

# Annuaire des Exportateurs

Tahiti Trade Directory





# Contents

- > Mot du Président / President's message ..... 04
- > Tahiti et ses îles / Tahiti & its islands ..... 06
- > Agroalimentaire / Agrifood ..... 10
- > Noni ..... 30
- > Vanille / Vanilla ..... 36
- > Produits de la mer / Sea products ..... 42
- > Boisson alcoolisée / Alcoholic beverage ..... 50
- > Cosmétique / Cosmetic ..... 62
- > Nautique / Nautical ..... 82
- > Créations et arts de vivre /  
Polynesian creations & lifestyles ..... 90
- > Perle et nacre / Pearl & mother of pearl ..... 98
- > Audiovisuel et édition /  
Audiovisual & publishing ..... 108
- > Logistique / Logistic ..... 118
- > Partenaires / Partners ..... 122



# Mot du président

Depuis plusieurs années que nous l'attendons, c'est avec plaisir et honneur que je vous présente la nouvelle édition de l'annuaire des exportateurs. Cette édition est marquée par son nouveau format type « catalogue » qui présente et met en avant les principales entreprises exportatrices et leurs produits phares. Elle est divisée par filières exportatrices allant de l'agroalimentaire à l'audiovisuelle, en passant par la cosmétique, la culture de la perle, l'artisanat et la construction navale. Au fil de la lecture, on peut découvrir une partie de toutes les richesses et savoir-faire existants en Polynésie française et qui ont de grands succès sur les marchés étrangers.

Cet annuaire a été conçu avec l'objectif d'être un formidable outil de promotion international pour nos entreprises exportatrices. Grâce à son nouveau format, les interlocuteurs rencontrés, lors des différentes opérations internationales de nos institutions, auront une information directe et concrète des produits exportables et des entreprises qui peuvent les fournir. Ils auront également accès à la liste des entreprises de logistique et des partenaires locaux pour les aider dans leurs recherches en Polynésie.

Cet annuaire est traduit en français et en anglais pour une compréhension du plus grand nombre. Il sera également publié en ligne au format électronique. Les liens directs vers les courriels et sites internet de chaque entreprise permettront à celles-ci d'être davantage visibles et de nouer de nouvelles relations commerciales. L'annuaire sera actualisé tous les deux ans avec les nouveaux produits et entreprises exportatrices. Les différents réseaux de la CCISM, Business France et EEN, permettront également sa diffusion rapide.

Mon souhait pour cette nouvelle édition de l'annuaire des exportateurs est de créer de nouveaux courants d'affaires entre les entreprises du fenua et les marchés extérieurs et que celles-ci et toutes les richesses et savoir-faire de Polynésie française, soient visibles du plus grand nombre dans le monde entier.

Le Président de la CCISM, Stéphane Chin Loy.

# President's message

*We have been waiting for it several years now, it is a pleasure and honor for me to present the new edition of the directory of exporters. This edition is marked by its new "catalog" type format, which presents and highlights the main exporting companies and their flagship products. It is divided by export sectors ranging from the food processing industry to the audiovisual sector, including cosmetics, pearl culture, crafts and shipbuilding. While reading, you will be able to discover parts of all the wealth and know-how existing in French Polynesia which have great success on foreign markets.*

*This directory has been designed with the objective of being a great international and promotional tool for our exporting companies. Thanks to its new format, the people we will meet during the various international operations of our institutions will have direct and concrete information on exportable products and the companies that can supply them. They will also have access to the list of logistics companies and local partners to help them in their researches in Polynesia.*

*This directory is translated in French as well as in English for a better understanding of a larger audience. It will also be published online in electronic format. Direct links to each company's emails and websites will allow them to be more visible and to create new business relationships. The directory will be updated every two years with new products and exporting companies. The different CCISM networks, Business France (French Agency for export promotion) and Entreprise Europe Network, will also allow its rapid dissemination.*

*My wish for this new edition of the exporters directory is to create new business bonds between French Polynesian companies and foreign markets, but also that these companies and all the riches and know-how of French Polynesia, to be visible to the largest number of people possible in the world.*

*Stéphane Chin Loy,  
President of the French Polynesian Chamber of Commerce.*

# Tahiti et ses îles

La Polynésie française est un territoire situé au cœur de l'Océan Pacifique Sud, à près de 5000 km du continent le plus proche. Elle est composée de 5 archipels divisés en 118 îles et compte environ 280 000 habitants. La Polynésie française fait partie des Pays et Territoires d'Outre-Mer (PTOM) au sein de la République française. Elle est rattachée à la France constitutionnellement, mais ne fait pas partie du territoire douanier de l'Union Européenne. Depuis la décision, du 25 novembre 2013, d'association des Outre-Mer à l'Union européenne, la Polynésie française bénéficie d'un régime avantageux qui permet à ses marchandises d'accéder au marché européen sans droits de douane.

Au niveau économique, le tourisme est le secteur le plus important de l'économie polynésienne. Ses nombreux atouts climatiques, environnementaux et culturels lui permettent d'avoir une belle image à l'international et d'attirer de nombreux touristes. La perliculture est également un des secteurs très importants et fait vivre de nombreuses familles dans les archipels les plus éloignés. La perle représente le premier produit exporté (en valeur) et ses recettes atteignent 50% de toutes les exportations de biens. Isolée au milieu du Pacifique, la Polynésie française est dotée d'une zone maritime exclusive qui lui permet de développer une économie maritime importante. Son climat lui permet également de produire et cultiver des produits de grande qualité.

Le commerce extérieur polynésien est tiré par la forte progression des dépenses touristiques et des exportations de services. Les exportations de biens sont en très grande majorité représentées par les produits perliers, le poisson, le jus de noni, l'huile de coprah et la vanille. Depuis de nombreuses années, ces produits sont principalement exportés vers Hong Kong, les Etats-Unis, la France, le Japon et la Chine.

Le Monoï de Tahiti, le miel des Marquises, la vanille de Tahaa, la canne à sucre des îles de la société, le sel de Bora Bora et de Rangiroa, les fruits et légumes des Australes, les perles uniques des Gambier et des Tuamotu présentés dans ce catalogue montrent une grande partie des richesses et savoir-faire que compte l'ensemble des îles de la Polynésie française.

# Tahiti and its islands

*French Polynesia is a territory located in the heart of the South Pacific Ocean, nearly 5,000 km from the nearest continent. It regroups 5 archipelagos divided into 118 islands and has around 280,000 inhabitants. French Polynesia is part of the Overseas Countries and Territories (OCTs) within the French Republic. It is constitutionally attached to France but is not part of the customs territory of the European Union. Since the decision of November 25th, 2013, of the association of Overseas Territories with the European Union, French Polynesia has benefited from an advantageous regime which allows it to get access to the European marketing to sell its goods without customs duties.*

*Economically, tourism is the most important sector of the Polynesian economy. Thanks to its climatic, environmental, and cultural assets, French Polynesia has a good international image and attracts many tourists. Pearl farming is also one of the very important sectors and supports many families in the most distant archipelagos. Pearls represent the most exported product (in value), and its earnings take 50% of the ones generated by all exported goods. Isolated in the middle of the Pacific, French Polynesia has an exclusive maritime zone which allows it to develop a significant maritime economy. Its climate also allows it to produce and cultivate high quality products.*

*Polynesian foreign trade is driven by a strong growth in tourism spendings and the export of services. The export of goods is mostly represented by products made by pearls, fishes, noni juice, copra oil and vanilla. For many years, these products have mainly been exported to Hong Kong, the United States, France, Japan and China.*

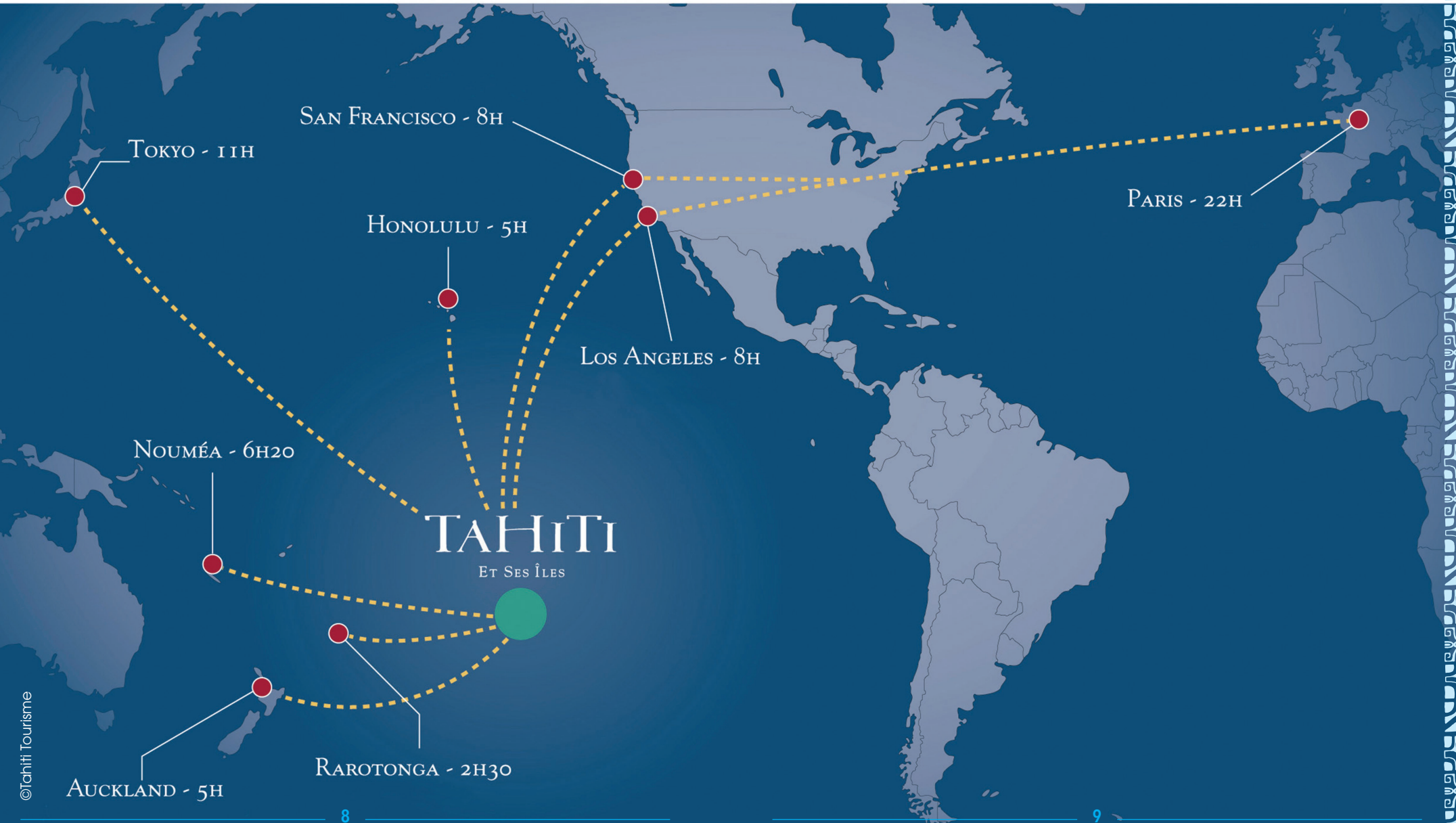
*Monoï of Tahiti, honey from Marquesas islands, vanilla from Tahaa, sugar canes from Society Islands, salt from Bora Bora and Rangiroa, fruits and vegetables from the Austral Islands, and the unique pearls from the gambier and Tuamotu archipelago, presented in this catalog are products showing the riches and skills that can be found in French Polynesia.*



# TAHITI

ET SES ÎLES

ÎLES DE LA SOCIÉTÉ | ÎLES TUAMOTU | ÎLES GAMBIER | ÎLES MARQUISES | ÎLES AUSTRALES





# Agroalimentaire Agrifood





## Entreprises / Companies

L'esprit « bon vivant » polynésien, forgé par l'abondance des fruits de la terre et de la mer, témoigne de la joie de vivre des habitants de ces îles. L'agriculture est classée au troisième rang des ressources de la Polynésie Française, derrière le Tourisme et la Perle. Jouissant d'un climat favorable et d'un sol fertile, les produits polynésiens disposent d'une teneur en valeur énergétique exceptionnelle qui leur permettent de se positionner sur le marché international en tant que produits de première qualité, sinon de qualité supérieure. Les produits vivriers et les fruits locaux sont très appréciés des consommateurs, qui sont de plus en plus nombreux à se tourner vers des produits naturels, biologiques ou sans additifs. L'assurance qualité devient aussi chère à la société de consommation actuelle qu'aux producteurs, aussi des appellations d'origine et labels sont attribués aux produits correspondants aux normes strictes imposées par la réglementation polynésienne et internationale.

La Polynésie Française exporte essentiellement vers le Japon, les Etats-Unis et l'Europe.

*The Polynesian "good living" spirit, forged by the abundance of the fruits of the land and the sea, testifies to the joy of life of the inhabitants of these islands.*

*Agriculture is ranked third among the resources of French Polynesia, behind Tourism and Pearl Culturing.*

*Enjoying a favourable climate and fertile soil, Polynesian products have an exceptional energy content that allows them to position themselves on the international market as top quality products, otherwise of superior quality. Local food products and fruits are highly valued (vanilla, juice, jam, chutney, chips, tea, coffee, etc.) by consumers, who are increasingly turning to natural, organic or additive-free products. Quality assurance is as dear to the current consumer society as it is to producers, and labels and designations of origin are also awarded to products corresponding to the strict standards imposed by Polynesian and International regulations.*

*French Polynesia exports mainly to Japan, the United States and Europe.*

### **BORA BORA SEA SALT** (Page 14)

Contact: [contact@boraboraseasalt.com](mailto:contact@boraboraseasalt.com)

Website: [www.boraboraseasalt.com](http://www.boraboraseasalt.com)

Facebook: Bora Bora Sea Salt

Instagram: [bora\\_bora\\_sea\\_salt](#)

Product(s): Sea salt of Bora Bora and Tahiti, Bath salt.

### **CHOCOLATERIE BY M**

Contact: [contact.tahitiorigin@gmail.com](mailto:contact.tahitiorigin@gmail.com)

Phone: +689 87 75 96 34

Facebook: La Chocolaterie By M

Instagram: La chocolaterie By M

Products: Chocolates

### **CONSERVERIE DE TAHITI** (Page 16)

Contact: [commercial@conserveriedetahiti.com](mailto:commercial@conserveriedetahiti.com)

Website: [www.conserveriedetahiti.com](http://www.conserveriedetahiti.com)

Facebook: [conserveriedetahiti](#)

Instagram: [Conserveriedetahiti](#)

Product(s): Seafood rillette, natural ketchup & sauce.

### **DELICES DES TROPIQUES**

Contact: [ddt@mail.pf](mailto:ddt@mail.pf)

Product(s): Cookies, Chocolate, vanilla paste, coffee.

### **MIEL DES MARQUISES** (Page 18)

Contact: [miel.hivaoa@gmail.com](mailto:miel.hivaoa@gmail.com)

Website: [www.mieldesmarquises.com](http://www.mieldesmarquises.com)

Facebook: Miel de Linnea

Product(s): Natural Honey

### **NIAU ORGANIC** (Page 20)

Contact: [niau.organic@gmail.com](mailto:niau.organic@gmail.com)

Website: [www.niau-organic.com](http://www.niau-organic.com)

Facebook: [niauorganic](#)

Instagram: [niau\\_organic](#)

Product(s): Virgin coconut oil.

### **ROTUI** (Page 22)

Contact: [rotui@rotui.pf](mailto:rotui@rotui.pf)

Website: [www.rotui.pf](http://www.rotui.pf)

Facebook: Rotui

Product(s): Fruits juice and jam.

### **TAHITIAN TASTY** (Page 24)

Contact: [tahitiantasty@gmail.com](mailto:tahitiantasty@gmail.com)

Facebook: Tahitian Tasty

Instagram: [Tahitiantasty](#)

Product(s): Potato chips, jam, dried fruits, flours and spices.

### **TAHITI HOT SAUCE** (Page 26)

Contact : [contact@tahitihotsauce.com](mailto:contact@tahitihotsauce.com)

Phone : +689 87 74 93 88

Site Web : [www.tahitihotsauce.com](http://www.tahitihotsauce.com)

Facebook : Tahiti Hot Sauce

Instagram : [tahiti\\_hot\\_sauce](#)

Product(s): Chili sauce, chili paste.

### **TAHITI SEL** (Page 28)

Contact: [tahiti.sel@gmail.com](mailto:tahiti.sel@gmail.com)

Facebook: Tahiti.sel

Product(s): Seat salt, salt crystals, infused fleur de sel



Ce merveilleux cadeau de l'océan vient d'une île probablement la plus belle au monde. Délicatement formé par le vent Mara'amu de Polynésie. Lentement séché par le soleil du Pacifique Sud. Soigneusement et tendrement sélectionné à la main. Le site de production est situé sur un motu dans la lagune de Bora Bora. L'eau salée est retirée au loin dans l'océan où l'eau est extrêmement propre. Le sel certifié HACCP est 100% naturel, artisanal.

Le sel est disponible pur ou mélangé à la vanille tahitienne, à du curcuma et gingembre, ou à la noix de coco. Tous les ingrédients sont produits localement et sont 100% bio et naturels.

Nos sels de bain sont purs, fins et végan, et sont disponible à la Tiare Tahiti, à la noix de coco et à la vanille.

**BORA BORA SEA SALT.**  
**100% NATUREL, 100% BORA BORA.**

*This wonderful gift of the ocean comes from probably the most beautiful island in the world. Delicately formed by the Mara'amu wind of Polynesia. Slowly dried by the South Pacific sun. Carefully and tenderly selected by hand. The production site is located on a motu in the lagoon of Bora Bora. The salt water is taken out into the ocean where the water is extremely clean. The HACCP certified salt is 100% natural, artisanal.*

*The salt is available pure or blended with Tahitian vanilla, turmeric and ginger, or coconut. All ingredients are locally produced and are 100% organic and natural. Our bath salts are pure, fine and vegan, and are available with the scent of Tiare Tahiti, coconut and vanilla.*

**BORA BORA SEA SALT.**  
**100% NATUREL, 100% BORA BORA.**

#### CONTACT US

Email: [contact@boraboraseasalt.com](mailto:contact@boraboraseasalt.com)

Website: [www.boraboraseasalt.com](http://www.boraboraseasalt.com)

 Bora Bora Sea Salt

 bora\_bora\_sea\_salt







Née en 2017, Conserverie de Tahiti est la nouvelle marque de référence polynésienne, dont la mission est de vous offrir le meilleur des saveurs de Tahiti, à travers des produits respectant de hauts standards de qualité. La Conserverie de Tahiti s'appuie sur une filière inspirée d'une des traditions de pêche les plus anciennes du globe. Intimement liée à la richesse des mers du Pacifique Sud, elle s'attache à la préservation de ces ressources uniques au monde et à un développement harmonieux des activités humaines, dans cet environnement fragile et précieux. Nos créations puisent leurs goûts et leurs saveurs dans des gestes et des savoir-faire ancestraux, qui nous permettent d'offrir une expérience culinaire incomparable.

*Born in 2017, Conserverie de Tahiti is the new Polynesian reference brand, whose mission is to offer you the best of Tahiti flavors, through products that meet high quality standards.*

*The Conserverie of Tahiti relies on a sector inspired by one of the oldest fishing traditions of the globe. Intimately linked to the richness of the South Pacific seas, it focuses on the preservation of these unique resources in the world and the harmonious development of human activities in this fragile and valuable environment.*

*Our creations draw on their tastes and flavors through ancestral gestures and know-how, which allow us to offer an incomparable culinary experience.*

## CONTACT US

Email: [commercial@conserveriedetahiti.com](mailto:commercial@conserveriedetahiti.com)

Phone: +689 87 28 01 25

Website: [www.conserveriedetahiti.com](http://www.conserveriedetahiti.com)

 [conserveriedetahiti](https://www.facebook.com/conserveriedetahiti)

 [conserveriedetahiti](https://www.instagram.com/conserveriedetahiti)



### RILLETTES DE THON JAUNE / RILLETTES OF TUNA YELLOW FINE

(4 parfums : nature, vanille tahitienne, gingembre, curry).  
(4 flavors : nature, tahitian vanilla, ginger, curry).

### RILLETTES DE THAZARD NATURE / RILLETTES OF THAZARD NATURE

Conditionnement  
140g en conserve / 1kg en format sous-vide  
**140g in can / 1kg under vacuum**

Ingrédients  
Thon(50%) ou thazard, crème, citron, sel, agar agar, carraghénane. Et épices (poivre, vanille tahitienne, gingembre et curry).  
*Tuna (50%) or thazard, cream, lemon, salt, agar agar, carrageenan and spices (pepper, tahitian vanilla, ginger, curry).*



### PESTO AU PATATES DOUCES ET BASILIC / PESTO SWEET POTATO BASIL

Conditionnement  
200g / pot / 1kg en format sous-vide  
**200g in jar / 1kg under vacuum**

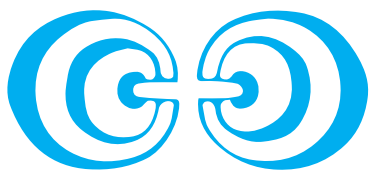
Ingrédients  
Huile de tournesol, patate douce (29%), basilic (18%), ail, citron, sel, poivre.  
*Sunflower oil, sweet potatoe (29%), basil (18%), garlic, lemon, salt, pepper.*



### KETCHUP DE PAPAYE / KETCHUP OF PAPAYA

Conditionnement  
200g / pot - 1kg en format sous-vide  
**200g in jar - 1kg under vacuum**

Ingrédients  
Papaye (70%), sucre, vinaigre, guar gomme, sel, cannelle, clou de girofle, coriandre, ail, poivre.  
*Papaya (70%), sugar, vinegar, guar gum, salt cinnamon, clove, coriander, garlic, pepper.*



Miel de Linnea  
- îles Marquises -

Au coeur de l'archipel le plus isolé au monde de tout continent, à Hiva Oa aux Iles Marquises, les abeilles de Linnea produisent un miel d'une pureté rare. D'une île à l'autre, d'une vallée à l'autre, et d'une saison à l'autre, les miels marquisiens peuvent présenter des goûts et des teintes variées, qui ne laissent jamais les gourmets indifférents. La dégustation de ces miels d'exception vous fera découvrir l'essence de la flore des îles Marquises. Le miel de Hiva Oa est un des derniers miels au monde sans traces de pollution environnementale. Les colonies d'abeilles sont soignées dans le respect de leur rythme naturel, sans aucun traitement, garantissant un miel pur et sans résidus. Le miel de Linnea est unique et très réputé pour sa qualité.

*In the heart of the most isolated archipelago in the world, at Hiva Oa in the Marquesas Islands, Linnea bees produce honey of rare purity. From an island to another, from one valley to another, and from one season to another, the Marquesan Honey presents different tastes and colors, which never leave gourmets indifferent. The tasting of the Linnea's Marquesan Honey will make you discover the essence of the Marquesas Islands. The honey from Hiva Oa is one of the last honeys in the world without traces of environmental pollution. The bee colonies are cared for in accordance with their natural rhythm, without any treatment, guaranteeing pure honey without residues. Linnea's Honey is unique and renowned for its quality.*

#### CONTACT US

Email: [miel.hivaoa@gmail.com](mailto:miel.hivaoa@gmail.com)

Phone: +689 40 92 78 69 ou +689 87 75 93 08

Website: [www.mieldesmarquises.com](http://www.mieldesmarquises.com)

 Miel de Linnea





NIAU ORGANIC®



L'huile de coco vierge biologique NIAU Organic® est obtenue par pressage à froid de la pulpe fraîche de noix de coco. Son odeur caractéristique rappelle le doux parfum de sa terre d'origine Niau, une petite île de l'archipel des Tuamotu à 340 kilomètres de Tahiti. Le nom de cette île est évocateur puisqu'en tahitien, NĪ'AU signifie Palme de cocotier.

L'excellence de cette huile de coco vierge provient de l'origine et sols spécifiques de Niau, de la sélection des noix de coco utilisées, mais également du processus de fabrication par centrifugation à froid.

Niau Organic® est la seule huile de coco extra vierge obtenue par centrifugation à froid reconnue par un triple label agriculture Biologique. Nous proposons une offre adaptée aux professionnels de santé, laboratoires cosmétiques, Spa, restauration.

NIAU Organic® virgin coconut oil is obtained by cold pressing of fresh coconut pulp. Its characteristic smell is reminiscent of the sweet scent of its homeland Niau, a small atoll in the Tuamotu archipelago, 211 miles from Tahiti. The name of this island is evocative since in Tahitian NĪ'AU means coconut palm.

The excellence of this virgin coconut oil comes from the origin and specific soils of Niau, from the selection of coconut used, but also from the manufacturing process by cold centrifugation.

NIAU Organic® is the only extra virgin coconut oil obtained by cold centrifugation recognized by a triple agricultural Organic label. We offer an adapted offer to health professionals, cosmetic laboratories, Spa, catering...

**CONTACT US**

Email: [niau.organic@gmail.com](mailto:niau.organic@gmail.com)

Website: [www.niau-organic.com](http://www.niau-organic.com)

 niauorganic

 niau\_organic



**ROTUI**  
TOUT LE PLAISIR DU FRUIT  
*Tahiti*

L'usine Jus de Fruits de Moorea a été créée en 1981 à l'initiative des planteurs d'ananas désireux d'exploiter la surproduction de leurs fruits durant la haute-saison (novembre-février), le marché du frais de l'époque n'étant pas capable de tout absorber. Ainsi, un premier jus d'ananas vit le jour sous la marque Rotui, en juin 1981. 3 ans plus tard, en 1984, la société Manutea Tahiti, anciennement Distillerie de Tahiti Moorea (DTM) est créée pour diversifier la gamme et écouler les surapprovisionnements en fruits. Elle a commencé son activité en distillant de l'alcool de fruits à base de peaux d'ananas. Aujourd'hui, Manutea Tahiti décline un large éventail de boissons alcoolisées : spiritueux d'entrée de gamme pour le marché polynésien, rhums agricoles (valorisation de la canne à sucre O'Tahiti sur les îles de Tahaa et Moorea) et rhums arrangés, punches (Tahiti Drink), vins d'ananas et liqueurs. Une production de confitures et une gamme de thés glacés (Vaiti) complète ce portefeuille. Jus de Fruits de Moorea quant à elle, continue de développer son offre et se situe en position de leader sur le marché des jus de fruits à ce jour.

*The « Jus de fruits de Moorea » company was created in 1981 on the initiative of pineapple growers who wanted to exploit the overproduction of their fruit during the high season (November-February), as the fresh market at that time was not able to absorb everything. Thus, a first pineapple juice was born under the Rotui brand in June 1981. Three years later, in 1984, the company Manutea Tahiti, formerly Distillerie de Tahiti Moorea (DTM) was created to diversify the range and to sell the oversupply of fruit. It began its activity by distilling fruit alcohol from pineapple skins. Today, Manutea Tahiti offers a wide range of alcoholic beverages: entry-level spirits for the Polynesian market, agricole-style rums (using O'Tahiti sugar cane on the islands of Tahaa and Moorea) and spiced rums, fruit punches (Tahiti Drink), pineapple wines and liqueurs. A production of jams and a range of iced teas (Vaiti) complete this portfolio. Jus de Fruits de Moorea continues to develop its offer and is in a leading position on the fruit juice market to date.*

#### CONTACT US

Email: [rotui@rotui.pf](mailto:rotui@rotui.pf)  
Phone: +689 89 28 89 58  
Website: [www.rotui.pf](http://www.rotui.pf)



#### ROTUI - PAINAPO 100% PUR JUS

Rotui Painapo est un 100% pur jus pressé, sans sucres ajoutés, sans arôme, sans colorants, ni conservateurs, apprécié pour sa saveur et son goût inégalé grâce au fameux ananas « Queen Tahiti » et récompensé en 2010 par la médaille d'argent au concours général agricole de Paris. Produit obtenu à partir de pur jus d'ananas et d'antioxydant (Vitamine C). Produit stabilisé par une flash-pasteurisation, suivi d'un conditionnement à chaud puis un refroidissement.

#### ROTUI - PAINAPO 100% PURE JUICE

Rotui Painapo is a 100% pure squeezed juice, without added sugars, no flavor, no coloring, no preservatives, appreciated for its flavor and its unequalled taste thanks to the famous pineapple "Queen Tahiti" and rewarded in 2010 with the silver medal at the Concours Général Agricole de Paris. Product obtained from pure pineapple juice and antioxidant (Vitamin C). Product stabilized by flash-pasteurization, followed by hot packaging and cooling.





Tahitian Tasty est la marque de référence dans la valorisation des produits agricoles de Tahiti. Avec seulement 3 ingrédients, la gamme de Chips Tahitian Tasty vous surprendra par son goût naturel. Notre cuisson basse température permet de garder toutes les propriétés organoleptiques des produits utilisés et vous ramène à l'essentiel du TARO, du URU (fruit de l'arbre à pain) ou encore du UMARA (de la patate douce). Les produits Tahitian Tasty sont sans gluten, sans conservateurs et sans arômes artificiels. Découvrez également nos autres produits : des confitures, des fruits secs, des farines et des épices 100% Made in Tahiti.

*Tahitian Tasty is recognised as a top-notch brand for the valorisation of agricultural products in Tahiti. With only 3 ingredients, Tahitian Tasty Chips flavours will surprise you with its naturally delicious tastes. Our low-temperature cooking allows us to keep all organoleptic properties of products used in the process which leaves you with the inner essence of TARO, URU (breadfruit) or UMARA (sweet potato). Do not also forget our range of jam, dried fruits, flours and spices all 100% Made in Tahiti. Tahitian Tasty goods are gluten-free, free from preservatives and come with no artificial flavours.*

#### CONTACT US

Email: [tahitiantasty@gmail.com](mailto:tahitiantasty@gmail.com)  
 Phone: +689 89 42 60 00  
 Website: [www.tahitiantasty.com](http://www.tahitiantasty.com)





Tahiti Hot Sauce est une compagnie locale de sauce piquante et pâte de piments. Je travaille avec des producteurs locaux pour les piments, le gingembre, le curcuma et le romarin. J'ai choisi de travailler avec de l'huile d'olive et non du vinaigre comme la plupart des sauces, car elle est plus fine sur les plats. Elle se marie avec tout et réhausse le plat sans en altérer les saveurs, contrairement au vinaigre. Nous avons 3 parfums d'huile pimentée ; l'Original est plus neutre et peut être utilisée sur tous les plats et en cuisson également ; la Gingembre et Curcuma pour les grillades et salades et une Combawa Lime pour les poissons notamment. La pâte de piments est réservée aux plus aguerris, et peut être utilisée dans des plats en sauce par exemple.

*Tahiti Hot Sauce is a local hot sauce and chili paste company. I work with local producers for chillies, ginger, turmeric and rosemary I chose to work with olive oil and not vinegar like most sauces, because it is thinner on the dishes. It goes with everything and enhances the dish without altering the flavors, unlike vinegar. We have 3 flavors of chilli oil ; the Original is more neutral and can be used on all dishes and in cooking as well ; Ginger and Turmeric for grilled meats and salads and a Combawa Lime for fish in particular. The chilli paste is reserved for the most seasoned and can be used in sauce dishes for example.*

## CONTACT US

Email : [contact@tahitihotsauce.com](mailto:contact@tahitihotsauce.com)

Phone : (+689) 87 74 93 88

Website : [www.tahitihotsauce.com](http://www.tahitihotsauce.com)

 Tahiti Hot Sauce

 tahiti\_hot\_sauce







Tahiti Sel est une entreprise artisanale et familiale polynésienne produisant du sel de mer issu des eaux turquoise et cristallines de Polynésie française. Produit sur les atolls de Rangiroa et de Puka Puka, dans l'archipel des Tuamotu et avec des techniques anciennes d'évaporation, le sel de Tahiti est unique au monde. Il est composé de cristaux de sel 100% naturels récoltés à la main et soigneusement sélectionnés. Une partie de notre production est aromatisée avec des fruits tropicaux, locaux, biologiques et naturels. Ce sel gourmet se décline en plusieurs saveurs ; mangue, ananas, citron. Une rencontre entre le salé et le sucré qui donne à ce sel, un goût unique du Pacifique.

#### TAHITI SEL UN GOÛT DU PARADIS.

Tahiti sel is a Polynesian artisanal family business producing sea salt from the pristine waters of French Polynesia. Produced on the Islands of Rangiroa and Puka Puka, in the Tuamotu archipelago and with the ancient evaporation techniques, the Sea salt of Tahiti sel is unique in the world. It is made of 100% natural hand-harvested and carefully selected salt crystals. Part of the production is flavored with organic and natural local fruits. This gourmet salt is available in several flavors: mango, pineapple, and lime. A meeting between saltiness and sweetness which gives this salt a unique taste of the Pacific.

#### TAHITI SEL A TASTE OF PARADISE.

#### CONTACT US

Email: [tahiti.sel@gmail.com](mailto:tahiti.sel@gmail.com)

Phone: +689 87 79 76 77

 Tahiti sel





# Noni





Le nono de Tahiti (ou noni) est un aliment de santé très prisé en Polynésie Française. Jusqu'à présent utilisé comme produit de médecine traditionnelle, il n'avait pas fait l'objet de développements commerciaux. Ainsi, l'émergence d'une filière d'exportation de produits dérivés du nono constitue l'une des évolutions marquantes du secteur primaire de la Polynésie.

De son nom scientifique *Morinda Citrifolia*, ce fruit est appelé nono en Polynésie Française et noni aux Marquises. Grâce à ses propriétés uniques et à ses vertues naturelles, les exportations de ce produit sont importantes depuis quelques années. Transformé en purée ou en jus savoureux, ce complément diététique liquide est exporté essentiellement vers les marchés américains, japonais et la région Asie-Pacifique.

---

*The nono of Tahiti (or noni) is a popular health food in French Polynesia. Until now it has been used as a product of traditional medicine and has not been the subject of commercial developments. The emergence of an export sector for products derived from nono is one of the major developments in Polynesia's primary sector.*

*Of its scientific name *Morinda Citrifolia*, this fruit is called nono in French Polynesia and noni in the Marquesas islands. Thanks to their unique properties and natural virtues, the exports of noni fruits have been increasing for the past few years. Processed into purée or juices, this dietary liquid supplement is mainly exported to the American, Japanese and Asia-Pacific markets*

## Entreprises / Companies

### ROYAL TAHITI NONI

Contact: [r.tahitinoni@mail.pf](mailto:r.tahitinoni@mail.pf)

Phone : +689 40 43 67 80

Product(s): Noni juice.

### TAHITIAN IMPORT EXPORT

Contact: [ddt@mail.pf](mailto:ddt@mail.pf)

Phone : +689 40 43 54 68 / +689 89 72 20 16

Product(s): Noni juice

### VAINONI (Page 34)

Contact: [vainonitahiti@gmail.com](mailto:vainonitahiti@gmail.com)

Facebook: EURL VAINONI

Product(s): Noni juice.



La Société Vainoni produit et commercialise du jus de fruit du Noni (*Morinda Citrifolia*) depuis sa création en avril 2001. Elle détient la certification BIO avec BioAgriCert. L'entreprise achète des fruits de noni en provenance des 5 archipels de la Polynésie. Le jus fabriqué et récolté est vendu en vrac, pasteurisé et conditionné en space-kraft (cubitainer de 1000 litres chacun) ou conditionné en bouteilles de verres d'un litre ou de 500 ml. L'EURL Vainoni exporte, depuis 2001, 99% de sa production. Depuis sa création, l'entreprise s'autofinance et est reconnue à l'international. Ainsi, comme on peut le constater, la Société Vainoni, étant sur un marché très porteur qui est le « noni », n'a pas fini d'évoluer et espère par ses actions favoriser le développement et l'esprit d'entreprise dans la société Polynésienne. Toujours dans un souci de « QUALITE », la société Vainoni s'engage à vous apporter le meilleur en matière de conditionnement et de pasteurisation.

*The Vainoni Company, produces and distributes Nono fruit juice (*Morinda Citrifolia*) since its creation in April 2001. Vainoni holds Organic Certification with BioAgriCert. The Company buys fruit from the 5 archipelagos of Polynesia. The juice produced and harvested is sold in bulk pasteurized and packaged in space-kraft (cubitainer of 1000 liters each) or packaged in glass bottles of one liter or 500 ml. Vainoni exports 99% of its production since 2001. Since its creation, the Company has been self-financing, and it is known internationally. Being in a very buoyant market which is the "noni", Vainoni Company has not finished evolving and hopes through its actions to promote development and entrepreneurship in Polynesian society. Always in the interest of even better "QUALITY", especially in terms of packaging and pasteurization, the company Vainoni is committed to bringing you the best.*

#### CONTACT US

Email: [vainonitahiti@gmail.com](mailto:vainonitahiti@gmail.com)  
Phone: +689 40 57 21 78

 EURL VAINONI



#### LE JUS DU FRUIT DE NONO

(*Morinda Citrifolia*, noni tahitien) est utilisé depuis plus de 2000 ans par les Polynésiens. Ses propriétés revitalisantes et anti-bactériennes, ses taux de magnésium et de potassium très élevés en font une alternative naturelle qui favorise un réel rééquilibrage de l'organisme.

#### NONO FRUIT JUICE

(*Morinda Citrifolia*, Tahitian noni) has been used for over 2000 years by Polynesians. Its revitalizing and anti-bacterial properties, its very high magnesium and potassium levels make it a natural alternative which promotes a real rebalancing of the organism.





# Vanille Vanilla



La vanille de Tahiti est un produit unique de haute qualité. Elle est la seule vanille avec celle de la Réunion à être considérée par les professionnels comme un produit haut de gamme.

Elle est réputée pour sa texture brillante, sa forme souple et pour la teneur aromatique de ses gousses.

Son originalité tient, bien entendu, à ses caractéristiques génétiques mais également à l'environnement favorable que lui offre la Polynésie française grâce à la nature de son sol, à son climat et surtout grâce aux cultivateurs et aux préparateurs polynésiens. La vanille tahitensis de Polynésie française se distingue de la vanille planifolia par un profil sensoriel plus rond, plus équilibré et peut être caractérisée par des notes « caramel » et « anisé » alors que la vanille bourbon est plus « fruité/pruneau », « boisé » ou encore « épicé ». La Vanille tahitensis de Polynésie française est aussi différente de la vanille tahitensis de Papouasie nouvelle guinée car elle est plus « vanillé » et moins « boisé », « fumé ».

*The Tahitian Vanilla is the only vanilla, along with the one from Reunion, considered by professionals as high-end product. It is famous for its glossy texture, supple form and the aromatic content of its beans. It is unique for its genetic characteristics, but also for the favourable environment of French Polynesia, thanks to the nature of the soil, climate but also thanks to the Polynesian farmers and producers. The French Polynesian Tahitensis Vanilla is different from the planifolia vanilla with a rounder, more balanced sensorial profile and some "caramel" and "anistic" notes, while Bourbon vanilla is more "fruity/pruny", "woody" or "spicy". French Polynesian Tahitensis Vanilla is different from Papua New Guinea Tahitensis Vanilla, because more vanilla-like, less « woody », « smoked ».*

## Entreprises / Companies

### BOU KAN SAN

Contact: [bou-kan-san.richard@mail.pf](mailto:bou-kan-san.richard@mail.pf)

Phone : +689 40 65 62 82

Product(s): Vanilla and powders.

### COMPTOIR TAHITIEN

Contact: [pbrillant@mail.pf](mailto:pbrillant@mail.pf)

Phone : +689 40 57 61 92

Product(s): Vanilla.

### HOTU VANILLA

Contact: [info@hotu-vanilla.pf](mailto:info@hotu-vanilla.pf)

Website: [www.hotu-vanilla.pf](http://www.hotu-vanilla.pf)

Facebook: [Hotu.vanilla](https://www.facebook.com/Hotu.vanilla)

Product(s): Vanilla.

### LA VALLEE DE LA VANILLE

Contact: [brianhansen@gmail.com](mailto:brianhansen@gmail.com)

Phone : + 689 40 65 74 89

Product(s): Vanilla, extracts and powder.

### MAISON MOW KEE

Contact: [mowkee@mail.pf](mailto:mowkee@mail.pf)

Phone : +689 40 42 02 67

Product(s): Vanilla.

### NANIHI SARL

Contact: [alainabel@me.com](mailto:alainabel@me.com)

Product(s): Tahiti vanilla, vanilla powder.

### PACIFIC NATURAL PRODUCTS

Contact: [sachamartin@mail.pf](mailto:sachamartin@mail.pf)

Website: [www.tahitiangold-vanilla.com](http://www.tahitiangold-vanilla.com)

Facebook: [Tahitian Gold Company](https://www.facebook.com/TahitianGoldCompany)

Instagram: [tahitiangold](https://www.instagram.com/tahitiangold)

Product(s): Vanilla and its derivatives.

### ROYAL VANILLE TAHITI

Contact : [loic.prieur@mail.pf](mailto:loic.prieur@mail.pf)

Phone : +689 87 71 84 99

Website : <https://www.tahitian-store.com/vendeurs/royale-vanille-tahiti/>

Facebook : [Royale Vanille Tahiti](https://www.facebook.com/RoyaleVanilleTahiti)

### RURUA VANILLE

Contact: [ruruavanille@gmail.com](mailto:ruruavanille@gmail.com)

Facebook: [Teava Rurua](https://www.facebook.com/TeavaRurua)

Phone : +689 87 30 17 44

Product(s): Vanilla and its derivatives.

### SOCIETE KOTUKU FAKARAVA

Contact : [tokerau.design@gmail.com](mailto:tokerau.design@gmail.com) /

[hugues.cochard@gmail.com](mailto:hugues.cochard@gmail.com)

Phone : +689 87 71 94 54 / +689 87 31 61 62

Products : Vanilla

### TAHITI SUNSWEET VANILLA

Contact: [tahitisunsweetvanilla@gmail.com](mailto:tahitisunsweetvanilla@gmail.com)

Phone : +689 87 78 98 82

Product(s): Vanilla and its derivatives.

### TAHITI VANILLE

Contact: [Yannick@tahiti-vanille.com](mailto:Yannick@tahiti-vanille.com)

Website: [www.tahiti-vanille.com](http://www.tahiti-vanille.com)

Facebook: [Tahiti-Vanille-By-Alain-ABEL](https://www.facebook.com/Tahiti-Vanille-By-Alain-ABEL)

Instagram: [Alain\\_abel\\_tahiti\\_vanille](https://www.instagram.com/Alain_abel_tahiti_vanille)

Product(s): Tahiti vanilla, vanilla powder extracts and derivatives.

### VANILLE DE TAHITI (Page 40)

Contact: [vanille@vanilledetahiti.pf](mailto:vanille@vanilledetahiti.pf)

Phone : +689 40 50 89 50

Website: [www.vanilledetahiti.com](http://www.vanilledetahiti.com)

Facebook: [Etablissement Vanille de Tahiti](https://www.facebook.com/EtablissementVanilledeTahiti)

Instagram : [etsvanilledetahiti](https://www.instagram.com/etsvanilledetahiti)

Product(s): Vanilla and its derivatives.

### VETEVA VANILLA

Contact: [chunguesp@hotmail.com](mailto:chunguesp@hotmail.com)

Phone : +689 89 73 27 00

Website : [www.veteavanilla.com](http://www.veteavanilla.com)

Product(s): Vanilla and its derivatives.

Vanille de Tahiti



ETABLISSEMENT  
**Vanille**  
de TAHITI



Depuis quelques années, le gouvernement polynésien à travers l'Établissement Vanille de Tahiti a initié un programme de développement de la filière de la vanille. Celui-ci représente la volonté de développer un produit d'exception, développer une activité export, et donner l'opportunité à de nombreux polynésiens de pouvoir rester dans leurs îles et produire sur leurs terres familiales. L'établissement, créé en 2003, a vocation d'intervenir dans les secteurs de la production, de la recherche-développement, de la transformation, du contrôle de la qualité, de la commercialisation et de la promotion de la vanille produite en Polynésie française.

*In recent years, the Polynesian government, through the Établissement Vanille de Tahiti, has initiated a development program for the vanilla sector. This represents the desire to develop an exceptional product, an export activity, and the opportunity for many Polynesians to be able to stay on their islands and produce on their family's land.*

*The Établissement, created in 2003, aims to intervene in the sectors of production, research and development, processing, quality control, marketing and promotion of vanilla produced in French Polynesia.*

**CONTACT US**

Email: [vanille@vanilledetahiti.pf](mailto:vanille@vanilledetahiti.pf)

Phone: +689 40 50 89 50

Website: [www.vanilledetahiti.com](http://www.vanilledetahiti.com)

 [EtablissementVanilledeTahiti](https://www.facebook.com/EtablissementVanilledeTahiti)

 [etsvanilledetahiti](https://www.instagram.com/etsvanilledetahiti)







# Produits de la mer Sea products



## Entreprises / Companies

Grâce à sa zone économique exclusive de 5,5 millions de km<sup>2</sup>, la pêche représente un important secteur de l'économie polynésienne. Elle y allie les activités de pêche industrielle (hauturière), tournée partiellement vers l'export, et de pêche traditionnelle, côtière ou lagonaire.

La pêche hauturière assure une production annuelle moyenne de 6 000 tonnes. Le thon est la principale espèce pêchée qui compte pour 90 % des prises. Les autres sont le marlin, la daurade coryphène (mahi mahi), le thazard et le saumon des dieux. La production congelée est marginale, mais se développe chaque année. Depuis 2018, la Polynésie française est certifiée MSC Pêche Durable pour une durée de cinq ans. Cela concerne la pêche polynésienne de thon germon et albacore à la palangre. L'aquaculture en Polynésie française est peu développée, mais est une filière à fort potentiel. La production aquacole polynésienne concerne la crevetticulture, l'aquaculture de bœufier et la pisciculture lagonaire. Il existe également une aquaculture récifale, qui produit des poissons destinés à l'aquariophilie.

*Thanks to its exclusive economic zone of 5.5 million km<sup>2</sup>, fishing represents an important sector of the Polynesian economy. It combines industrial fishing activities (offshore), partially oriented towards export, and traditional fishing, coastal or lagoon. Mainly used for fresh fishing, deep-sea fishing ensures an average annual production of 6,000 tonnes per years. Tuna is the main species fished (especially albacore, but also yellowfin and bigeye tuna), which accounts for 90% of the catches. The others are marlin, common dolphinfish (mahi mahi), king mackerel (wahoo) and moonfish. Frozen production is marginal but it keeps increasing every year. Since 2018, French Polynesia has been MSC Sustainable Fishing certified for a period of five years. The Marine Stewardship Council (MSC) has granted certification for the Polynesian albacore and yellowfin tuna longline fishery.*

*Aquaculture in French Polynesia is underdeveloped, but it is a sector with great potential. Polynesian aquaculture production concerns shrimp farming, giant clam aquaculture and lagoon fish farming. There is also reef aquaculture, which produces fish for the aquarium hobby*

### BLUE OCEAN

Contact: [dirops@bo-tahiti.com](mailto:dirops@bo-tahiti.com)  
Phone: +689 87 76 76 33  
Facebook : FARE Aahi by Blue Ocean

### KEYALA (Page 46)

Contact: [keyalatahitiseafood@gmail.com](mailto:keyalatahitiseafood@gmail.com)  
Website: [www.keyalatahitiseafood.pf](http://www.keyalatahitiseafood.pf)  
Product(s): Fresh fish.

### OCEAN PRODUCTS TAHITI

Contact: [contact@oceanproductstahiti.com](mailto:contact@oceanproductstahiti.com)  
Phone: +689 87 72 74 42  
Website: [www.oceanproductstahiti.com](http://www.oceanproductstahiti.com)  
Facebook: Oceanproductstahiti  
Product(s): Fresh and frozen fish.

### PACIFIC TUNA (Page 48)

Contact: [manager@pacifictunatahiti.pf](mailto:manager@pacifictunatahiti.pf)  
Website: [www.pacifictunatahiti.pf](http://www.pacifictunatahiti.pf)  
Product(s): Fresh and frozen fish.

### PACIFIQUE AQUACULTURE SERVICES

Contact: [mareva.virmaux@pacaquaservices.com](mailto:mareva.virmaux@pacaquaservices.com)  
Phone: +689 40 50 10 95  
Facebook: Groupe Pacifique Aquaculture Services  
Product(s): frozen fish.

### TAHITI MARINE AQUACULTURE

Contact: [moerani@icloud.com](mailto:moerani@icloud.com)  
Product(s): Clams, fish.

### TAHITI TROPICAL FISH

Contact: [sales@tahititropicalfish.com](mailto:sales@tahititropicalfish.com)  
Product(s): Clams, fish, corals and other living invertebrates.



Keyala Tahiti Seafood est une entreprise polynésienne et familiale créée en 2015. L'entreprise a choisi de se spécialiser dans l'exportation de poissons. A ses débuts, Keyala Tahiti Seafood a su s'imposer grâce à sa propre flottille de navires de pêche. De plus, grâce également aux forts partenariats qu'elle entretient avec les armateurs locaux, l'entreprise peut décharger du poisson tous les jours (durant les hautes saisons) et ainsi fournir régulièrement des produits frais et de qualité. Durant l'année 2017, Keyala Tahiti Seafood a exporté un peu plus de 400 tonnes de poissons, principalement vers les Etats-Unis d'Amérique, même si l'entreprise commence à étendre ses destinations d'exportations. Vivant dans une zone insulaire, riche de ressources marines naturelles, Keyala Tahiti Seafood souhaite être actrice dans la préservation de ces ressources. C'est pourquoi, grâce aux efforts accomplis par l'équipe de Keyala Tahiti Seafood, sa pêche est certifiée par le Marine Stewardship Council (MSC), label qu'elle a obtenu en 2018.



#### CONTACT US

Email: [keyalatahitiseafood@gmail.com](mailto:keyalatahitiseafood@gmail.com)  
Phone: +689 40 54 22 00  
Website: [www.keyalatahitiseafood.pf](http://www.keyalatahitiseafood.pf)

*Keyala Tahiti Seafood is a family company established in 2015. We chose to specialize our company in the sector of fish export because we have always been a family of fishermen. At its beginning, Keyala Tahiti Seafood made a strong start thanks to its own command of fishing vessels. Also, thanks to its solid partnerships with local shipowners, the company can unload fishes every day (during the peak season) and then regularly offer fresh products of good quality. During 2017, Keyala Tahiti Seafood has exported over 400 tons of Polynesian fish, mainly in the United States of America but the company is starting to expand its export destinations (New-Zealand, Hawaii...). Living in an insular area, rich in natural marine resources, Keyala Tahiti Seafood wants to be a stakeholder in the preservation of these resources. That is why, thanks to the efforts made by the Keyala Tahiti Seafood's team, its fishery is certified by the Marine Stewardship Council (MSC) since 2018.*







Pacific Tuna Tahiti est une entreprise familiale créée en 1999, dont l'activité principale est l'exportation de poisson en tout genre pêché en Polynésie Française, entiers ou en filets. La société pêche et achète le produit brut, le transforme, le conditionne, l'emballage puis l'expédie tout en gardant la chaîne du froid intacte. Doté d'un plan HACCP renouvelé chaque année aux normes Européennes (certificat sanitaire UE), Pacific Tuna Tahiti est vivement engagé dans la lutte pour la protection de l'environnement. Depuis 1999, Pacific Tuna n'a cessé d'étendre son activité pour devenir à ce jour l'une des sociétés les plus performantes de Polynésie française. Elle a su au fil des années s'adapter à la demande et à un marché de plus en plus ouvert. Aujourd'hui Pacific Tuna Tahiti exporte plus de 600 tonnes de poissons frais chaque année. Ses marchés principaux sont les Etats-Unis, Hawaii, L'Europe, le Japon et la Nouvelle-Zélande.

*Pacific Tuna Tahiti is a family business created in 1999. Its main activity is the exporting of all kinds of fishes caught in French Polynesia, fresh fish loins as well as whole fishes. Pacific Tuna Tahiti owns 10 Long Line fishing vessels and works with over 30 other fishing vessels. With a HACCP compliance plan to the European standards (EU health certificate), Pacific Tuna Tahiti is also deeply engaged in the struggle for environmental protection. Since 1999, Pacific Tuna Tahiti has steadily expanded its activities to become one of the best efficient companies in French Polynesia. Over the years, Pacific Tuna Tahiti succeeded in adapting to the demand of a huge worldwide market and exports over 600 tons of fresh and frozen fish from Tahiti every year. Its main markets are the United States, Hawaii, Europe, Japan and New Zealand.*

#### CONTACT US

Email: [manager@pacifictunatahiti.pf](mailto:manager@pacifictunatahiti.pf)  
Phone: +689 40 50 69 20  
Website: [www.pacifictunatahiti.pf](http://www.pacifictunatahiti.pf)







# Boisson alcoolisée Alcoholic beverage



## Entreprises / Companies

La Polynésie et le rhum ont une très vieille histoire en commun. La canne à sucre O'Tahiti utilisée dans les rhums polynésiens, a été introduite vers 500 ans après J-C par des marins venus des îles du Pacifique, à la conquête de nouveaux territoires.

Fortement cultivée à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, mais abandonnée jusque dans les années 60, la culture de la canne à sucre et de surcroît la production de rhums agricoles locaux, se développent fortement ces dernières années. La jeune industrie rhumière polynésienne ne peut cependant pas rivaliser avec les millions de bouteilles antillaises. Elle se focalise alors sur la qualité et l'unicité de ces produits, grâce à sa canne à sucre ancestrale, O'Tahiti. Certains acteurs de la filière ont pour vision de devenir l'un des meilleurs rhums au monde.

Créé d'un projet exceptionnel au début des années 90, la Polynésie française et notamment l'île de Rangiroa, produit un vin unique au monde.

A ne pas oublier, la Polynésie française compte également parmi ses produits phares, une bière locale, mondialement reconnue.

---

*The Rum and French Polynesia have an old history. Used in most of Polynesian rums, the O'Tahiti sugar cane has been introduced 500 years after J-C, by sailors coming from Pacific islands in the conquest of new territories. Cultivated at the end of the 19th century and discarded until the 60s, the sugar cane culture and the local rum production have been increasing throughout the recent years. However, the young French Polynesian rum industry cannot be a rival against the millions of French Caribbean bottles of rum produced each year. So, the sector is focalised in the high-quality rum, thanks to the singularity of the O'tahiti sugar cane and, natural and, organic production. Some companies are aiming to produce one of the best international rum for the next years. Creation of an exceptional project, French Polynesia and precisely island of Rangiroa , is also producing a unique wine. Additionally, French Polynesia has a very tasty and worldrenowned beer, The Hinano.*

### AMPELIDACEES VIN DE TAHITI (Page 54)

Contact: [rangiroa@vindetahiti.pf](mailto:rangiroa@vindetahiti.pf)

Website: [www.vindetahiti.com](http://www.vindetahiti.com)

Facebook: [vindetahiti](https://www.facebook.com/vindetahiti)

Product(s): Wines of Tahiti.

### BRASSERIE DE TAHITI - HINANO (Page 56)

Contact: [hinano@mail.pf](mailto:hinano@mail.pf)

Website: [www.brassieriedetahiti.com](http://www.brassieriedetahiti.com)

Product(s): Beer Hinano.

### DISTILLERIE MOUX

Contact: [Distilleriemoux@mail.pf](mailto:Distilleriemoux@mail.pf)

Website: [www.tamurerhum.com](http://www.tamurerhum.com)

Facebook: [Tamure-RHUM](https://www.facebook.com/Tamure-RHUM)

Product(s): Rum & punch.

### DOMAINE PARI PARI

Contact: [paripari@mail.pf](mailto:paripari@mail.pf)

Website: [www.domaineparipari.com](http://www.domaineparipari.com)

Facebook: [distillieriedetahaa](https://www.facebook.com/distillieriedetahaa)

Product(s): Rum & punch.

### MANA'O (Page 58)

Contact: [contact@manao.pf](mailto:contact@manao.pf)

Website: [www.manao.pf](http://www.manao.pf)

Facebook: [Mana'o Tahiti](https://www.facebook.com/Mana'o%20Tahiti)

Instagram: [manao tahiti](https://www.instagram.com/manao_tahiti)

Product(s): Organic rum.

### MANUTEA (Page 60)

Contact: [manutea@rotui.pf](mailto:manutea@rotui.pf)

Website: [www.rhum-manutea.com](http://www.rhum-manutea.com)

Product(s): Rum, punch, pineapple wine and sparkling wine.

### TAHITIAN IMPORT EXPORT

Contact: [ddt@mail.pf](mailto:ddt@mail.pf)

Phone: +689 40 43 54 68

Product(s): Spirits and wine.

# VIN DE TAHITI

Vin de Tahiti : une histoire d'hommes et de femmes profondément attachés à leur terroir, qu'ils veulent révéler et partager au travers de vins étonnants, porteurs d'une identité unique. Le vin de Tahiti est produit en plein cœur du Pacifique sud, dans l'archipel des Tuamotu, en Polynésie française. Le vignoble est situé sur l'atoll de Rangiroa (en langue paumotu, l'île au ciel immense), à plus de 5000 kilomètres du continent le plus proche. La création d'un vignoble en Polynésie française a demandé de longues années de recherches préalables. Aucune production d'une telle ampleur n'avait été entreprise jusqu'à présent ni en Polynésie, ni de surcroît sur un atoll. Les premiers cépages ont été importés en 1992. Aujourd'hui le vignoble de Rangiroa produit uniquement des vins blancs (Blanc de corail, Clos du Récif et Blanc Monamona) et rosés (rosé nacarat). Leur fraîcheur est sans doute ce qui caractérise les vins de Tahiti, ainsi que leur arôme époustoufflant.

*The world exclusive vin de Tahiti is a one of a kind vineyard that grows vines on the Rangiroa Atoll, a remote island located in the heart of the vast south pacific ocean, more than 3107 miles (5000 km) from the closest continent. The creation of a vineyard in French Polynesia required long years of preliminary research. No production of such scope had yet been undertaken in Polynesia, and certainly not on an atoll. The first grape variety was imported in 1992. Today the vineyard of Rangiroa produces only white wines (Blanc de corail, Clos du Récif and Blanc Monamona) and rosé wine (rosé Nacarat). Their freshness is undoubtedly the main characteristic of the wines of Tahiti, as well as their mind-blowing aroma.*

## CONTACT US

Email: [rangiroa@vindetahiti.pf](mailto:rangiroa@vindetahiti.pf)  
Phone: +689 40 46 35 00  
Website: [www.vindetahiti.com](http://www.vindetahiti.com)

 vindetahiti







La Brasserie de Tahiti est une entreprise industrielle polynésienne créée en 1914. Spécialisée dans la production et la distribution de boissons, elle dispose d'un très large portefeuille de marques de boissons gazeuses, de jus, d'eaux et d'alcools. Elle produit depuis 1955 la bière Hinano, dont le logo représenté par une « Vahine » (femme en tahitien) est devenu un emblème de Tahiti. Bière de luxe, elle fut médaillée d'or lors de la Sélection Mondiale de la Bière, au Luxembourg en 1990 et à Bruxelles en 1993. Aujourd'hui, la Brasserie de Tahiti dispose du site de production le plus moderne du Pacifique Sud lui permettant de garantir la qualité de ses produits (certifications ISO 9001 et 22000). Depuis 2012, la marque Hinano a élargi son panel de produits avec la bière Hinano ambrée, en 2014, à l'occasion des 100 ans de la Brasserie de Tahiti, la bière Hinano Gold et tout récemment en 2019, la dernière création de la Hinano Blanche.

*The Brasserie de Tahiti is a Polynesian industrial company created in 1914. Specialized in the production and distribution of beverages, it has a very large portfolio of brands of soft drinks, juices, waters and alcohols. Since 1955, it has been producing Hinano beer, whose logo represented by a "Vahine" (woman in Tahitian) has become an emblem of Tahiti. Luxury beer, Hinano was a gold medalist at the World Beer Selection twice, one in Luxembourg (1990) and once in Brussels (1993). Today, the Brasserie de Tahiti has the most modern production site in the South Pacific, enabling to guarantee the quality of its products (ISO 9001 and 22000 certifications). Since 2012, the Hinano brand has expanded its range of products with the amber Hinano beer, then in 2014, on the occasion of the 100th anniversary of the Brasserie de Tahiti, the Hinano Gold beer and most recently in 2019, the latest creation of the Hinano Blanche.*

#### CONTACT US

Email: [info@hinano.pf](mailto:info@hinano.pf)  
Phone: +689 40 46 76 00  
Website: [www.hinano.pf](http://www.hinano.pf)

 [Hinanolabieredetahiti](https://www.facebook.com/Hinanolabieredetahiti)



Mana'o est un rhum pure canne première presse, c'est-à-dire qu'il est obtenu par le broyage de la canne à sucre en un seul passage. Le jus ainsi récolté est fermenté sur place avant d'être distillé à Tahiti.

**MANA'O TAHITI - RHUM BLANC 70CL / 50°**

Unique rhum pur jus de canne bio de Polynésie, Mana'o Tahiti est le fruit d'un travail artisanal alliant respect de la tradition et modernité. Au travers de ce grand rhum de dégustation, savourez le renouveau de la canne à sucre en Polynésie. En Tahitien, Mana'o signifie « penser », « se souvenir » et résonne comme un hommage aux anciens et à la tradition.

**MANA'O TAHITI - RHUM PAILLE 70CL / 43°**

Issu de la distillation de pur jus de canne à sucre bio, ce rhum bénéficie d'un vieillissement de 12 à 18 mois en fût de chêne français. Mana'o Ambré est l'aboutissement d'un élevage soigné où l'aromatique du jus de canne se mêle, à une subtile rondeur boisée, ponctuée de notes d'épices. A déguster à convenance, pur, sur glace ou en cocktail.

Mana'o is a 'first press', a pure sugar cane rum, meaning that is obtained by crushing sugar canes in a single operation. The juice acquired is fermented on site before being distilled in Tahiti.

**MANA'O TAHITI - WHITE RUM 70CL / 50°**

As a unique Polynesia's rum obtained from pure organic sugar cane juice, Mana'o is the fruit of an artisanal work combining respect for tradition and modernity. Through the sampling of this great flavorful rum, come and taste the revival of sugar cane in Polynesia. In Tahitian, Mana'o means «to think», «to reflect», «to remember» and is echoing like a tribute to ancient people and tradition.

**MANA'O TAHITI - AMBER RUM 70CL / 43°**

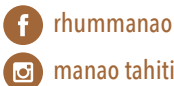
Obtained from the distillation of pure organic sugar cane juice, this rum benefits from a 12-to-18-month maturation in old French oak barrels. Mana'o Paille is the outcome of a careful aging combining the aromatics of the sugar cane juice with a subtle roundness and woody flavor, punctuated with spicy notes.



**MANA'O**  
TAHITI

**CONTACT US**

Email: [contact@manao.pf](mailto:contact@manao.pf)  
Phone: +689 40 65 66 11  
Website: [www.manao.pf](http://www.manao.pf)



**RÉCOMPENSES ET COUP DE CŒUR /  
REWARDS AND THE FAVORITE**







Trois années de vieillissement en fût de chêne, c'est le minimum pour prétendre à l'appellation « rhum vieux ». Cette déclinaison V.O (Very Old) du rhum agricole Manutea Tahiti résulte de l'assemblage de rhums élevés pour partie en fûts de Bourbon, pour l'autre en fûts de Banyuls. Cette alliance gourmande met à l'honneur toutes les qualités de la canne O'Tahiti qui dévoile des notes de caramel vanillé, de sous-bois réglissé et de fruits rouges confits. Sous nos latitudes tropicales, nos maîtres de chai doivent composer avec les anges dont la part s'élève à 7% chaque année. C'est ainsi que l'on parvient au parfait équilibre entre le caractère affirmé de l'eau-de-vie de canne et la délicatesse du bois marqué par des années de repos. Manutea Tahiti met ainsi tout son savoir-faire au service d'un rhum pur jus de canne suave et généreux que nous vous invitons à découvrir.

*Three years aging in oak barrel are required to get the « old rum » designation. This V.O. (Very Old) range of the Manutea Tahiti agricole rum is a fine blend of rum aged in Bourbon barrels from one part and from Banyuls barrels (sweet wine from the South of France) on the other part. This gourmet combination highlights all the richness of the O'Tahiti sugar cane, which unveils its vanilla toffee notes with a woody licorice and a hint of candied red fruits. Under our tropical latitudes, our master blender has to deal with the high angel share, which is about 7% each year. This know-how gives a perfect balance between the strong style of the sugar cane spirit and the wood subtle delicateness marked by years of rest. Manutea Tahiti offers you a real experience to discover this pure sugar cane rum smooth and generous.*

#### CONTACT US

Email: [manutea@rotui.pf](mailto:manutea@rotui.pf)

Phone: +689 40 55 20 00

Website: [www.rhum-manutea.com](http://www.rhum-manutea.com)

 Manutea Tahiti - Jus de Fruits de Moorea







# Cosmétique Cosmetic



## Entreprises / Companies

La Polynésie française dispose de nombreuses richesses naturelles dont les propriétés supérieures lui permettent de créer et fabriquer des préparations cosmétiques, produits de parfumerie et des huiles essentielles de grande qualité.

Le MONOI, dont le nom aussi exotique que ses origines, signifie « huile parfumée » dans la langue ancienne des Maohi. Il est le résultat d'une union magique entre un riche extrait de noix de coco et de petites fleurs délicatement parfumées aux vertus très spéciales : la « Tiare ». Cette formule traditionnelle, dont l'origine remonte bien loin dans le temps, est pratiquement le seul produit de beauté que les Polynésiennes utilisent encore aujourd'hui pour protéger, nourrir et hydrater leur peau ainsi que pour reconditionner et embellir leur chevelure. Le MONOI de TAHITI est une « Appellation d'Origine » garantissant ainsi son authenticité.

L'huile de Tamanu de Polynésie française est également reconnue pour ses propriétés médicinales et ses vertus apaisantes.

*French Polynesia has many natural resources with superior properties. This allows it to create and manufacture high quality cosmetic preparations, perfumery products and essential oils. MONOI, whose name is as exotic as its origins, means "fragrant oil" in the ancient language of the Maohi. The MONOI of TAHITI is the result of a magical union between a rich extract of coconut and small flowers delicately perfumed with very special virtues: the «Tiare». This traditional formula, which we inherited from our ancestors, is practically the only beauty product that Polynesians still use today to protect, nourish and moisturize their skin as well as refurbish and embellish their hair. The MONOI of TAHITI is a « Designation of Origin » thus guaranteeing its authenticity. The Tamanu oil from French Polynesia is also known for its strong medicinal properties.*

### ASSOCIATION MONOI DE TAHITI

Contact: [association.monoidetahiti@gmail.com](mailto:association.monoidetahiti@gmail.com)

Website: [www.monoidetahiti.org](http://www.monoidetahiti.org)

Facebook: Monoi de Tahiti

### COCONUT ME ! (Page 66)

Contact: [sales@coconutme.co](mailto:sales@coconutme.co)

Website: [www.coconutme.co](http://www.coconutme.co)

Facebook: coconutmetahiti

Instagram: coconutmetahiti

Product(s): Coconut oil, Monoi, natural cosmetics.

### COQUI COQUI (Page 68)

Contact: [borabora@coquicoqui.com](mailto:borabora@coquicoqui.com)

Phone: +689 87 20 16 28

Website: [www.coquicoqui.com](http://www.coquicoqui.com)

Facebook: Coqui Coqui Polynesia

Instagram: coquicoquiofficial

Product(s): Perfumes.

### HEIVA COSMETIQUES (Page 70)

Contact: [tahitiangoap@mail.pf](mailto:tahitiangoap@mail.pf)

Phone: +689 87 79 28 40

Facebook: HeivaCosmetiques

Instagram: heiva\_cosmetiques

Product(s): Cosmetics, soaps, monoi.

### HUILERIE DE TAHITI

Contact: [contact@huilierietahiti.pf](mailto:contact@huilierietahiti.pf)

Facebook: HuilerieDeTahiti

Product(s): Coconut oil, copra meal.

### LABORATOIRE DE COSMETOLOGIE DU PACIFIQUE SUD

Contact: [oliviertouboul@pacifiquesud.pf](mailto:oliviertouboul@pacifiquesud.pf)

Website: [www.pacifiquesud.com](http://www.pacifiquesud.com)

Facebook: LCPS.papara

Product(s): Coconut oil, monoi, Tamanu oil.

### NIAU ORGANIC

Contact: [niau.organic@gmail.com](mailto:niau.organic@gmail.com)

Website: [www.niau-organic.com](http://www.niau-organic.com)

Facebook: niauorganic

Instagram: niau\_organic

Product(s): Coconut oil.

### PARFUMERIE TIKI (Page 72)

Contact: [monoitiki@mail.pf](mailto:monoitiki@mail.pf)

Website: [www.monoitiki.pf](http://www.monoitiki.pf)

Facebook: monoitiki

Instagram: monoitikitahitioficial

Product(s): Monoi, shampoo, soap, perfumes.

### POE COSMETIC TAHITI

Contact: [labo.poecosmetic@gmail.com](mailto:labo.poecosmetic@gmail.com)

Phone: +689 87 73 87 30

Website: [www.poecosmetic.com](http://www.poecosmetic.com)

Facebook: Poe Cosmetic Tahiti

Instagram: poecosmetic

Products: Face radiance cream, SPF30 sunscreen, moisturizing milk, dry oil, tattoo repair oil and tamanu vegetable oil.

### RAU HOTU TAHITI (Page 74)

Contact: [rauhotu.tahiti@gmail.com](mailto:rauhotu.tahiti@gmail.com)

Website: [www.rauhotutahiti.com](http://www.rauhotutahiti.com)

Facebook: rauhottahiti

Product(s): Body, tattoo, face and hair care products.

### TAHITI BIO NATURA (Page 76)

Contact: [tahitibionatura@gmail.com](mailto:tahitibionatura@gmail.com)

Website: [www.rauhotutahiti.com](http://www.rauhotutahiti.com)

Facebook: rauhottahiti

Product(s): Body, tattoo, face and hair care products.

### TAHITI HUILE DE COCO (Page 79)

Contact: [tahitihuiledecoco.pf@gmail.com](mailto:tahitihuiledecoco.pf@gmail.com)

Website: [www.tahitihuiledecoco.com](http://www.tahitihuiledecoco.com)

Facebook: Tahitihuiledecoco

Product(s): Coconut oil.

### TAHITI OIL FACTORY (Page 81)

Contact: [manager@tahitioilfactory.com](mailto:manager@tahitioilfactory.com)

Website: [www.tahitioilfactory.com](http://www.tahitioilfactory.com)

Facebook: tahitioilfactory

Instagram: tahitioilfactory

Product(s): Monoi de Tahiti & Cosmetics products.

COCONUT me!  
Tahitian Beauty & Health

COCONUT ME !® est une marque Polynésienne de cosmétiques naturels.

Nous portons une attention particulière aux procédés de fabrication utilisés, nous privilégions des techniques artisanales respectueuses de la nature et de notre environnement. Ce respect de l'environnement est une valeur fondamentale de COCONUT ME !®.

Nous voulons éviter les promesses impossibles à l'égard de la nature.

De ce fait, nous faisons le maximum pour privilégier les composants bio, ainsi que les matières premières les moins transformées possible.

Nos produits sont exclusivement issus de matières premières nobles (cocos nucifera) dont les vertus inégalées ne sont plus à prouver.

Notre gamme de cosmétiques naturels COCONUT ME !® grandit avec de nouveaux produits pour les cheveux et la peau. Comme notre huile de coco extra vierge et notre monoï, cette gamme est étroitement liée au cocotier, l'arbre providentiel polynésien dont les vertus extraordinaires de son fruit seront présentes dans les cosmétiques COCONUT ME !®.

*COCONUT ME !®, a Polynesian natural cosmetics adventure.*

*A special attention is paid to our manufacturing process, and we value traditional technics, respectful of the nature and our environment. This respect is a core value for COCONUT ME !®.*

*Of want to avoid promises that appear impossible towards nature.*

*Indeed we are doing our best to use organic components, and raw natural materials, exclusively from cocos nucifera, a high-grade raw material, whose unmatched virtues are well known.*

*Our natural cosmetics line is growing, with skincare and haircares, crafted with our COCONUT ME !® organic virgin coconut oil, and its outstanding benefits.*



## CONTACT US

Email: [sales@coconutme.co](mailto:sales@coconutme.co)  
Phone: +689 87 79 72 26  
Website: [www.coconutme.co](http://www.coconutme.co)

 [coconutmetahiti](https://www.facebook.com/coconutmetahiti)

 [coconutmetahiti](https://www.instagram.com/coconutmetahiti)





Née dans le Yucatan au Mexique, et inspirée par les fleurs, les fruits, les bois et les herbes polynésiennes, la parfumerie Coqui Coqui commence un nouveau chapitre sur l'île de Bora Bora en Polynésie française.

La Collection Polynésienne est riche d'une palette de huit tableaux olfactifs. Les parfums Coqui Coqui Bora Bora sont empreints d'une signature aromatique singulière où la passion pour l'authenticité se mêle à l'exigence dans la liberté créative. Chaque fragrance de cette collection, née de l'inspiration polynésienne de Nicolas Malleville, est une invitation au voyage à travers la poésie des émotions intérieures et l'enchantement de se sentir chez soi.

**"LE SOUVENIR EST LE PARFUM DE L'ÂME"  
DE GEORGE SAND.**

*At the heart of Coqui Coqui Perfumeria lies the Yucatan and Polynesia. Inspired by Polynesian flowers, fruits, woods, and herbs, the perfumer Nicolas Malleville of the Yucatan-born Perfumeria has begun a new chapter on the island of Bora Bora.*

*The Polynesian collection is composed of a palette of eight olfactory paintings. CoquiCoqui Bora Bora perfumes are conceived with a singular aromatic signature where the passion for authenticity blends with creative freedom. Each fragrance in this collection, born from the Polynesian inspiration of Nicolas Malleville, is an invitation to travel through the poetry of the inner emotions and the enchantment of feeling home.*

**"MEMORY IS THE SCENT OF THE SOUL"  
BY GEORGE SAND.**

## CONTACT US

Email: borabora@coquicoqui.com

Phone: +689 87 20 16 28

Website: www.coquicoqui.com

f Coqui Coqui Polynesia

coquicoquiofficial







Heiva Cosmétiques est une entreprise polynésienne créée il y a plus de 20 ans par deux pharmaciens passionnés de médecine traditionnelle, Philippe et Nirvana Maunier. Heiva Cosmétiques est le spécialiste du Monoï et de ses produits dérivés en Polynésie. L'entreprise crée et produit des produits dermo-cosmétiques de haute biotechnologie à base d'huiles essentielles et d'autres essences locales ou venant d'autres pays. Elle propose une gamme complète de produits cosmétiques naturels aux parfums des îles polynésiennes : Monoï AO, soins corporels (savon, gel douche, lait corporel, etc.), soins visage, soins cheveux, hygiène et santé (gel hydro alcoolique, répulsif anti-insecte) pour bébé et enfant, fragrance et produits d'entretien de la maison.

*Heiva Cosmetics is a Polynesian company created more than 20 years ago by two pharmacists passionate about traditional medicine, Philippe and Nirvana Maunier. Heiva Cosmetics is the specialist in Monoï and its derivatives in Polynesia. The company creates and produces high biotechnology dermo-cosmetic products based on essential oils and other local essences or from other countries. It offers a complete range of natural cosmetic products with perfumes from the Polynesian islands: Monoï AO, body care (soap, shower gel, body milk, etc.), face care, hair care, hygiene and health (Hydroalcoholic gel, anti-insect) for baby and child, fragrance, and household cleaning products.*

#### CONTACT US

Email: [tahitiansoap@mail.pf](mailto:tahitiansoap@mail.pf)  
Phone: +689 40 42 31 31 / +689 87 79 28 40

-  HeivaCosmetiques
-  heiva\_cosmetiques



#### L'HUILE DES HUILES

L'huile des huiles, produit phare de la gamme Heiva Luxe, est une association d'Huiles et vitamines (Monoï, huile de Tamanu, noix de coco vierge huile, Ylang, Noni, huile d'argan). Cette huile corporelle ultra légère et ultra nourrissante protège les peaux délicates et très fines. Elle pénètre rapidement la peau en la rendant plus souple, plus satinée et agréablement parfumée - Votre peau va l'adorer !

#### THE OIL OF OILS

*Oil of oils, a flagship product from our Heiva Luxe range, is an association of Natural Oil and Vitaminates (Monoï, Tamanu oil, Virgin coconut oil, Ylang, Noni, Argan oil). This ultra light and ultra nourishing body oil protects delicate and very thin skin. It quickly penetrates the skin by making it more supple, more satin and pleasantly scented - Your skin will love it !*





La Parfumerie Tiki a été fondée en 1942 par un Polynésien Gustave LANGY, en tant que premier producteur de monoï, huile de beauté polynésienne ancestrale. Cette entreprise familiale est fière de partager les valeurs du « Made in Tahiti » et a prouvé sa capacité à mener une activité sur le long terme. La société emploie une vingtaine de Polynésiens et le site de 3000 m<sup>2</sup> dans la banlieue de Papeete allie production, conditionnement, logistique, contrôle qualité et entrepôt.

Les produits Tiki Tahiti® sont largement distribués en Polynésie française et dans le monde, depuis son propre entrepôt en France pour une distribution européenne, jusqu'aux distributeurs internationaux sur les autres continents.

Ce sont plus de 300 références regroupant des huiles de monoï bronzantes et hydratantes, des savons moulus français, des produits de bain et de douche, des coffrets cadeaux, le tout à base de monoï authentique fabriqué à Tahiti. Les certificats de qualité garantissent des produits de haute qualité comme ISO 9001, Végan, Ecocert, Cosmos.

*Parfumerie Tiki was founded in 1942 by a Polynesian native Gustave LANGY, as the first producer of monoï, ancestral Polynesian beauty oil. This family business is proud to share the values of the "Made in Tahiti" and has proven its ability for a long-term activity. The company employs around 20 Polynesian and the 3000 sqm site in Papeete's suburb combines production, conditioning, logistics, quality control and a warehouse. Recent renovation has led the facilities and equipment to reach the high standards of international cosmetic world.*

*Tiki Tahiti® products are widely distributed in French Polynesia and worldwide, from its own warehouse in France for European distribution, to international distributors for other continents.*

*It is more than 300 references gathering bronzing and moisturizing monoï oils, French milled soaps, bath and shower products, gift packs, all made with authentic monoï made in Tahiti. Quality certificates guaranty high grade products as ISO 9001, Vegan, Ecocert, Cosmos.*



## CONTACT US

Email: [monoitiki@mail.pf](mailto:monoitiki@mail.pf)  
 Phone: +689 40 82 63 40  
 Website: [www.monoitiki.pf](http://www.monoitiki.pf)

 Monoi Tiki  
 [monoitikitahitiofficial](https://www.instagram.com/monoitikitahitiofficial)

### MONOÏTIKI TAHITI®

Gamme traditionnelle de 12 huiles de monoï parfumées tropicales. Le tout conditionné dans des bouteilles classiques de 120 ml, de plus petites tailles (60 ml, 30 ml) ou de plus grandes tailles économiques (1L, 5L).

Soin cosmétique naturel de la peau et des cheveux.  
 Monoï A.O. certificat.  
 Agréés VEGAN

### MONOÏTIKI TAHITI®

*Traditional line of 12 tropical scented monoï oils. All conditioned in classical 120ml bottles, smaller sizes (60ml, 30ml) or larger economic sizes (1L, 5L). Natural cosmetic skin and hair care. Monoï A.O. certificate. Vegan agreement.*



### UN UNIVERS DE BIEN ETRE ET DE SOIN

Rau Hotu Tahiti désigne, le 7<sup>ème</sup> ciel, le monde des fleurs et des plantes odorantes et bénéfiques, des fruits miraculeux et des vallées verdoyantes. C'est le Paradis parfumé.

### UN SAVOIR FAIRE TRADITIONNEL ET AUTHENTIQUE

Notre laboratoire utilise les ressources naturelles de la Polynésie et les recettes traditionnelles et modernes, pour la fabrication de produits de soins et de cosmétiques naturels et BIO. De luxueux ingrédients pour des soins polynésiens absolus et efficaces pour le corps, le visage, les mains, les cheveux, la peau.

### NATUREL ET BIO

Nos matières premières et ingrédients certifiés naturels et Bio : Monoi de Tahiti, Huile de Tamanu - calophyllum inophyllum, algues et plancton, Tiare Tahiti, Noni - morinda citrifolia, curcuma, cire d'abeille, miel cru, huile de coco vierge. Des soins spécifiques: psoriasis, eczéma, anti-rides, taches pigmentaires. Des soins tattoo cicatrisants recommandés par l'association des tatoueurs polynésiens, Polynésie Tatau. Des compléments alimentaires

### A WORLD OF WELL-BEING AND CARE

*Rau Hotu Tahiti designates, the 7th heaven, the world of fragrant and beneficial flowers and plants, miraculous fruits and green valleys. It is the fragrant Paradise.*

### A TRADITIONAL and AUTHENTIC KNOW-HOW

*Our laboratory uses the natural resources of Polynesia and traditional and modern recipes for the manufacture of natural and ORGANIC skincare and cosmetic products. Luxurious ingredients for absolute and effective Polynesian care for body, face, hands, hair and skin.*

### NATURAL AND ORGANIC

*Our raw materials and certified natural and organic ingredients : Monoi de Tahiti, Tamanu - calophyllum inophyllum oil, algae and plankton, Tahitian Tiare, Noni - morinda citrifolia, turmeric, beeswax, raw honey, virgin coconut oil. Specic treatments: psoriasis, eczema, anti-wrinkle, pigmentation spots. Healing tattoo treatments recommended by the association of Polynesian tattoo artists, Polynésie Tatau. Food supplements.*



### CONTACT US

Email: [rauhotutahiti@gmail.com](mailto:rauhotutahiti@gmail.com)  
Phone: +689 87 72 85 89  
Website: [www.rauhotutahiti.com](http://www.rauhotutahiti.com)







### TAHITI BIO NATURA

Un laboratoire qui commercialise à l'international, des soins naturels et BIO, Made in Tahiti, fabriqués à partir de la biodiversité polynésienne.

#### BEAUTE DES CHEVEUX

Shampoings, conditionneur, démêlant, nectar protecteur et bain capillaire, boosters et sérum repousse cheveux.

#### BEAUTE DE LA PEAU

Gommages, baumes hydratants, laits et crèmes, huiles, beurres, parfums, savons et gels douche, etc. pour le visage, le corps, les mains et les pieds.

#### SOINS DU VISAGE

Gommages, masques, crèmes, élixirs, sérums, soins spécifiques (psoriasis, eczéma, anti-rides, taches pigmentaires).

#### TATTOO

Soins pour la cicatrisation des tatouages approuvés et recommandés par l'association des tatoueurs polynésiens, Polynesia Tatau.

#### SUPERFOOD

Des miels crus des îles Marquises et de Tahiti (multioral, coco, vanille, gingembre). Des huiles de coco vierge original, vanille et piment.

### TAHITI BIO NATURA

*A laboratory that sells worldwide, ORGANIC and NATURAL cosmetics and care products made in Tahiti from Polynesian biodiversity.*

#### HAIR BEAUTY

*Shampoos, conditioner, detangler, protective nectar and hair bath, boosters and hair re-growth serum.*

#### SKIN BEAUTY

*Scrubs, moisturising balms, milks and creams, oils, butters, perfumes, soaps, and shower gels, etc. for the face, body, hands, and feet.*

#### FACIAL CARE

*Scrubs, masks, creams, elixirs, serums, specific care (psoriasis, eczema, anti-wrinkle, pigmentation spots).*

#### TATTOO

*Tattoo healing treatments approved and recommended by the Polynesian Tattoo Association, Polynesia Tatau.*

#### SUPERFOOD

*Raw honeys from the Marquesas Islands and Tahiti (multioral, coconut, vanilla, ginger). Original virgin coconut, vanilla and chilli pepper oils.*



### CONTACT US

Email: [tahitibionatura@gmail.com](mailto:tahitibionatura@gmail.com)

Phone: +689 87 72 85 89

Website: [www.rauhotutahiti.com](http://www.rauhotutahiti.com)



Arrivés à Tahiti en 2006, passionnés par la transformation de fleurs et de fruits, nous avons reçu en cadeau une bouteille d'huile de coco. Pendant de longs mois, nous avons fait plusieurs tests et mis au point notre procédé d'extraction à froid, nous permettant d'obtenir le produit de nos rêves, utilisable en alimentaire comme en cosmétique. Après l'avoir utilisé au quotidien, nous l'avons fait tester en laboratoire. Le 17 mai 2017, nous créons Tahiti Huile de Coco et commençons à commercialiser notre Huile de Coco Vierge.

*Arrived in Tahiti in 2006, passionate about the transformation of flowers and fruits, we received a bottle of coconut oil as a gift. For many months, we have done several tests and developed our cold extraction process, allowing us to obtain the product of our dreams, usable in food and in cosmetics. After using it on a daily basis, we had it tested in the laboratory. On May 17th, 2017, we created Tahiti Coconut Oil and started marketing our Virgin Coconut Oil.*

## CONTACT US

Email : [tahitihuiledecoco.pf@gmail.com](mailto:tahitihuiledecoco.pf@gmail.com)

Phone : +689 89 33 89 01

 Tahiti huile de Coco

 tahitihuiledecoco







Le Monoï de Tahiti est le premier produit cosmétique à avoir obtenu une Appellation d'origine. Ce label atteste la qualité de sa fabrication, de la sélection et de l'origine des ingrédients qui le composent. Le Monoï de Tahiti peut être utilisé seul ou entrer dans la composition des produits de soin. A Tahiti Oil Factory, nous sommes producteurs de Monoï sous l'appellation d'origine. Nous produisons également de l'huile de Tamanu et de des parfums «Made in Tahiti». Nous avons 4 marques : TEVI TAHITI / VAHINE OF TAHITI / REVA DE TAHITI / MONOI ROYAL. Grâce à notre savoir-faire de la cosmétique de Polynésie française, nous pouvons fournir des produits de nos marques ou de marque blanche. Nous pouvons également produire des sous-produits autour du Monoï : Shampoing, savons, gel douche, etc.

*The Monoï de Tahiti is the first cosmetic product to have obtained a designation of origin (Appellation d'origine). This label attests to the quality of its manufacture, the selection and the Polynesian origin of the ingredients that compose it. The Monoï de Tahiti can be used alone or be part of the composition of cosmetic or care products. In Tahiti Oil Factory, we are a producer of Monoï under the appellation of origin as well as vegetable oil of Tamanu and perfumes made in Tahiti. We have 4 brands : TEVI TAHITI / VAHINE OF TAHITI / REVA OF TAHITI / MONOI ROYAL . Thanks to our know-how on the Polynesian cosmetic products, we can supply products from our brands or white-label products. We also produce by-products around Monoï : Shampoos, soaps, shower gels, etc.*

## CONTACT US

Email: [manager@tahitioilfactory.com](mailto:manager@tahitioilfactory.com)

Phone: +689 40 54 99 40

Website: [www.tahitioilfactory.com](http://www.tahitioilfactory.com)

 [tahitioilfactory](https://www.facebook.com/tahitioilfactory)

 [tahitioilfactory](https://www.instagram.com/tahitioilfactory)





# Nautique Nautical





Au cœur de l'Océan Pacifique, la Polynésie française est étroitement liée au secteur nautique. Les pirogues, la pêche et la navigation astronomique font partie de l'histoire et des légendes polynésiennes. 4000 ans plus tard, les polynésiens naviguent toujours avec des pirogues, appelées « Va'a ». C'est un mot qui signifie « bateau » ou « canoë » en langue tahitienne. L'utilisation de celui-ci a néanmoins quelque peu évoluée. Le va'a est devenu une discipline sportive et de loisir très populaire en Polynésie et qui se développe dans le monde entier. Pionniers dans cette discipline, les rameurs et constructeurs de pirogues polynésiens sont considérés comme les meilleurs. Pêcheurs, les polynésiens ont également développé de nombreuses connaissances dans la construction navale. Le « poti marara », bateau de pêche polynésien, est une embarcation polyvalente adaptée et exportée dans de nombreuses îles du Pacifique.

*At the heart of the Pacific Ocean, French Polynesia is closely linked to the nautical sector. Canoes, fishing and astronomical navigation are part of Polynesian history and legends. 4000 years later, Polynesians still sail with canoes, called "va'a". It is a word that means "boat" or "canoe" in Tahitian language. The use of it has evolved over the years. The Va'a has become a very popular sport and leisure discipline in Polynesia and is growing all over the world. Pioneers in this discipline, Polynesian rowers and canoe builders are considered the best. Fishermen, the Polynesians have also developed a great deal of knowledge in shipbuilding. The "Poti marara", a Polynesian fishing boat, is a versatile boat adapted and exported to many islands in the Pacific.*

## Entreprises / Companies

### ARE TAHITI

Contact: [baptistegossein@gmail.com](mailto:baptistegossein@gmail.com)  
Facebook: Are-Tahiti  
Product(s): Va'a (Polynesian Outrigger Canoe).

### FAI VAA (Page 86)

Contact: [faivaainfo@gmail.com](mailto:faivaainfo@gmail.com)  
Website: [www.faivaa.com](http://www.faivaa.com)  
Facebook: faivaa  
Product(s): Va'a (Polynesian Outrigger Canoe).

### FEDERATION TAHITIENNE DE VA'A

Contact : [ftvtutu@gmail.com](mailto:ftvtutu@gmail.com)  
Phone : +689 40 45 05 44  
Website : [www.ftvaa.pf](http://www.ftvaa.pf)  
Facebook : Fédération Tahitienne de Va'a

### HOLOPUNI VA'A

Contact : [holopunitahiti@gmail.com](mailto:holopunitahiti@gmail.com)  
Phone : +689 87 78 01 01  
Website : [www.holopunivaa.com](http://www.holopunivaa.com)  
Facebook : Holopuni Va'a  
Instagram : holopunivaa  
Products : Sailing canoes

### MARERE TAHITI

Contact: [info@mareretahiti.com](mailto:info@mareretahiti.com)  
Phone: +689 89 76 73 14  
Website: [www.mareretahiti.com](http://www.mareretahiti.com)  
Facebook: Marere Tahiti  
Instagram: mareretahitivaa  
Product(s): handcrafted paddles for va'a.

### MARINALU

Contact: [marinalu@mail.pf](mailto:marinalu@mail.pf)  
Phone: +689 40 66 25 04  
Website: [www.marinalu.pf](http://www.marinalu.pf)  
et [www.marinalu-construction.pf](http://www.marinalu-construction.pf)  
Facebook: Marinalu  
Product(s): Aluminium boat for professional and recreational.

### TEHURITAU VAA

Contact: [tehuritauamarc@mail.pf](mailto:tehuritauamarc@mail.pf)  
Facebook: VAA-Tehuritaua  
Product(s): Va'a (Polynesian Outrigger Canoe).

### VAA MAX

Contact: [contact@vaa-max.com](mailto:contact@vaa-max.com)  
Website: [www.vaa-max.com](http://www.vaa-max.com)  
Facebook: vaamaxx  
Product(s): Va'a (Polynesian Outrigger Canoe), paddles.

### VIPER VAA (Page 88)

Contact: [info@vipervaa.com](mailto:info@vipervaa.com)  
Website: [www.vipervaa.com](http://www.vipervaa.com)  
Facebook: Viper-Vaa  
Product(s): Va'a (Polynesian Outrigger Canoe), Paddles, "latos".



Va'a, Waka, Wa'a..... La pirogue polynésienne est prédominante dans toutes les couches culturelles du peuple Maohi. Le Va'a fait partie intégrante de l'histoire des Polynésiens et ce depuis plus de 4000 ans. Le Va'a est devenu une discipline sportive où les meilleurs athlètes s'affrontent et se surpassent chaque année. Au fil des années, Tahiti s'est définie comme le leader mondial et la référence dans ce sport. Ainsi les piroguiers de Tahiti sont considérés comme les meilleurs et le design du Va'a Tahitien est convoité par tous les passionnés de ce sport.

#### FAI VA'A, LE CHOIX DE LA PERFORMANCE

L'équipe Fai Va'a conçoit et construit des pirogues de haute performance et accessoires de rame. Nous nous efforçons de préserver la tradition tout en s'appuyant sur les innovations technologiques rendant nos Va'a léger, rigide, maniable et rapide. Basant notre succès sur le design, la performance et des matériaux de haute qualité, Fai Va'a est devenu la référence du sport dans la communauté internationale du Va'a.

*Va'a, Waka, Wa'a... the Polynesian outrigger canoe has been predominant in all cultural layers of the Maohi people. The Va'a outrigger canoe has a rich history that reaches as far back as 4000 years. It has evolved into a competitive sport where the best athletes continually challenge their limits. Over the years, Tahiti has defined itself as a leader and reference in the sport. Just as the athletes are regarded as some of the best, the Tahitian Va'a outrigger canoe design is coveted by all enthusiasts of the sport.*

#### FAI VA'A, THE CHOICE OF PERFORMANCE.

*The Fai Va'a team designs and builds high performance outrigger canoes and paddling accessories. We strive to safeguard tradition while capitalizing on technological innovations that make our canoes light, stiff, agile and fast. Basing our success on design, performance and high quality materials, Fai Va'a has grown to become a reference in the international outrigger canoe community.*

#### CONTACT US

Email: [faivaainfo@gmail.com](mailto:faivaainfo@gmail.com)  
Phone: +689 87 77 87 25  
Website: [www.faivaa.com](http://www.faivaa.com)



#### FAI VA'A SI

Le nouveau V1 - FAI 3X SI alias la "SI", dernier né de la gamme Fai Va'a, atteint une vitesse de croisière incroyable avec peu d'effort tout en restant agile. La glisse de ce V1 impressionnera les rameurs dans toutes les conditions de navigation.

#### FAI VA'A SI

*The new V1 - FAI 3X SI aka the "SI", latest model of the Fai Va'a range, reaches incredible cruising speed with little effort while remaining agile. This V1's glide will impress paddlers in all water conditions.*



En 10 ans, la société Viper Va'a a atteint le sommet du niveau mondial avec ses rames en carbone et bambou. Basée à Raiatea, en Polynésie Française, tous ses produits composites sont 100% manufacturés sur place. Proche des rameurs et de la nature, nous pouvons répondre rapidement et sur mesure, avec une qualité de fabrication proche de la perfection.

Notre recherche et développement est permanente et nous travaillons sans cesse à améliorer nos produits grâce à notre collaboration étroite et directe avec les meilleurs rameurs au monde. Notre équipe locale, composée de techniciens en composite, designer, ingénieurs, artistes, assistants de direction est entièrement originaire de Raiatea. En achetant local, vous faites vivre une dizaine de familles de Raiatea.

Les plus grands champions nous font confiance depuis plusieurs années et grâce à eux nous avons pu remporter les plus grandes courses internationales. Notre philosophie est la même depuis 10 ans, c'est-à-dire produire localement un produit haut de gamme éco-responsable et l'exporter partout dans le monde.



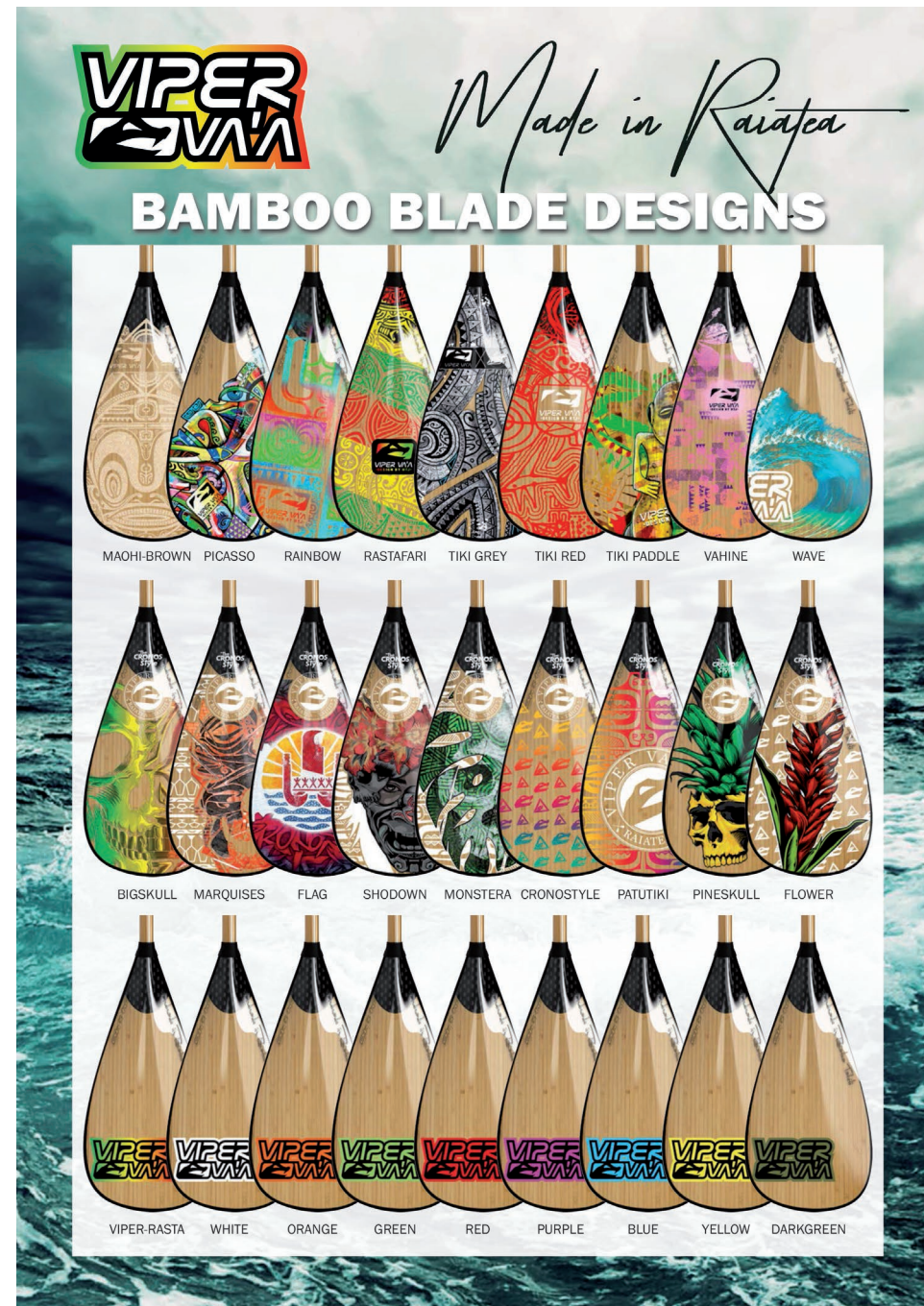
*In 10 years, the Viper Va'a company has reached the top of the world level with its carbon and bamboo paddles. Based in Raiatea, French Polynesia, all our composite products are produced 100% on site. Close paddlers and Nature, we can custom produce quickly with the highest quality.*

*Our close collaboration with the best paddlers in the world allows us to test and improve our products constantly. Our local team of technicians, designers, engineers, artists & business managers are from Raiatea. By shopping local, you directly support about 10 families.*

*The very best paddlers have used our gear for several years, which allowed us, as a brand, to win all the greatest races in the world. Our philosophy has been the same for the past 10 years: Produce the highest quality & eco-responsible products locally and export them throughout the world.*

**CONTACT US**

Email: [info@vipervaa.com](mailto:info@vipervaa.com)  
 Phone: +689 87 73 82 61  
 Website: [www.vipervaa.com](http://www.vipervaa.com)







Créations et arts de vivre  
Polynesian creations & lifestyles



## Entreprises / Companies

L'artisanat est un pilier important de la culture et de l'économie polynésienne. Par la magie des formes, des couleurs, des savoir-faire, ou encore des matériaux traditionnellement utilisés comme la nacre, les bois tropicaux, les fleurs ou encore les fibres végétales, naissent aujourd'hui des objets où se marient tradition et modernisme, reflet même de l'âme des Polynésiens. La dextérité manuelle des artisans polynésiens est unique. De l'art du tressage naissent souvent des merveilles comme les chapeaux, sacs, paniers et nattes, fabriqués en fibres végétales du pandanus, du cocotier ou du roseau « aeho ». L'expression artistique s'exprime aussi dans le travail du bois. De superbes pièces ont vu le jour comme des Ukulélé, Tiki, lances, casse-têtes ou des « umete » (plats). On peut aussi avoir recourt aux pierres volcaniques, aux coraux, et même aux os pour façonner mille et un objets décoratifs ou utilitaires comme le « penu », pilon. Les teintes changeantes et fascinantes de la nacre perlière font de ces coquillages polis, des éléments de décoration de choix pour magnifier les costumes de danses, ou orner les bijoux chatoyants.

*The craftsmanship is an important pillar of Polynesian culture & economy. By the magic of forms, colors, know-how, or even of the materials traditionally used such as mother-of-pearl, tropical woods, natural elements or even vegetable fibres, today come objects where tradition and modernism combine, reflection of the soul of Polynesians. The manual dexterity of the Polynesian craftsmen is unique. The art of braiding often gives birth to wonders such as hats, bags, baskets and mats, using the plant fibres of the pandanus, coconut tree or reed «aeho». Artistic expression is also expressed in woodworking. Superb pieces were created, such as Ukulele, Tiki, spears, puzzles or "smoke" (a large dish). Volcanic stones, corals, and even bones can also be used to shape a thousand and one decorative or utilitarian objects such as «penu», pestle. Finally, the iridescent nuances of pearl mother-of-pearl do of these polished shells, beautiful elements of decoration to magnify dance costumes, or decorate shimmering jewelry.*

### ATELIER PROKOP TAHITI

Contact: [prokoptahiti.market@gmail.com](mailto:prokoptahiti.market@gmail.com)  
Website: [www.prokoptahiti.com](http://www.prokoptahiti.com)  
Facebook: [atelier.prokop.tahiti](https://www.facebook.com/atelier.prokop.tahiti)  
Instagram: [atelierprokop\\_tahiti](https://www.instagram.com/atelierprokop_tahiti)  
Product(s): Handicraft product, jewelry.

### ECO FARE TAHITI (Page 94)

Contact: [ecofaretahiti@gmail.com](mailto:ecofaretahiti@gmail.com)  
Website: [www.ecofaretahiti.com](http://www.ecofaretahiti.com)  
Facebook: Eco Fare  
Instagram: [ecofaretahiti](https://www.instagram.com/ecofaretahiti)  
Products: Household products, cosmetics

### NESIAN

Contact: [nesianlife987@gmail.com](mailto:nesianlife987@gmail.com)  
Phone: +689 40 85 26 57  
Website: <https://nesian.fr/>  
Facebook: NesianLife  
Instagram: [nesianlife](https://www.instagram.com/nesianlife)  
Product(s): Polynesian & life style closes.

### TAHITI ART MAOHI

Contact: [sales@pacificislandersart.com](mailto:sales@pacificislandersart.com)  
Phone: +689 40 42 88 08  
Website: [www.pacificislandersart.com](http://www.pacificislandersart.com)  
Facebook: Tahiti Art Maohi  
Instagram: [pacificislandart](https://www.instagram.com/pacificislandart)  
Product(s): Pareo, skirt, shirt, tees, dresses.

### TAHITI CANDLES (Page 96)

Contact: [contact@tahiticandles.com](mailto:contact@tahiticandles.com)  
Website: [www.tahiticandles.com](http://www.tahiticandles.com)  
Facebook: Tahiti Candles  
Instagram: [tahiticandles](https://www.instagram.com/tahiticandles)  
Linkedin: Tahiti Candles  
Product(s): Candles fraganced.

### TAHITIBOX

Contact: [tahitibox.direction@gmail.com](mailto:tahitibox.direction@gmail.com)  
Website: [www.tahiti-box.com](http://www.tahiti-box.com)  
Facebook: [tahitibox](https://www.facebook.com/tahitibox)  
Instagram: [tahiti.box](https://www.instagram.com/tahiti.box)  
Product(s): Box with a range of Polynesian products.



## CONTACT US

Contact : [ecofaretahiti@gmail.com](mailto:ecofaretahiti@gmail.com)  
Website : [www.ecofaretahiti.com](http://www.ecofaretahiti.com)



Eco Fare



[ecofaretahiti](https://www.instagram.com/ecofaretahiti)

La société Eco Fare a été créée en 2018 suite à l'obtention du 5ème prix au concours organisé par le ministère de l'environnement : « Création et développement économique des entreprises dans le secteur de l'économie circulaire ». Cette jeune entreprise fabrique des produits ménagers naturels et écologiques à base de matières premières polynésiennes (huile de coco, citron, basilic) ainsi qu'une gamme de cosmétiques naturels marquisiens. Eco Fare a innové en proposant la première gamme de produits vendue en vrac en grandes surfaces pour les particuliers mais également pour les professionnels. Elle a également remporté le 1er prix du concours Polynov sur l'innovation scientifique pour le projet d'utilisation du basilic polynésien pour son pouvoir bactéricide. Eco Fare a pour but de valoriser les vertus des plantes polynésiennes à travers ses produits ménagers et cosmétiques et de proposer une gamme naturelle préservant l'environnement et le bien-être de ses consommateurs.

*The Eco Fare company was created in 2018 after winning the 5th prize in the competition organized by the Ministry of the Environment: "Creation and economic development of companies in the circular economy sector". This young company manufactures natural and ecological household products based on Polynesian raw materials (coconut oil, lemon, basil) as well as a range of natural Marquesan cosmetics. Eco Fare innovated by offering the first range of products sold in bulk in supermarkets for individuals but also for professionals. It also won the first prize in the Polynov competition on scientific innovation for the project of using Polynesian basil for its bactericidal power. Eco Fare's goal is to promote the virtues of Polynesian plants through its household and cosmetic products and to offer a natural range that preserves the environment and the well-being of its consumers.*







## CONTACT US

Email: [contact@tahiticandles.com](mailto:contact@tahiticandles.com)

Phone: +689 87 30 56 58

Website: [www.tahiticandles.com](http://www.tahiticandles.com)

 tahiticandles

 tahiticandles

 Tahiti Candles

### BOUGIES DE LUXE COULÉES À LA MAIN À TAHITI.

AVEI'A, pour étoile guide en langue tahitienne. Une évocation directe à la lumière, celle des étoiles qui guidaient les grands explorateurs des mers du Sud voire celle des énormes bougies placées jadis dans les phares pour guider les goélettes à bon port.

Née en Polynésie française, la collection Tahiti Candles est un mélange gourmand de cultures, de senteurs et de couleurs. Chaque formule évoque une histoire olfactive : plus qu'une simple bougie, c'est une invitation au voyage et au rêve. Coulées à la main à Tahiti, les bougies sont fabriquées avec de la cire 100% naturelle, elles sont sans pesticides et non testées sur les animaux. La mèche en coton est 100% naturelle. Les contenants sont en verre. Pour une fabrication durable et écologique.

### LUXURY HAND Poured CANDLES MADE IN TAHITI.

AVEI'A, for guiding star in the Tahitian language. A direct evocation to the light of the stars which guided the great explorers of the southern seas or the light of the huge candles placed formerly, in the lighthouses to guide the schooners to port.

Born in French Polynesia, the Tahiti Candles collection is a gourmet blend of cultures, scents and colors. Each formula evokes an olfactory story: more than a simple candle, it is an invitation to travel and dream. Hand poured in Tahiti, the candles are made with 100% natural wax, they are pesticide-free and not tested on animals. The cotton wick is 100% natural. The containers are made of glass. For sustainable and ecological manufacturing.

Bougie de 80 g disponible en 20 fragrances : Mangue, Passion, Papaye, Cacao Vanille, Taina, Miel d'abeilles, Menthe Jasmin, Citron Vert Basilic, Fleur de Gingembre, Enata, Bois de Santal, Orange / Bois de Santal, Sel Marin, Citron / Cèdre, Coco Grillé, Orange, Ananas, Fruits Tropicaux, Vanille. Bougie 220 g disponible en 11 fragrances : Menthe Jasmin, Ylang Ylang, Frangipanier, Taïna, Tiare, Tiare Oud, Fruits Tropicaux, Coco Grillé, Rose / Bois de Santal, Orange / Bois de Santal, Océan Pacifique.

Candle 7.5 oz round available in 20 fragrances: Mango, Passion, Papaya, Cocoa Vanilla, Taina, Honeybee, Mint Jasmin, Lime Basil, Ginger Flower, Enata, Sandalwood, Orange / Sandalwood, Sea Salt, Citrus / Cedar, Coco Toasted, Orange, Pineapple, Tropical Fruit, Vanilla. Candle 2.8 oz round available in 11 fragrances: Mint Jasmin, Ylang Ylang, Frangipani, Taina, Tiare, Tiare Oud, Tropical Fruit, Coco Toasted, Rose / Sandalwood, Orange / Sandalwood, Pacific Ocean.



Bougie de 220 g disponible en 5 fragrances : Vanille / Bois de santal, Sauvage, Thé Blanc / Gingembre, Pink Apple, Pine Tree.

Candle 7.5 oz round available in 5 fragrances: Vanilla / Sandalwood, Wild, White Tea Ginger, Pink Apple, Pine Tree.



A close-up photograph of an open oyster shell. The interior of the shell is a vibrant, iridescent blue and green. A single, round, lustrous pearl is nestled in the center of the shell. The oyster's mantle and siphon are visible, extending from the shell. The shell is resting on a weathered wooden plank. The background is a blurred wooden surface.

Perle et nacre  
Pearl & mother of pearl



Les perles de Tahiti, plus connues sous le nom de « Perles de culture de Tahiti », sont natives des îles des Mers du Sud, et plus précisément des lagons de Polynésie Française. Elles proviennent de l'huître perlière à lèvres noires, du nom scientifique « *Pinctada margaritifera* » dont la coquille, la nacre, est également très recherchée pour la fabrication de boutons mais également pour les produits de l'artisanat et la marqueterie. Les premières commercialisations de perles de culture de Tahiti ont eu lieu il y a à peine 50 ans. Aujourd'hui c'est l'un des secteurs moteurs de l'économie polynésienne et la principale exportation de la Polynésie Française. La perle de Tahiti est commercialisée par les producteurs, les négociants autorisés mais également au travers des ventes aux enchères organisées chaque année par les Groupements d'Intérêt Economique. La demande internationale de produits nacriers se développe également, bénéficiant ainsi de la notoriété de la perle noire de Tahiti. Ces produits sont particulièrement appréciés dans le monde de la mode et de la haute couture.

*The pearls of Tahiti, better known under the name of "Pearls of culture of Tahiti", are native to the islands of the South Seas, and more specifically to the lagoons of French Polynesia. They come from black-lipped pearl oysters, whose the scientific name is "Pinctada margaritifera", whose shell (mother of pearl) is also much sought after for the manufacture of buttons but also for the products of crafts and marquetry. The first commercialisations of cultured pearls of Tahiti, took place only about 50 years ago. Today, it has become one of the driving sectors of the Polynesian economy and the main export of French Polynesia. The pearl of Tahiti is marketed by producers, authorized traders but also through auctions organized each year by the Economic Interest Groups. The international demand for "mother of pearl" products is also growing, benefiting from the notoriety of the black pearl of Tahiti. These products are particularly appreciated in the world of fashion and "Haute couture".*





## Entreprises / Companies

### > Groupements / Syndicats

#### GIE POE O MANIHI

Contact: [temotupearls@mail.pf](mailto:temotupearls@mail.pf)  
Phone: +689 87 70 99 15

#### GIE POE MAOHI

Contact: [patriciayutahiti@gmail.com](mailto:patriciayutahiti@gmail.com) /  
[tahitiblackpearls@mail.pf](mailto:tahitiblackpearls@mail.pf)  
Phone: +689 40 42 43 95

#### GIE POE O RIKITEA

Contact: [atiaoa@gmail.com](mailto:atiaoa@gmail.com)  
Phone: +689 87 29 09 83

#### GIE POE O TAHITI NUI

Contact: [poetahiti@mail.com](mailto:poetahiti@mail.com)  
Phone: +689 40 54 56 54

#### GIE POE PERLES DES TUAMOTU-GAMBIER

Contact: [raipoeint@mail.pf](mailto:raipoeint@mail.pf)  
Phone: +689 87 77 90 59

#### GIE TAHITI PEARL AUCTION

Contact: [tahitipearlauction@gmail.com](mailto:tahitipearlauction@gmail.com)  
Phone: +689 87 29 01 96

#### GIE TE POE NO TUAMOTU

Contact: [mihiriipearls@hotmail.com](mailto:mihiriipearls@hotmail.com)  
Phone: +689 40 41 28 15

### > Nacre / Mother of pearl

#### OYSTER SHELL EXPORT

Contact: [lainahuhina@yahoo.com](mailto:lainahuhina@yahoo.com)  
Phone: +689 87 76 55 50  
Product(s) : Mother of Pearl.

#### SC AQUA SEA POLYNESIA

Contact: [tokerau.design@gmail.com](mailto:tokerau.design@gmail.com) /  
[hugues.cochard@gmail.com](mailto:hugues.cochard@gmail.com)  
Phone: +689 87 71 94 54 / 689 87 31 61 62  
Product(s) : Mother of Pearl.

#### GIE TUAMOTU PEARLS

Contact: [georges.mataoa@gmail.com](mailto:georges.mataoa@gmail.com)  
Phone: +689 87 77 50 84  
SYNDICAT DES NÉGOCIANTS EN PERLES DE CULTURE DE TAHITI  
Contact: [tahitioceanpearls@gmail.com](mailto:tahitioceanpearls@gmail.com)  
Phone: +689 87 77 66 87

#### SYNDICAT DES PETITS ET MOYENS PERLICULTEURS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE (SPMPF)

Contact: [tokerau.design@gmail.com](mailto:tokerau.design@gmail.com) /  
[hugues.cochard@gmail.com](mailto:hugues.cochard@gmail.com)  
Phone: +689 87 71 94 54 / +689 87 31 61 62

#### SYNDICAT PROFESSIONNEL DES PRODUCTEURS DE PERLES (SPPP)

Contact: [rwan@robertwan.com](mailto:rwan@robertwan.com)  
Phone: +689 40 46 15 15

#### TAHITIAN PEARL ASSOCIATION OF FRENCH POLYNESIA (TPAFP)

Contact: [tpafp.tahiti@gmail.com](mailto:tpafp.tahiti@gmail.com) /  
[infos.tpafp.tahiti@gmail.com](mailto:infos.tpafp.tahiti@gmail.com)  
Phone: +689 40 41 28 15  
Website: [www.perledeculturedetahiti.com](http://www.perledeculturedetahiti.com)  
Facebook: Tahitian Pearl Association of French Polynesia  
Instagram: [perledeculturedetahiti](https://www.instagram.com/perledeculturedetahiti)

#### SOCIÉTÉ KOTUKU FAKARAVA

Contact : [tokerau.design@gmail.com](mailto:tokerau.design@gmail.com) /  
[hugues.cochard@gmail.com](mailto:hugues.cochard@gmail.com)  
Phone : +689 87 71 94 54 / +689 87 31 61 62  
Products : Mother of Pearl

#### TBA IMPORT / EXPORT

Contact: [magasin@tba-tahiti.pf](mailto:magasin@tba-tahiti.pf)  
Phone: +689 40 83 62 45 / +689 87 79 48 97  
Facebook : TBAImportExport  
Website: [www.tba-tahiti.pf](http://www.tba-tahiti.pf)  
Product(s) : Mother of Pearl.

## Entreprises / Companies

### > Négociants en perle / Authorized traders of tahitian black pearl

#### E.U.R.L. FARE POERAVA

Contact: [mihiriipearls@hotmail.com](mailto:mihiriipearls@hotmail.com)  
Phone: +689 87 72 48 10  
Facebook: Fare Poerava  
Products: Pearls

#### EURL GEM PEARL LAB

Contact: [roblespearls@hotmail.com](mailto:roblespearls@hotmail.com)  
Phone: +689 40 45 55 81  
Facebook: Roblespearls  
Products: Pearls & Jewelry

#### E.U.R.L. NAILEA PEARL EXPORT

Contact: [farecollection@mail.pf](mailto:farecollection@mail.pf)  
Phone: +689 40 45 48 82  
Products: Pearls

#### EURL POE HERE

Contact: [poeheretahiti@yahoo.fr](mailto:poeheretahiti@yahoo.fr)  
Phone: +689 40 45 36 10  
Products: Pearls & Jewelry

#### E.U.R.L. RAIPOE INTERNATIONAL

Contact: [raipoeint@gmail.com](mailto:raipoeint@gmail.com)  
Phone: +689 40 83 98 39 / +689 87 77 90 59

#### E.U.R.L. TOANUI PEARLS

Contact: [giannico1@hotmail.com](mailto:giannico1@hotmail.com)  
Phone: +689 40 43 27 80  
Products: Pearls

#### E.U.R.L. WONG PASCAL

Contact: [nuutea.pearls@gmail.com](mailto:nuutea.pearls@gmail.com)  
Phone: +689 89 50 53 29  
Facebook: Nuutea Pearls

#### M. HERMAN RENÉ

Contact : [hermanrene@hotmail.com](mailto:hermanrene@hotmail.com)  
Phone: +689 87 78 75 65

#### MME. SIBANI MAREVA

Contact: [mareva@sibani.pf](mailto:mareva@sibani.pf)  
Phone: +689 87 71 77 15  
Products: Pearls

#### MME/ ZHONG MEIHAO

Contact: [heimana319@163.com](mailto:heimana319@163.com)  
Phone: +689 40 82 92 89  
Products: Pearls

#### POE BLACK PEARLS

Contact: [poebp@mail.pf](mailto:poebp@mail.pf)  
Phone: +689 40 54 15 00  
Facebook: poebblackpearl  
Instagram: poebblackpearls  
Products: Pearl & Jewelry

#### S.A.R.L. ATIAOA RIKITEA PEARLS

Contact: [atiaoa@mail.pf](mailto:atiaoa@mail.pf)  
Phone: +689 40 97 82 43  
Products: Pearls

#### S.A.R.L. BLUE TAHITI PEARLS

Contact: [georgeslevin333@gmail.com](mailto:georgeslevin333@gmail.com)  
Phone: +689 87 77 88 22  
Products : Pearls

#### S.A.R.L. DABBL PEARL

Contact: [rubenhirson@gmail.com](mailto:rubenhirson@gmail.com)  
Phone: +689 89 78 79 80

#### NATERA'I PEARL

Contact: [raimana.buluc@gmail.com](mailto:raimana.buluc@gmail.com)  
Phone: +689 89 79 45 97  
Products: Pearls

#### S.A.R.L. ORAU PEARLS

Contact: [sales@orau-pearls.com](mailto:sales@orau-pearls.com)  
Phone: +689 40 42 24 90 / +689 40 58 21 25  
Facebook: Orau Pearls  
Instagram: oraupearlsiv  
Products: Pearls

#### S.A.R.L. SYNERGY PEARLS PEOPLE

Contact: [patriciayutahiti@gmail.com](mailto:patriciayutahiti@gmail.com) /  
[tahitiblackpearls@mail.pf](mailto:tahitiblackpearls@mail.pf)  
Phone: +689 40 42 43 95 / +689 87 79 95 01

#### TAHITI OCEAN PEARLS

Contact: [tahitioceanpearls@gmail.com](mailto:tahitioceanpearls@gmail.com)  
Phone: +689 40 45 31 76 / +689 87 77 66 87



L'association Tahitian Pearl Association of French Polynesia (TPAFP) regroupe les principales organisations professionnelles de producteurs et négociants polynésiens.

L'association a pour mission de mettre en œuvre un programme d'action de promotion en cohérence avec les orientations de politique publique. Elle émet également un avis et conseille dans l'organisation et la régulation du marché des perles de culture produites en Polynésie Française, tant au niveau de la production que de la commercialisation.

Sur le plan local mais également à l'international, elle contribue à la sensibilisation, la promotion et la protection de ce produit unique polynésien ainsi qu'à la défense des intérêts de la filière et de ses représentants.

La perle de culture de Tahiti est la deuxième ressource directe de la Polynésie française après le tourisme et devant les produits de la pêche, la vanille et le monoï. En 2020, le secteur représente plus de la moitié des exportations.



Tahitian Pearl Association of French Polynesia

## CONTACT US

Email: [tpafp.tahiti@gmail.com](mailto:tpafp.tahiti@gmail.com) /

[infos.tpafp.tahiti@gmail.com](mailto:infos.tpafp.tahiti@gmail.com)

Phone: +689 40 41 28 15

Website: [www.perledeculturedetahiti.com](http://www.perledeculturedetahiti.com)

 Tahitian Pearl Association of French Polynesia

 [perledeculturedetahiti](https://www.instagram.com/perledeculturedetahiti)

*The association Tahitian Pearl Association of French Polynesia (TPAFP) includes the main professional organizations of Polynesian producers and traders of Tahitian cultured pearls.*

*The association's mission is to implement a promotional action program consistent with the public policy guidelines. She also advises in the organization and regulation of the market of cultured pearls produced in French Polynesia, both in terms of production and marketing.*

*At the local level but also internationally, it contributes to the awareness, the promotion and protection of this unique Polynesian product and to the defense of the interests of the sector and its representatives.*

*The Tahitian cultured pearl is the second direct resource of French Polynesia after tourism and in front of fishery products, vanilla and monoï. In 2020 the sector represents more than half of exports.*





Cpearl-Tahiti, est une entreprise spécialisée dans la gravure sur perle noire de Tahiti, depuis plus de 20 ans. Chaque gravure est faite à la main. La perle noire et indéniablement le savoir-faire rendent chaque pièce unique. L'excellence, la qualité du travail, la passion de la culture polynésienne, le respect des délais et le professionnalisme sont les atouts majeurs de l'entreprise.

*Cpearl-Tahiti has been a company specialized in engraving Tahitian black pearls, for more than 20 years. Each engraving is handmade. The black pearl and undeniably the knowledge and skills make each product unique. Excellence, quality, respected deadlines, professional works are the major assets of the company.*

#### CONTACT US

Email: [cpearltahiti@gmail.com](mailto:cpearltahiti@gmail.com)  
Phone: (+689) 89 44 34 43  
Website: [www.cpearltahiti.com](http://www.cpearltahiti.com)





# Audiovisuel et édition

## Audiovisual & publishing





Destination populaire grâce à sa culture authentique, la Polynésie française doit désormais répondre à une demande importante en produits audiovisuels. Ces produits, visent à faire connaître non seulement Tahiti et ses îles, mais aussi ses activités telles que sa culture, son histoire, ses filières économiques, sa population, sa gastronomie et ses traditions telles que le Heiva et autres danses traditionnelles. Aujourd'hui, il existe de nombreuses sociétés de créations audiovisuelles en Polynésie française. La qualité de leurs nombreux projets a permis à celles-ci d'être reconnues internationalement. Leurs compétences et savoir-faire sont aujourd'hui demandés à l'étranger et notamment au Japon, en Amérique du Nord, en France et dans les îles du Pacifique.

---

*A popular destination thanks to its authentic culture, French Polynesia must now meet a significant demand for audiovisual products. These products are intended to promote not only Tahiti and its islands, but also its activities such as its culture, its history, its economic sectors, its population, its gastronomy and its traditions such as the Heiva and the other traditional dances. Today, there are many audiovisual creation companies in French Polynesia. The quality of their numerous projects has enabled them to be recognized internationally. Their skills and know-how are exported abroad and particularly in Japan, North America, France, and Pacific islands.*

## Entreprises / Companies

### AU VENT DES ÎLES (Page 112)

Contact: [mail@auventdesiles.pf](mailto:mail@auventdesiles.pf)

Website: [www.auventdesiles.pf](http://www.auventdesiles.pf)

Facebook: [au.vent.des.iles.editions](https://www.facebook.com/au.vent.des.iles.editions)

Product(s): Pacific literature.

### BLACKSTONE PRODUCTION (Page 114)

Contact: [contact@blackstoneprod.com](mailto:contact@blackstoneprod.com)

Website: [www.blackstoneprod.com](http://www.blackstoneprod.com)

Facebook: [blackstoneproductions](https://www.facebook.com/blackstoneproductions)

Instagram: [blackstoneproductions](https://www.instagram.com/blackstoneproductions)

Product(s): Audiovisual Production - Audio Studio - Video - 2d & 3d Motion Design - Photo - Graphics.

### EXOTIC GARDENS

Contact: [contact@eg-exoticgardens.com](mailto:contact@eg-exoticgardens.com)

Website: [www.exoticgardens.pf](http://www.exoticgardens.pf)

Facebook: [Exotic Gardens](https://www.facebook.com/exoticgardens)

Instagram: [exoticgardenstahiti](https://www.instagram.com/exoticgardenstahiti)

Product(s): Advertising and creative agency, graphic design, film and image makers, web and print designers.

### KMH PRODUCTION (Page 116)

Contact: [production@kmhmediaprod.com](mailto:production@kmhmediaprod.com)

Website: [www.kmhmediaprod.com](http://www.kmhmediaprod.com)

Facebook: [KMH-Media-Production](https://www.facebook.com/KMH-Media-Production)

Product(s): Documentary and TV shows, photos and videos bank.

### PACIFIC PROMOTION TAHITI

Contact: [secretariat@tahitisouvenirs.pf](mailto:secretariat@tahitisouvenirs.pf)

Website: [www.pacific-promotions.com](http://www.pacific-promotions.com)

Facebook: [Pacific Promotion Tahiti](https://www.facebook.com/Pacific-Promotion-Tahiti)

Product(s): Post cards, calendars, visitor guides, posters and other tourist products.



Fondée en 1990 en Polynésie française, la maison d'édition Au vent des îles publie des auteurs originaires du Grand Pacifique et des ouvrages relatifs à l'Océanie. Résolument ancrées dans leur île, ces plumes du Pacifique interrogent, intriguent, ébranlent ou amusent mais, indéniablement, ne laissent pas indifférent et s'inscrivent dans ce que la littérature a de plus universel.

Toutes nos collections contribuent à mettre en avant les différentes facettes de cette région océanienne. Veillant à sortir des clichés et des lieux communs, nos publications font ainsi découvrir les trésors d'une culture peu connue et le quotidien tel qu'il se vit dans le Grand Pacifique, à travers un témoignage polyphonique et universel des réalités océaniques.

Collections : Jeunesse ; Littérature ; Noir Pacifique ; Beaux livres ; Guides d'Océanie ; Ouvrages documentaires et pratiques ; BD ; Sciences humaines ; Biographies. Nos livres sont également disponibles en format numérique.

Plus d'informations : [www.auventdesiles.pf](http://www.auventdesiles.pf).

AU VENT DES ÎLES 

*Established in 1990 in Tahiti, Au vent des îles publishes authors from the South Pacific and books related to Oceania. Our catalogue offers a wide range of writers, published in French or translated from English, natives from French Polynesia, New Caledonia, New Zealand, Australia, Tonga, Samoa... and recently, Papua-New-Guinea! Today, our catalogue boasts more than 240 titles, extended every year by 12 to 15 new books.*

*Carried by this sweeping wave of artistic renaissance, French-speaking Pacific writers joined us in the trail of their English-speaking elders, especially New Zealand Maoris, Australian Aborigines or Islanders such as Patricia Grace, Albert Wendt and Epeli Hau'ofa. Our Oceanian authors express and relay the singularity of a rich common historic and cultural heritage. Firmly rooted in their island homes yet truly universal, Pacific writers' question, puzzle or entertain, always leaving a lasting impression with their readers.*

*Au vent des îles has thus developed into the most important French language publisher in the Pacific region.*

*Official website: <http://www.auventdesiles.pf/>*

## CONTACT US

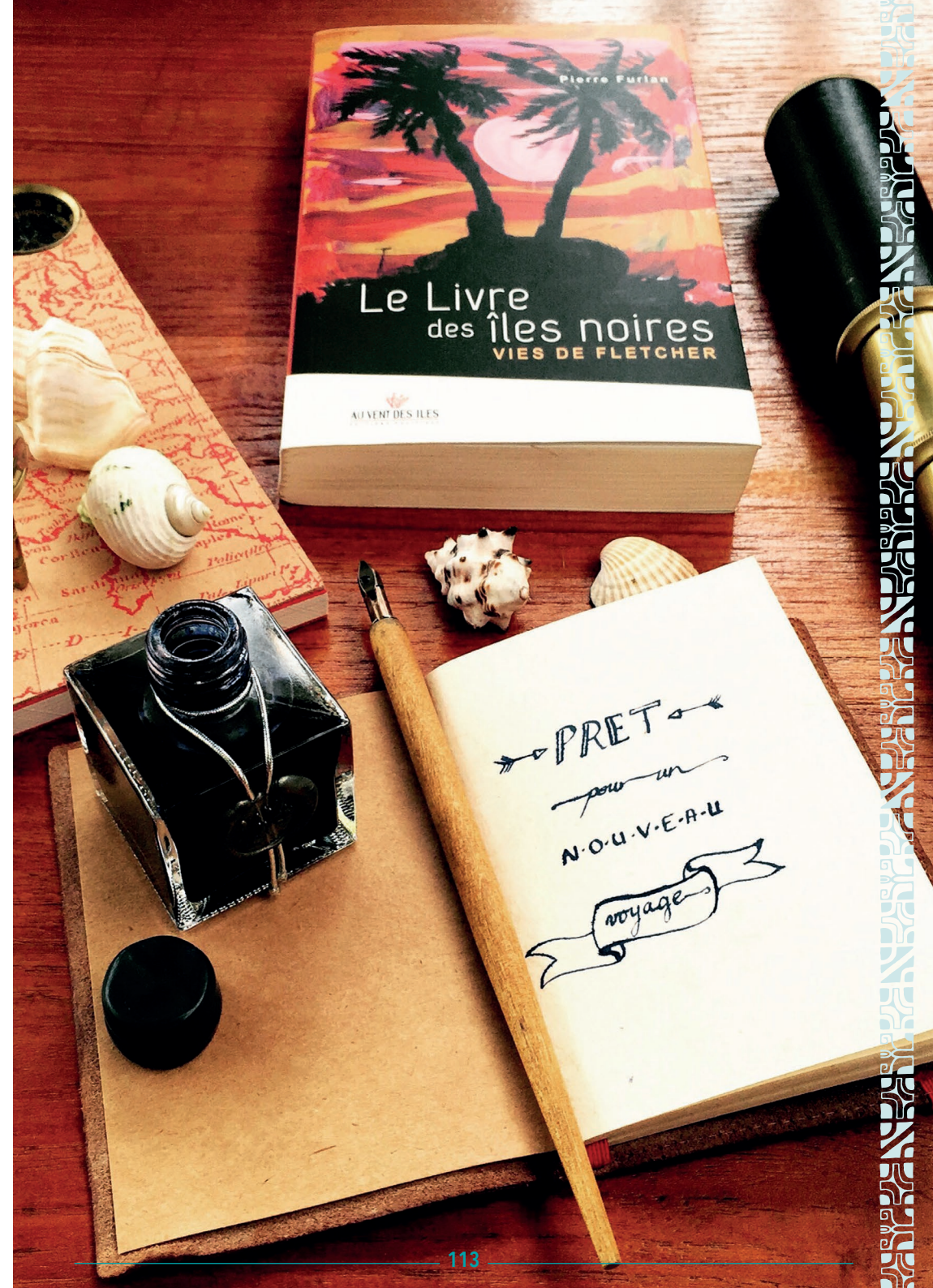
Email: [mail@auventdesiles.pf](mailto:mail@auventdesiles.pf)

Phone: +689 40 50 95 95

Website: [www.auventdesiles.pf](http://www.auventdesiles.pf)

 [au.vent.des.iles.editions](https://www.facebook.com/auventdesiles)

 [auventdesiles](https://www.instagram.com/auventdesiles)







Implantée sur Tahiti, Blackstone Productions est une société de production audiovisuelle spécialisée dans la réalisation de programmes télévisés, documentaires, vidéo-clips, communication publicitaire et artistique. Constituée d'une dizaine de techniciens aux compétences variées, notre équipe réunit des talents, des idées ainsi que les dernières technologies de production pour la réalisation de contenus audiovisuels efficaces au service des marques, collectivités, agences et organisations. Notre objectif : proposer une approche créative et une esthétique de caractère mais jamais au détriment du message.

*Settled in Papeete, on the island of Tahiti, French Polynesia, Blackstone Productions specialises in creating content such as music videos, documentaries, TV programs, short movies, commercials and corporate videos, handling everything in-house from script to shoot to edit to 2D/3D motion-design to the final ready-to-air version.*

*Powered by a creative team of a dozen technicians with diverse skills, we gather talents, ideas and the latest production tools and techniques to bring to life efficient video contents to promote brands, companies, private and public organisations and clients.*

*Our main goal is to provide our clients with an aesthetic take and a modern efficient communication tool that will support their intended core message or product rather than cover it.*

## CONTACT US

Email: [contact@blackstoneprod.com](mailto:contact@blackstoneprod.com)

Phone: +689 89 36 47 66

Website: [www.blackstoneprod.com](http://www.blackstoneprod.com)

 [blackstoneproductions](https://www.facebook.com/blackstoneproductions)

 [blackstoneproductions](https://www.instagram.com/blackstoneproductions)





# KMH

MEDIA PRODUCTION

KMH Media Production est une entreprise de production de contenus audiovisuels basée sur l'île de Tahiti, en Polynésie française, créée en 2016.

KMH Media Production produit et réalise différents types de contenus dans divers domaines audiovisuels : des émissions TV hebdomadaires (Waaaaves, Purotu, Ahitea), de la télé-réalité et des documentaires.

Forte de son expérience, la société crée des contenus spécialisés et sur mesure pour des grands comptes et des institutions de la Polynésie française.

Pour les projets internationaux, KMH Media Production s'appuie sur un réseau de partenaires audiovisuels (production, distribution, financement) dont California Pictures, société de production basée à Hollywood avec qui des projets de fictions et d'émissions télé sont en cours de développement, mais aussi sur un réseau de distributeur dont la société Panoceanic-Artedis.

KMH Media Production s'appuie également sur un réseau de partenaires en Europe, notamment en France et au Royaume-Uni.

---

*KMH Media Production is an audiovisual content production company based on the island of Tahiti, in French Polynesia, created in 2016.*

*KMH Media Production produces and directs different types of content in various audiovisual fields. Weekly TV shows (Waaaaves, Purotu, Ahitea), reality TV show and documentaries.*

*With its experience, the company creates specialized and tailor-made content for large accounts and institutions in French Polynesia.*

*For international projects, KMH Media Production relies on a network of audiovisual partners (production, distribution, financing) including California Pictures, a production company based in Hollywood with which fiction and TV program projects are under development and also with a distribution network as the Panoceanic-Artedis company.*

*KMH Media Production also relies on a network of partners in Europe, particularly in France and the United Kingdom.*

## CONTACT US

Email: [karim@knhmediaprod.com](mailto:karim@knhmediaprod.com)

Phone: +689 87 71 72 77

Website: [www.knhmediaprod.com](http://www.knhmediaprod.com)

 KMH-Media-Production

 [knhmediaprod](https://www.instagram.com/knhmediaprod)





# Logistique Logistic





## Entreprises / Companies

### > Agences maritimes / Shipping companies

#### AMITAHITI

Contact: [amitahiti@amitahiti.pf](mailto:amitahiti@amitahiti.pf)  
Phone: +689 40 42 89 72  
Website: [www.amitahiti.com](http://www.amitahiti.com)

#### AGENCE MARITIME DE LA POLYNESIE FRANÇAISE (AMPF)

Contact: [logistics@ampf.pf](mailto:logistics@ampf.pf)  
Phone: +689 40 45 40 30

#### CMA CGM

Contact: [ppt.export@cma-cgm.com](mailto:ppt.export@cma-cgm.com)  
Phone: +689 40 54 52 52  
Website: [www.cma-cgm.fr](http://www.cma-cgm.fr)  
Facebook: CMA CGM GROUP (Official)  
Instagram: cmacgm

#### TRANSAM

Contact: [herve@transam.pf](mailto:herve@transam.pf)  
Phone: +689 40 54 51 00

### > Compagnies aériennes / Airlines companies

#### AIR CALIN

Contact: [contact@aircalin.pf](mailto:contact@aircalin.pf)  
Phone: +689 40 85 09 04  
Website: [www.aircalin.com](http://www.aircalin.com)  
Facebook: Air Calin  
Instagram: aircalin

#### AIR FRANCE CARGO

Contact: [vabechennec@airfrance.fr](mailto:vabechennec@airfrance.fr)  
Phone: +689 40 50 48 07  
Website: [www.afklcargo.com](http://www.afklcargo.com)

#### AIR NEW ZEALAND

Contact: [airnztahiti@airnz.co.nz](mailto:airnztahiti@airnz.co.nz)  
Phone: +689 40 54 07 47  
Website: [www.airnewzealand.co.nz](http://www.airnewzealand.co.nz)  
Facebook: Air New Zealand

#### AIR TAHITI NUI CARGO

Contact: [reservations.cargo@airtahituiui.pf](mailto:reservations.cargo@airtahituiui.pf)  
Phone: +689 40 47 87 16  
Website: [www.airtahituiui.com](http://www.airtahituiui.com)  
Facebook: Air Tahiti nui  
Instagram: airtahituiui

#### FRENCH BEE - AIR CARGO CENTER

Contact: [accinfo@airfret.fr](mailto:accinfo@airfret.fr)  
Phone: +689 89 53 08 22  
Website: [www.frenchbee.com](http://www.frenchbee.com)

#### HAWAÏAN AIRLINES

Contact: [liz.bouvier@hawaiianair.com](mailto:liz.bouvier@hawaiianair.com)  
Phone: +689 40 86 60 00  
Website: [www.hawaiianairlines.com](http://www.hawaiianairlines.com)

#### UNITED- AIR CARGO CENTER

Contact: [accinfo@airfret.fr](mailto:accinfo@airfret.fr)  
Phone: +689 89 53 08 22  
Website: [www.united.com](http://www.united.com)  
Facebook: United  
Instagram: United Airlines

## Entreprises / Companies

### > Transitaires / Forwarders

#### BOLLORE LOGISTICS POLYNESIE

Contact: [bruno.bosman@bollore.com](mailto:bruno.bosman@bollore.com)  
Phone: +689 40 43 18 70 / +689 40 54 84 70  
Website: [www.bollore-logistics-polynesie.com](http://www.bollore-logistics-polynesie.com)

#### COMPAGNIE GENERALE DE TRANSIT

Contact: [titaina@cgtransit.pf](mailto:titaina@cgtransit.pf)  
Phone: +689 40 42 82 98  
Facebook : Compagnie générale de Tahiti

#### CONTRAFI SA - SFT GONDRAND

Contact: [direction.ppt@gondrand.pf](mailto:direction.ppt@gondrand.pf)  
Phone: +689 40 42 28 33 / +689 40 54 31 58

#### GEODIS WILSON POLYNESIE SA

Contact: [didier.dallest@geodis.com](mailto:didier.dallest@geodis.com)  
Phone: +689 40 50 69 31  
Website: [www.geodis.com](http://www.geodis.com)

#### GFP ALL FREIGH POLYNESIA

Contact: [camila@allfreight.pf](mailto:camila@allfreight.pf)  
Phone: +689 40 53 41 11 / +689 40 53 41 41

#### LOGISTIQUE ET TRANSIT POLYNESIE

Contact: [mroques@ltp.pf](mailto:mroques@ltp.pf)  
Phone: +689 40 54 24 85  
Website: [www.ltp.pf](http://www.ltp.pf)

#### PHOENIX INTERNATIONAL TAHITI S.A.R.L

Contact: [vwilfred@phoenixtahiti.pf](mailto:vwilfred@phoenixtahiti.pf)  
Phone: +689 40 50 01 74

#### POLYNESIE TRANSIT

Contact: [jean-yves.jacques@lwane.com](mailto:jean-yves.jacques@lwane.com)  
Phone: +689 40 43 82 00 / +689 40 43 84 00  
Website: [www.polynesietransit.pf](http://www.polynesietransit.pf)

#### SIFA TAHITI

Contact: [gbaussay@sifalogistics.com](mailto:gbaussay@sifalogistics.com)  
Phone: +689 40 54 30 54  
Website: [www.sifalogistics.com/sifa-tahiti](http://www.sifalogistics.com/sifa-tahiti)

#### TAHITI TRANSIT

Contact: [commercial@tahititransit.com](mailto:commercial@tahititransit.com)  
Phone: +689 40 54 46 46  
Facebook : Tahiti Transit  
Website: [www.tahititransit.com](http://www.tahititransit.com)

#### TRANSIT EXPRESS - IVANUI

Contact: [transitexpress@mail.pf](mailto:transitexpress@mail.pf)  
Phone: +689 40 54 06 06



# Partenaires Partners

CCiSM  
POLYNÉSIE FRANÇAISE



SOUTENIR ACCOMPAGNER  
FORMER INFORMER

CHAMBRE DE COMMERCE,  
D'INDUSTRIE, DES SERVICES ET DE RÉTI...



## Institutions polynésiennes / Polynesian institutions



MINISTÈRE DES FINANCES, DE L'ECONOMIE  
EN CHARGE DE L'ÉNERGIE, DE LA PROTECTION SOCIALE GÉNÉRALISÉE  
ET DE LA COORDINATION DE L'ACTION GOUVERNEMENTALE  
FRENCH POLYNESIAN MINISTRY OF ECONOMY AND FINANCE  
IN CHARGE OF ENERGY, GENERAL SOCIAL PROTECTION AND THE  
COORDINATION OF GOVERNMENT ACTION

Contact: [secretariat@finances.min.gov.pf](mailto:secretariat@finances.min.gov.pf)  
Phone: +689 40 47 83 83



DOUANES / CUSTOMS

Contact: [cce-polynesie@douane.finances.gouv.fr](mailto:cce-polynesie@douane.finances.gouv.fr)  
Phone: +689 40 50 55 58  
Website: [www.douane.gouv.fr](http://www.douane.gouv.fr)



BIOSÉCURITÉ  
POLYNÉSIE FRANÇAISE

BIOSÉCURITÉ / BIOSECURITY

Contact: [secretariat@biosecurite.gov.pf](mailto:secretariat@biosecurite.gov.pf)  
Phone: +689 40 54 45 85  
Website: [www.service-public.pf/biosecurite](http://www.service-public.pf/biosecurite)  
Facebook: Direction de la Biosécurité de Polynésie Française



TAHITI TOURISME

Contact: [info@tahititourisme.org](mailto:info@tahititourisme.org)  
Phone: +689 40 50 40 30  
Website: [www.tahititourisme.org](http://www.tahititourisme.org)

La Chambre de Commerce d'Industrie, des Services et des Métiers de Polynésie française est l'institution qui représente les intérêts des entreprises commerciales et industrielles face au gouvernement polynésien. La CCISM est également l'institution polynésienne de référence qui représente, accompagne et promeut les entreprises polynésiennes sur les opérations internationales et marchés extérieures. La CCISM est le contact et intermédiaire privilégié pour faciliter vos recherches d'affaires (contacts, produits ou services) en Polynésie française.

*The Chamber of Commerce and Industry in French Polynesia is the institution that represents and carries the commercial and industrial interests of companies to the government. The CCISM is also the institution that represents, supports, and promotes companies (SME) on international corporate actions. The CCISM will be your contact to facilitate your business inquiries (contacts, products & services) in French Polynesia.*



CONTACT US

Email: [international@ccism.pf](mailto:international@ccism.pf)  
Phone: +689 40 47 27 67  
Website: [www.ccism.pf](http://www.ccism.pf)

 [ccism.polynesie](https://www.facebook.com/ccism.polynesie)



