

Vague verte à la cantine

L'initiative « Recettes bénéfiques : vers une autosuffisance alimentaire et durable en milieu insulaire », portée par l'association NeoFood et le cluster* Cap Agro NC, est déployée depuis le 28 avril dernier en Nouvelle-Calédonie. Primé dans le cadre des Stratégies territoriales pour l'innovation, ce projet-pilote est soutenu par le gouvernement et cofinancé par le 10^e Fonds européen de développement.

Le plan Recettes bénéfiques propose aux professionnels de la restauration collective des recettes saines et économiques à base de produits de saison locaux, dans une optique respectueuse de l'environnement. Pour Gabriel Levionnois, président de l'association NeoFood, « Il s'agit d'orienter l'acte d'achat vers les produits locaux afin notamment de soutenir l'économie calédonienne, d'absorber les surplus de production et de diminuer notre empreinte écologique. Côté consommateurs, le but est de faire évoluer les habitudes alimentaires des Calédoniens, y compris dès leur plus jeune âge, afin de les amener vers le mieux-manger par le biais de recettes faciles et économiques mettant en valeur les ressources locales. »

Augmenter le CA de la production agricole locale

En toile de fond, l'association NeoFood et Cap Agro NC, qui travaillent en étroite partenariat avec les acteurs macroéconomiques du territoire, visent la mise en place d'une culture alimentaire durable. « Les cantines calédoniennes préparent environ 70 000 repas chaque jour, qui génèrent des dépenses consacrées pour 85 % d'entre-elles à l'achat de produits importés. La production locale, qui représente 15 % de l'autosuffisance alimentaire de la Nouvelle-Calédonie, pourrait tout à fait répondre à la demande. Si l'utilisation de ces denrées dans la restauration collective générerait une hausse de seulement 5 % de la consommation totale de produits locaux (bruts et transformés), le chiffre d'affaires de notre production agricole augmenterait de 120 millions de francs », souligne Charles Vuillod, manager de Cap Agro NC.

Bientôt une plateforme d'échanges numériques

Cette opération-pilote se décline sur an, dans les cuisines des internats de La Foa, Houaïlou et Lifou, dont les chefs ont spé-



Gabriel Levionnois, président de l'association NeoFood et Dominique Wing Ka, chef de cantine au collège d'Auteuil, lors d'un atelier culinaire.

cialement été formés à la concoction de Recettes bénéfiques.

« L'objectif est de voir ensemble comment nous pouvons introduire des produits locaux dans les menus afin d'améliorer la qualité des repas et de favoriser le bien-être alimentaire des enfants », explique Gabriel Levionnois. Des ateliers de travail sont également organisés dans les cuisines de l'Établissement territorial de formation professionnelle des adultes (ETFPA), « où nous testons et élaborons des recettes ensuite retranscrites sous forme de fiches pratiques et de tutoriels qui viendront alimenter une plateforme d'échanges numériques qui devrait être mise en ligne début septembre 2017 ».

Une ouverture sur la région Pacifique

Cette plateforme sera dotée d'un espace public où seront publiés des recettes et des actualités. En complément, l'espace

dédié aux professionnels (producteurs, distributeurs, cuisiniers, etc.) proposera des tutoriels pour la restauration collective et commerciale, une boîte à outils technique (hygiène, normes, etc.), ainsi qu'une « place du marché » articulée sous la forme de petites annonces (offres/demandes) permettant, par exemple, à un producteur de faciliter l'écoulement de ses produits en cas de surproduction. « L'idée est de tisser du lien, de mettre en réseau les acteurs de la production, de la transformation et de la cuisine », relève Gabriel Levionnois. Le concept innovant et prometteur des Recettes bénéfiques bénéficie d'une subvention du Fonds Pacifique ; il devrait prochainement s'exporter au Vanuatu, à Fidji et à Tahiti.

* Pôle de compétitivité qui concentre des entreprises et des institutions interreliées dans un domaine particulier, sur un territoire géographique donné.