



Papeete, le 16 juin 2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TEch KAI : 450 millions de F CFP (3,774 millions d'euros) pour structurer, transmettre et faire rayonner la signature culinaire polynésienne.

Sous le patronage d'Alexandre ROCHATTE, Haut-commissaire de la République en Polynésie française et de Moetai BROTHERSON, Président de la Polynésie française, Hervé TONNAIRE, directeur délégué aux Outremer de la Banque des Territoires et Thierry BUTTAUD, Président du Campus des Métiers et des Qualifications Hôtellerie-Restauration du Pacifique (CMQP) ont signé ce jour la convention de financement du projet **TEch KAI - Signature culinaire polynésienne et souveraineté alimentaire**, lauréat de l'Appel à Manifestation d'Intérêt « Compétences et Métiers d'Avenir » du plan France 2030.

Le projet TEch KAI s'inscrit dans une démarche de structuration, de valorisation et de formation autour d'une signature culinaire polynésienne, fondée sur les produits locaux, les savoir-faire traditionnels et modernes, ainsi que sur les principes d'une alimentation saine, durable et identitaire, répondant ainsi aux multiples défis auxquels la Polynésie contemporaine fait face (économiques, culturels et sanitaires).

Dans un contexte insulaire et archipélagique marqué par une forte dispersion géographique et l'éloignement des centres de formation, déployé à l'échelle des cinq archipels de la Polynésie française, TEch KAI apporte une réponse opérationnelle aux besoins croissants en compétences dans les filières stratégiques de l'hôtellerie-restauration, de l'agro-transformation et du tourisme culinaire. Le projet vise à renforcer les compétences locales, à soutenir l'attractivité des métiers de l'alimentation et de la restauration, et à faire de la cuisine polynésienne un levier éducatif, sanitaire, économique, culturel et touristique au service du développement du territoire.

Sur le plan opérationnel, TEch KAI repose sur quatre axes complémentaires : l'ingénierie de formation, l'accompagnement renforcé des parcours, le déploiement d'outils technologiques et numériques pour réduire l'inégalité d'accès à la formation, ainsi que l'essaimage des savoirs culinaires polynésiens vers la métropole et d'autres territoires insulaires.

Le projet prévoit notamment la contextualisation des formations existantes et la création de nouvelles formations autour de la cuisine polynésienne, de la nutrition, des circuits courts, de la transformation agroalimentaire, de la restauration scolaire, du tourisme culinaire et de l'entrepreneuriat. Il permettra également de structurer une base de données des produits, recettes et techniques culinaires propres aux archipels, afin de préserver, transmettre et valoriser le patrimoine alimentaire polynésien.

Pour lever les contraintes liées à l'éloignement géographique, TEch KAI mobilisera des dispositifs pédagogiques innovants : Virtual Cooking Rooms, réalité virtuelle et augmentée, simulateurs culinaires, Remote Assist et mentorat enrichi par l'intelligence artificielle. En s'appuyant notamment sur le réseau des campus connectés déjà déployés en Polynésie française, ces outils permettront de connecter les apprenants, formateurs, chefs et professionnels entre les îles, mais aussi avec la métropole, afin de proposer des parcours de formation plus accessibles, collaboratifs et adaptés aux réalités des archipels.

Les Virtual Cooking Rooms permettront de relier en temps réel les établissements de formation situés à Tahiti, dans les archipels et en métropole, afin de transmettre les savoir-faire culinaires polynésiens à distance.

En complémentarité avec les programmes “Transition Écologique Vivrière et Agro-Transformation” (**TAVIVAT**) et “Sécurité Alimentaire et Transition Agroécologique des Atolls de Polynésie française” (**SATAAP**), TEch KAI apporte une expertise pédagogique et formative essentielle : de l'éducation à l'alimentation locale dès la maternelle jusqu'à la formation professionnelle, en passant par la certification des chefs de restauration scolaire et des salariés du privé, la création de contenus, de parcours et d'outils adaptés aux réalités du territoire.

À terme, TEch KAI ambitionne de former plus de 4 000 bénéficiaires, parmi lesquels des élèves du premier degré, des apprenants de la voie professionnelle, des étudiants, des professionnels du public et du privé, des adultes en reconversion et des publics éloignés de la formation ou de l'emploi. Il contribuera ainsi à renforcer la place des produits locaux, des savoir-faire polynésiens et de l'alimentation durable dans les pratiques professionnelles.

Porté par le CMQP en qualité de chef de file, le projet repose sur un consortium réunissant huit membres institutionnels, éducatifs, scientifiques et économiques (les Ministères de l'Éducation, de l'agriculture, le vice-rectorat de Polynésie, la Direction Générale de l'Éducation et des Enseignements, la Direction de l'Agriculture, Le Service Formation Développement, l'Université de Polynésie, le restaurant Maru Maru). Cette démarche collective associe notamment les acteurs de l'éducation, de l'agriculture, de l'enseignement supérieur, de la formation, de la recherche et de la restauration, autour d'une ambition commune : faire de la cuisine polynésienne un marqueur d'excellence, de transmission et d'innovation.

Dans le cadre du programme France 2030 “compétences et métiers d'avenir” opéré pour le compte de l'Etat par la Banque des Territoires, le projet “TEch KAI” est soutenu à hauteur de 298,3 millions de francs CFP (2,5 M€) par l'Etat et de 152 millions de francs CFP (1,275 M€) par le Pays.

TEch KAI incarne ainsi une nouvelle génération de projets éducatifs territorialisés, durables, ancrés dans l'identité polynésienne, ouverts sur le monde et résolument tournés vers l'avenir.

À PROPOS

Le CMQP

Le Campus des Métiers et des Qualifications Hôtellerie-restauration du Pacifique (CMQP) appartient au réseau des Campus des métiers et des qualifications (CMQ) qui sont un **Label de l'Éducation Nationale**, dont les objectifs sont la valorisation d'une filière de formation professionnelle stratégique pour un territoire et son accompagnement par la formation pour une meilleure adéquation entre les besoins en emplois et l'offre de formations.

En Polynésie, le CMQP a été créé en 2021 suite à l'obtention de ce label et a construit sa gouvernance, son organisation et ses actions prioritaires au regard de l'écosystème polynésien, à la fois pour valoriser la filière professionnelle Hôtellerie-restauration-tourisme (HRT), première filière créatrice d'emplois et de richesse en Polynésie, et pour l'accompagner par une offre de formations adaptée aux besoins spécifiques du marché du travail et des profils des apprenants de la Polynésie française.

Ainsi, le CMQP a opté pour le format associatif et offre aujourd'hui une organisation qui repose sur la dyade public/privé et sur l'interministérialité, en réunissant tous les acteurs académiques, économiques et institutionnels autour des enjeux de formation liés à cette filière clé du Pays qui s'étend sur une surface aussi grande que l'Europe pour une population de moins de 300 000 habitants, avec toutes les conséquences induites en termes de contraintes pour le marché de l'emploi local.

Ses actions de formation HRT, construites en collaboration avec les professionnels du secteur, concernent notamment les publics aux deux extrémités du spectre, à savoir les publics très éloignés de l'emploi à besoins spécifiques (personnes à la rue, handicapés cognitifs ou encore décrocheurs scolaires) et les publics à hisser le plus haut possible pour favoriser une océanisation des cadres encore trop limitée dans ce secteur.

Pour les autres publics, le CMQP apporte des outils concrets pour fluidifier les parcours et permettre à chacun de construire son chemin de progression et de réussite professionnelle dans une carrière HRT.

Pour tous, le CMQP doit construire des parcours progressifs ascendants sur mesure défiant les contraintes archipélagiques polynésiennes.

Le projet TECh KAI est une réponse concrète à ce défi de taille.

Le plan d'investissement France 2030

Traduit une double ambition : transformer durablement des secteurs clefs de notre économie (énergie, automobile, aéronautique ou encore espace) par l'innovation technologique, et positionner la France non pas seulement en acteur, mais bien en leader du monde de demain. De la recherche fondamentale à l'émergence d'une idée jusqu'à la production d'un produit ou service nouveau, France 2030 soutient tout le cycle de vie de l'innovation jusqu'à son industrialisation.

Est inédit par son ampleur : 54 Md€ seront investis pour que nos entreprises, nos universités, nos organismes de recherche, réussissent pleinement leurs transitions dans ces filières stratégiques. L'enjeu est de leur permettre de répondre de manière compétitive aux défis écologiques et d'attractivité du monde qui vient et faire émerger les futurs champions de nos filières d'excellence. France 2030 est défini par deux objectifs transversaux consistant à consacrer 50 % de ses dépenses à la décarbonation de l'économie et 50 % à des acteurs émergents, porteurs d'innovation sans dépenses défavorables à l'environnement (au sens du principe Do No Significant Harm).

Est mis en œuvre collectivement : pensé et déployé en concertation avec les acteurs économiques, académiques, locaux et européens pour en déterminer les orientations stratégiques et les actions phares. Les porteurs de projets sont invités à déposer leur dossier via des procédures ouvertes, exigeantes et sélectives pour bénéficier de l'accompagnement de l'État.

Est piloté par le Secrétariat général pour l'investissement pour le compte du Premier ministre et mis en œuvre par l'Agence de la transition écologique (ADEME), l'Agence nationale de la recherche (ANR), la Banque publique d'investissement (Bpifrance) et la Banque des Territoires.

La Banque des Territoires

La Banque des Territoires est un des métiers de la Caisse des Dépôts. Elle réunit les expertises internes à destination des territoires. Porte d'entrée unique pour ses clients, elle œuvre aux côtés de tous les acteurs territoriaux : collectivités locales, entreprises publiques locales, organismes de logement social, professions juridiques, entreprises et acteurs financiers.

Elle les accompagne dans la réalisation de leurs projets d'intérêt général en proposant un continuum de solutions : conseils, prêts, investissements en fonds propres, consignations et services bancaires.

En s'adressant à tous les territoires, depuis les zones rurales jusqu'aux métropoles, la Banque des Territoires a pour ambition de maximiser son impact notamment sur les volets de la transformation écologique et de la cohésion sociale et territoriale.

Les 37 implantations locales de la Banque des Territoires assurent le déploiement de son action sur l'ensemble des territoires métropolitains et ultra-marins.

Agir ensemble pour développer des territoires plus verts et plus solidaires

banquedesterritoires.fr

Contacts Presse :

Banque des Territoires, Direction régionale Pacifique- Groupe Caisse des Dépôts
Pascale René-Kerber : pascale.rene-kerber@caissedesdepots.fr

Secretariat général pour l'investissement : presse.sgpi@pm.gouv.fr- 01 48 75 64 58