

TIMBRE SENTEUR : ALGUES DE MER « RIMU VINE »

SCENTED STAMP : SEAWEED "RIMU VINE"

Emission du 21 avril 2023

Issue: April 21st 2023

Le *Rimu Vine* (*Caulerpa chemnitzia*) surnommé le « caviar vert », est une algue très prisée en Polynésie française et dispose d'un fort potentiel sur le marché du Pacifique sud (Nouvelle-Zélande, Fiji, Samoa, etc) mais aussi à l'international, plus particulièrement au Japon.

L'activité de cueillette de cette espèce est traditionnelle dans de nombreuses îles du Pacifique, et notamment en Polynésie française, dans l'archipel des Australes. La recette typique consiste à mélanger des algues fraîches avec du lait de coco, afin d'obtenir un met délicat alliant le goût iodé des algues et la douceur du lait de coco. Les algues disposent de propriétés bénéfiques pour la santé. Elles sont riches en minéraux, vitamines, fibres, et acides gras polyinsaturés, et possèdent des activités antioxydantes et antimicrobiennes reconnues. Ces propriétés nutritionnelles sont très intéressantes pour diminuer les risques cardiovasculaires. Il est à noter qu'aux temps anciens, les algues étaient réservées plutôt aux femmes parce qu'elles n'avaient pas le droit de manger de porc, tortue, coco et banane. Donc, elles cueillaient les algues pour compléter leur alimentation. Aujourd'hui, la Polynésie Française souhaite développer une aquaculture rurale insulaire visant au développement commercial des îles éloignées mais aussi favoriser l'autosuffisance alimentaire en Polynésie. Un des objectifs du Pays est donc de développer l'algoculture. Outre la vocation alimentaire, les algues peuvent être exploitées dans d'autres domaines notamment en cosmétique ou encore en pharmacologie. Ainsi, un accord de programme de recherche fut établi entre le ministère des Ressources marines et l'Université de la Polynésie française (UPF) permettant d'identifier les différents aspects de l'exploitation du Rimu. Le *Rimu vine* existe uniquement à l'état sauvage dans l'Archipel des Australes. Cette ressource reste donc fragile et sensible aux mauvaises conditions environnementales. De plus, une exploitation non raisonnée de la ressource peut l'amener à son extinction. C'est pourquoi des essais de culture sont en cours depuis plusieurs années afin de créer une biomasse suffisante pour alimenter le marché polynésien, mais aussi préserver cette précieuse ressource locale.

Fare Rata, la Poste de Polynésie française est heureuse de pouvoir mettre en lumière au travers de ce timbre senteur, le « rimu vine », en espérant vous donner envie d'y goûter mais aussi de contribuer à cet effort de préservation de notre biodiversité sous-marine, si fragile.

The *Rimu Vine* (*Caulerpa chemnitzia*) nicknamed "green caviar", is a seaweed very popular in French Polynesia and has a strong potential in the South Pacific market (New Zealand, Fiji, Samoa, etc) but also internationally, especially in Japan.

The gathering activity of this species is traditional in many Pacific islands, especially in French Polynesia, in the Austral archipelago. The typical recipe is to mix fresh seaweed with coconut milk, to obtain a delicate dish combining the iodized taste of seaweed and the sweetness of coconut milk. Algae have beneficial properties for health. They are rich in minerals, vitamins, fiber, and polyunsaturated fatty acids, and have recognized antioxidant and antimicrobial activities. These nutritional properties are very interesting to reduce cardiovascular risks. It is noted that in ancient times, seaweed was reserved for women because they were not allowed to eat pork, turtle, coconut and banana. So they were picking algae to supplement their diet.

Today, French Polynesia wants to develop an island rural aquaculture aimed at the commercial development of remote islands but also to promote food self-sufficiency in Polynesia. One of the country's objectives is therefore to develop algoculture. In addition to the nutritional purpose, algae can be exploited in other fields such as cosmetics or pharmacology. Thus, a research program agreement was established between the Ministry of Marine Resources and the University of French Polynesia (UPF) to identify the various aspects of the exploitation of the Rimu.

The *Rimu vine* exists only in the wild in the Southern Archipelago. This resource remains fragile and sensitive to poor environmental conditions. In addition, an unreported exploitation of the resource can lead to its extinction. This is why cultivation trials have been underway for several years to create sufficient biomass to feed the Polynesian market, but also to preserve this precious local resource.

Fare Rata, the Post Office of French Polynesia is pleased to be able to highlight through this scent stamp, the "rimu vine", hoping to make you want to taste it but also to contribute to this effort to preserve our underwater biodiversity, so fragile.



SPÉCIFICATIONS

- **Format / Size** : 26x36 (130F)
- **Planche de / Sheet** : 25 timbres / 25 Stamps
- **Tirage / Print run** : Visuel / Face value 130F : 60 000 exemplaires dont 10 000 Métropole
- **Enveloppe 1^{er} jour / First day envelope** (210F) : 800 de chaque dont 400 Métropole
- **Procédé imprimerie / Printing** : offset senteur
- **Photo** : Hereana MOE
- **Réalisation maquette / Production** : FARE RATA 2023

L'émission premier jour aura lieu au Centre Philatélique de Faa'a aéroport – immeuble Tua Rata et à la Poste de Papeete le 21 avril 2023. Une enveloppe 1^{er} jour sera mis en vente ce jour-là.

April, 21 2023 issuing day at the Philatelic Centre of Faa'a airport – Tua Rata building and Papeete Post office. A "first day" cover to be placed on sale that day.

Circulaire philatélique - Circular for stamp collectors - N°2023/04

Fare Rata, la poste du fenua



DÉSIGNATION	Nombre Quantity	Valeur Unitaire Unit price	TOTAL
Timbre-Poste : Timbre Senteur Algues de mer « rimu vine » Stamp: Stamp scent seaweed "rimu vine"		130 F	
Enveloppe 1 ^{er} jour : Timbre Senteur Algues de mer « rimu vine » First day cover: Stamp scent seaweed "rimu vine"		210 F	
		TOTAL	



NOTE

Le Centre Philatélique tient à informer les philatélistes que pour tous paiements par chèques bancaires domiciliés «Hors territoire», des frais bancaires seront applicables.

The Philatelic Centre informs philatelists that bank charges will apply additionally for all cheques issued out of French Polynesia.

VOTRE MODE DE PAIEMENT / YOUR PAYMENT FORM

- Chèque postal ou bancaire / Post office cheque or bank cheque
- Carte de crédit / Credit card
- Autres / Others

- Mastercard
- Eurocard
- Visa
- Amex

N° de carte / Charge card number :

Chiffre de sécurité* : _____ Date d'expiration : _____
CW number* Expiration date

Signature autorisée / Authorized signature : _____

TAUX DE CHANGE

1000 F. CFP = 8,38 Euros

* Les trois derniers chiffres figurant au dos de votre carte Mastercard, Eurocard ou Visa ou le numéro à quatre chiffres figurant devant votre carte American express.

* Three-digit code printed on the back of the card for MasterCard, Eurocard and Visa. Four-digit code printed on the front side of the card for American Express.

NOM ET ADRESSE (en lettre capitale) / NAME AND ADDRESS (in block capitals)

BON DE COMMANDE À ADRESSER À / ORDER VOUCHER FORWARD IT TO

CENTRE PHILATÉLIQUE - FARE RATA
Immeuble TUA RATA - Faa'a aéroport – 98704 Faa'a - Tahiti - Polynésie française
Tel : (689) 40 48 90 06 - Fax : (689) 40 45 25 86
www.tahitiphilatelie.pf - phila@farerata.pf

PROCHAINE ÉMISSION

- 120 ans de la mort de Paul Gauguin - 8 mai 1903
- Valeur : 1 TP à 500 F
- Emission : 9 mai 2023

