

Pôle communication
24.65.42

Jeudi 16 mars 2023

DOSSIER DE PRESSE

Restitution des ateliers de la transition alimentaire : pour une alimentation calédonienne saine, durable, résiliente et accessible à tous



Une restitution des trois jours d'ateliers de la transition alimentaire qui se sont déroulés les 7, 8 et 10 mars derniers, a été présentée au centre culturel Tjibaou ce jeudi 16 mars. Les participants, issus des secteurs public, privé et associatif, ont dévoilé le plan d'action opérationnel qu'ils ont construit de façon collaborative durant ces journées de réflexion. Les membres du gouvernement Jérémy Katidjo Monnier, chargé de la transition alimentaire et Vaimu'a Muliava, ont participé à cette matinée bilan.

Après une première séquence qui avait réuni 84 participants en décembre 2022, le gouvernement a poursuivi sa trajectoire et ses engagements avec l'organisation d'une seconde édition des ateliers de la transition alimentaire, en collaboration avec la chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle Calédonie, l'ADECAL Technopole et le soutien du programme européen PROTEGE.

**** Retrouvez toute l'actualité du gouvernement sur gouv.nc ****

Ces nouvelles journées de concertation autour de la transition alimentaire témoignent de la démarche volontariste et collaborative sur ce sujet crucial dans lequel est engagée la Nouvelle-Calédonie. Pour rappel, le projet calédonien « Trajectoire recherche innovation alimentation durable » (TRIAD) vient tout juste d'être sélectionné dans le cadre de l'appel à projets « Programme Innovation outre-mer » du plan France 2030. Porté par un ensemble d'acteurs privés, associatifs, publics ou issus du monde la recherche, ce projet fait écho aux ambitions des ateliers de la transition alimentaire, de co-construire une véritable stratégie opérationnelle avec l'ensemble des secteurs concernés.

Pour cette seconde édition de mars 2023, 58 acteurs de l'alimentation ont répondu présent pour plancher sur l'élaboration d'un plan d'action pour 2023-2027, à partir des six grands objectifs identifiés à la suite du diagnostic du système alimentaire calédonien réalisé lors des premiers ateliers.

6 objectifs stratégiques

OS #1 Bâtir un socle culinaire et agricole partagé afin de revaloriser les produits locaux et sains	OS #2 S'appuyer sur une action publique exemplaire pour structurer les filières locales et encourager une alimentation saine et durable	OS #3 Limiter l'accès à des produits de basse qualité nutritionnelle et environnementale, afin d'améliorer la santé des Calédoniens et l'empreinte environnementale de l'alimentation
OS #4 Faciliter l'accès à des produits de haute qualité nutritionnelle et environnementale, pour contribuer à une meilleure santé des calédoniens et un meilleur environnement	OS #5 Faire du système alimentaire calédonien, un moteur de l'économie locale et de la création d'emplois pérennes	OS #6 S'appuyer sur les initiatives associatives et citoyennes et sur la recherche action, au service d'un système alimentaire calédonien sain, durable, équitable et résilient

Déclinés en sous-objectifs, ils ont pour ambition une refonte du modèle alimentaire calédonien actuel vers un système plus durable, sain et résilient. Un sujet transversal qui implique de prendre en considération des domaines divers, tels que l'agriculture, les politiques publiques, l'économie, la distribution, la recherche, la santé, etc.

déclinés en 23 sous objectifs

OS #1 1.1. Préserver et valoriser les ressources génétiques locales pour une meilleure résilience 1.2. Faire des traditions culinaires du territoire un vecteur de liens sociaux au travers d'outils de communication innovants 1.3. Éduquer les consommateurs (petits et grands) à l'alimentation saine et durable ; augmenter les ressources et diversifier les moyens de communication/prévention 1.4. Renforcer la place des protéines végétales dans les habitudes de consommation locales	OS #2 2.1. Former et accompagner les agents et décideurs des organismes publics aux enjeux de durabilité du système alimentaire calédonien afin qu'ils puissent construire des politiques ambitieuses à la hauteur des enjeux 2.2. Renforcer la place des produits locaux et biologiques dans la restauration collective (cantines scolaires, hôpitaux, centres de loisirs, etc.) et les dispositifs d'aide alimentaire, faire des écoles un lieu d'éducation alimentaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire 2.3. Accompagner de manière intégrée le développement d'infrastructures de structuration des filières alimentaires locales (transformation, stockage, marchés/plateformes de distribution) 2.4. Protéger et mobiliser le foncier pour renforcer la production pour l'autoconsommation et la production commerciale nourricière.	OS #3 3.1. Réduire la dépendance du système alimentaire aux énergies fossiles 3.2. Renforcer les critères d'accès au marché des produits importés de basse qualité nutritionnelle et environnementale 3.3. Accompagner la restauration hors domicile privée vers une offre à haute valeur nutritionnelle et environnementale 3.4. Fixer un cadre et accompagner les acteurs de l'aval des filières (transformateurs, distributeurs, restaurateurs) dans l'évolution de leurs pratiques environnementales (production de déchets, pollution des ressources, consommation d'eau) et dans la proposition d'une offre à haute valeur nutritionnelle.
OS #4 4.1. Encourager l'autoproduction de cultures et variétés locales 4.2. Amplifier et développer la production agro-écologique locale résiliente face aux effets du changement climatique 4.3. Renforcer le maillage territorial en points de ventes de produits alimentaires à haute valeur nutritionnelle et environnementale 4.4. Faciliter l'accès économique aux produits à haute valeur nutritionnelle et environnementale pour les consommateurs.	OS #5 5.1. Renforcer l'attractivité des métiers du secteur primaire - agriculture et pêche (accès foncier, création de coopératives, valorisation du métier d'agriculteur, etc.) 5.2. Valoriser le rôle de l'économie informelle 5.3. Favoriser l'émergence de nouveaux métiers associés aux systèmes alimentaires durables et à l'économie sociale et solidaire 5.4. Développer l'économie circulaire locale basée sur la réduction, le recyclage et valorisation des biodéchets.	OS #6 6.1. Faciliter la création et le partage de données vis-à-vis des politiques publiques et actions menées pour la durabilité économique, environnementale et sanitaire du système alimentaire calédonien 6.2. Renforcer une recherche inclusive et le développement expérimental pour proposer de nouveaux modèles agroécologiques et alimentaires adaptés au contexte insulaire de la Nouvelle-Calédonie et aux impacts du changement climatique 6.3. Construire les dispositifs pour soutenir, amplifier et essaimer les initiatives citoyennes et associatives qui expérimentent, innovent et œuvrent pour une alimentation saine et durable

Cette base de travail a permis l'identification de 50 actions concrètes à initier ou à renforcer pour celles qui existent déjà.

Les actions du plan de transition alimentaire

50 actions dont
24 actions existantes – 26 actions nouvelles

OS #1 8 dont 3 actions existantes à renforcer.	OS #2 10 dont 5 actions existantes à renforcer.	OS #3 8 dont 4 actions existantes à renforcer.
OS #4 8 dont 3 actions existantes à renforcer.	OS #5 8 dont 6 actions existantes à renforcer.	OS #6 8 dont 3 actions existantes à renforcer.

Encadré par la méthodologie construite par Anna Faucher et Louison Lançon, de l'association Let's Food, un véritable tableau de bord opérationnel a été élaboré. Chaque action proposée est actuellement en cours d'évaluation auprès des porteurs identifiés par les participants, selon les forces et les faiblesses de sa mise en œuvre.

Toutes les initiatives, existantes ou en cours de développement sont amenées à être amplifiées dans la cadre de ce plan. Les nouvelles initiatives, considérées comme essentielles s'inspirent de l'existant ou d'initiatives qui ont fait leur preuve ailleurs.

L'objectif de ce plan est bâtir un schéma opérationnel de la transition alimentaire de la Nouvelle-Calédonie, dans le respect des compétences de chaque acteur. L'important est que les actions identifiées soient concrètes, réalisables et mesurables.

Huit actions issues du travail collaboratif des derniers ateliers ont été présentées lors de la restitution de ce jeudi 16 mars. Elles illustrent les grandes orientations stratégiques :

- **ÉDUCATION. Intégrer l'éducation à l'alimentation saine et durable dans les programmes scolaires.**

Cette action s'inspire des initiatives déjà mises en place par l'ADECAL Technopole et le cluster Pacific Food Lab, avec l'ensemble des provinces, tels que le programme pilote « Bien manger pour mieux apprendre », lancé en 2021 à destination des enseignants. L'objectif est d'améliorer les comportements et les pratiques en augmentant les connaissances et les capacités culinaires dès l'enfance, en passant notamment par une approche agricole, via des jardins potagers. En acquérant une vision d'ensemble sur les programmes et les outils pédagogiques en éducation au goût, les enseignants volontaires s'engagent à mettre ensuite en place des « classes du goût » pour éveiller les élèves au goût, au lien à la terre et en les impliquant concrètement lors notamment de classes de cuisine animées par un chef de cuisine. Il s'agit de l'une des actions structurantes qui vise à accompagner le changement des modes de consommation dès le plus jeune âge, avec l'appui des programmes scolaires.

- **POLITIQUES PUBLIQUES. Impulser une politique publique volontariste.**

Une des propositions est de former les élus aux enjeux d'agriculture et d'alimentation durable pour une meilleure connaissance et appropriation de la démarche encore nouvelle sur le territoire. L'objectif étant de faciliter l'aide à la décision.

Il a également été proposé d'instaurer un cadre qui règlementerait, au travers d'une loi du pays, une part minimum de produits locaux labélisés, dans les cantines scolaires. Cette action s'inspire de ce que fait déjà Pacific Food Lab dans les écoles, mais aussi de la Polynésie qui a légiféré en la matière. Ainsi, depuis le 1^{er} août 2022, les établissements scolaires des Australes, des îles de la Société, des Gambier et des Marquises, doivent utiliser 50 % de fruits et légumes locaux, 80 % de poisson, et 25 % de produits vivriers locaux, dans la part des féculents.

- **SANTÉ. Encadrer et limiter le marketing des produits mauvais pour la santé, en particulier auprès des plus jeunes.**

L'objectif est de réduire la consommation d'aliments malsains afin d'endiguer les chiffres inquiétants de l'obésité et du diabète en Nouvelle-Calédonie, en statuant et en encadrant la publicité et l'incitation à la consommation de produits nocifs pour la santé dès le plus jeune

âge. Une action qui s'inscrit totalement dans les missions de l'agence sanitaire et sociale (ASSNC).

▪ **AGRICULTURE. Renforcer l'accompagnement technique et financier des agriculteurs, éleveurs et pêcheurs en faveur d'un mode de production agroécologique.**

Il existe actuellement en province Sud une aide aux infrastructures agroécologiques (IAE) attribuée par l'agence rurale (AR) pour les exploitations agricoles adhérentes des associations REPAIR, Biocalédonia ou AGIR (agroforesterie) pour l'achat de matériel végétal. Le développement des IAE sur les parcelles agricoles contribue à la réduction des intrants, à la conservation des sols, au développement de la biodiversité, à la protection et à la qualité de l'eau et de l'air via la captation du carbone. À l'heure actuelle, l'évaluation de ces actions en cours est encore difficilement mesurable.

▪ **ÉCONOMIE. Favoriser le développement d'infrastructures de transformation des produits bruts.**

L'objectif est d'augmenter l'offre de produits prêts à l'emploi disponibles notamment pour les cantines. Cette démarche permettrait de faire du système alimentaire calédonien un moteur de l'économie locale en favorisant la création d'emplois pérennes.

▪ **INITIATIVES CITOYENNES. Mettre en place et faire vivre un outil de collecte et de partage des données autour du système alimentaire.**

Cette initiative nouvelle vise à favoriser l'accès à l'information sur le système alimentaire pour tous, ainsi qu'à accompagner la prise de décision des politiques publiques.

Dans cette même démarche, des espaces d'échanges pour le grand public pourraient être mis en place à l'échelle des communes afin de sensibiliser, éduquer ou encore connecter les initiatives citoyennes, à l'instar du dispositif « Commune en santé » déployé par la direction de la Santé en Polynésie française.

Des engagements à travers une charte alimentaire

Afin de fédérer l'ensemble des acteurs du système alimentaire autour d'enjeux partagés et d'une vision commune pour une alimentation durable au service de la santé des populations, il a été proposé de réfléchir conjointement à une charte de la transition alimentaire. Elle permettrait d'animer cette démarche globale et de renforcer les liens à tous les maillons de la chaîne.

Une charte pour poursuivre le festin commun

Pour fédérer et engager les acteurs autour d'enjeux partagés et avec une vision commune de l'évolution de l'alimentation	Elle contribue à la définition d'une vision partagée de l'alimentation durable en Nouvelle-Calédonie, chacun conservant ses compétences et spécificités.	Un engagement collectif qui n'est plus une option : le changement climatique, la pauvreté, la malnutrition, l'instabilité sociale, la gestion non durable des ressources, l'effondrement de la biodiversité et la pollution des milieux se renforcent mutuellement
Un cercle vicieux que seules des politiques ambitieuses et systémiques peuvent briser, en permettant aux collectivités d'occuper une place centrale dans la gouvernance des systèmes alimentaires, au plus proche des acteurs socio-économiques, à accompagner et soutenir	Choisir de développer une alimentation saine, locale et durable, en signant cette charte, c'est choisir une réponse sociale et écologique, des emplois et une filière économique responsables	c'est croire en l'éducation et la sensibilisation de tous pour une meilleure santé publique et un respect de l'environnement ; c'est faire confiance aux citoyens et aux acteurs locaux.

Une charte qui nous engage

Il s'agit d'un document d'orientations politiques et stratégiques élaboré avec celles et ceux qui font le territoire.	Elle prend la forme d'un document de référence qui engage les organisations et mouvements qui y adhèrent dans la prise de décision et l'action	Elle se décline dans un Plan de transition alimentaire prévisionnel, à court et moyen terme.
Toute nouvelle action répondant aux objectifs de la Charte pourra par la suite être intégrée au programme qui sera régulièrement actualisé.	Une Charte régulièrement évaluée	Tous les maillons de la chaîne du système alimentaire, en structure ou en individuel, académiques, privés, associatifs, institutionnels... afin de participer pleinement selon leurs compétences à la démarche et aux objectifs qui seront fixés par la charte

* *

*