

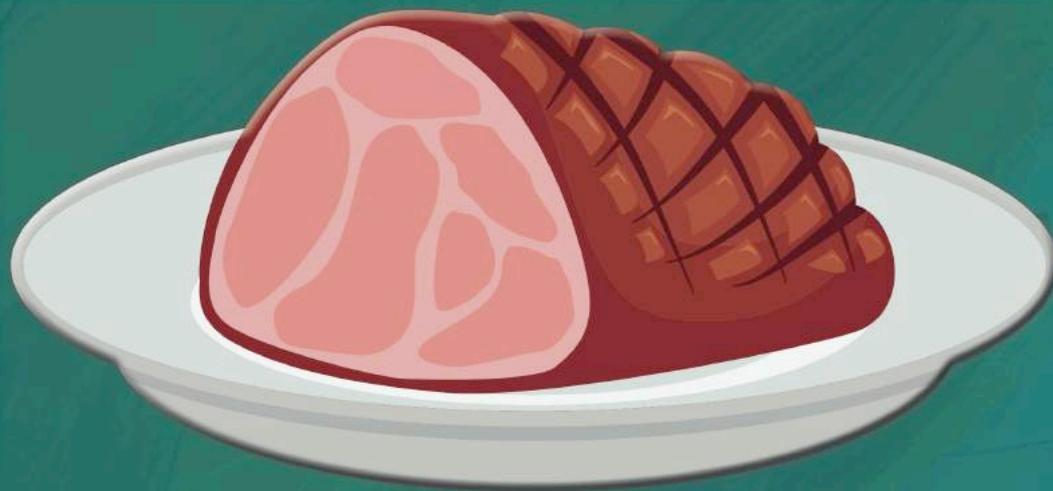


1 Challenge
30 Cantines
18 000 Couverts

Les cantines à l'unisson 3

Le porc calédonien s'invite dans les assiettes de la 3^{ème} édition !

MARDI 2 OCTOBRE 2018



f LE PORC CALEDONIEN

f www.pacificfoodlab.org





Les cantines
à l'unisson 3

1 Challenge
30 Cantines
18 000 Couverts

Le porc calédonien
s'invite dans les assiettes
de la 3^{ème} édition !



 LE PORC CALEDONIEN

 www.pacificfoodlab.org

COMMUNIQUE DE PRESSE MARDI 2 OCTOBRE 2018

LE « PORC CALEDONIEN » S'INVITE DANS LES ASSIETTES DE LA 3^{ème} EDITION DES CANTINES à L'UNISSON !

Les acteurs de la filière porcine s'associent à l'équipe de PACIFIC FOOD LAB pour le projet pilote « Cantines à l'unisson » porté par le cluster CAP AGRO NC et l'association NEO FOOD. L'objectif est de promouvoir la **viande porcine locale** auprès des chefs de cantine des collèges, des lycées et des internats sur l'ensemble du territoire. Le mardi 2 octobre prochain, se déroulera dans **30 établissements** du territoire une opération spéciale, dédiée à la viande porcine locale accompagnée d'autres produits locaux.

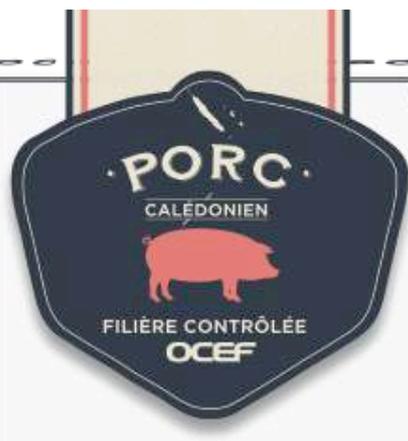
Objectif général de cette collaboration : valoriser la production locale et plus particulièrement sur cette édition le « PORC CALEDONIEN » auprès des chefs de cantine et des élèves de ces établissements.

En s'associant à cette démarche, les acteurs de la filière porcine souhaitent mettre en avant la garantie d'une viande savoureuse et facile à cuisiner, issue d'une filière contrôlée par l'OCEF, qui garantit les meilleures conditions sanitaires et une parfaite traçabilité. Il s'agit également de démontrer que cette viande peut être adaptée aux besoins et aux contraintes des collectivités.

Ce partenariat entre acteurs agricoles et entreprises de transformation, est le fruit d'une volonté forte et commune, d'augmenter la part de produits locaux dans les habitudes de consommation au travers du réseau des cantines (des collèges, des lycées et des internats) et de valoriser la qualité de la production locale. La restauration collective présente un potentiel de développement certain pour la production locale.



Les cantines
à l'unisson



**MARDI 2 OCTOBRE :
REALISATION D'UN MENU SPECIAL AUTOUR DU PORC CALEDONIEN**

A l'occasion de cette journée : 30 cantines se mettront à l'unisson pour produire un menu commun sur le thème du « **PORC CALEDONIEN** », accompagné d'autres produits locaux.

Une offre produit local « Porc Calédonien » adaptée :

Pour cette opération spéciale, les acteurs de la filière « PORC CALEDONIEN », ont développé une offre spécifique aux besoins des cantines scolaires avec un prix accessible.

Les morceaux qui seront valorisés sont le sauté et le rôti au tarif de 900 F du kilo.
Des morceaux et des tarifs adaptés aux contraintes d'achats des cuisines de collectivité.
Un chef de cantine a un budget moyen de 200 à 250 F CFP pour réaliser un repas.

A rappeler que cette viande locale, issue d'une filière contrôlée par l'OCEF, garantit les meilleures conditions sanitaires et une parfaite traçabilité.





Les cantines
à l'unisson 3

1 Challenge
30 Cantines
18 000 Couverts

Le porc calédonien
s'invite dans les assiettes
de la 3^{ème} édition !



f LE PORC CALEDONIEN

f www.pacificfoodlab.org

COMMENT SE DEROULERA CETTE JOURNEE ?

Le défi lancé aux chefs de cantine sera de réaliser un menu dans les établissements à partir du « PORC CALEDONIEN » et des produits locaux qui seront proposés sur les petites annonces du site : www.pacificfoodlab.org.

Les chefs de cantine seront sensibilisés à réaliser un maximum d'achats de produits locaux, auprès de leurs fournisseurs habituels. Un système de petites annonces hébergées sur l'espace dédié aux professionnels sur le site a été mis en place à leur attention. Compte tenu du contexte actuel, il est impossible d'atteindre l'objectif de 100% de produits locaux, avec un aussi grand volume de repas. Nous parlons donc d'un taux d'incorporation de produits locaux dans les menus, qui constitue déjà un grand pas en avant vers les objectifs d'autosuffisance alimentaire.

Ce challenge sera accompagné d'un concours de menus avec un cadeau pour les équipes gagnantes.

Les critères d'évaluation des gagnants seront :

- la réalisation du repas à partir du « PORC CALEDONIEN » ;
- le pourcentage d'incorporation de produits locaux dans le menu ;
- le respect du budget (entre 200 et 250 F CFP en moyenne par plateau) ;
- le retour de satisfaction des élèves au travers de la pesée des déchets.

Les deux équipes des cantines gagnantes se verront récompensées par une ½ carcasse de porc local issue de la filière OCEF ainsi que l'édition sur la page facebook de « LE PORC CALEDONIEN » de leur recette de cuisine.



Les cantines à l'unisson



Bilan prévisionnel sur une seule opération « Cantines à l'unisson » :

- 2,1 tonnes de viande porcine locale seront écoulées ;
- 8,5 tonnes de produits locaux autres que la viande.

Pour produire ce repas, on estime que le volume de matières premières nécessaire est de 9 tonnes de produits. Le chiffre d'affaire potentiel pour les filières de production et de transformation locale est estimé à 4,5 Millions de Francs CFP, pour la production d'un seul repas !

Une manifestation dans la continuité de la promotion du « PORC CALEDONIEN » :

En septembre, les acteurs de la filière porcine locale ont lancé une campagne de communication à destination du grand public, afin de valoriser cette viande locale auprès des consommateurs en mettant en avant le « **PORC CALEDONIEN** ».

Pourquoi réaliser une campagne de communication ? Pour :

- soutenir les éleveurs et le développement de cette filière ;
- valoriser les bonnes pratiques sanitaires et de traçabilité avec la filière contrôlée et gérée par l'OCEF ;
- développer les ventes des professionnels au travers d'actions promotionnelles dans les rayons ;
- permettre aux consommateurs calédoniens de reconnaître dans les points de vente cette viande 100% locale ;
- remettre dans les assiettes des calédoniens cette viande facile à cuisiner, savoureuse et de grande qualité gustative et nutritionnelle grâce à des recettes réalisées par des chefs cuisiniers du territoire : le « **PORC CALEDONIEN** », c'est la garantie d'un repas réussi !

Pour plus d'informations : retrouvez toutes les recettes, les tutoriels et les bouchers participants à la campagne sur la page FB : Le Porc calédonien





Les cantines
à l'unisson 3

1 Challenge
30 Cantines
18 000 Couverts

Le porc calédonien
s'invite dans les assiettes
de la 3^{ème} édition !



f LE PORC CALEDONIEN

f www.pacificfoodlab.org

UN PARTENARIAT AFIN DE PERENISER LE DISPOSITIF PACIFIC FOOD LAB

Le projet pilote « Recettes Bénéfiques : vers une auto suffisance alimentaire et durable en milieu insulaire » s'est clôturé le 21 juin dernier.

Un bilan prometteur :

la création d'un site la réalisation de 2 opérations « Cantines à l'unisson » avec plus de 31 000 repas distribués à base de produits locaux cumulés sur les deux manifestations, la réalisation de nouveaux produits (la saucisse squash) et surtout la création d'une communauté de chefs de cantine.

Ces derniers sont sensibilisés à réaliser un maximum d'achats de produits locaux, auprès de leurs fournisseurs habituels. Un système de petites annonces hébergées sur le site dédié aux professionnels a été mis en place. Plus d'un trentaine d'annonces, représentant 200 références de produits ont ainsi été partagées avec les chefs de cantine depuis le lancement de ce projet. Ce dispositif répond aux périodes de pleine production au profit des consommateurs professionnels.

Au travers de cette collaboration, CAP AGRO NC souhaite continuer à :

- fédérer et recruter de nouveaux chefs de cantine autour de la plateforme numérique ;
- inciter les producteurs et les transformateurs à proposer des « petites annonces - bon plans » sur la plateforme de manière récurrente ;
- faciliter l'usage de la plateforme aux consommateurs professionnels grâce à la toute nouvelle hotline qui a été mise à leur disposition (Tel : 23 97 83) ;
- continuer à créer des passerelles entre la production locale, les entreprises de transformation et le réseau des cantines scolaires.



Les cantines à l'unisson



LES 30 ETABLISSEMENTS SCOLAIRES PARTICIPANTS A CETTE 3^{ème} EDITION SONT :

<u>NOUMEA</u>	<u>GRAND NOUMEA</u>	<u>COTE OUEST</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Lycée Jules Garnier • Lycée Lapérouse • Collège de Nouméa Baudoux • Collège de Nouméa Mariotti • Collège Portes de Fer • Collège de Tuband • Lycée Do Kamo 	<ul style="list-style-type: none"> • Collège de Boulari • Collège d'Auteuil • Collège de Dumbéa sur Mer • Collège de Dumbéa sur Mer - Apogotti • Collège de Katiramona JFK • Collège de Koutio • Collège de Normandie • Collège de Paita – Nord Ondémia • Collège de Paita – Sud Louise Michel • Lycée du Mont Dore 	<ul style="list-style-type: none"> • Internat Provincial de Bourail • Internat Provincial de la Foa • Internat Provincial de Bourail
<u>DANS LE NORD</u>	<u>DANS LE SUD</u>	<u>DANS LES ILES</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Lycée Poindimié • Lycée agricole Michel Rocard Pouembout • Internat Provincial de Koumac • Internat Provincial de Hienghène Pai-Kaleone • Collège de Ouégoa • La Restauration Calédonienne du Nord • Internat Provincial de Canala 	<ul style="list-style-type: none"> • Collège de Plum 	<ul style="list-style-type: none"> • Collège Hnaizianu (ASEE) - Lifou • Internat Provincial Laura Boula - Lifou • Lycée des îles William Haudra - Lifou





Les cantines
à l'unisson 3

1 Challenge
30 Cantines
18 000 Couverts

Le porc calédonien
s'invite dans les assiettes
de la 3^{ème} édition !



f LE PORC CALEDONIEN

f www.pacificfoodlab.org

GROS PLAN, SUR LA FILIÈRE « LE PORC CALEDONIEN »

La traçabilité est assurée par l'ensemble des acteurs de la filière porcine de Nouvelle-Calédonie. L'abattage des animaux et la commercialisation sont effectués par un abattoir agréé aux normes AH, géré par l'OCEF. Les acteurs de la filière porcine souhaitent mettre en avant la garantie d'une viande savoureuse et facile à cuisiner, pouvant être adaptée aux contraintes des collectivités.

Le « PORC CALEDONIEN » est, une viande de qualité, bonne pour la santé.

La viande porcine est disponible tout au long de l'année sur les étals de vos artisans bouchers. Elle est reconnue pour ses fortes qualités gustatives. Elle est riche en protéines nutritives et en fer. C'est une viande pauvre en graisse et en cholestérol. Vos artisans bouchers sélectionnent et travaillent cette viande afin de vous proposer la meilleure des préparations : tournedos, rôti et bien d'autres encore ! Savoureux, facile à cuisiner, le « **PORC CALEDONIEN** » c'est la garantie d'un repas réussi !

Le « PORC CALEDONIEN » est, une production qui profite au tissu économique local.

La production porcine s'étend sur tout le territoire calédonien. Elle répond à des réglementations environnementales provinciales. Un programme d'amélioration génétique lancé en 1990 a fait progresser les qualités des bêtes et de la viande en termes de goût, de transformation et de conservation. La production annuelle est d'environ 2800 tonnes de viande.

EN CHIFFRES* :

- 5^{ème} filière de production agricole
- 32 887 têtes abattues dont 22 840 à l'OCEF
- 2 876 tonnes de viandes porcines dont 2 303 à l'OCEF

*Sources : Mémento agricole – Davar - 2017





Les cantines
à l'unisson 3

1 Challenge
30 Cantines
18 000 Couverts

**Le porc calédonien
s'invite dans les assiettes
de la 3^{ème} édition !**



 LE PORC CALEDONIEN

 www.pacificfoodlab.org

GROS PLAN SUR CAP AGRO NC

Fondé en 2013, CAP AGRO NC est le 1^{er} réseau dédié au développement économique du système alimentaire calédonien. A l'origine de cette création, l'envie de promouvoir les produits locaux en sécurisant les approvisionnements et en conquérant des marchés qui n'auraient pas été accessibles par les entreprises seules.

Ses missions :

- faciliter le développement économique du système alimentaire calédonien ;
- être force de proposition pour l'écoulement des produits issus de la production locale ;
- favoriser les coopérations entre les acteurs publics et privés.

Ses membres : 24 adhérents :

Albacore, CCI, CFAD, Du Bonheur en Barre, FINC, FMV, GBNC, News Rest – JacRégal, La Ferme du Sud, La Nouméenne de Cuisine, Madonna, Maison Ridolfi, Millo SARL, Neofood, OCEF, REPAIR, SCA l'Orangerie, SCPP, Sifrais, Marlin Bleu, Sopli, Switi Calédonie, Tennessee Fam et Pacific Tuna.

Pour plus d'informations :

www.capagro.nc



Les cantines à l'unisson



GROS PLAN SUR PACIFIC FOOD LAB

Pacific Food Lab est une plateforme humaine et digitale, qui s'inscrit dans une démarche durable du système alimentaire. C'est un espace de collaboration entre les professionnels du système agroalimentaire : des producteurs agricoles, jusqu'aux chefs (notamment ceux de la restauration collective) en passant par les entreprises de transformation agro-alimentaire. L'objectif étant d'apporter des solutions pour favoriser la construction d'un système alimentaire calédonien plus équilibré associant la production locale, la consommation alimentaire et la transformation agroalimentaire. Pour y arriver, cet espace utilise le concept des « Recettes Bénéfiques » co-crées par des consommateurs professionnels (cantines, restauration collective, restauration traditionnelle, gîtes ...) sur la base de produits locaux dans une optique d'alimentation durable afin que les calédoniens puissent avoir accès à une grande variété de produits frais et locaux.

Les objectifs de PACIFIC FOOD LAB :

- initier une action pérenne avec les acteurs publics et privés pour une alimentation saine et durable basée sur des produits et des savoir-faire locaux bénéfiques ;
- favoriser le bien être alimentaire ;
- renforcer les liens entre les producteurs, les transformateurs et les restaurateurs de manière durable ;
- favoriser le développement collaboratif entre les acteurs ;
- développer et diversifier la production locale tout en obtenant des garanties de commercialisation aux producteurs ;
- sécuriser les approvisionnements pour les entreprises et les restaurateurs (cantines, restauration collective et professionnelle, ...) en terme de quantité et de qualité ;
- créer une dynamique d'échanges techniques et commerciaux entre les acteurs locaux du système alimentaire.

EN CHIFFRES « LES CANTINES À L'UNISSON » :

- 1 réseau de 30 cantines ;
 - 31 000* repas réalisés lors des 2 opérations « CANTINES à l'UNISSON »
soit 7,5* MCFP en chiffres d'affaires et 16,5* tonnes de produits écoulés.
- * Chiffres indiqués en cumulés sur les deux opérations « CANTINES à l'UNISSON ».

Pour plus d'informations : www.pacificfoodlab.org





Les cantines
à l'unisson 3

1 Challenge
30 Cantines
18 000 Couverts

Le porc calédonien
s'invite dans les assiettes
de la 3^{ème} édition !



f LE PORC CALEDONIEN

f www.pacificfoodlab.org

GROS PLAN SUR LES ACTEURS DE LA FILIERE « PORC CALEDONIEN »

ERPA : Etablissement de Régulation des Prix Agricoles

L'ERPA est chargé de la mise en œuvre de la politique de régulation des prix des produits agricoles et alimentaires. Cet établissement est amené à fusionner avec l'APICAN pour former, à partir de 2019, l'Agence Rurale.

Pour plus d'informations : www.erpa.nc

IVNC : Interprofession Viandes Nouvelle-Calédonie

L'Interprofession Viandes de Nouvelle-Calédonie (IVNC) est une association créée en 2008 à l'initiative des organismes professionnels de la filière viande afin de mieux appréhender les difficultés et mutations de ce secteur. Ses missions :

- contribuer à une meilleure connaissance de la filière, de l'élevage à l'assiette ;
- favoriser les échanges interprofessionnels (réflexions et actions collectives avec les acteurs de la filière viande. Exemple : la charte bovine...) et élaborer des accords interprofessionnels ;
- promouvoir les filières viandes locales (caprines, ovines, cervidés, porcines, bovines et les métiers (boucherie et entreprises de transformation) ;
- gérer la classification des viandes bovines et porcines.

Pour plus d'informations : ivnc988@gmail.com

OCEF : Office de Commercialisation et d'Entreposage Frigorifique

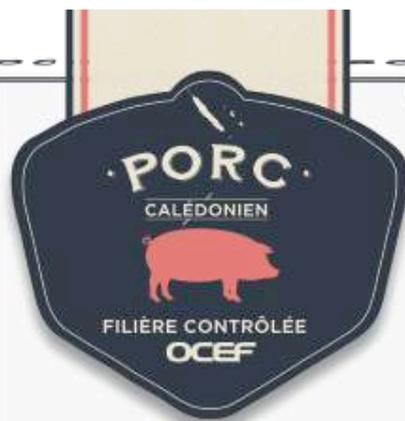
L'OCEF, Office de Commercialisation et d'Entreposage Frigorifique a été créé en 1963. Cet EPIC (établissement public à caractère industriel et commercial) est sous tutelle du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie. L'OCEF a pour mission la régulation des marchés agricoles et en particulier de la viande et de la pomme de terre, par l'achat, le traitement et la mise en marché des productions locales et l'importation des compléments nécessaires aux besoins du territoire. L'OCEF apporte à tous les acteurs de ses filières les garanties suivantes :

- écoulement prioritaire de la production locale ;
- qualité contrôlée des produits ;
- approvisionnement constant et régulier du marché des viandes et de la pomme de terre.

Pour plus d'informations : www.ocef.nc



Les cantines
à l'unisson



GROS PLAN SUR LES ACTEURS DE LA FILIÈRE « PORC CALEDONIEN »

SNNEPNC :

Syndicat des naisseurs et naisseurs engraisseurs de porc de Nouvelle-Calédonie :
Créé en 1992, le syndicat regroupe aujourd'hui, une trentaine d'éleveurs répartis sur l'ensemble du territoire. Ils assurent la quasi-totalité de la production de porcs destinés à l'OCEF. Ils sont fiers de vous proposer les produits issus de leur travail.

FMV :

Fédération des métiers de la viande

Créée en 1997, la Fédération des Métiers de la Viande (FMV) regroupe les professionnels de la viande : ateliers de découpe et transformateurs s'approvisionnant exclusivement auprès de la filière contrôlée OCEF. La FMV est constituée de cinq entreprises représentant à elles seules la moitié des volumes de vente de l'OCEF. Elle vise non seulement à soutenir et à encourager la pratique de ses métiers dans le strict respect de la réglementation en vigueur, et s'implique activement dans la construction et le développement durable et concerté des filières locales : bovine, porcine, ovine et cervidé.

GROUPEMENT DES BOUCHERS de NOUVELLE-CALEDONIE :

Créé en 1962, il a pour but de défendre les intérêts des bouchers, leurs métiers et leurs savoir-faire. Ce groupement comprend une quinzaine d'adhérents ayant tous la volonté de travailler la viande locale. Ce sont des acteurs impliqués dans la promotion des élevages du territoire.





Les cantines
à l'unisson

1 Challenge
30 Cantines
18 000 Couverts

Le porc calédonien
s'invite dans les assiettes
de la 3^{ème} édition !



f LE PORC CALEDONIEN

f www.pacificfoodlab.org

CONFERENCE DE PRESSE

Nous vous convions à rencontrer les acteurs ayant mis en œuvre cette opération lors d'une conférence de presse lors d'un petit déjeuner à la Cantine du Collège d'Auteuil - Edmée Varin

Le Mardi 2 Octobre 2018 dès 8H00
113, avenue d'Auteuil – Dumbéa

Au programme de cette matinée :

08H00 : Accueil presse - petit déjeuner
08H30 : Présentation de la manifestation par les acteurs de cette manifestation
09H00 : Production et réalisation du repas sur le plateau technique de la cantine
11H15 : Distribution des repas aux élèves
12H15 : Point presse avec le chef de cantine et interviews

Merci de confirmer votre participation par mail à nathalie@nc-communication.nc.

A noter : Plusieurs cantines seront disponibles pour vous accueillir. Nous vous invitons à contacter les relations presse pour l'organisation de vos reportages. Stéphanie - T. 755 558 - Nathalie - T. 821 637.



Les cantines
à l'unisson



ANNUAIRE DES AUTRES CONTACTS

Pour plus d'informations sur la filière PORC NC :

- ERPA : Mme. Audrey GUYOT - T. 26 09 60 - aguyot@erpa.nc
- IVNC : M. Sylvain SAUVAGE - T. 70 30 40 – ivnc988@gmail.com
- OCEF : M. Samuel Prevost - T. 25 08 00 - samuel.prevost@ocef.nc

Pour plus d'informations sur la filière CAP AGRO NC et PACIFIC FOOD LAB :

- CAP AGRO NC & PACIFIC FOOD LAB :
M. Charles Vuillod - T. 75 36 74 - manager@capagro.nc

