



La recherche et l'enseignement au service du développement de la connaissance des phénomènes touristiques pour comprendre et accompagner les transformations du tourisme en Océanie

<http://www.cetop.upf.pf>

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2025



Février 2026, Punaauia.

Centre d'Études du Tourisme en Océanie-Pacifique (CETOP)
Campus d'Outumaoro, Puna'auia - B.P. 6570, 98702 Faa'a, Tahiti, Polynésie française
cetop@upf.pf | + 689 40 803 867 | <http://cetop.upf.pf>

Table des matières

Table des matières.....	3
Préface.....	5
Composition du CETOP.....	6
1. Membres permanents	6
2. Collaborateurs / Chercheurs invités	7
3. Personnel administratif et emploi étudiants	8
Partenaires locaux	9
Partenaires internationaux	9
Événements	10
2. Publications dans deux revues internationales suite au colloque multidisciplinaire international « Tourisme et transitions » du 2 au 4 novembre 2023	18
Projets de recherche	19
1. Attractivité du tourisme (directeur d'axe : Pierre GHEWY)	19
1.1 Attentes des touristes et prestations hôtelières premium en Polynésie française (Yann RIVAL)	19
1.1 Enquête de satisfaction des clients d'Air Tahiti (Mondher SAHLI et des étudiants de la Licence Professionnelle Métiers du Tourisme et des Loisirs).....	20
2. Durabilité du tourisme (directeur d'axe : Yann RIVAL).....	20
2.1 Le tourisme culinaire en Polynésie française face aux enjeux de la durabilité et de la promotion de la destination (Yann RIVAL).....	20
2.2 Étude sur les Jeux Olympiques de 2024 à Teahupo'o comme outil de développement du tourisme à Tahiti (Marie DELAPLACE, Vincent DROPSY, Maleke FOURATI, Sylvain PETIT, Mondher SAHLI)	21
2.3 Enquête « Tourisme et bien-être : perspectives des résidents de Maupiti » (Mondher SAHLI).....	27
2.4 Recherche académique collaborative sur l'impact du tourisme (durable et régénératif) et le bien-être des résidents.....	29
3. Compétitivité du tourisme (directeur d'axe : Mondher SAHLI)	32
3.1 Analyse de l'impact des locations touristiques de courte durée (Airbnb) en Polynésie française (Mondher SAHLI, Vincent DROPSY, Ulrich GUNTER, Bozana ZEKAN)...	32
3.2 Responsabilités et activités dans des organisations internationales	32
Formation universitaire aux métiers du tourisme et de l'hôtellerie	33
1. Licence professionnelle Métiers du Tourisme et des Loisirs (parcours Management durable des organisations touristiques, hôtelières et de loisirs en Polynésie française).....	33
2. Autres enseignements relatifs au tourisme.....	35

Publications	36
1. Publications dans des revues ou ouvrages scientifiques	36
2. Communications à des colloques (voir aussi « Evénements »)	37
3. Parutions dans la presse et entretiens dans les médias.	37
4. Travaux d'étudiants et directions scientifiques.....	37

Préface

‘Ia ora na,

Ce rapport d’activités du CETOP concerne la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2025, première année civile de la nouvelle convention cadre entre la Polynésie française et l’UPF.

La convention annuelle pour 2025 prévoyait de soutenir et d’accompagner financièrement des projets de recherche portant sur des thématiques autour des trois axes du CETOP (attractivité, durabilité, compétitivité), ainsi que l’organisation d’un colloque international multidisciplinaire « Alimentation et Tourisme Culinaire en Polynésie » à l’École Hôtelière de Tahiti Pare Pare (le 26 novembre) et à l’UPF (les 27-28 novembre).

Le CETOP a poursuivi ses efforts pour que ces projets de recherche incluent une phase d’apprentissage des jeunes Polynésien(ne)s inscrit(e)s en licence professionnelle Métiers du Tourisme et des Loisirs, et d’autres étudiant(e)s à l’UPF, afin de les accompagner au mieux vers les métiers du tourisme, notamment à travers des enquêtes auxquelles nous leur avons la possibilité de participer (et de recevoir une gratification en faisant un stage facultatif sous l’égide du CETOP). Ainsi, de récentes enquêtes ont été menées sur les liens entre tourisme et bien-être auprès de résidents de certaines îles (Moorea, Maupiti, Huahine, Raiatea, Fakarava, Rurutu, Nuku Hiva, ...) avec l’aide d’une quinzaine d’étudiant(e)s. Les résultats sont en cours d’analyse. D’autres projets scientifiques ont fait l’objet d’avancées, voire de publications.

La direction du CETOP exprime enfin sa gratitude au Président de la Polynésie française en charge du tourisme, ainsi qu’à ses conseillers techniques, au directeur du Service du Tourisme et son équipe, ainsi qu’au Président de l’UPF, et à sa Vice-Présidente de la recherche, pour leurs soutiens financier et logistique.

Te aroha ia rahi,
Vincent DROPSY & Yann RIVAL
Codirecteurs du CETOP

Composition du CETOP

Le CETOP est composé de membres permanents basés en Polynésie française, de collaborateurs internationaux et d'un personnel administratif.

1. Membres permanents

Vincent DROPSY : Professeur des Universités en Sciences Économiques à l'UPF. Responsable de l'équipe pédagogique de la licence Économique et Gestion. Membre de la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire. Co-directeur du CETOP.

Spécialités : tourisme insulaire, macroéconomie, finance internationale.

Pierre GHEWY : Maître de Conférences en Sciences de Gestion et de Management à l'UPF. Co-fondateur du CETOP et directeur de l'axe « attractivité du tourisme ».

Spécialités : comportement du consommateur, tourisme, gestion de la marque, réseaux sociaux.

Maeva LONGINE : Doctorante en Sciences Économiques à l'UPF.

Spécialités : tourisme durable et inclusif, économie du tourisme, économie de l'environnement, économie du sport, économie du développement.

Sylvain PETIT : Professeur des Universités en Sciences Économiques, à l'Université Polytechnique des Hauts-de-France, membre du LARSH, directeur adjoint du département CRISS, membre de la chaire "Tourisme et Valorisation du Patrimoine" et Vice-Président de l'AFMAT, membre associé du laboratoire GDI depuis son départ de l'UPF en 2021

Spécialités : économie du tourisme, commerce international, développement local, économétrie

Yann RIVAL : Maître de Conférences en Sciences de Gestion et de Management à l'UPF. Responsable pédagogique du Master Management et Commerce International. Co-directeur du CETOP et directeur de l'axe « durabilité du tourisme ».

Spécialités : stratégie et technologies de l'information, communication, tourisme.

Mondher SAHLI : Maître de Conférences en Sciences Économiques à l'UPF. Professeur associé à la Wellington School of Business and Government de Victoria University of Wellington. Secrétaire général de l'Association Internationale pour l'Économie du Tourisme (IATE) et membre du comité de rédaction de la revue Tourism Economics. Directeur de l'axe « compétitivité du tourisme ».

Spécialités : économie du tourisme, commerce international, développement économique.

2. Collaborateurs / Chercheurs invités

Marie DELAPLACE : Professeure des Universités en Aménagement au Lab'Urba et à l'École d'urbanisme de Paris (EUP) de l'Université Gustave Eiffel (UGE). Elle a publié 70 articles scientifiques sur le développement territorial en lien avec les dessertes TGV, le tourisme, les jeux olympiques et l'innovation. Elle participe à la structuration de la recherche en tourisme à l'UGE où elle a co-créé l'Observatoire de Recherche sur les Méga-événements (ORME) qui conduit des recherches sur les JO de Paris 2024 et dans AsTRES (Association Tourisme Recherche Enseignement Supérieur). Elle a contribué aux recherches sur les épreuves de surf à Teahupo'o avec Vincent Dropsy, Sylvain Petit, Mondher Sahli, et Maeva Longine (doctorante). Spécialité : aménagement, méga-événements, JOP 2024, tourisme durable

Christian SCHOTT : Maître de conférences en gestion du tourisme durable à la Wellington School of Business and Government (WSBG) de Te Herenga Waka-Victoria University of Wellington à Aotearoa en Nouvelle-Zélande. Il est également président du comité directeur de l'UNPRME (Principles of Responsible Management Education) à la WSBG, chef de projet du projet Virtual Reality Situated Experiential Education for Sustainability, qui est un projet de recherche et d'éducation, et présentateur principal sur la durabilité pour le Wellington International Leadership Programme. Ses intérêts de recherche couvrent trois grands domaines : (i) le développement du tourisme durable et à l'interrelation du tourisme avec le changement climatique (en particulier, dans le Pacifique) ; (ii) le développement personnel des jeunes voyageurs et les pratiques de mobilité à long terme des jeunes dans différentes cultures ; (iii) l'éducation à la durabilité (pédagogies et innovation pédagogique axée sur la recherche, enseignements sur le développement du tourisme durable, dont en Polynésie et au Vanuatu). Le projet de Réalité Virtuelle (RV) pour la durabilité qu'il dirige a reçu trois prix internationaux, dont la prestigieuse distinction " Innovations that Inspire " de l'AACSB en 2018 et, plus récemment, le Gold Award Sustainability aux " Oscars de l'éducation " QS-Wharton Reimagine Education Awards 2020. Il a été invité à s'exprimer devant le Parlement néo-zélandais sur le tourisme durable et régénérateur, est rédacteur en chef adjoint du Journal of Tourism Futures, et a reçu le prix "Article de recherche de l'année 2018" dans la revue très cotée Tourism Recreation Research avec son coauteur Sochea Nhem. Il participe au partenariat entre son université et l'UPF, et contribue en particulier aux enseignements et aux recherches sur le tourisme durable et inclusif dans le Pacifique. Spécialité : tourisme durable et technologies de l'éducation.

Kwanglim SEO est Associate Professor en *Tourism and Hospitality Management* à l'University of Hawai'i at Mānoa, au sein de la *Shidler College of Business*. Ses travaux de recherche portent principalement sur le Revenue Management, la gestion stratégique des destinations, l'analyse de la demande touristique, ainsi que sur les comportements des consommateurs dans les secteurs du tourisme et de l'hôtellerie. Ses recherches ont été publiées dans des revues académiques internationales à comité de lecture de premier plan, notamment *Tourism Management*, *International Journal of Hospitality Management* et *Journal of Travel Research*. Il est reconnu pour ses contributions quantitatives mobilisant des méthodes économétriques avancées et des analyses de données appliquées aux problématiques de performance, de tarification et de compétitivité touristique.

3. Personnel administratif et emploi étudiants

Floriane BEAUDOIRE : Assistante de recherche du CETOP. Étudiante en Master Management et Commerce International à l'UPF. Elle a contribué à une enquête de terrain sur la perception du tourisme en Polynésie par les résidents de certaines îles et atolls en novembre 2025. Elle a également commencé à retranscrire les réponses, qui sont en cours d'analyse.

Catriona McCUSKER & Madison HILLARD : Étudiantes Australiennes, inscrite en Master Management et Commerce International pendant leur séjour d'un semestre à l'UPF. Elles ont contribué à la même enquête sur la perception du tourisme en Polynésie par les résidents de certaines îles et atolls en novembre 2025.

Une quinzaine d'étudiants en Licence Professionnelle Métiers du Tourisme et des Loisirs et en Master Management et Commerce International ont contribué activement à des enquêtes de terrain menées dans plusieurs îles et atolls de Polynésie, caractérisées par des niveaux de densité touristique contrastés, et portant sur la perception des impacts du tourisme sur la qualité de vie des résidents (Fakarava, Huahine, Nuku Hiva, Raiatea et Rurutu).

Cette expérience de recherche appliquée, conduite en lien étroit avec les réalités territoriales et socio-économiques locales, a constitué un apprentissage particulièrement enrichissant, tant sur le plan méthodologique qu'humain. Elle a permis de renforcer les compétences des étudiant(e)s en collecte de données de terrain, comparaison inter-îles et interaction avec les communautés locales, tout en développant une compréhension fine des effets différenciés du développement touristique selon le niveau de fréquentation des destinations.

Elle a également contribué à sensibiliser les étudiant(e)s aux enjeux d'acceptabilité sociale du tourisme, aux questions de justice territoriale et de répartition des retombées économiques, tout en les préparant à mobiliser ces analyses dans une perspective d'aide à la décision publique et de gouvernance touristique durable.

Le CETOP s'appuie également sur un réseau de partenaires locaux et internationaux.

Partenaires locaux

Université de la Polynésie française
Ministère du Tourisme (via la Présidence de la Polynésie française)
Ministère de l'Éducation de la Jeunesse et des Sports
G.I.E Tahiti Tourisme
Service du Tourisme
Institut de la Statistique de la Polynésie française
Conseil des Professionnels de l'Hôtellerie de Polynésie française
L'Association du Tourisme Authentique de Polynésie française
Aéroport de Tahiti

Partenaires internationaux

AIMTD – Association Internationale du Management du Tourisme Durable
AFMAT – Association Francophone de Management du Tourisme
AsTRES – Association Tourisme Recherche et Enseignement Supérieur
CAUTHE – Council for Australasian Tourism and Hospitality Education
CTR – Center for Tourism Research, Wakayama University Japan
IATE – International Association for Tourism Economics
IREST – Institut de Recherches et d'Études Supérieures du Tourisme / Université Paris 1
Panthéon-Sorbonne
MU – Modul University Vienna
QATEM – Quantitative Advances in Tourism Economics and Management
UMASS- University of Massachusetts Amherst
UNC – Université de la Nouvelle-Calédonie
UQTR – Université du Québec à Trois-Rivières
TIM – School of Travel Industry Management, University of Hawai'i at Manoa
VUW – Victoria University of Wellington

Événements

1. Colloque international et multidisciplinaire « Alimentation et Tourisme Culinaire en Polynésie » (26-28 novembre 2025)

Le CETOP a organisé, en collaboration avec le CMQP, le CESMI, et avec la participation financière de la MSH-P (Maison des Sciences de l'Homme du Pacifique) un colloque international et multidisciplinaire « Alimentation et Tourisme Culinaire en Polynésie » à l'École Hôtelière de Tahiti Pare Pare le 26 novembre et à l'UPF les 27-28 novembre 2025.

Le programme du colloque est disponible en annexe de cette section et via les liens suivants :
<https://cmqp.pf/colloque-international-pluridisciplinaire-alimentation-et-tourisme-culinaire-en-oceanie/>
https://www.youtube.com/watch?v=dwZW2QJ_H5k&list=PLqgBwRbWd-CDm6KIH6SdE9_3osnjuNdZ

COLLOQUE INTERNATIONAL & PLURIDISCIPLINAIRE

ALIMENTATION ET TOURISME CULINAIRE EN OCÉANIE

SCANNEZ-MOI

25-27 NOVEMBRE 2025
PRÉSENTIEL ET VISIOCONFÉRENCE

25 NOVEMBRE
ÉCOLE HÔTELIÈRE DE TAHITI TE PARE PARE

26 ET 27 NOVEMBRE
UNIVERSITÉ DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Credit photo : microcontiental.bea.beaou.resort.fr/tahaoo.ppt

Logos des partenaires : MSH-P, CESMI, CETOP, CARRUS DES METIERS ET DES QUALIFICATIONS, UPF UNIVERSITÉ DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE, École Hôtelière de Tahiti, République de France, République de Tahiti.

Mardi 25 novembre 2025 (Amphithéâtre de l'École Hôtelière de Tahiti Te Pare Pare, et en ligne sur Youtube)	
8h	Accueil polynésien
8h30	Discours de bienvenue (en français) Pépin MOU KAM TSE , Proviseur, École Hôtelière de Tahiti Te Pare Pare Thierry BUTTAUD , Président, Campus des Métiers et des Qualifications du Pacifique (CMQP) Moetai BROTHERRSON , Président de la Polynésie française
9h00	Conférence inaugurale (en anglais) Chef Robert OLIVER , chef cuisinier, auteur et fondateur du projet « Pacific Island Food Revolution », présentateur de séries culinaires à la télévision néo-zélandaise, réputé pour son engagement en faveur de la cuisine des îles du Pacifique et la promotion de pratiques alimentaires durables. https://www.facebook.com/RobertOliverChef/ https://www.pacificislandfoodrevolution.com/about-us/team/
10h00	Pause-café
10h15-11h30	Table ronde sur les productions alimentaires océaniques (en français et en anglais) Marc FABRESSE (Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire) , Roland BOPP-DUPOND (Direction de l'Agriculture) , « Production et transformation agricoles en Polynésie : où en est-on ? » Cédric PONSONNET (Port de Pêche) , « Le rôle de la pêche dans l'économie alimentaire polynésienne » Abdallah BAHA (Lycée Agricole de Opunohu) , Jean-Pierre SARTORE (Lycée Agricole Protestant John DOOM à Taravao) , « Quel avenir pour la transformation des produits de la mer et de la terre en Polynésie ? » Chef Robert OLIVER (Pacific Island Food Revolution) , « Food production in Oceania today » Chef Teatoteoroa MAIARII (Maru Maru) , « De l'évolution des cartes des chefs polynésiens à la problématique logistique des approvisionnements pour l'écosystème archipelagique polynésien de demain » Yves DHIERAS, chef et enseignant (École Hôtelière de Tahiti Te Pare Pare) , « De l'usage des produits locaux par les Chefs dans l'enseignement en filière professionnelle »
12h00	Déjeuner gastronomique au restaurant de l'École Hôtelière de Tahiti Te Pare Pare : sur invitation
14h00-15h15	Table ronde sur l'alimentation et la santé en Polynésie (en français et en anglais) Christophe SERRA-MALLOL (Université Toulouse Jean Jaurès, CERTOP, ISTHIA) , « Évolution des régimes alimentaires en Polynésie, un regard ethno-historique » Vaiheatea CHIU (Direction de la Santé) , « Évolution des régimes alimentaires en Polynésie et nécessité de la prévention, un regard médical » Hinarava MATOHI (DGEE) , « Comment enseigner l'alimentation, les circuits courts et les pratiques alimentaires durables dans le 1 ^{er} et 2 nd degré » Hoanui RAVATUA (Hôpital de jour Te Ora Ora) , « Comment réapprendre à manger » Stéphane MRECHES (Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis, conseiller culinaire) , « Apprendre à cuisiner avec la connaissance des aliments d'ici et d'ailleurs »
15h15	Pause-café
15h30-16h45	Table ronde sur le tourisme culinaire en Océanie (en français et en anglais) Alexandrine WAN (Nani Travels) , « L'offre touristique culinaire » Chef Teatoteoroa MAIARII (Maru Maru) , « De la terre-mer à l'assiette d'aujourd'hui à demain : comment penser de manière globale et systémique la chaîne de valeurs autour du tourisme culinaire ? » Chef Nicolas CANTOMERLE (Hilton Tahiti) , « Évolution récente de la demande en restauration touristique : témoignage de chefs dans l'hôtellerie de luxe internationale » lotua LENOIR (Tahiti Tourisme) , « Les tours culinaires et les débouchés pour le tourisme culinaire : la stratégie de Tahiti Tourisme » Chef Robert OLIVER (Pacific Island Food Revolution) , « Perspectives on culinary tourism in Oceania »
16h45	Fin de la journée

Synthèse du Mardi 25 novembre 2025

Table ronde sur les productions alimentaires océaniques

La Polynésie française compte plus de 4 000 exploitations agricoles, mais leur nombre diminue depuis une quinzaine d'années. La production agricole représente environ 8 milliards de F CFP, contre près de 60 milliards pour l'alimentation importée. La production locale couvre environ 60 % des fruits, 33 % des légumes, 100 % des œufs, mais seulement 4 % de la viande.

La pêche constitue un pilier majeur de la sécurité alimentaire : elle couvre 100 % des besoins en poisson et représente plus de 50 % des apports en protéines animales. Elle repose sur la pêche lagonaire (souvent vivrière et informelle), la pêche artisanale côtière et la pêche hauturière industrielle (notamment le thon), majoritairement consommée localement.

La Chambre d'agriculture (CAPL) souligne la baisse du nombre d'agriculteurs, la faiblesse de la formation (moins de 10 % formés), l'importance du secteur informel et la nécessité d'une professionnalisation (statut, réglementation, reconnaissance du travail familial et salarié). Malgré cela, le potentiel économique est fort, car les besoins locaux sont largement insatisfaits. La transformation agroalimentaire apparaît comme un levier central : elle permet de créer de la valeur ajoutée, d'allonger la durée de conservation et de faciliter la consommation de produits vivriers (taro, 'uru, patate douce). La CAPL insiste également sur le changement des représentations : rendre les produits locaux « désirables » et agir dès l'enfance sur les habitudes alimentaires.

Du côté du Pays (Direction de l'agriculture), l'accent est mis sur la nécessité d'un diagnostic actualisé et d'une stratégie cohérente. L'exemple du coprah ou du taro illustre le potentiel économique considérable de la transformation locale. L'objectif est de faire de l'agriculture un secteur attractif, rentable et structurant pour l'emploi, notamment pour les jeunes, en lien avec des normes de qualité, de certification et une articulation avec le tourisme (bio, circuits courts, biotourisme).

La pêche est à la fois une activité économique et un fait culturel. La pêche lagonaire reste largement non monétarisée et peu intégrée aux circuits formels, ce qui limite son usage en restauration collective. La pêche hauturière, notamment le thon labellisé durable (MSC), est bien structurée mais encore peu valorisée localement sous cet angle.

La seconde transformation (fumage, produits sous vide, conserves) et le développement raisonné de l'aquaculture (crevettes, poissons lagunaires, algues, huîtres, bénitiers) sont identifiés comme des voies complémentaires pour diversifier l'offre alimentaire et renforcer la résilience du système.

Les lycées agricoles jouent un rôle clé dans l'adaptation des compétences aux besoins du territoire. Les formations évoluent vers l'agrotransformation, la durabilité et l'entrepreneuriat. Elles valorisent les cultures vivrières, les savoirs traditionnels et l'innovation, tout en intégrant les enjeux économiques, sanitaires et culturels.

La formation vise aussi les adultes en reconversion, considérant l'agriculteur comme un chef d'entreprise. Les partenariats entre agriculture, enseignement hôtelier et restauration permettent de relier production, transformation et valorisation culinaire.

Les chefs de cuisine des restaurants soulignent les difficultés concrètes d'approvisionnement : coût des produits, temps de préparation, dépendance à la logistique inter-îles et aux énergies fossiles. Si les produits locaux sont valorisables en restauration, leur prix limite leur accessibilité pour l'ensemble de la population.

Le débat met en tension deux réalités : la qualité nutritionnelle et culturelle des produits locaux, et la contrainte budgétaire des ménages. L'agro-transformation, la réduction des intermédiaires, la réflexion sur l'énergie, le foncier et la logistique sont présentées comme des leviers de long terme.

Table ronde sur l'alimentation et la santé en Polynésie

La table ronde n°2 du colloque « Alimentation et santé en Polynésie française » explore les liens étroits entre pratiques alimentaires, déterminants socioculturels et santé publique. Elle met en lumière une problématique majeure : la forte prévalence du surpoids et de l'obésité en Polynésie, inscrite dans une histoire longue et complexe.

Christophe Serra-Mallol propose une lecture sociologique et historique de l'alimentation polynésienne. Il montre que les transformations alimentaires ne datent pas seulement du CEP, mais s'inscrivent dans trois grandes phases : la christianisation (nouvelles normes, rythmes et aliments), la colonisation économique (monétarisation, abandon du fa'a'apu), puis l'ère du CEP et de la société de consommation. Ces évolutions ont profondément modifié les temporalités du manger, les modes de production et l'identité alimentaire, désormais hybride entre tradition et modernité.

L'alimentation est présentée comme un « fait social total », révélateur d'enjeux culturels, économiques et sociaux. Les fortes inégalités économiques, combinées au coût élevé de l'alimentation et à un environnement obésogène, contribuent largement aux maladies chroniques. Malgré une aggravation des chiffres de l'obésité, une prise de conscience émerge, nécessitant des réponses structurelles et transversales.

La Direction de la santé rappelle que près de 75 % des adultes sont en surpoids, dont 48 % en obésité. L'obésité est abordée comme une maladie multifactorielle (alimentation, activité physique, facteurs psychologiques, environnement social). Elle développe des programmes de prévention et d'éducation thérapeutique du patient (ETP), visant une prise en charge globale, en insistant sur la non-culpabilisation et l'accompagnement global des personnes.

L'école est identifiée comme un levier central de prévention avec le dispositif « Écoles en santé », lancé en 2017. Ce programme interministériel promeut la santé, les compétences psychosociales et la transmission culturelle. Près de 48 % des élèves sont aujourd'hui scolarisés dans des établissements labellisés, avec des actions concrètes impliquant élèves, familles et communautés.

Pour les adultes en obésité sévère, l'hôpital de jour Te Ora Ora propose une prise en charge ETP fondée sur quatre piliers : alimentation, activité physique, stress et sommeil. Les ateliers, incluant cuisine, potager et activités culturelles, produisent des résultats encourageants, notamment en termes de bien-être et de changements durables.

Enfin, les intervenants soulignent l'importance du plaisir alimentaire, du rôle des cuisiniers et de la lutte contre les produits ultra-transformés. Plutôt que l'interdiction, l'accent est mis sur l'éducation au goût, les substitutions progressives et la valorisation des produits locaux transformés. La table ronde conclut sur la nécessité d'une approche collective et politique de l'alimentation, pensée comme un enjeu transversal de santé, de culture, d'économie et de société.

Table ronde sur le tourisme culinaire en Océanie

La troisième table ronde du colloque est consacrée au tourisme culinaire en Océanie et interroge la capacité de la Polynésie française et des territoires océaniques à structurer une véritable offre gastronomique touristique. Les échanges montrent que le potentiel est réel, mais encore largement sous-exploité.

Alexandrine Wan, fondatrice de Nani Travel, souligne que l'offre culinaire polynésienne reste peu structurée. Les expériences existantes (food tours, cours de cuisine, rencontres autour des produits) sont portées par de jeunes entrepreneurs, souvent de retour au fenua. Les touristes ne viennent pas initialement pour la gastronomie, mais manifestent une forte curiosité pour les récits humains, les modes de production et la culture locale. La demande existe, mais l'offre est instable, freinée par des difficultés d'accompagnement, de formation et de pérennisation, notamment pour les pensions de famille.

Le chef Teao présente une vision d'une gastronomie polynésienne contemporaine, ancrée dans les écosystèmes et les savoirs traditionnels. Sa cuisine raconte un territoire, valorise les techniques ancestrales, le zéro gaspillage et la transmission culturelle. Pensée d'abord pour la communauté locale, elle séduit aujourd'hui naturellement une clientèle touristique, témoignant de l'émergence d'une identité culinaire polynésienne affirmée.

Le chef Nicolas Cantomerle expose les contraintes des grands hôtels internationaux : volumes importants, logistique complexe et attentes standardisées de la clientèle. Malgré cela, des efforts sont faits pour intégrer les produits locaux et créer des plats identitaires. Il insiste sur l'importance de la narration : sans explication culturelle, les plats locaux sont peu choisis par les visiteurs.

Iotua Lenoir, de Tahiti Tourisme, rappelle que la gastronomie est un axe stratégique majeur de la promotion de la destination. Elle est intégrée aux campagnes de communication, aux contenus audiovisuels et aux dispositifs de soutien aux projets agro-touristiques, dans une logique d'expériences émotionnelles et authentiques.

Enfin, le chef Robert Oliver apporte un regard océanien et international. Il souligne que les destinations gastronomiques fortes reposent sur la fierté culturelle et la cohérence du système alimentaire, citant la Thaïlande comme modèle. Il met en avant des initiatives inspirantes en Océanie, où la gastronomie devient un levier de tourisme durable, communautaire et identitaire. Les échanges avec le public confirment l'importance de la street food, des pensions de famille et des expériences du quotidien comme piliers du tourisme culinaire. La table ronde conclut sur la nécessité de structurer l'offre, d'accompagner les acteurs locaux et de placer l'authenticité culturelle au cœur de l'attractivité touristique océanienne.

Mercredi 26 novembre 2025 (Université de Polynésie française, amphithéâtre A3, et en ligne sur Youtube)	
8h00	<p>Discours de l'invitée d'honneur #1 (en français)</p> <p>Jean-Paul PASTOREL, Président de l'UPF</p> <p>Laurence TIBÈRE, Professeure des universités en sociologie et spécialiste de l'alimentation, représentante de l'IRD à La Réunion, « Reprendre en main notre alimentation : le programme Or-Alim dans l'Océan Indien, un modèle pour la Polynésie ? » <i>(en ligne de la Réunion @ 22h00)</i></p>
09h00	<p>Session 1 : Obésité en Polynésie Française</p> <p>Shari-lane BOTCHÉ, Dr. Teanini TEMATAHOTOA, et Dr. Alaric JACQUOT, "Étude observationnelle descriptive OBECAM suivant des patients en état d'obésité morbide menée en Polynésie Française à l'hôpital de jour S.M.R. Ora Ora, en collaboration avec l'Institut du Cancer de Polynésie Française."</p> <p>Monette DELETANG, "Prévention de l'obésité en milieu insulaire – le cas des îles Marquises" <i>(en ligne de Sydney @ 06h30)</i></p> <p>Federica PIERISTE, "Gastro-Colonialism, Fast Food and the Moral Politics of Eating in Rarotonga"</p>
10h30	Pause-café
10h45	<p>Session 2 : Pratiques alimentaires en PF et en Océanie</p> <p>Emily DONALDSON & Kate RILEY, "Activist foodways in the fenua: seeking sustainable sovereignty in the Marquesas, French Polynesia" <i>(en ligne, U.S. East Coast @ 13h45)</i></p> <p>Akila NEDJAR-GUERRE, "Pratiques alimentaires et savoirs informationnels chez les jeunes océaniens de Nouvelle-Calédonie et du Vanuatu"</p> <p>Pierre GHEWY, "Les déterminants de la consommation socialement responsable en Polynésie française"</p>
12h15	Déjeuner
14h00	<p>Session 3 : Risques alimentaires en PF</p> <p>Hélène Taiana DARIUS, "Étude pilote de la surveillance des risques de ciguatera et autres phycotoxines émergentes dans une perspective de valorisation des filières lagunaires de l'atoll d'Arutua - SURVEY TOX (2023-2026)"</p> <p>Clémence GATTI HOWELL, "PACIFIC CIGUAWATCH : une initiative régionale pour améliorer la surveillance et la gestion du risque de Ciguatera dans le Pacifique Sud"</p> <p>Tonin BÉCHON, "Provenance et quantification de la ressource en eau de Moorea : un enjeu de souveraineté alimentaire et de développement économique"</p>
15h30	<p>Session 4 : Le future de l'alimentation en Océanie</p> <p>Fleur VALLET, "Expérimentation du menu des futurs chefs Climat - Les créations culinaires des commis climat face aux défis actuels et futurs du changement climatique"</p>
16h00	Pause-café
17h00	Cocktail dinatoire à l'UPF (Deck de la Cafétéria) : sur invitation

Jeudi 27 novembre 2025 (Université de Polynésie française, amphithéâtre A3, et en ligne sur Youtube)	
8h00	Discours de l'invité d'honneur #2 (en français) Christophe SERRA-MALLOL , Professeur des universités en Sociologie à l'Université Toulouse Jean Jaurès, chercheur au CERTOP UMR-CNRS 5044, enseignant à l'ISTHIA (Institut Supérieur en Tourisme, Hôtellerie et Alimentation), « <i>L'alimentation océanienne : entre gastro-colonialisme et affirmation identitaire</i> »
9h00	Session 5 (en ligne) : Alimentation en Polynésie française et en Océanie Jean-Michel CHAZINE , "Les Atolls des Tuamotu et les fosses de culture vivrières : un haut-lieu de paradoxes" <i>(en ligne de métropole @ 20h00)</i> Loïc BIENASSIS , "Méthodologie de l'inventaire du patrimoine culinaire de la France : un modèle pertinent pour la Polynésie française ?" <i>(en ligne de métropole @ 20h30)</i> Morgane LECLERCQ , "Le droit à une alimentation culturellement adaptée en Océanie" <i>(en ligne de Sherbrooke, Canada @ 15h)</i>
10h30	Pause-café
10h45	Session 6 : Alimentation et nature en Océanie Edouard HNAWIA , "Projet PAPILLES - Plantes Alimentaires Traditionnelles en Province des Îles Loyauté et Santé" <i>(en ligne de Nouméa @ 7h45 + 1 jour)</i> Maya LECLERCQ , "Le faaapu : prendre soin de sa terre, prendre soin de soi. Le jardinage comme stratégie de « résistance par la subsistance »" Guillaume MITTA , "Essais sur l'ostréiculture en Polynésie française : contexte, aperçu historique, essais en cours et perspectives"
12h15	Déjeuner
14h00	Session 7 : Dépendance alimentaire en Océanie James FLEXNER , "Archaeological perspectives on the origins of colonial foodways in Polynesia"
14h30	Conclusions du colloque
14h45	Fin du colloque

Synthèse du Mercredi 26 et Jeudi 27 novembre 2025

Les territoires insulaires océaniques connaissent depuis de nombreuses années, une importante vulnérabilité bien documentée en matière de sécurité et de souveraineté alimentaire, vulnérabilité accrue par des risques environnementaux et climatiques nouveaux. De manière générale, les systèmes alimentaires actuels ne sont plus durables et induisent des conséquences sanitaires et sociales (taux d'obésité records et en constante augmentation, surconsommation de produits ultra transformés, prévalence forte de maladies non transmissibles liées, inégalités d'accès physique et économique à une alimentation suffisante, saine, diversifiée et nutritive, impact sur les identités culturelles, etc.), économiques (coût du système de santé, difficultés des agriculteurs, place des importations au regard des productions locales, coût et impact des transports, etc.) et environnementales (modèles agricoles fortement dépendants des importations, usages importants de produits phytosanitaires, etc.).

À la lumière des constats révélant la non-durabilité des systèmes alimentaires océaniques, l'alimentation peut revêtir un rôle essentiel dans la promotion touristique et la qualité des prestations offertes. En mettant en avant des modes de production et des produits locaux sains, durables et inscrits dans leur culture, elle renforce la valorisation du tourisme culinaire et, plus largement, d'un tourisme durable à travers un agro-tourisme encore à mettre en œuvre, tout en offrant une expérience gastronomique distinctive qui peut contribuer à une promotion originale de la destination et à la fidélisation des touristes.

Par ailleurs, de nombreux leviers inspirants ont été présentés lors du colloque, à travers des exemples issus de nombreux territoires océaniques (Polynésie et Nouvelle-Calédonie, mais également Fidji, Samoa, Tonga, Vanuatu, îles Cook) comme ultra-marins (Réunion) :

- Une gestion structurée et durable des filières agricoles et piscicoles ;
- Une gestion et un aménagement des surfaces exploitables en faveur de l'agriculture familiale vers des productions saines ;
- L'éducation et la sensibilisation à l'alimentation et aux savoir-faire locaux comme piliers fondateurs de la transition à longue échéance, et la formation des producteurs ;
- Le droit à une alimentation culturellement adaptée et saine, qui permet de poser les bases pour la transition des systèmes alimentaires océaniques, constitue un instrument opérationnel pour sanctionner et encourager ;
- Une anticipation des risques liés aux changements climatiques pour une meilleure résilience de l'agriculture et de la pêche familiales comme d'exportation ;
- Une communication adéquate sur les sujets sensibles liés à l'alimentation, notamment l'obésité ou les croyances et perceptions comme l'abondance dans nos assiettes ;
- Un inventaire du patrimoine culinaire à travers une méthodologie adaptée au contexte archipélagique polynésien ;
- Un observatoire de l'alimentation ;
- Le renforcement de la coopération, les interactions entre territoires ultramarins et océaniques sur leurs expériences, les échecs et les bonnes pratiques ;
- Le développement et l'accessibilité des produits frais et sans pesticides au plus grand nombre, via la valorisation du fa'a'apu et de l'autoproduction, des fosses de culture vivrières (aux Tuamotu), de l'alimentation bleue, de la gestion durable de l'eau ;
- La poursuite de la mise en œuvre d'une taxation sur les produits jugés « non sains » accompagnés d'une taxation incitative sur les produits jugés « sains » ;
- Ne pas oublier l'archéologie : c'est en comprenant les évolutions passées que l'on peut comprendre plus facilement les évolutions actuelles et à venir.

La mise en place d'un système alimentaire durable et résilient, permettant un essor du tourisme durable sur nos territoires océaniques, ne pourra être effective qu'à travers une réelle volonté politique, car l'alimentation et les enjeux qui l'entourent relèvent fondamentalement du politique au sens premier d'action sur la Cité. De fait, tendre vers une plus grande souveraineté alimentaire implique inévitablement une structuration des filières de la

production à la consommation, en passant par la transformation, la distribution et la mise en œuvre de politiques locales ; ainsi qu'une réappropriation de l'alimentation dans le respect des cultures locales. Des concepts utilisés pendant le colloque de « gastro-colonialisme », « food decolonisation », « souveraineté alimentaire », ou encore « résilience alimentaire » sont ainsi extrêmement évocateurs.

En conclusion, il ressort comme une évidence que cet objectif d'une souveraineté alimentaire des territoires océaniques ne peut être atteint qu'à travers une approche véritablement systémique et dynamique. Et pour construire localement une telle approche, la recherche académique et appliquée, une réflexion transdisciplinaire et collective, et une coordination transversale à plus haut niveau, apparaissent plus que jamais essentielles.

2. Publications dans deux revues internationales suite au colloque multidisciplinaire international « Tourisme et transitions » du 2 au 4 novembre 2023

Le comité d'organisation du colloque multidisciplinaire international « Tourisme et transitions » du 2 au 4 novembre 2023 (cf. rapport CETOP 2023) a contacté plusieurs revues, afin de faciliter la publication de certaines recherches présentées lors du colloque.

Une sélection d'articles provenant de ces présentations a été publiée en 2025 dans la revue internationale (à comité de lecture), plurilingue sur le tourisme, *Via, Tourism Review*.

<https://journals.openedition.org/viatourism/12649>

En particulier, les organisateurs Marie DELAPLACE et Vincent DROPSY ont rédigé un éditorial : « Tourisme et transitions face aux défis contemporains : quelques illustrations ».

<https://doi.org/10.4000/14gar>

Un dossier thématique « Tourisme et transitions dans les destinations insulaires » est également en cours de finalisation, pour permettre à d'autres auteurs de publier leur article dans la revue internationale à comité de lecture *Teoros*.

<https://journals.openedition.org/teoros/>

Projets de recherche

1. Attractivité du tourisme (directeur d'axe : Pierre GHEWY)

1.1 Attentes des touristes et prestations hôtelières premium en Polynésie française (Yann RIVAL)

Ce projet de recherche vise à mieux cerner les attentes des touristes séjournant dans les structures hôtelières de la Polynésie française. La destination touristique est principalement développée à travers une politique de l'offre et trop peu d'études portent sur l'analyse de la demande. Pour ce faire, nous mobilisons la méthodologie dite « Tétracasse » qui, à travers un protocole extrêmement robuste qui a fait ses preuves dans de nombreux domaines autres que le tourisme, permet de déterminer quelles sont les prestations à forte valeur ajoutée aux yeux du consommateur. Après une première phase de collecte de données dans les hébergements afin notamment d'établir un questionnaire, un échantillon de 1000 clients potentiels américains et français est interrogé. Les résultats permettent ainsi de mieux répondre aux attentes de la clientèle séjournant en Polynésie française.

L'analyse comparative des contributions à la satisfaction et à l'insatisfaction perçues par les usagers dans cinq pays (Corée, France, Japon, Singapour, États-Unis) révèle des dynamiques différenciées qui traduisent des attentes culturelles et structurelles variées à l'égard des critères évalués.

Sur le plan de la satisfaction moyenne, la France et le Japon présentent des contributions globalement négatives (respectivement -0,143 et -0,118), suggérant une évaluation critique des items mesurés. À l'opposé, Singapour (+0,248) et les États-Unis (+0,138) affichent des niveaux positifs, traduisant un impact favorable perçu des dimensions du service sur la satisfaction globale.

L'examen des contributions à l'insatisfaction renforce ces disparités. Les États-Unis présentent la valeur moyenne la plus négative (-0,404), avec un score minimal atteignant -1,007, ce qui témoigne d'une forte réactivité des usagers face aux critères jugés insatisfaisants. La France, avec une moyenne d'insatisfaction de -0,226, se distingue également par une perception marquée de certains aspects comme étant insatisfaisants. En revanche, la Corée et Singapour montrent des profils plus modérés.

Le cas du Japon est notable pour la forte polarisation des jugements. Bien que la satisfaction moyenne y soit faible, l'insatisfaction maximale atteint 1,686, traduisant des perceptions très divergentes entre les répondants et possiblement une forte hétérogénéité des attentes.

Singapour se distingue de manière significative : non seulement elle enregistre la plus forte contribution moyenne à la satisfaction, mais elle présente également une insatisfaction modérée. Ce profil suggère une adéquation élevée entre les attentes des usagers et les critères proposés, ainsi qu'un climat de confiance plus favorable à l'évaluation positive des services. Ces résultats confirment l'importance d'adapter les leviers d'amélioration en fonction des sensibilités locales. Tandis que certains pays semblent focalisés sur l'évitement de l'insatisfaction, d'autres privilégient l'optimisation des facteurs différenciateurs de satisfaction. Une lecture croisée des quadrants du modèle Llosa permettrait d'affiner ces observations et de proposer des recommandations ciblées.

1.2 Enquête de satisfaction des clients d’Air Tahiti (Mondher SAHLI et des étudiants de la Licence Professionnelle Métiers du Tourisme et des Loisirs)

Cette enquête, conduite entre février et avril 2025 avec la participation des étudiants de la licence professionnelle « Métiers du tourisme et des loisirs », sous l’encadrement d’un chercheur du CETOP et en étroite collaboration avec Air Tahiti, a déjà recueilli plus de mille réponses. Une première analyse, réalisée sur un échantillon de 300 passagers, a fait l’objet d’une présentation des résultats préliminaires aux responsables de la compagnie aérienne et sera approfondie en 2026.

2. Durabilité du tourisme (directeur d’axe : Yann RIVAL)

2.1 Le tourisme culinaire en Polynésie française face aux enjeux de la durabilité et de la promotion de la destination (Yann RIVAL)

Le colloque sur l’alimentation et le tourisme culinaire (cf. supra) a démontré que le tourisme culinaire, aussi appelé gourmand ou gastronomique, représente un potentiel levier d’action pour la Polynésie française. Ce type de tourisme se traduit par l’association entre cuisine et voyage. En vue de mieux comprendre les enjeux liés au tourisme culinaire en Polynésie française, des entretiens seront menés au sein des pensions de familles (entretiens avec dirigeants et clients). Cette petite hôtellerie familiale et traditionnelle est une véritable rencontre entre les touristes et les Polynésiens. Les pensions de famille représentent un lieu de préservation et d’échange culturel : repas traditionnels, pêche locale, tressage, etc. Dans un second temps, une étude quantitative par questionnaires sera menée auprès des touristes à l’issue de leur voyage en Polynésie française (salle d’embarquement aéroport de Tahiti-Faa’a) afin de mieux cerner les potentialités du tourisme culinaire. Les résultats obtenus permettront de mettre en avant les nombreux défis que représente le tourisme culinaire en termes de durabilité dans un milieu insulaire tel que la Polynésie française. En ce qui concerne la promotion de la destination, le tourisme culinaire présente un réel potentiel en tant qu’élément complémentaire et différenciateur d’une offre culturelle. Un colloque pour approfondir ce thème est prévu en 2026.

2.2 Étude sur les Jeux Olympiques de 2024 à Teahupo'o comme outil de développement du tourisme à Tahiti (Marie DELAPLACE, Vincent DROPSY, Maleke FOURATI, Sylvain PETIT, Mondher SAHLI)

Les épreuves de surf des Jeux olympiques (JO) de Paris 2024, se sont déroulées à Teahupo'o en Polynésie française. Comme souvent dans les pays hôtes, l'annonce de l'événement suscite des anticipations en matière de développement touristique. L'arrivée possible de nombreux visiteurs entraîne généralement une hausse de l'offre d'hébergement, laquelle peut ensuite contribuer au développement touristique. À plus long terme, des effets d'image peuvent renforcer l'attractivité de la destination. La littérature souligne le rôle central des habitants dans ce processus.

Cependant, qu'en est-il lorsque les épreuves des JO se déroulent à 16 000 km du village olympique de Seine-Saint-Denis ? Les premières épreuves de surf olympiques aux JO de Tokyo 2020 (organisées en 2021) s'étant déroulées sans public en raison de la pandémie, aucun retour d'expérience n'est disponible. Quelles sont alors les anticipations des parties prenantes et les perceptions des habitants de Tahiti, en particulier ceux de Teahupo'o ?

Pour répondre à ces questions, les auteurs de cette recherche ont mobilisé une méthodologie mixte combinant revue de la littérature et de la presse, entretiens semi-directifs et enquête quantitative auprès des résidents. Deux vagues d'entretiens ont été réalisées : 19 entre mai et juin 2022, puis 13 entre octobre et novembre 2023, auprès d'acteurs institutionnels, professionnels du tourisme, représentants associatifs et habitants directement concernés par l'organisation des Jeux (cf. annexe). Ils ont permis d'identifier les attentes, inquiétudes et enjeux liés à l'événement en matière de tourisme. Parallèlement, une enquête quantitative a été administrée en face à face au premier trimestre 2024 dans plusieurs communes de Tahiti. Le questionnaire comportait des questions sociodémographiques, des échelles de Likert mesurant les perceptions des impacts (emploi, dynamisation touristique, environnement, image) et des items relatifs à l'implication personnelle des répondants (pratique du surf, participation à l'organisation). L'échantillon comprend 938 répondants, dont 35 % issus de la Presqu'île et 4 % de Teahupo'o. Les données ont été analysées à l'aide de statistiques descriptives et croisées pour identifier les différences d'opinions en fonction du lieu de résidence et de l'opinion globale sur l'événement. Après avoir présenté le lien entre les Jeux olympiques et le développement touristique, cette recherche met en évidence les attentes limitées des acteurs locaux concernant une dynamisation touristique, ainsi que la perception des habitants face à cet événement et à son potentiel touristique.

Les anticipations des populations locales en matière de tourisme se reflètent dans les investissements en hébergement. Fin 2023, l'offre chez les particuliers à Teahupo'o avait augmenté de 21,8 %, passant de 20 à 26 meublés (133 à 162 places), tandis que les pensions de famille restaient stables. Autour, les meublés avaient progressé de 15,5 % (40 à 48 unités et 341 à 394 places). Ces dynamiques montrent que les épreuves olympiques de surf sont perçues comme une opportunité économique incitant à développer l'accueil touristique.

Les anticipations des retombées touristiques des épreuves de surf à Teahupo'o ont été explorées à partir de propositions mesurées sur une échelle de cinq points, de « Tout à fait d'accord » à « Pas du tout d'accord », avec l'option « Sans avis ».

Elles portaient sur différents effets potentiels de l'événement :

1. attirer davantage de touristes à Teahupo'o ;
2. générer un afflux trop important de visiteurs ;
3. impacter négativement l'environnement local ;
4. stimuler l'activité des prestataires touristiques locaux ;
5. créer des emplois à Teahupo'o ;
6. améliorer l'image de Teahupo'o.

Dans l'ensemble, 76,2 % des répondants pensent que les épreuves de surf attireront davantage de touristes à Teahupo'o, une proportion encore plus élevée chez les habitants de la commune (82,1 %). Cette adhésion traduit-elle une volonté de développer le tourisme ou des inquiétudes face à un afflux difficile à maîtriser ?

69,4 % des personnes interrogées se déclarent "tout à fait" ou "plutôt" d'accord avec l'idée que l'événement dynamisera l'activité des prestataires locaux, tandis que 14,6 % expriment un désaccord.

Cependant, à Teahupo'o même, seuls 59 % des répondants anticipent un effet positif sur les prestataires locaux et 28,2 % expriment leur désaccord (Figure 1). Ce contraste suggère un scepticisme plus marqué chez les habitants les plus directement concernés, possiblement lié à des expériences antérieures, à des enjeux de gouvernance locale ou à des préoccupations environnementales spécifiques.

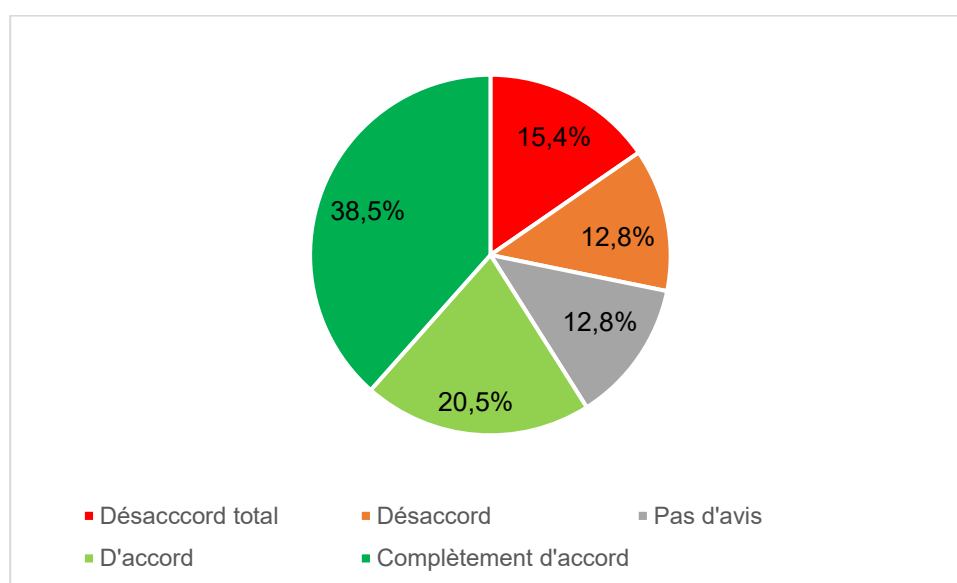


Figure 1 - La position des répondants de Teahupo'o quant à la création d'activités pour les prestataires locaux

Le croisement entre l'opinion générale sur les JO à Teahupo'o et la perception des retombées montre que **75,6 % des répondants estiment que l'événement favorisera les activités locales**, contre seulement **44,7 %** chez ceux ayant une opinion très négative. Et chez ces derniers, **24,6 %** se déclarent en désaccord ou tout à fait en désaccord avec cette affirmation (Figure 2).

Ces résultats soulignent un **lien étroit entre attitude envers les Jeux et perception des retombées économiques** ; les impacts attendus semblent largement influencés par l'opinion préalable sur l'événement.

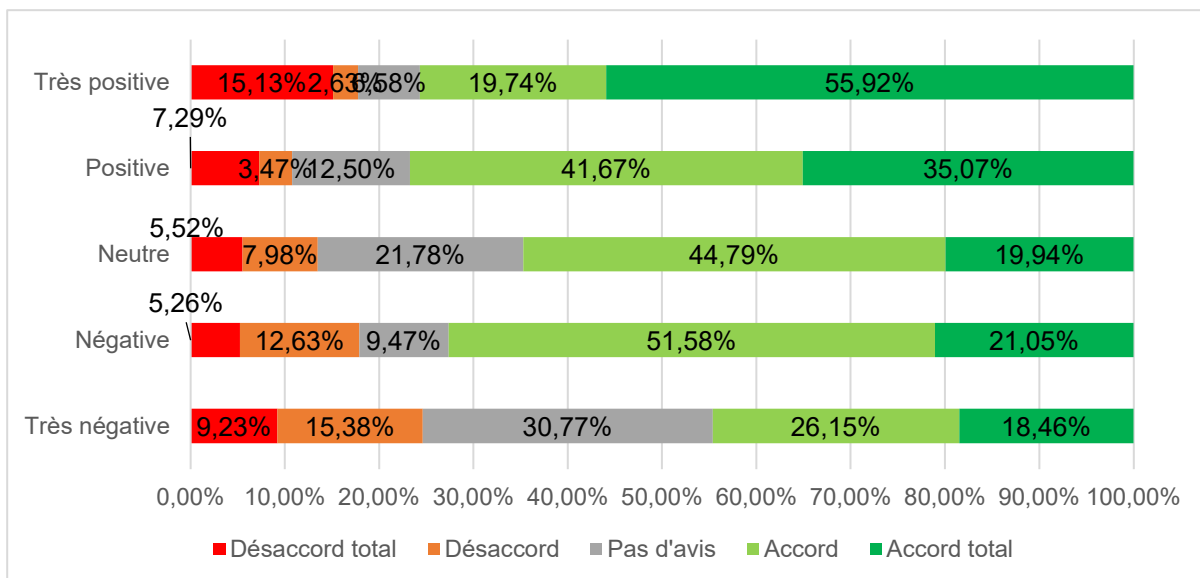


Figure 2 - Position des répondants quant à la création d'activités pour les prestataires locaux en fonction de leur avis sur l'organisation des JO à Teahupo'o

Près de deux tiers des répondants de Teahupo'o (64,1 %) pensent que les épreuves de surf créeront des emplois, tandis que 30,8 % se montrent sceptiques (Figure 3).

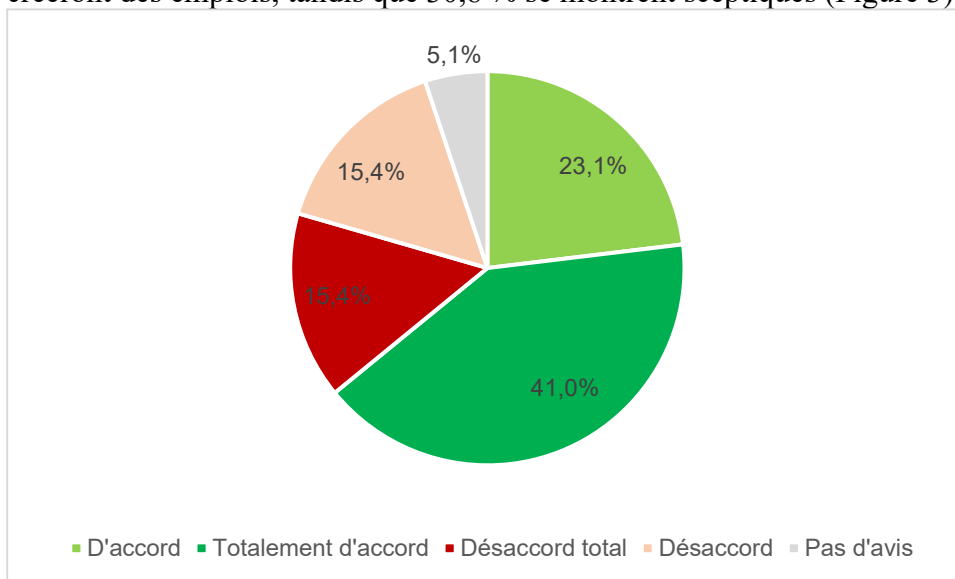


Figure 3 - Position des répondants de Teahupo'o quant à la création d'emplois

L'analyse croisée révèle que la perception d'un impact économique positif dépend fortement de l'opinion générale : 86,8 % des personnes très favorables aux JO croient à la création d'emplois, contre 35,4 % parmi les répondants ayant une perception négative ou très négative.

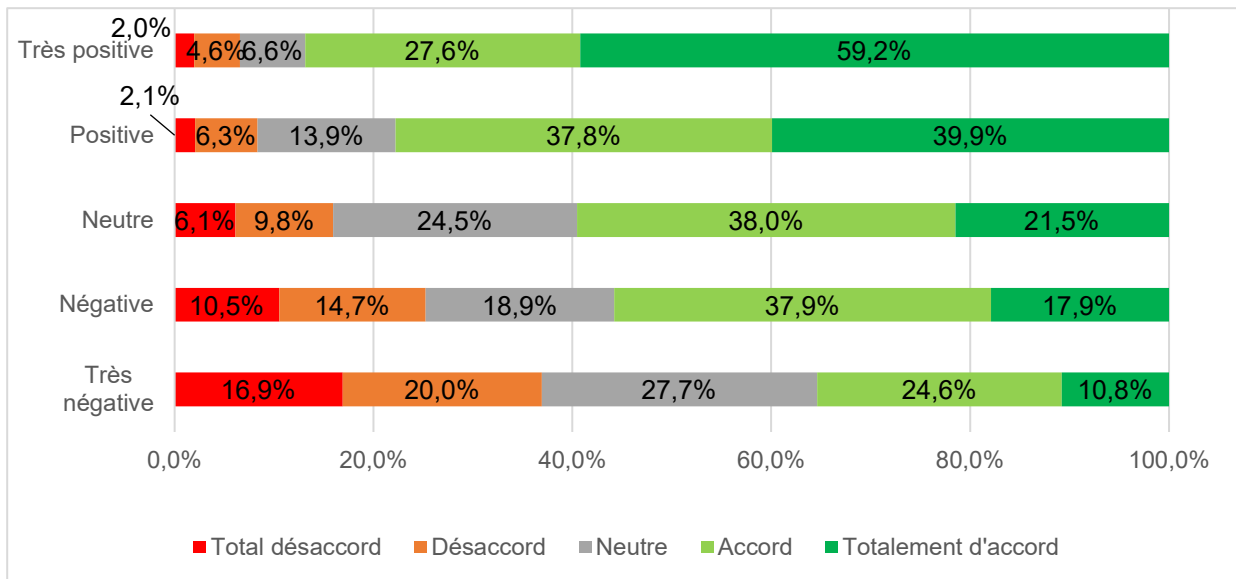


Figure 4 - Position des répondants quant à la création d'emplois (en abscisse) en fonction de leur avis sur l'organisation des JO à Teahupo'o (En ordonnée)

74,3 % des répondants de Teahupo'o craignent un afflux excessif de visiteurs lors des épreuves de surf, traduisant une forte inquiétude quant à la capacité du site à accueillir une hausse importante de fréquentation.

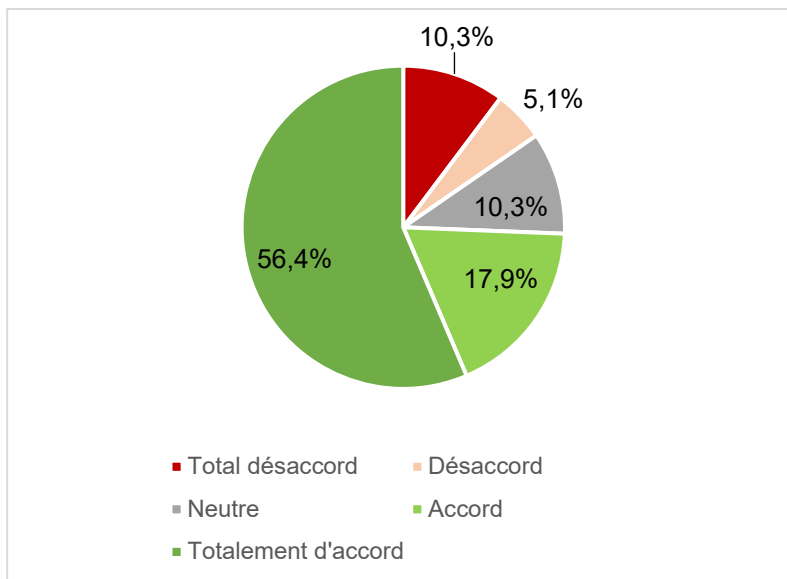


Figure 5- Position des répondants de Teahupo'o quant à un afflux trop important de monde à Teahupo'o

Cette crainte traduit une réticence marquée chez les habitants de Teahupo'o envers les JO. Elle se confirme avec 58,1 % des répondants estimant que les épreuves auront un impact négatif sur l'environnement local, une proportion atteignant 60,4 % sur la Presqu'île et 69,2 % à Teahupo'o (Figure 6).

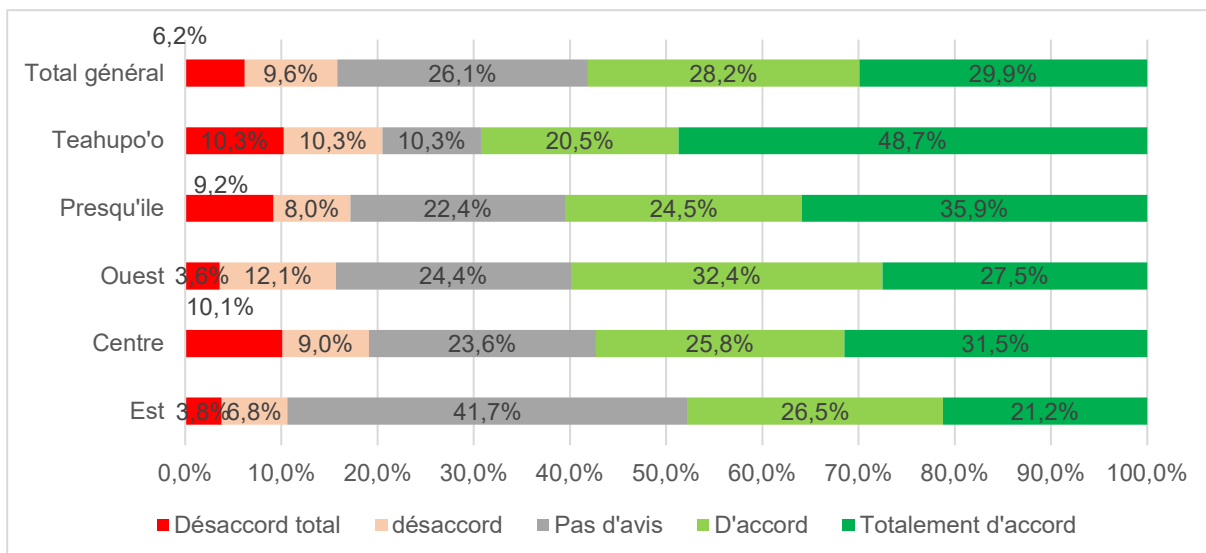


Figure 6 - Position quant à l'assertion « les épreuves de surf vont impacter négativement l'environnement local à Teahupo'o » en fonction de leur lieu de résidence.

Toutefois 20,6 % des habitants de Teahupo'o désapprouvent, illustrant le clivage d'opinion concernant l'organisation des épreuves de surf.

Les clivages sur les JO à Teahupo'o se reflètent dans la perception de leurs effets d'image. Si 61,4 % des répondants jugent que les épreuves amélioreront l'image de Teahupo'o, les participants de Teahupo'o et de la Presqu'île affichent les plus forts taux de désaccord (20,5 % et 17,5 %) et les plus faibles proportions d'avis favorables (56,4 % et 55,5 %) (Figure 7).

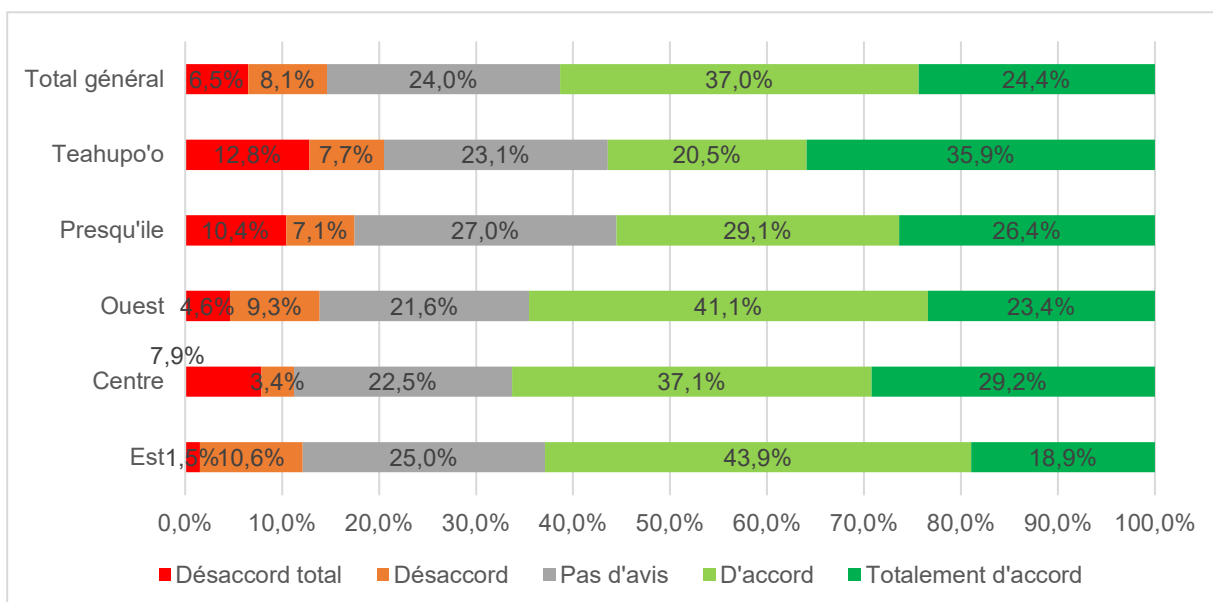


Figure 7 - Position des répondants quant à un changement positif de l'image de Teahupo'o en fonction de leur lieu de résidence.

En conclusion, cette recherche montre la complexité des interactions entre JO et tourisme, qui varient selon les territoires et les populations concernées. Elle étudie les spécificités des épreuves de surf des JO de Paris 2024 à Teahupo'o.

L'enquête menée à Tahiti révèle des anticipations contrastées : les acteurs publics sont modérément optimistes quant au tourisme, tandis que les hôteliers n'en attendent guère de retombées. Les perceptions des habitants sont globalement positives, notamment pour l'emploi et le tourisme, mais des réserves persistent concernant les bénéfices pour les prestataires locaux, en particulier à Teahupo'o. Notre recherche met également en évidence une forte division d'opinion à Teahupo'o concernant les effets d'image. Ce clivage illustre les conséquences d'une organisation des JO à Teahupo'o sans consultation de la population locale ni considération des enjeux autour de la nouvelle tour des juges (Delaplace et al., 2024). L'intégration précoce des communautés locales sera décisive pour garantir leur adhésion et maximiser les retombées lors de futures compétitions, comme les Jeux du Pacifique 2027 en Polynésie française.

Néanmoins, cette étude présente plusieurs limites. L'échantillon de Teahupo'o, bien que surreprésenté, demeure limité (39 personnes), ce qui restreint la portée des analyses. Les données, recueillies avant les Jeux, reposent sur des déclarations susceptibles de biais (désirabilité sociale) et ne permettent pas de mesurer les impacts réels. Enfin, en l'absence de données chiffrées détaillées sur les flux touristiques et les retombées économiques immédiates, l'analyse se concentre sur les représentations et anticipations plutôt que sur des effets observés. Une étude post-événement analysera l'évolution des perceptions des résidents, un an après les compétitions. La médaille d'or remportée par le surfeur tahitien Kauli Vaast pourrait avoir renforcé la fierté locale et les opinions positives, tandis que l'image iconique du surfeur brésilien Gabriel Medina en apesanteur sur les vagues pourrait stimuler l'attractivité touristique de Tahiti.

Ainsi, cette enquête qui a été menée avec l'aide d'étudiant(e)s en licence professionnelle « métiers du tourisme et des loisirs », auprès d'un échantillon de 938 participants, et les enseignements de l'étude qui en a découlé, pourraient aider à l'organisation des prochains Jeux du Pacifique, prévus en 2027 à Tahiti, mais également à la mise en place de la stratégie de tourisme durable et inclusif à « Fariira'a manihini 2027 » (alias FM 2027), puisque la perception et le bien-être des populations sont des objectifs importants.

2.3 Enquête « Tourisme et bien-être : perspectives des résidents de Maupiti » (Mondher SAHLI)

Cette étude examine les liens entre le tourisme et le bien-être des résidents de Maupiti, à partir d'une enquête menée auprès de 266 habitants âgés de plus de 21 ans, enrichie par 26 entretiens qualitatifs. La collecte des données, réalisée entre mars et juin 2024, a été supervisée par Hinano Yeung, étudiante en M2 MCI et major de sa promotion, également assistante de recherche au CETOP.

L'analyse des données s'effectue en collaboration avec deux spécialistes internationaux du tourisme et du bien-être : Adiyukh Berbekova (University of Hawai'i at Manoa) et Muzzo Uysal (University of Massachusetts Amherst). Ce dernier, par ailleurs Président de l'International Academy for the Study of Tourism, apporte une expertise reconnue à l'échelle mondiale, renforçant ainsi la portée et la rigueur de cette recherche.

Les résultats préliminaires de cette étude mettent en lumière des perspectives nuancées sur le projet d'un développement d'un projet hôtelier à Maupiti, reflétant à la fois un certain optimisme et d'importantes préoccupations parmi les résidents de l'île. Plus de 85% des participants ont un avis défavorable à l'implantation d'un hôtel à Maupiti.

Le soutien au projet hôtelier repose principalement sur les bénéfices économiques perçus, tels que la création d'emplois pour les jeunes, le développement des talents culturels locaux et l'amélioration des infrastructures de transport. Par exemple, les résidents espèrent que l'hôtel entraînera une augmentation de la fréquence des vols et l'ouverture de nouvelles lignes aériennes, ce qui renforcerait l'accessibilité de Maupiti. Cependant, malgré ces attentes positives, de nombreuses inquiétudes prédominent. Le projet hôtelier est largement perçu comme une menace pour l'authenticité culturelle de l'île, avec des craintes liées à la commercialisation et à l'érosion du mode de vie traditionnel à Maupiti. De plus, les résidents s'inquiètent de l'impact négatif sur les pensions locales, de la hausse des prix de l'immobilier et de la pression accrue sur des ressources déjà limitées telles que l'eau et l'électricité.

Les préoccupations environnementales occupent une place centrale, les résidents exprimant leurs appréhensions face à la pollution, aux problèmes de gestion des déchets et à la surexploitation des ressources naturelles. Ces inquiétudes se traduisent dans le sentiment général vis-à-vis du projet, qui est majoritairement négatif. Cette opposition est principalement liée aux risques que le tourisme de masse ferait peser sur l'écosystème fragile et le tissu social de Maupiti.

Il est intéressant de noter que, bien que les résidents expriment une insatisfaction concernant le coût de la vie et les opportunités actuelles d'emploi à Maupiti, leur qualité de vie globale est évaluée très positivement (9,62/10), avec une forte satisfaction dans des domaines comme la sécurité et l'accès à l'électricité. Ce contraste illustre le désir de préserver la simplicité et la stabilité de la vie à Maupiti, souvent attribuées à un modèle touristique à petite échelle et axé sur la communauté.

En ce qui concerne les alternatives au projet hôtelier, les résidents proposent d'étendre les pensions existantes, les locations Airbnb et même le camping, comme des options durables

mieux adaptées aux valeurs et aux ressources de l'île. Ces suggestions mettent en avant l'importance de maintenir un contrôle local sur le développement touristique et de préserver l'identité culturelle de Maupiti.

L'analyse des corrélations ajoute de la profondeur à ces résultats, montrant que la satisfaction avec la qualité de vie actuelle est liée à une résistance au projet hôtelier. Les résidents affichant un niveau élevé de satisfaction sont moins enclins à voir l'hôtel comme une amélioration pour l'île, particulièrement en termes d'impacts sociaux et environnementaux. Ces données soulignent une compréhension partagée parmi les résidents de la nécessité de concilier développement économique et préservation culturelle et écologique.

En conclusion, bien que le projet hôtelier soit reconnu pour ses contributions économiques potentielles, les résidents accordent une priorité écrasante à la protection de l'authenticité culturelle et de l'environnement naturel de Maupiti. Ces résultats suggèrent que les décideurs devraient envisager des stratégies touristiques alternatives impliquant davantage la communauté locale, soutenant les hébergements à petite échelle et privilégiant la durabilité, afin de garantir que tout développement améliore, plutôt que de compromettre, le bien-être des résidents de Maupiti.

L'étude réalisée à Maupiti constitue le fondement d'une étude plus ambitieuse sur les liens entre le tourisme et le bien-être en Polynésie française. En s'appuyant sur les enseignements tirés de Maupiti, elle permettra de développer un cadre conceptuel robuste et adapté au contexte polynésien, qui servira de référence pour les enquêtes à venir dans d'autres îles de l'archipel (voir le projet ci-dessous sur l'impact du tourisme sur le bien-être des résidents en Polynésie française)

Les résultats définitifs de l'étude menée à Maupiti viennent d'être présentés lors de la conférence CAUTHE à Adelaide le 11 février 2026, où ils ont suscité un vif intérêt et ont été très favorablement accueillis par la communauté scientifique. Ils feront également l'objet, en 2026, de présentations auprès d'acteurs locaux, de décideurs publics, de professionnels du tourisme et de chercheurs, afin de discuter des implications de l'étude pour le développement durable et inclusif du tourisme en Polynésie française. Par ailleurs, les conclusions de cette recherche donneront lieu à une soumission à une revue académique internationale à comité de lecture, dans l'objectif de contribuer aux débats scientifiques sur le tourisme et le bien-être dans les petites îles et les destinations isolées, tout en positionnant la Polynésie française comme un terrain d'étude de référence dans ce champ de recherche

2.4 Recherche académique collaborative sur l'impact du tourisme (durable et régénératif) et le bien-être des résidents

Des projets de recherche académique ont été effectués en collaboration avec des co-auteurs à Tahiti et/ou avec des chercheurs internationaux, et ont été présentés par Mondher SAHLI (et Vincent DROPSY) aux colloques suivants :

- Colloque CAUTHE, du 10 au 13 février 2025 à Brisbane (Australie)
- Colloque AsTRES, du 8 au 11 décembre 2025 à Valenciennes (France)

Ces projets de recherche, menés principalement par Mondher SAHLI, avec l'aide d'experts internationaux ainsi qu'avec des étudiant(e)s de l'UPF, visent à approfondir la compréhension des dynamiques touristiques locales et à fournir des insights stratégiques pour le développement durable du secteur.

Ces études visent à analyser en profondeur l'influence du tourisme sur le bien-être des résidents des îles polynésiennes, en intégrant des dimensions culturelles, sociales, économiques et environnementales. Elle s'appuie sur un cadre d'analyse adapté aux spécificités locales, tenant compte des dynamiques touristiques propres à chaque destination et des perceptions des communautés. Cet outil permettra d'explorer les multiples impacts du tourisme sur le bien-être des résidents, qu'ils soient liés à la qualité de vie, à la satisfaction identitaire ou à la préservation des ressources naturelles et culturelles.

Le bien-être en Polynésie française est une notion complexe, ancrée dans des valeurs culturelles où les relations sociales, l'attachement à la terre et à la mer, ainsi que la préservation des traditions jouent un rôle central. L'étude considère également l'équilibre entre les dimensions spirituelles, environnementales et communautaires comme un aspect fondamental de ce bien-être. Elle examine les effets du développement touristique sur la cohésion sociale, la gestion des ressources naturelles, et le maintien des pratiques culturelles, en intégrant ces éléments dans une perspective holistique.

L'analyse combine des indicateurs objectifs (comme les revenus, l'emploi et l'accès aux infrastructures) et subjectifs (tels que la satisfaction de vie, le sentiment d'appartenance et l'harmonie avec l'environnement) pour évaluer l'impact global du tourisme sur le bien-être des résidents. Cette double approche permet de saisir à la fois les bénéfices économiques du tourisme et ses effets moins visibles, mais tout aussi importants, sur les dynamiques sociales et culturelles.

À terme, cette étude ambitionne non seulement de contribuer à la littérature scientifique sur le tourisme durable et inclusif, mais également de fournir des outils stratégiques aux décideurs locaux. Ces outils permettront d'orienter le développement touristique vers des modèles qui respectent et valorisent les aspirations des communautés locales, tout en renforçant la durabilité environnementale et culturelle.

Deux de ces études impliquent des experts de renom, Adiyukh Berbekova (Hawaii University) et Muzzo Uysal (University of Massachusetts)

- "Perceptions of Tourism Impacts in Island Communities: Insights from French Polynesia", Adiyukh BERBEKOVA, Mondher SAHLI, et Muzaffer UYSAL (2025), Colloque AsTRES 2025, 8-11 décembre, Valenciennes.

This study examines residents' perceptions of tourism development across 35 islands in five archipelagos of French Polynesia, with a focus on how varying levels of tourist density influence perceived impacts, perceived fairness, and support for tourism development. A large-scale survey was administered to 4,294 residents, capturing sociodemographic characteristics, perceived impacts of tourism, and attitudes toward further development. The sample was well balanced in terms of gender (64% female, 34% male) and covered a wide age range, with most respondents being long-term residents or natives of French Polynesia (75%).

To account for heterogeneity in tourism development, tourist density (measured as tourists per resident) was calculated and categorized into three levels: low (≤ 1.26), moderate (1.27–6.45), and high (≥ 6.46). Mean score comparisons and ANOVA analyses revealed significant differences across these groups. Residents of moderate-density islands consistently reported more positive perceptions of tourism's impacts than those from low- or high-density islands, a pattern consistent with the Tourism Area Life Cycle (TALC) model. While moderate density was associated with higher perceived benefits to quality of life, employment, and fairness in economic redistribution, high-density islands exhibited signs of declining perceived benefits, especially concerning environmental protection and cultural preservation.

Exploratory factor analysis of ten tourism impact items yielded two dimensions: *Perceived Sociocultural and Environmental Impacts* ($\alpha=0.768$) and *Perceived Economic Impacts* ($\alpha=0.602$), explaining 46.6% of total variance. Regression analysis demonstrated that these two factors, together with perceived fairness, significantly predicted support for tourism development ($F=304.87$, $p<.001$), explaining 17.5% of the variance. Among predictors, sociocultural and environmental perceptions exerted the strongest effect ($\beta=0.304$, $p<.001$).

Moderation analyses further highlighted the role of tourist density. While the relationship between perceived impacts and support for tourism was not moderated by tourist density, the effect of perceived fairness on support was significantly conditioned by density levels. Residents on low-density islands showed the strongest dependence of support on fairness perceptions, suggesting that equitable distribution of tourism benefits is particularly salient where tourism remains limited.

Overall, findings underscore the nuanced role of tourism intensity in shaping residents' perceptions. Moderate levels of tourism appear to generate the most favorable balance of perceived economic and sociocultural benefits, while high-density contexts risk eroding support due to concerns over environmental degradation and fairness. These results provide critical insights for policymakers in French Polynesia seeking to balance tourism growth with community well-being, highlighting the importance of equitable benefit-sharing and participatory decision-making in sustaining residents' support for tourism development.

Les résultats de cette étude ont été présentés le 11 février 2026 lors de la conférence CAUTHE à Adelaide, où ils ont été très favorablement accueillis par l'audience et ont suscité des échanges particulièrement positifs. À la suite de cette présentation, plusieurs participants ont encouragé la soumission de cette recherche à une revue académique internationale à comité de lecture.

- « L'attitude des résidents face au tourisme à Moorea : interactions entre perceptions, autonomisation et bien-être subjectif », Adiyukh BERBEKOVA, Vincent DROPSY, Mondher SAHLI, et Muzaffer UYSAL (2025), Colloque AsTRES 2025, 8-11 décembre, Valenciennes.

Le développement touristique en Polynésie française, et plus particulièrement sur l'île de Moorea, entraîne des transformations économiques, socioculturelles et environnementales qui influencent directement la vie quotidienne des habitants. Cette étude analyse les liens entre les perceptions des impacts touristiques (positifs et négatifs), le sentiment d'autonomisation (*empowerment*), le bien-être subjectif et leur influence sur le soutien au développement touristique. Le cadre conceptuel s'appuie sur la *Social Exchange Theory* et sur des approches du bien-être intégrant des dimensions culturelles propres aux sociétés océaniques.

Une enquête a été menée auprès de 396 résidents de Moorea au moyen d'un questionnaire structuré autour de cinq dimensions : impacts positifs, impacts négatifs, autonomisation, bien-être subjectif et soutien au développement touristique.

Les résultats préliminaires indiquent que les habitants perçoivent globalement le tourisme de manière positive, notamment en termes de dynamisme économique et d'opportunités locales. Une forte corrélation apparaît entre la perception des impacts positifs et le sentiment d'autonomisation, ainsi qu'entre autonomisation et bien-être subjectif. Les impacts négatifs – tels que la pression sur les écosystèmes ou l'augmentation du coût de la vie – bien que reconnus, n'affectent pas de façon significative le niveau d'autonomisation, de bien-être ou le soutien au tourisme. Des disparités territoriales demeurent toutefois, certaines communes exprimant un soutien plus marqué que d'autres.

Ces résultats soulignent que, dans un contexte insulaire, l'adhésion au tourisme repose davantage sur la perception des bénéfices et sur l'implication des habitants dans les décisions que sur l'absence d'impacts négatifs. Ils invitent à repenser les stratégies de gouvernance touristique en privilégiant la participation communautaire et le respect des valeurs culturelles et environnementales locales, afin de promouvoir un développement touristique inclusif et durable.

Ces résultats apportent également des enseignements clés pour orienter la stratégie *Fāri'ira'a Manihini 2027* (FM27) vers un modèle de développement touristique non seulement durable et inclusif, mais également régénératif. En plaçant le bien-être des résidents au cœur des priorités stratégiques, cette recherche propose une véritable feuille de route visant à concilier création de valeur économique, préservation des patrimoines culturels et protection des écosystèmes en Polynésie française.

Plus largement, ces projets de recherche contribuent à éclairer les choix de spécialisation touristique à privilégier afin d'optimiser les recettes touristiques tout en maîtrisant les pressions sociales et environnementales, dans le cadre de la nouvelle stratégie de développement touristique (FM27).

3. Compétitivité du tourisme (directeur d'axe : Mondher SAHLI)

3.1 Analyse de l'impact des locations touristiques de courte durée (Airbnb) en Polynésie française (Mondher SAHLI, Vincent DROPSY, Ulrich GUNTER, Bozana ZEKAN)

Cette étude porte sur l'analyse des tendances de l'offre et de la demande sur Airbnb entre 2016 et 2024, en mettant l'accent sur les pics saisonniers, les types de propriétés les plus demandées, ainsi que les indicateurs de performance clés tels que le taux d'occupation, le revenu moyen par chambre vendue (ADR), et le revenu moyen par chambre disponible (RevPAR).

Une attention particulière est portée à l'analyse régionale des performances d'Airbnb à travers les différentes îles de la Polynésie française. Cette approche permet de comparer la compétitivité des destinations les plus populaires, en identifiant leurs forces et leurs faiblesses dans un contexte de concurrence accrue sur le marché des locations de courte durée.

Cofinancée par le CETOP, cette étude bénéficie de la collaboration d'experts internationaux en économie et gestion touristique, notamment Ulrich Gunter et Bozana Zekan de Modul University à Vienne, en Autriche. Leur expertise renforce la robustesse méthodologique de l'analyse et offre une perspective comparative précieuse, intégrant les tendances mondiales des locations de courte durée aux spécificités locales des îles polynésiennes.

Les résultats de cette recherche fourniront des insights stratégiques pour les acteurs publics et privés du secteur touristique. Ils permettront de mieux comprendre les dynamiques du marché des locations touristiques, d'identifier les opportunités de développement durable, et d'orienter les politiques publiques vers une régulation efficace, tout en soutenant l'économie locale et en préservant l'identité culturelle de la Polynésie française.

Les résultats préliminaires de cette étude ont été dévoilés lors d'une présentation le 25 avril à des acteurs locaux et des décideurs politiques. Un autre workshop sera organisé en 2026 afin de partager plus largement les conclusions de l'étude, tout en facilitant un dialogue constructif entre les parties prenantes. Les discussions porteront sur les implications stratégiques des résultats pour le développement touristique en Polynésie française, en mettant l'accent sur la gestion des locations de courte durée, l'équilibre entre développement économique et préservation culturelle, ainsi que la durabilité environnementale.

3.2 Responsabilités et activités dans des organisations internationales

Mondher SAHLI est le Secrétaire Général de l'International Association for Tourism Economics (IATE), une organisation regroupant plus de 300 chercheurs à travers le monde spécialisés en économie du tourisme. Il est également Membre du Conseil Supérieur du Tourisme, Ministère du Tourisme et de l'artisanat, Tunisie (depuis septembre 2023).

Formation universitaire aux métiers du tourisme et de l'hôtellerie

1. Licence professionnelle Métiers du Tourisme et des Loisirs (parcours Management durable des organisations touristiques, hôtelières et de loisirs en Polynésie française)

La Licence Professionnelle « Métiers du tourisme et des Loisirs » proposée par le service de la formation continue de l'Université de Polynésie française est une formation BAC+3 aujourd'hui reconnue par l'ensemble des professionnels du secteur. Cette formation reçoit des financements dans le cadre d'un conventionnement avec le Ministère en charge du tourisme (Présidence de la Polynésie Française).

Elle a pour objectif de former les étudiant(e)s aux processus et outils du management du secteur du tourisme et de l'hôtellerie dans le contexte réglementaire et culturel de la Polynésie. Le contenu de la formation s'inscrit en adéquation avec le déploiement de la Stratégie de développement touristique FM27 de la Polynésie française, qui s'oriente vers un tourisme durable et inclusif.

Des points positifs ont été relevés par l'HCERES (Haut Conseil de l'évaluation et de la recherche de l'enseignement supérieur) dans le cadre de son audit de la formation, réalisé en 2022-2023 : formation située dans un secteur clé de la Polynésie française, programme permettant une bonne adéquation de la formation aux valeurs locales, taux de réussite excellent, taux d'insertion professionnelle satisfaisant.

Pour l'année 2024-2025, le parcours de formation a été profondément remanié à la rentrée universitaire afin de renforcer l'ancrage de la durabilité au cœur de la formation, à travers la **création d'un parcours intitulé « *Management durable des organisations touristiques, hôtelières et de loisirs en Polynésie française* »**. Cette évolution s'inscrit également dans une volonté affirmée d'internationalisation de la formation, notamment par l'augmentation du nombre d'enseignements dispensés en anglais par des universitaires partenaires du projet NARUA, issus en particulier de la Victoria University of Wellington (Nouvelle-Zélande) et de la University of Hawai'i at Mānoa (États-Unis).

La formation est organisée par semestre et repose sur un volume global de plus de 500 heures d'enseignements, réparties entre 300 heures au premier semestre et 200 heures au second semestre, dont 130 heures consacrées aux projets tuteurés en travail de groupe. Les enseignements se déroulent dans une salle dédiée (A1-1) à l'UPF, du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00, ainsi que le samedi matin de 8h00 à 12h00. Le volume horaire plus réduit au second semestre, comparativement au premier semestre, s'explique par la réalisation d'un stage obligatoire d'une durée de quatre à six mois à compter du 1er mars. En amont de ce stage, les étudiant(e)s doivent rédiger un rapport tuteuré et en assurer la soutenance à la fin du mois de février.

La validation du diplôme repose sur l'obtention, pour chaque parcours, de 60 crédits ECTS, répartis à raison de 30 crédits par semestre, conformément au système européen de transfert et d'accumulation de crédits, servant de base au calcul de la moyenne finale du diplôme.

Les enseignements sont assurés par des enseignant(e)s-chercheur(e)s de l'UPF, des enseignant(e)s universitaires extérieurs, ainsi que par des professionnel(le)s, toutes et tous spécialistes reconnus dans leur domaine d'intervention.

Dans l'optique de sensibiliser les étudiant(e)s de la formation à l'importance de la recherche académique (également un souhait de la Polynésie française), le CETOP est partie prenante dans la formation des étudiant(e)s, notamment en développement des actions d'initiation à la recherche. Pour l'année universitaire 2024-2025, ce partenariat entre le CETOP et la licence professionnelle s'est traduit par une collaboration académique significative : les étudiant(e)s de la Licence Professionnelle ont été mis(e)s à contribution par le CETOP pour collecter des données via l'administration de questionnaires dans le cadre d'une étude sur la perception du tourisme par les résident(e)s de Polynésie française à Tahiti et dans certaines îles et atolls.

Les projets tuteurés cette année ont été les suivants en 2024-2025 :

PROJETS TUTEURÉS 2024-2025 (5 projets pour 19 étudiant(e)s)

NOM	Prénom	Projet tuteuré	Partenaire
PAOFAI	Raihani	Analyse de la compétitivité tarifaire des packages touristiques vers Tahiti et ses îles	Tahiti Tourisme
SHAM KOUA	Mataarii		
TUATA	Marine		
WOJTAS	Selia		
BAILLY	Raita	Etude du développement du tourisme de surf en Polynésie française : cas du marché japonais	Consultant Robert Verdier
GRELAUD	Lucy		
PETERANO	Apetahi		
CHAN	Ranihei	Étude du marché des voyages d'affaires en Polynésie française	Ratere Voyages
EULOGE	Temaruhau		
GARET	Ku Ulei		
OLIVE	Teva	Étude sur l'expérience passager d'Air Tahiti	Air Tahiti
AMO	Hinevai		
DENOUEL	Heipoerau		
TEORE	Cheyenne		
VAIAURI	Vaiani		
YAI0-THONG	Mihiana	Rapport d'activités de l'association des étudiant.e.s HITIRERE NUI	UPF
BUTSCHER	Cindy		
HUHINA	Christine		

2. Autres enseignements relatifs au tourisme

Les étudiant(e)s d'autres formations que la LP-MTL) ont bénéficié de l'expertise de Mondher SAHLI en économie du tourisme à travers les cours et sujets suivants :

Tourisme et développement en Polynésie Française (L3 LEA & L3 GEO)

- Analyse des marchés touristiques : étude des caractéristiques des marchés touristiques, y compris les tendances de la demande, les motivations des consommateurs, et les facteurs influençant le comportement des voyageurs.
- Exploration des contributions du tourisme au PIB, à l'emploi, et aux revenus locaux. Analyse des effets économiques directs, indirects et induits du tourisme.
- Exploration de la relation entre le tourisme et la durabilité environnementale, sociale et économique.
- Analyse des bonnes pratiques pour minimiser les impacts négatifs du tourisme et maximiser les bénéfices locaux dans le contexte des économies insulaires.
- Contexte de la Polynésie Française : analyse du développement touristique en Polynésie française, ses impacts économiques, sociaux et environnementaux ; étude des politiques publiques et de la nouvelle stratégie FM27 (tourisme inclusif et durable).

Économie du Tourisme (DU « Accompagnateurs et guides touristiques », formation continue)

- Introduction aux concepts clés de l'économie du tourisme pour les guides touristiques, afin de mieux comprendre les dynamiques économiques locales, l'impact du tourisme sur l'économie régionale, et la contribution des guides peuvent au développement durable de leur destination.

Tourism Economics and Management (M2 MCI)

- Exploration approfondie des théories et modèles économiques pertinents en économie du tourisme, incluant la demande touristique, l'élasticité-prix, et les effets multiplicateurs. Analyse des principaux indicateurs de performance utilisés pour évaluer la rentabilité et la compétitivité des destinations et des entreprises touristiques.

De nouveaux contenus pédagogiques (conception des cours sur mesure qui intègrent des théories économiques modernes, études de cas, méthodologies interactives pour encourager l'engagement des étudiants, ...) et innovations pédagogiques (simulations, projets collaboratifs, analyses de données en temps réel, qui permettent aux étudiants de se confronter à des situations concrètes et de développer des compétences applicables directement dans le monde professionnel) ont également été développés par Mondher SAHLI pour répondre aux besoins spécifiques des étudiants, afin de refléter les dernières tendances et évolutions du secteur touristique en PF et dans le monde, tout en favorisant l'apprentissage autonome et critique. Ainsi, ces évolutions ont non seulement enrichi l'expérience des étudiants, mais ont également renforcé leur capacité à analyser et à s'adapter aux dynamiques complexes de l'industrie touristique. De nouvelles perspectives d'évolution pédagogiques sont envisagées dans le futur (intégration accrue de l'intelligence artificielle, collaboration renforcée avec les professionnels du secteur touristique, développement de programmes de formation continue en "Revenue Management", avec pour objectif de développer des compétences en optimisation des revenus, gestion de la tarification, et analyse des données pour maximiser la rentabilité des établissements hôteliers, compagnies aériennes, et autres acteurs du secteur).

Publications

1. Publications dans des revues ou ouvrages scientifiques

BIARDEAU Léopold, ROSSELLO Jaume, **SAHLI Mondher** and SANTANA-GALLELO Maria, “Natural disasters and global tourism flows: Intensity, vulnerability and moderating factors”, *Tourism Management*, Vol (114), June, (2025).

<https://www.sciencedirect.com/journal/tourism-management/vol/114/suppl/C>

BOUCHET Patrick, **RIVAL Yann**, NARIA Olivier, « Analyse des perceptions et attitudes des résidents de Polynésie Française à l'égard des impacts du tourisme aquatique sur le développement durable de leurs îles », dans *Les enjeux des Jeux en Polynésie de Teahupo'o 2024 aux Jeux du Pacifique 2027*, édité par Eric Conte et Sylvain Ferez, Maison des Sciences de l'Homme du Pacifique (à paraître, 2026).

BOURLIATAUX-LAJOINE Stéphane, **RIVAL Yann**, BOISSEL Jérôme, PETITPRETRE Benoît, « Measurement of satisfaction with the organization of a sports event with a Tetra-class analysis », *Sport Marketing Quarterly (SMQ)*, Vol. 34, n° 4 (2025).

DELAPLACE, Marie, DROPSY Vincent, « Tourisme et transitions face aux défis contemporains : quelques illustrations », *Via, Tourism Review*, (2025).

<https://doi.org/10.4000/14gar>

DELAPLACE Marie, DROPSY Vincent, PETIT Sylvain, & SAHLI Mondher, « Les JOP 2024 à Teahupo'o comme outil de développement d'un tourisme durable et inclusif sur la Presqu'île de Tahiti ? », dans *Les enjeux des Jeux en Polynésie de Teahupo'o 2024 aux Jeux du Pacifique 2027*, édité par Eric Conte et Sylvain Ferez, Maison des Sciences de l'Homme du Pacifique (à paraître, 2026).

DELAPLACE Marie, DROPSY Vincent, PETIT Sylvain, & SAHLI Mondher, “Distances et proximités dans l'organisation des épreuves de surf des jeux Olympiques de Paris 2024 à Teahupo'o en Polynésie française”, *Bulletin de l'Association de géographes français*, (à paraître, 2026).

LONGINE Maeva, « Une analyse des effets économiques des épreuves de surf aux JO 2024 » dans *Les enjeux des Jeux en Polynésie de Teahupo'o 2024 aux Jeux du Pacifique 2027*, édité par Eric Conte et Sylvain Ferez, Maison des Sciences de l'Homme du Pacifique (à paraître, 2026).

RIVAL Yann, « Sustainable Tourism in Island Environments : Developing a Model for the Post-Covid-19 Era in French Polynesia », *Management et Avenir*, (Revue de rang B - HCERES), n° 146 (2025).

SAHLI Mondher, PRATT Stephen, “Advancing tourism economics — insights from IATE 2024”, *Tourism Economics* (2025). <https://doi.org/10.1177/13548166251403112>

2. Communications à des colloques (voir aussi « Événements »)

DELAPLACE Marie, DROPSY Vincent, FOURATI Maleke, PETIT Sylvain, & SAHLI Mondher, “Resident Perceptions of the Olympic Games Surf Competition: An Ex-Ante Study of Teahupo’o”, CAUTHE 2025 conference, Brisbane (Australia), 10-13 February 2025. (*présentation par Mondher SAHLI*).

BERBEKOVA Adiyukh, DROPSY Vincent, SAHLI Mondher, & UYSAL Muzaffer, « L’attitude des résidents face au tourisme à Moorea : interactions entre perceptions, autonomisation et bien-être subjectif », Colloque AsTRES 2025, 8-11 décembre, Valenciennes. (*présentation par Vincent DROPSY et Mondher SAHLI*).

BERBEKOVA Adiyukh, SAHLI Mondher, & UYSAL Muzaffer, "Perceptions of Tourism Impacts in Island Communities: Insights from French Polynesia", Colloque AsTRES 2025, 8-11 décembre, Valenciennes. (*présentation par Mondher SAHLI*).

RIVAL Yann, « Tourisme durable et montée en compétences des acteurs locaux du tourisme: le cas des comités du tourisme en Polynésie française », Conférence AIMTD (Association Internationale de Management du Tourisme Durable), Thiès - Dakar, (28-30 Mai).

3. Parutions dans la presse et entretiens dans les médias.

SAHLI Mondher, « Maupiti, les habitants partagés face au tourisme », *Tahiti infos*, 27 octobre 2025

https://www.tahiti-infos.com/%E2%80%8BMaupiti-les-habitants-partages-face-au-tourisme_a233778.html

SAHLI Mondher, « Maupiti, le bien-être prédomine », *Tahiti infos*, 27 octobre 2025

https://www.tahiti-infos.com/Maupiti-le-bien-etre-predomine_a233779.html

4. Travaux d’étudiants et directions scientifiques

CUNIT Herenui, « Tourisme et bien-être insulaire : le cas de la Polynésie Française », 1^{ère} année de thèse de doctorat d’économie, à l’UPF. Co-direction : DROPSY Vincent & SAHLI Mondher

DROZ Matotea, Le tourisme, la qualité de vie et les attentes des résidents à Moorea, mémoire de master (M2 MCI), Direction : SAHLI Mondher

LONGINE Maeva, « Les Jeux Olympiques 2024 à Tahiti : évaluation des impacts économiques, environnementaux et socioculturels en Polynésie française », 2^{ème} année de thèse de doctorat d’économie, à l’UPF. Co-direction : DROPSY Vincent & PETIT Sylvain.

MONTARON Tekuriri, Tourisme domestique à Moorea : cas des résidents en Polynésie Française, mémoire de master (M2 MCI), Direction : SAHLI Mondher

CENTRE D'ÉTUDES DU TOURISME EN OCÉANIE-PACIFIQUE

Créé en 2018, le CETOP est un lieu de réflexion et d'études. Il a pour ambition d'aider les acteurs du tourisme en Polynésie française par la mise à disposition de données et d'outils de compréhension approfondie, voire d'anticipation des phénomènes touristiques.

Le gouvernement de la Polynésie française a un objectif ambitieux pour le tourisme durable et inclusif (FM27). Notre objectif est d'accompagner ce développement par un travail de recherche et de réflexion avec les instances gouvernementales et les professionnels du secteur, et de mieux comprendre et accompagner les transformations du tourisme en Océanie.

2025

