



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Trajectoire Recherche Innovation Alimentation Durable

Dossier de presse

Mercredi 1^{er} mars 2023



SOMMAIRE

Trajectoire Recherche Innovation Alimentation Durable	6
La Banque des Territoires, un acteur engagé sur le territoire	14
Investir dans une alimentation saine, durable et traçable	15
A propos de France 2030	19



RAPPROCHONS LE
FUTUR

ÉDITO

«des solutions locales doivent servir un changement global»

L'ambition de la Nouvelle-Calédonie, en lien étroit avec les provinces Sud, Nord et Îles Loyauté compétentes en termes de développement économique, est d'initier par l'innovation une transition alimentaire qui permette de répondre aux enjeux majeurs d'autosuffisance alimentaire, de santé publique et de valorisation de la biodiversité.

Les systèmes alimentaires sont complexes et mettent en jeu des acteurs multiples et variés, qui ont des manières d'agir toutes aussi différentes. En outre, les caractéristiques territoriales (sociales et sociétales, économiques, environnementales, physiques, culturelles, etc.) sont propres pour chaque province de Nouvelle-Calédonie. Le choix, au travers de TRIAD, de tester puis de mettre en synergie des modèles « localisés » permet de prendre en compte cette multitude de facettes. La diversité est source de durabilité.

En d'autres termes, les solutions locales doivent servir un changement global, ce qui implique une impulsion politique forte. Une ambition affichée de créer, développer et animer un système alimentaire durable. Ainsi, l'implication accrue de tous les acteurs dans le bon fonctionnement d'un tel système est essentielle, notamment au niveau opérationnel. De fait, le rôle des acteurs privés est déterminant et doit être encouragé.

Le secteur privé peut être moteur sur des initiatives innovantes, notamment en matière sociétale : (re)créer des liens entre les acteurs locaux et entre territoires pour favoriser l'action collective. C'est ce lien qui crée des réflexes et des envies de projets et qui est générateur de valeurs. La structuration des circuits-courts, la réduction des déchets ou les actions d'éducation alimentaire renforcent le système et s'appuient aussi bien sur des innovations techniques que des innovations relevant de l'économie sociale et solidaire.

Par ailleurs, l'écosystème de l'innovation calédonien se structure via ce projet pour servir cette transition en soutenant de manière proactive la détection des connaissances mobilisables, leur transfert et leur adossement.

En définitive, l'ambition politique dans la mise en place d'un système alimentaire durable et l'encadrement par les pouvoirs publics doit être traduit concrètement par des politiques publiques, allant jusqu'à la prise en compte de la Loi EGAlim, inspirante pour notre territoire, jusqu'à la mise en place d'une stratégie opérationnelle de la transition alimentaire en Nouvelle-Calédonie.

Trajectoire Recherche Innovation Alimentation Durable

Les objectifs du projet

Le Projet Trajectoire Recherche-Innovation pour une Alimentation Durable (TRIAD) en Nouvelle-Calédonie est porté par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, la province Nord, la province des Îles Loyautés et la province Sud.

Il est l'aboutissement d'un long travail qui associe de nombreux partenaires : l'ADECAL-Technopole et certains membres du CRESICA (Consortium de Coopération pour la Recherche, l'Enseignement Supérieur et l'Innovation en Nouvelle-Calédonie), dont l'UNC, l'IRD, l'IAC, le CIRAD, l'IFREMER, ainsi que des acteurs issus du secteur privé et public et du monde associatif. Son ambition est d'innover pour transformer durablement le modèle alimentaire calédonien afin d'établir une production, une transformation et une consommation plus résilientes.

TRIAD porte une ambition économique, sociétale et environnementale à travers la mobilisation d'acteurs locaux, pour répondre à des enjeux majeurs d'autosuffisance alimentaire, de santé publique et de valorisation de la biodiversité. Il porte aussi l'ambition de servir de levier pour réorganiser sur le plan stratégique et opérationnel, l'écosystème de l'innovation néo-calédonien qui doit gagner en efficacité pour la valorisation des travaux et programmes issus ou adossés à la recherche. Il permet enfin d'expérimenter une gouvernance originale du système alimentaire, jusqu'alors inexistante.

4 objectifs pour soutenir une ambition :

- ✓ mettre en œuvre une transition active vers un modèle résilient et durable de production, de distribution et de consommation alimentaire ;
- ✓ permettre la transition vers une alimentation résiliente et durable respectueuse de l'environnement et de la santé humaine ;
- ✓ inverser la tendance actuelle qui est de consommer majoritairement des produits importés à forte empreinte carbone, notamment dans la restauration collective ;
- ✓ valoriser dans l'assiette et, par rétroaction, dans le champ, des produits locaux traditionnels de qualité environnementale, gustative et nutritionnelle avérée.

Au cœur de TRIAD, il y a le projet « Bouge ton bassin » porté par le cluster Pacific Food Lab, qui vise à mettre en relation et à animer la chaîne logistique producteur/transformateur/chefs de cantines pour développer un approvisionnement à base de produits locaux.

Le périmètre géographique de TRIAD s'étend sur l'ensemble du territoire calédonien, avec des actions qui pourront servir de références pour les îles du Pacifique. Les démonstrateurs s'articulent autour de bassins agro-alimentaires localisés, situés dans les trois provinces de Nouvelle Calédonie, en vue de permettre aux cantines scolaires d'apporter à nos enfants une nourriture plus saine fondée sur des produits locaux ayant de meilleures qualités nutritionnelles:

- en province Sud avec les bassins de Bourail/La Foa et de Yaté/Mont-dore ;
- en province Nord avec le bassin de Canala et Houailou ;
- en province Îles avec le bassin de Lifou et Maré.

Autour de ces bassins, TRIAD permettra la mise en œuvre d'unités de transformation des produits locaux dans la province des Îles et la province Nord. En complément, des actions de résilience alimentaire et de valorisation en circuits courts du surplus alimentaire de fruits et légumes seront mises en place. Le projet permettra également la

préfiguration d'une structure de conservation, de multiplication et de diffusion de ressources végétales, ainsi qu'une action de valorisation des plantes alimentaires traditionnelles.

Deux actions transversales, la création d'un « observatoire du système alimentaire durable » et d'une « cellule détection, adossement et transfert » viendront soutenir l'ambition du projet.

Le projet TRIAD reçoit une participation de France 2030 pouvant aller jusqu'à 2 195 000€ (soit environ 262 MF) pour mettre en œuvre ces 10 actions.

L'articulation du projet en 10 actions

Le projet TRIAD se décline en actions portées par des acteurs privés, associatifs, publics ou issus du monde la recherche.

Le projet s'appuie sur des acteurs expérimentés du système alimentaire calédonien, avec comme point pivot le cluster de l'alimentation durable en Nouvelle-Calédonie, Pacific Food Lab.

Un de ses projets phares : « Bouge ton Bassin », articulé autour de dynamiques d'approvisionnement en circuits-courts de la restauration collective scolaire avec des produits locaux issus de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, va servir de nucléus commun aux provinces Sud, Nord et Îles Loyauté pour déployer TRIAD à l'échelle d'un bassin de production. Cette démultiplication par les provinces permet de tester le déploiement d'actions similaires dans des contextes propres à chacun des territoires concernés (urbain/périurbain ; rural, atomisation de la production, logistique ; double insularité).

Le point d'entrée du projet restant **le restaurant scolaire, les chefs cuisiniers** [et plus largement les établissements scolaires] occupent une place stratégique dans la mise en œuvre des actions du cluster. C'est un des volets de « Bouge ton Bassin » que de prendre soin des chefs, faciliter leurs actions en lien avec l'approvisionnement et les techniques et recettes culinaires à base de produits locaux, y compris le travail pour limiter le gaspillage alimentaire. *« Il n'y a pas de bonne cuisine, si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée »* disait Paul Bocuse.

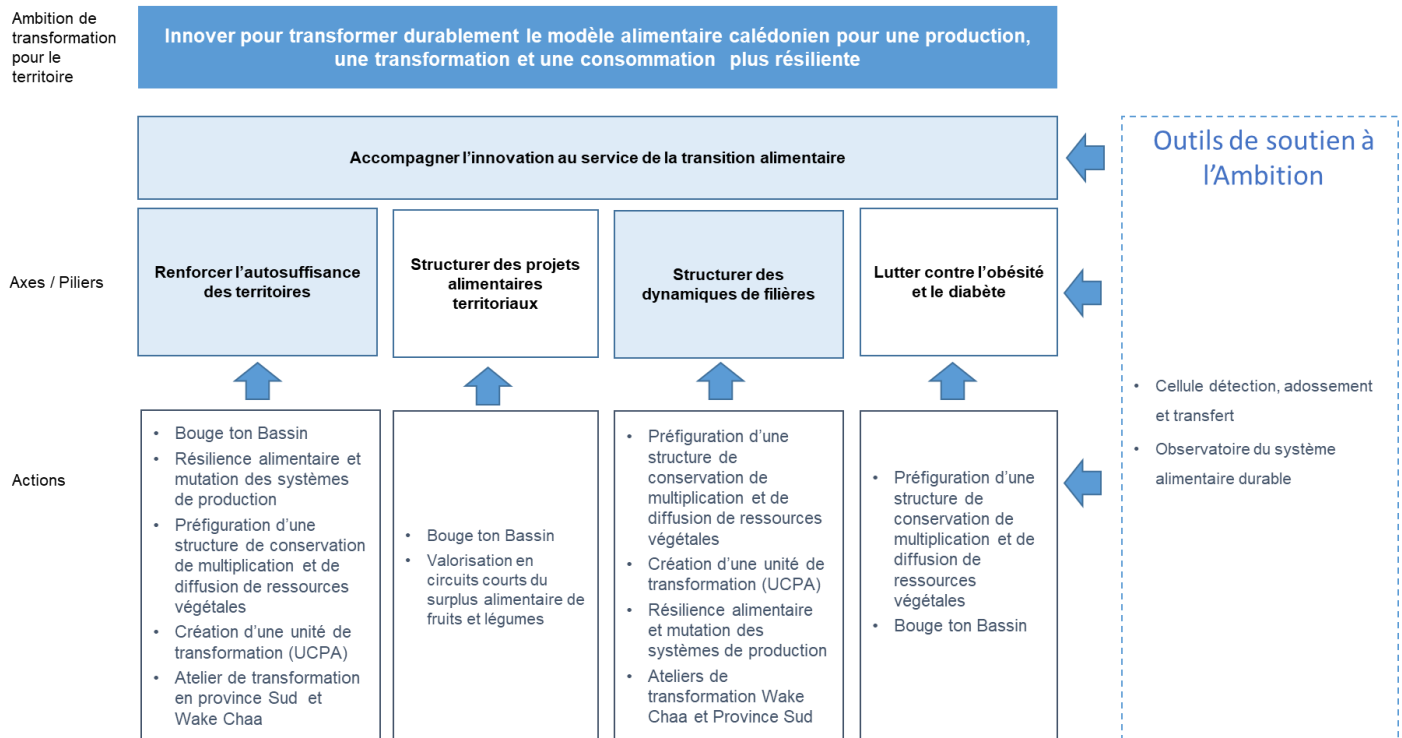
Il s'agit par-là de redonner du sens au travail des chefs et considérer les élèves comme des convives à part entière. Cette découverte alimentaire est complétée via TRIAD par une approche pédagogique du goût afin d'amener les enfants à verbaliser leurs sensations, leurs émotions et, ainsi, donner ou redonner du sens à leur alimentation.

Tableau 1 Liste des actions du projet TRIAD

#	Titre de l'action	Porteur de l'action	Lieu de l'action
1	Bouge ton bassin (avec les volets réduction du gaspillage et éducation à l'alimentation)	Pacific Food Lab	3 bassins : - en province Sud avec les bassins de Bourail/La Foa et de Yaté/Mont-dore ; - en province Nord avec le bassin de Canala et Houaïlou ; - en province des Iles Loyautés avec le bassin de Maré.
2	Préfiguration d'une structure de conservation de multiplication et de diffusion de ressources végétales	Aura Pacifica	Province Sud
3	Observatoire du système alimentaire durable	IAC	Province Nord, province des Iles Loyautés, province Sud
4	Création d'une unité de transformation (UCPA) sur l'île de Nengone	SODIL	Province des îles : Nengone
5	Résilience alimentaire et mutation des systèmes de production	MOULIN DE TIA	Province Nord : Pouembout
6	Valorisation en circuits courts du surplus alimentaire de fruits et légumes	SARL Stop O'Pertes	Province Nord : Houaïlou
7	Extension des capacités de stockage d'un atelier de transformation de produits locaux répondant aux besoins des cantines scolaires de Canala	WAKE CHAA	Province Nord : Canala
8	Cellule détection, adossement et transfert	UNC	Province Sud : Nouméa
9	Valorisation des plantes alimentaires traditionnelles pour mieux manger	CADRL	Province Nord, province des îles, province Sud
10	Mise en place d'ateliers de transformation de produits locaux répondant aux besoins des cantines scolaires en province Sud	Province Sud	Province Sud : Dumbéa/Mont-Dore

Chaque action du projet TRIAD s'inscrit dans un ou plusieurs des axes stratégiques de cet appel à projet afin d'atteindre l'ambition de transformation du territoire.

Deux actions transversales serviront de levier pour accompagner la transition (**Cellule détection, adossement et transfert**) et suivre son évolution à travers des indicateurs d'impacts (**Observatoire du système alimentaire durable**).



Les « **bassins de production** » sont à définir ici comme **systèmes alimentaires locaux**. Ce sont des ensembles « d'organisations de production et de service (unités de production agricoles, entreprises agroalimentaires, commerciales, de services, restauration) associés à un territoire spécifique par leurs caractéristiques et leur fonctionnement. Le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leur savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relations, se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale données » [CIRAD-SAR (1996)].

Les actions du projet

Action 1

Bouge ton bassin (avec les volets réduction du gaspillage et éducation à l'alimentation)

Porteur du projet : Pacific Food Lab

Contact : Charles Vuillod - manager@pacificfoodlab.nc

Le programme répond à la problématique de dynamisation des bassins de production. Il accompagne la structuration des circuits de production et de distribution des produits locaux (production marchande et non marchande) vers les cantines, au profit d'une économie localisée. La restauration collective, levier d'activation à grande échelle et « fabricant des citoyens de demain », a été choisie en premier lieu pour se généraliser à d'autres circuits de distributions.

3 volets ont été retenus pour le projet TRIAD :

- 1) Bouge ton bassin : mise en place de circuits courts entre les cantines du secondaire et les producteurs locaux afin d'augmenter la part de produits frais dans les assiettes tout en développant des filières à l'échelle de bassins de production dont le centre de gravité est la cantine d'un établissement scolaire.
- 2) Mange mieux jette moins : Réduire le gaspillage des cantines afin de réaliser des économies leur permettant d'acheter des produits de meilleure qualité.
- 3) Bien manger pour mieux apprendre : mise en place de programme d'éducation au goût dans les écoles primaires pour donner aux élèves les clés nécessaires à la découverte de leur patrimoine alimentaire et culinaire ; La capacité à approvisionner localement le maillon productif en matériel biologique sain (plants, semences, etc) est une des conditions essentielles pour améliorer notre résilience alimentaire. et qu'ils puissent également partager leurs découvertes avec leur famille. La capacité à approvisionner localement le maillon productif en matériel biologique sain (plants, semences, etc) est une des conditions essentielles pour améliorer notre résilience alimentaire.

Action 2

Préfiguration d'une structure de conservation, de multiplication et de diffusion de ressources végétales

Porteur du projet : Aura Pacifica

Contact : Thomas Crossay - thomas.crossay@unc.nc

La structure a pour but de développer la culture in vitro de plants de bananier en Nouvelle-Calédonie afin de pouvoir répondre au besoin de plants sains pour les producteurs de bananes locales afin qu'ils améliorent leur rendement pour subvenir aux besoins des cantines. A terme, cette action consiste à mettre en place une structure néo-Calédonienne dédiée à la culture in vitro des plantes identifiées comme des opportunités de production ou de conservation par les producteurs, par les organismes de recherches et les institutions du territoire.

Action 3

Observatoire du système alimentaire durable

Porteur du projet IAC

Contact Séverine Bouard : bouard@iac.nc

En s'appuyant sur des recherches initiées à l'IAC depuis quelques années, ce projet d'observatoire permettra de mieux caractériser le système alimentaire néo-calédonien dans les zones d'expérimentation et de comprendre comment s'articule agriculture, alimentation et santé. L'enjeu est de réunir de multiples sources de données existantes, de les traiter et les rendre facilement requêtables et visualisables

Pour cela deux échelles d'information seront mobilisées :

1. Des indicateurs « systèmes » directement inspiré du *dashboard* FAO système alimentaire durable et des indicateurs sélectionnés pour la Nouvelle-Calédonie
2. Des indicateurs de suivi des actions identifiés avec les responsables des actions.

Action 4

Création d'une unité de transformation (UCPA) sur l'île de Nengone

Porteur du projet : SODIL

Contact : Miguel Honako - miguel.honakoko@sodil.nc

L'action permettra de réhabiliter une unité de conditionnement des produits agricoles (UCPA). Elle aura pour mission de racheter les fruits et légumes de Maré, de les transformer et/ou les conditionner avant leur commercialisation auprès des cantines scolaires de l'île et dans un second temps, de pouvoir commercialiser ses produits dans le reste des îles loyauté mais également à l'export vers Nouméa où ils sont très recherchés pour leur qualité et leur origine.

Action 5

Résilience alimentaire et mutation des systèmes de production à Pouembout

Porteur du projet : MOULIN DE TIA

Contact : Bastien Pinero - bastien.pinero@live.fr

L'action repose sur l'installation de petites unités de transformation permettant la transformation du blé et du sarrasin en farine, le traitement du riz et l'extraction d'huile de tournesol. En effet l'ensemble de ces cultures ainsi que des légumineuses seront conduites en rotation (définie avec le CREA de la Technopole), avec une certification BIOPASIFIKA, sur différentes parcelles permettant d'avoir plusieurs productions chaque année ce qui réduit également la vulnérabilité face aux aléas climatiques.

Ce projet est porté par un couple de paysans-boulangers qui valoriseront directement les farines dans leur boulangerie et projettent d'incorporer à leurs recettes des farines de manioc, ambrevades et autres productions locales abondantes en Nouvelle-Calédonie.

Les sous-produits seront valorisés pour l'alimentation animale (sons des céréales etc.)

Action 6

Valorisation en circuits courts du surplus alimentaire de fruits et légumes à Houaïlou

Porteur de projet : Stop O'Pertes

Contact : Yoan Boewa - boewa.yoan@gmail.com

Il s'agit de mettre en place un projet pilote visant à structurer une filière de valorisation du surplus alimentaire (fruits et légumes le plus souvent perdus au champ aujourd'hui) par le développement d'une application

connectant des colporteurs aux producteurs locaux pour revendre leurs surplus à des ateliers de transformation qui approvisionneront les cantines scolaires. Le projet se déroulera sur la commune de Waa wi Luu (Houailou).

Action 7

Extension des capacités de stockage d'un atelier de transformation de produits locaux répondant aux besoins des cantines scolaires de Canala

Porteur du projet : WAKE CHAA

Contact : Alexandra Thiona - wakechaa@canl.nc

L'association Wake Chaa, créée en 2004, a porté l'OGAF de Canala jusqu'en 2008. En plus du financement de projets de développement économiques elle a mis en place, pour son propre compte, des activités commerciales et la collecte de produits agricoles qui bénéficie aujourd'hui à 300 producteurs vivriers de la commune. En 2016, avec l'appui financier de la province Nord, elle a mis en place un laboratoire de transformation en troisième et quatrième gamme agréé par le SIVAP afin de valoriser davantage les produits collectés. Des fruits, légumes et tubercules y sont aujourd'hui transformés.

L'association fournit déjà les internats, publics et privés, de la commune, mais la demande en produits transformés, notamment en troisième gamme, est nettement supérieure à ce que l'association est en mesure de fournir actuellement et le facteur limitant est leur capacité de stockage en froid négatif. Ainsi, afin d'augmenter la part des produits locaux dans l'alimentation scolaire, il s'agit ici d'aider l'association à acquérir une seconde chambre froide négative et de monter ainsi la capacité de stockage.

Action 8

Cellule détection, adossement et de transfert

Porteur du projet : UNC

Contact : Anne Rouault - anne.rouault@unc.nc

Les acteurs académiques du territoire entendent contribuer pleinement à la dynamique d'innovation du territoire et à la réussite du projet TRIAD, et se mettent en ordre de marche pour que les connaissances et résultats de la recherche puissent directement servir les porteurs de projets innovants et contribuer à la réussite de la trajectoire vers un système alimentaire durable en Nouvelle-Calédonie. Pour cela, est proposée dans TRIAD la mise en place d'une cellule 'détection, adossement, transfert' pour l'innovation. Celle-ci va permettre de répondre aux besoins d'accompagnement des porteurs de projets innovants en Nouvelle-Calédonie, et prioritairement de ceux retenus et financés dans le cadre du projet TRIAD. Cet appui recouvre notamment :

- L'adossement des projets innovants aux compétences et savoir-faire acquis par la recherche en Nouvelle-Calédonie par du courtage direct de connaissance et de savoir-faire au sein du CRESICA, ou indirect par le biais des cellules de valorisation des organismes métropolitains du CRESICA ; la mise en place d'une veille 'valorisation' sur les travaux en cours au sein du CRESICA pour anticiper les démarches en transfert ;
- L'identification de ressources pertinentes pour l'exécution des travaux sur la base de ce courtage de connaissance : recrutement de stagiaires, alternants, doctorants, conventions d'hébergement ;
- Un travail concerté avec les cellules de valorisation des établissements partenaires sur la sensibilisation des parties prenantes (chercheurs et porteurs d'actions) sur les mécanismes de collaboration public-privé, sur la propriété industrielle, et l'octroi de licence.

Action 9

Valorisation des plantes alimentaires traditionnelles pour mieux manger

Porteur de projet : CADRL

Contact : Victor Carawiane

L'action permettra d'étudier le potentiel nutritionnel, agricole et culinaire d'une cinquantaine d'espèces ou variétés de plantes alimentaires dites « traditionnelles » car utilisées depuis longtemps dans certaines tribus de Nouvelle-Calédonie.

Dans ce contexte, les enjeux sont de trois ordres :

- Evaluer les propriétés nutritionnelles des plantes pour évaluer leur pertinence à les intégrer dans l'environnement alimentaire des calédoniens.
- Evaluer les capacités agronomiques des plantes : leur méthode de culture et leur rendement.
- Evaluer la capacité de ces plantes à améliorer la résilience du système alimentaire calédonien : résistance aux insectes, champignons et adaptation à des conditions climatiques contraignantes (fortes pluies, sécheresse).

Action 10

Mise en place d'ateliers de transformation de produits locaux répondant aux besoins des cantines scolaires en province Sud

Porteur de projet : Province sud

Contact : Laurent Desvals - laurent.desvals@province-sud.nc

L'action vise à développer deux ateliers de transformation, notamment un laboratoire sur le bassin de Yaté/Mont-dore pour permettre la commercialisation des produits des associations de producteurs locaux que sont la SOCOPRODI et l'ADEVY. En effet, les responsables de cantine ont besoin d'avoir des produits locaux prêts à l'emploi, faciles d'utilisation et pouvant se conserver au froid. Trop peu d'ateliers de transformation ont la capacité de valoriser des fruits et des légumes frais en province Sud. Dans le cadre du projet TRIAD, il convient de lancer de nouvelles structures de transformation adaptées aux produits locaux, à leur saisonnalité de production et répondant aux attentes des responsables des cantines.

La Banque des Territoires, un acteur engagé sur le territoire



Le projet TRIAD vise à transformer le modèle alimentaire calédonien dans ses dimensions production, transformation et consommation. Il est doté d'une gouvernance robuste, structurée par site répartis sur l'ensemble du territoire et articulée autour d'une véritable volonté politique avec un leadership du Gouvernement de La Nouvelle – Calédonie.

Son ambition transversale qui répond aux grands enjeux de l'alimentation (autosuffisance, santé, valorisation de la biodiversité...) a été saluée par le Jury d'experts et le comité de pilotage de l'Action qui a qualifié le projet de remarquable.

En tant qu'opérateur pour le compte de l'Etat et mobilisant ses directions régionales, la Banque des Territoires a géré les deux phases du Plan Innovation Outre-Mer (PIOM), la phase d'ingénierie (AMI) suivie de la phase d'appel à projets, a piloté le processus d'instruction et assurera par la suite la contractualisation et le suivi des projets.

À propos du Plan d'innovation Outre-Mer (PIOM)

- L'Action « Plan Innovation Outre-Mer » est créée dans le cadre du Fonds National de Valorisation, « Pôles d'excellence » en 2019 et s'élève à 16M€.
- Elle s'inscrit dans la continuité des Assises des Outre-mer et dans la stratégie trajectoire « Outre-mer 5.0 » pour la transformation des territoires ultra-marins français :
 - Place la créativité et l'innovation (techniques, sociale ou organisationnelle), au cœur de cette transformation
 - Vise à financer des projets innovants qui tiennent compte des besoins et des spécificités locales et qui sont susceptibles d'avoir un impact significatif tant social, environnemental, qu'économique

À propos de la Banque des Territoires

Créée en 2018, la Banque des Territoires est un des cinq métiers de la Caisse des Dépôts. Elle rassemble dans une même structure les expertises internes à destination des territoires. Porte d'entrée client unique, elle propose des solutions sur mesure de conseil et de financement en prêts et en investissement pour répondre aux besoins des collectivités locales, des organismes de logement social, des entreprises publiques locales et des professions juridiques. Elle s'adresse à tous les territoires, depuis les zones rurales jusqu'aux métropoles, avec l'ambition de lutter contre les inégalités sociales et les fractures territoriales. La Banque des Territoires est déployée dans les 16 directions régionales et les 37 implantations territoriales de la Caisse des Dépôts afin d'être mieux identifiée auprès de ses clients et au plus près d'eux.

Pour des territoires plus attractifs, inclusifs, durables et connectés. www.banquedesterritoires.fr / @BanqueDesTerr

Investir dans une alimentation saine, durable et traçable

POURQUOI CET OBJECTIF ?

- La situation agricole et agro-alimentaire actuelle est très insatisfaisante :
 - Notre **solde commercial** agricole se dégrade : 2^{ème} exportateur mondial au début des années 2000, la France est depuis 2015 à la 6ème place.
 - Nous dépendons largement de l'étrangers pour des **intrants essentiels** à l'agriculture : énergie, produits phytosanitaires, engrais et alimentation animale
 - Notre agriculture ne répond pas pleinement à la **demande nationale** : la moitié de nos fruits et légumes viennent de l'étranger !
 - Notre pays dispose pas d'un **appareil industriel** de transformation suffisamment compétitif. Résultat ? Nous exportons des pommes de terre et importons des chips :
 - Nous faisons face à un véritable **challenge démographique** de nos agriculteurs : environ 1/3 des chefs d'exploitation devraient faire valoir leurs droits à la retraite d'ici à 2030
- Il nous faut agir car l'alimentation est une question de :
 - **Souveraineté** : toute société se doit de sécuriser de manière pérenne son accès à des quantité nécessaire d'aliments pour nourrir sa population
 - **Santé publique** : penser l'alimentation de demain c'est traiter les problèmes de maladies chroniques tels que le diabète, l'obésité, les maladies cardio-vasculaires ou les cancers et agir contre les l'impact avéré ou présumé de certains produits alimentaires - notamment ceux dits « ultra-transformés » - sur la santé des consommateurs
 - **Société** : il existe un lien indéniable entre inégalités sociales et inégalités nutritionnelles. Penser l'alimentation de 2030, c'est aussi agir pour réduire ces inégalités.
 - **Environnement** : les terres agricoles, qui couvrent 50% de notre territoire, structure de façon importante le bon fonctionnement de nos écosystèmes. Leur gestion durable est donc essentielle.

POURQUOI LA FRANCE PEUT REUSSIR ?

- Nous restons une **véritable puissance agricole** : Nous sommes le premier producteur agricole européen (18 % de la production de l'Union européenne) et le premier exportateur de céréales en Europe
- Nous disposons d'un **appareil de formation, de recherche et d'expérimentation** dédié et particulièrement dense et dynamique dans le secteur agricole et agroalimentaire
- Nous avons un haut niveau de **recherche et de développement en génétique**

QUELS LEVIERS POUR ATTEINDRE CET OBJECTIF ?

- Nous **sensibiliserons la population et éduquerons nos jeunes** à l'alimentation saine et la diversification des sources de protéines.
- Nous **aiderons au renouvellement générationnel des agriculteurs**, notamment en développant le portage foncier agricole permettant aux jeunes agriculteurs de reporter l'achat de terres sur lesquelles il souhaite s'installer
- Nous soutiendrons le déploiement de projets de **diversification de produits et de services**
- Nous subventionnerons les **projets de relocalisation** des productions alimentaires.
- Nous financerons l'innovation pour aller vers des **modèles de production plus intégrés et résilients** autour de filières territorialisées
- Nous expérimenterons et déploierons des **combinaisons d'innovations** (techniques et biotechnologiques, numériques, organisationnelles...) afin de réduire les émissions de gaz à effet de serre, la consommation d'intrants et de restaurer la biodiversité.

ET CONCRETEMENT ?

- La France aura bientôt sa **première ferme à insectes** (porté par la startup « Ynsect ») pour l'alimentation animale. Elle nous permettra de réduire notre dépendance au soja étranger.
- Nous soutenons le projet **InGREENdient** qui vise à mettre sur le marché des poudres nutritives pour l'alimentation humaine à partir de coproduits de la première transformation alimentaire (pépins, pulpes, pelures de pomme, orange, carotte, betterave, son de blé, etc.).
- Nous soutenons le projet **Ever Vigne**, porté par le cluster industriel « ARD », qui vise à

proposer de nouvelles solutions de biocontrôle pour lutter contre le mildiou de la vigne, avec une efficacité prouvée dans les vignobles.

FOCUS SUR LA NOUVELLE CALEDONIE

- Le système alimentaire calédonien actuel n'est pas, non plus, satisfaisant :
 - Le taux de couverture en frais est de 38%, en incluant l'autoconsommation ; globalement, il chute à 20%, incluant l'autoconsommation (*Source : DAVAR – memento agricole 2017*).
 - La faible structuration des filières alimentaire, dans notre contexte insulaire, rend le système productif et distributif alimentaire à la fois trop peu compétitif et peu résilient. Résultat ? Des pertes et gaspillages à tous les maillons, un accès (physique, économique, culturel) restreint aux produits locaux, le recours massif à l'importation d'intrants et de produits alimentaires à bas-coûts, souvent ultra-transformés et de faible qualité nutritionnelle.
 - Des régimes alimentaires déséquilibrés, non sans conséquences : 67% des adultes sont en surcharge pondérale (dont 38% obèses) ; 38% des enfants à 12 ans sont en surcharge pondérale (dont 18% obèses) ; et environ 15 000 diabètes 2 sont détectés, pour un coût de 10 Milliards XPF (*Sources : ASS / CAFAT*). Et l'alimentation est de loin la première responsable de la progression de ces maladies dites non transmissibles.
 - La gouvernance du système alimentaire calédonien ? Un mille-feuille de compétences, une certaine dispersion dans l'action publique, sans véritable évaluation et au final peu de résultats.
- Mais la Nouvelle-Calédonie est riche de son patrimoine naturel et de son patrimoine humain, et sait se retrouver sur ce qui rassemble :
 - La biodiversité de la Nouvelle-Calédonie offre un potentiel nourricier encore insuffisamment exploré.
 - de nombreuses initiatives collectives et individuelles, d'engagements citoyens forts, existent : modes de production plus durables, développement des circuits alimentaires de qualité et de proximité, prévention des risques d'altération de la santé, préservation de l'environnement et de la qualité de l'eau, valorisation du patrimoine alimentaire local, approvisionnement local des cantines scolaires.
 - La Gouvernance de l'alimentation en Nouvelle-Calédonie, au regard des multiples secteurs concernés, doit nécessairement reposer sur un dispositif transversal, où chacun, collectivités, acteurs économiques, académiques, autorités coutumières et société civile, doit pouvoir faire entendre sa voix, proposer, décider, agir, selon ses compétences. Avec un pivot au niveau du Pays. Ce modèle doit être mis en place et éprouvé dans le cadre de TRIAD.

○

TRIAD constitue ainsi une partie d'un plan plus ambitieux, porté par le Gouvernement de Nouvelle-Calédonie : sur la base d'un diagnostic partagé sur la durabilité du système alimentaire calédonien (réalisé dans le cadre du programme PROTEGE), les collectivités, les producteurs, les transformateurs, les restaurateurs, les distributeurs, les consommateurs et les acteurs de l'économie sociale et solidaire travaillent en concertation sur un Plan de transition alimentaire calédonien. Chacun a un rôle majeur à jouer !

A la suite de premiers ateliers de travail tenus le 6 décembre 2022, de nouveaux temps de concertation auront lieu les 7,8 et 10 mars prochain. Ils doivent permettre de décliner 6 objectifs stratégiques (et 23 sous-objectifs) identifiés collectivement en décembre en un plan d'actions concrètes pour le système alimentaire local.

Une restitution des travaux sera faite le 16 mars aux acteurs du système alimentaire. Ce sera également l'occasion de présenter un projet de charte de la transition alimentaire : fédérer, engager les acteurs – tous les acteurs – vers une transition alimentaire aujourd'hui indispensable. Le RDV est pris.

A propos de France 2030



Présenté le 12 octobre 2021 par le Président de la République **France 2030** :

- ✓ **Traduit une double ambition** : transformer durablement des secteurs clés de notre économie (énergie, automobile, santé, aéronautique ou encore espace) par l'innovation technologique et industrielle, et **positionner la France non pas seulement en acteur, mais bien en leader du monde de demain**. De la recherche fondamentale, à l'émergence d'une idée jusqu'à la production d'un produit ou service nouveau, France 2030 soutient tout le cycle de vie de l'innovation jusqu'à son industrialisation.
- ✓ **Est inédit par son ampleur** : **54 Md€** seront investis pour que nos entreprises, nos universités, nos organismes de recherche, réussissent pleinement leurs transitions dans ces filières stratégiques. L'enjeu : leur permettre de **répondre de manière compétitive aux enjeux écologiques et d'attractivité** du monde qui vient, et faire émerger les futurs champions de nos filières d'excellence pour ainsi **renforcer la souveraineté et l'indépendance française** dans des secteurs clés. 50 % des dépenses seront en ce sens consacrées à la décarbonation de l'économie, et 50% fléchées au profit d'acteurs émergents, porteurs d'innovation sans impact défavorable sur l'environnement (au sens du principe *Do No Significant Harm*).
- ✓ **Sera mis en œuvre collectivement** : le plan est pensé et déployé **en concertation avec les acteurs économiques, académiques, locaux et européens** qui ont contribué à en déterminer les orientations stratégiques comme les actions phares. Les **porteurs de projets** sont invités à déposer leur dossier via des procédures ouvertes, exigeantes et sélectives pour bénéficier de l'accompagnement de l'État.
- ✓ **Est piloté par le Secrétariat général pour l'investissement** pour le compte de la Première ministre et mis en œuvre par l'Agence de la transition écologique (**ADEME**), l'Agence nationale de la recherche (**ANR**), **Bpifrance** et la Caisse des Dépôts et Consignations (**CDC**).

Plus d'informations sur : france2030.gouv.fr



Retrouvez l'intégralité
des mesures du plan France 2030
sur **france2030.gouv.fr**