



Tél. : (687) 75 36 74  
 Email : manager@pacificfoodlab.nc

Adresse postale :  
 BP M3  
 Nouméa cédex  
 98849  
 Nouvelle-Calédonie

Site : <https://pacificfoodlab.nc>  
 Facebook : pacificfoodlab

2020 - Conception et réalisation : Agence Becom&Co - Crédit photos : Marine Revelhac / Pacific Food Lab - PAO - PAO Production - Impression : EIP



**L'ALIMENTATION DURABLE**  
*au cœur*

# DE L'AGROALIMENTAIRE À L'ALIMENTATION DURABLE

**Pacific Food Lab** est le cluster de l'alimentation durable en Nouvelle-Calédonie. Il a pour mission d'augmenter durablement la part des produits locaux bruts, transformés et cuisinés dans les assiettes des calédoniens, pour générer davantage de valeur ajoutée économique, sociale et environnementale.

Initialement appelé Cap agro, **Pacific Food Lab** travaille depuis 2014 à développer des synergies entre les acteurs de l'agroalimentaire (cantines, restaurants, exploitations agricoles, élevages, industries, pêcheries, fermes aquacoles, institutions, ...) pour structurer et dynamiser le volet économique du système alimentaire calédonien. Un modèle qui nécessite plus que jamais de développer les capacités des consommateurs professionnels et particuliers à l'utilisation des produits issus de notre terroir.

## SES MEMBRES

**Présidente** : Laurence Upigit, chef de cantine, association "les chefs de Nouvelle-Calédonie"

**Vice-présidente** : Viviane Damiens, médecin, Neofood

**Vice-présidente** : Céline Berti, responsable qualité, La Périgourdine

**Trésorière** : Julie Deffieux, directrice, REPAIR

**Secrétaire** : Eric Grondin-Roumagnac, CFAD

**Manager** : Charles Vuillod, ingénieur agroalimentaire

## LA RESTAURATION COLLECTIVE, UN OUTIL DE RAYONNEMENT

La restauration collective représente

**12,4 millions**

de repas par an en province Sud

**65 000**

enfants mangent à la cantine

**Pacific Food Lab** accompagne les chefs de la restauration collective et notamment scolaire pour augmenter leur capacité à utiliser les ressources alimentaires locales : identification des besoins et des opportunités d'approvisionnement en circuit court, mise en place et suivi de projets majeurs pour faciliter financièrement l'intégration des produits locaux et accompagner une dynamique de changement au sein des cantines. Si la manne économique est importante, l'impact psycho social des recettes bénéfiques sur les individus et notamment les jeunes est considérable. Les chefs sont le point d'entrée du bien-être collectif.

### CHARTRE LE BONHEUR DANS MA CANTINE

Issue du projet européen des recettes bénéfiques, elle est destinée à établir un modèle de cantine idéale qui promeut le bien-être de l'élève pour que la cantine devienne un moment de plaisir.

### CANTINES À L'UNISSON

7<sup>e</sup> édition en 2020, 45 cantines participantes sur tout le territoire, 56 000 élèves. Objectif : proposer un même repas, une journée, intégrant un maximum de produits locaux.

### ASSOCIATION DES CHEFS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

Objectif : créer un noyau dur de chefs de la restauration collective scolaire pour structurer la profession. Création en 2020.

## SOUTENIR LES FILIERES CALEDONIENNES POUR AUGMENTER LES CAPACITES DE PRODUCTION

Proposer des recettes variées et des repas équilibrés aux calédoniens nécessite de créer du lien entre les chefs et les réseaux de producteurs, grossistes et transformateurs du territoire. **Pacific Food Lab** participe à structurer l'offre en amont : étude des écosystèmes, optimisation des outils, des ressources et des infrastructures existantes et à développer.

### B2B

Développement d'un réseau d'approvisionnement sur des bassins géographiques identifiés (ex : Houailou, Canala, Koumac, Ile des Pins).

### CATALOGUE DE PRODUITS LOCAUX

Édition d'un catalogue à destination des professionnels et qui recense les produits locaux disponibles et tarifés par producteurs.



## AUGMENTER LE POUVOIR D'ACHAT POUR INFLUER SUR LA CONSOMMATION ET LES PRIX DES PRODUITS LOCAUX

Le budget des cantines pour la préparation d'un repas (entre 200 et 250 XPF) est un véritable défi pour les chefs. **Pacific Food Lab** intègre ainsi leur savoir-faire à sa propre expertise pour proposer une démarche bénéfique pour tous.

Limiter le gaspillage alimentaire, est le moyen de faire tenir le modèle : la réduction des pertes permet de financer l'achat de produits de meilleure qualité. Des partenariats peuvent ainsi être réalisés avec les producteurs locaux. Développer de nouvelles recettes avec les chefs, les fournisseurs et les transformateurs permet également d'intégrer davantage de produits locaux dans les assiettes en respectant le budget de chacun.

### GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Cantines à l'unisson (5<sup>e</sup> édition - 2019); Déploiement d'un projet pilote dans 4 établissements du secondaire en province Sud (2020)

### RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Création de nouveaux produits transformés issus des produits locaux (saucisse de thon, glace de tarot, boulettes de viande...)

## DES PROJETS COLLABORATIFS ET INNOVANTS

L'alimentation durable est un enjeu social, environnemental et économique majeur qui occupe une place centrale dans notre écosystème. **Pacific Food Lab** s'appuie ainsi sur les synergies et la confiance créée entre les acteurs par l'intermédiaire de coopérations concrètes pour sensibiliser au bien manger. Son expertise, son réseau et son opérationnalité lui permettent d'être la force motrice d'un modèle alimentaire durable, résilient, structurant pour le territoire et déclinable dans la région pacifique.

### QUINZAINE DES PRODUITS LOCAUX

Juin 2020 : en soutien à la relance économique post confinement, 38 000 couverts en 4 jours, 47 t de produits écoulés.

### COOKING CLASS

Juillet 2020 : Centre de Soins de Suite et de Réadaptation.

### FÊTE DES PRODUITS LOCAUX

Octobre 2019, 55 000 couverts sur 5 jours, 43 t de produits écoulés.

### CHEFS SOLIDAIRES

Action menée pendant le confinement : 2 200 barquettes cuisinées et distribuées aux plus démunis.

