

Pacific Food Lab

ou l'embellie dans les cantines

Vous voulez être un acteur du « changement » ? Tendre vers le bien-être et la santé, dans une société respectueuse de son environnement ? Nous aussi ! Pour commencer, apprenons à mieux nous alimenter. L'association Neofood s'est lancée le défi de nous y aider, en s'attachant en particulier à faire évoluer la restauration collective calédonienne.

Mots-clés : Adecap Technopole, Cap Agro, collège de Wani, Gabriel Levionnois, innovation, internat, Neofood, OCTA, Pacific Food Lab, Recettes bénéfiques.



Le plaisir de manger, acte social par excellence... Comment le préserver, en un élan collectif ? Comment l'associer à une alimentation saine ? L'enrichir des productions calédoniennes ? C'est, en résumé, les questions que Gabriel Levionnois, chef cuisinier, propriétaire de l'une des bonnes tables de Nouméa et président de Neofood, se pose. Il en a d'ailleurs fait un projet, avec d'autres professionnels convaincus de l'importance de développer en Calédonie la culture de « l'alimentation durable », dès le plus jeune âge.

Depuis fin 2014, Neofood s'efforce de convaincre cuisiniers, producteurs, transformateurs, nutritionnistes, etc., de travailler ensemble à l'amélioration de la qualité des repas servis aux enfants dans les cantines. « C'est le concept de *cantines responsables*. Il passe par l'imagination et la solidarité », explique Gabriel Levionnois. Pourquoi commencer par les cantines ? « Parce qu'elles servent près de soixante-dix mille repas quotidiens. Nous créons des menus à base de produits locaux goûteux, qui donnent envie de

manger, sans négliger la composante du coût. » Ce premier pas a permis de montrer la pertinence de rassembler les protagonistes du secteur alimentaire pour approvisionner les cantines en bons produits. « Nous partons de loin : les enfants boudaient les produits locaux dont ils s'étaient déshabitués... Nous les avons associés à notre démarche, devenue projet pédagogique dans plusieurs établissements », poursuit monsieur Levionnois.

De Neofood à Recettes bénéfiques

Sur son chemin, Neofood a croisé le cluster Cap Agro, qui regroupe, à l'initiative de la province Sud, des entreprises agroalimentaires. Tous deux prônent un modèle économique équilibré pour le secteur : baisse des coûts, amélioration de la qualité, diversification, maîtrise des risques de production. Neofood y ajoute sa touche humaniste : le bien-être de la population et le respect de l'environnement. Leur coopération a débouché sur le projet « Recettes bénéfiques », à destination de la restauration collective. De quoi s'agit-il ? « Recettes bénéfiques se décline en plusieurs volets, décrit Gabriel Levionnois. Nous aidons une cantine scolaire pilote dans chaque province, à La Foa, Lifou et Houaïlou, à mettre au point des recettes équilibrées, dans le respect des budgets disponibles, avec plus de produits locaux. En parallèle, nous suscitons des interactions entre production agricole et transformation agroalimentaire, pour promouvoir un système alimentaire sain et durable. Nous déployons aussi un volet formation, au sein d'une cuisine laboratoire montée avec l'EFPA¹. Enfin, nous avons créé une plateforme numérique en ligne, qui proposera des menus et recettes adaptés aux professionnels et permettra des échanges de savoir-faire. » Pacific Food Lab est née².

Recettes bénéfiques a séduit le gouvernement calédonien et l'Etat, qui l'ont sélectionné dans leur appel à projets pour une « stratégie territoriale de l'innovation ». Neofood et Cap Agro ont ainsi reçu 200 000 euros d'aide publique de l'OCTA³ et du gouvernement, pour que le projet prenne forme avant fin décem-

1. EFPA : Etablissement de formation professionnelle des adultes, pôle de compétences au service des entreprises et collectivités publiques. Doté d'un département Tourisme-hôtellerie-restauration, l'EFPA a ouvert un restaurant d'application le 7 décembre 2017.

2. www.pacificfoodlab.org.

3. Association des pays et territoires d'outremer affiliés à l'Union européenne, qui soutient la croissance durable dans ses territoires membres.



Le collège de Wani, à Houailou, compte l'une des trois cantines pilotes du projet Recettes bénéfiques. Elle était lauréate du concours culinaire des internats de la province Nord en octobre, grâce à sa crème de citrouille. Le travail de Neofood se fait en concertation avec la coordinatrice des actions éducatives pour les internats de la province Nord, Anne-Laure Vidoire.

bre 2017. Comment prospère-t-il ? « A ce jour, nous avons réalisé 65 % des objectifs environ en utilisant 50 % des fonds, répond Gabriel Levionnois. Nous avons déjà effectué deux tournées dans les cantines pilotes, sur les trois prévues dans le planning. Avec l'aide de l'Observatoire du numérique de Nouvelle-Calédonie, la plateforme Pacific Food Lab va bon train. » Dans les cantines pilotes, les chefs de Neofood mettent la main à la pâte avec cuisiniers scolaires et enfants, en leur délivrant de précieux conseils. Portions recommandées, produits locaux abordables, solutions pour consommer « malin »... C'est un « processus participatif » qui convainc : d'autres cantines, comme celle du collège d'Auteuil, demandent à en bénéficier.

Croisade sans croix

Pourtant, le chemin ne manque pas d'obstacles. Gabriel Levionnois et son équipe foisonnent d'idées, au risque de l'éparpillement. Pour faire prospérer une cause qu'ils identifient comme un enjeu économique et de santé publique majeur – la généralisation d'une alimentation saine et locale –, ils ont besoin d'aide. « Ça devrait faire l'objet d'une politique publique : plus d'un repas sur deux est préparé par un professionnel ; plus de 80 % de ce qu'on mange est transformé, relève le président de Neofood.

Il faut sécuriser les approvisionnements des cuisiniers, en quantité comme en qualité, surtout dans la restauration. » Mais l'équipe se sent parfois seule devant l'engouement relatif des pouvoirs publics. Comment impliquer tous les acteurs de la chaîne alimentaire ? « Chaque année, il sort des milliards de francs CFP du pays pour acheter de la nourriture. L'économie calédonienne peut capter une partie de ces sommes, en diversifiant la production locale et en accompagnant sa commercialisation. »

Aujourd'hui, Recettes bénéfiques repose sur l'énergie de ses promoteurs. Il pourrait pourtant attirer bien des sponsors, par exemple les entreprises métallurgiques, dont les salariés sont sévèrement touchés par le surpoids et le mal-être. Combien de temps Neofood tiendra-t-elle sans relais, sans assistance pour se structurer ? « Perspective encourageante, Pacific Food Lab devrait recevoir, en 2018, le soutien de l'Adecal Technopole », expose Christophe Carbou, le responsable Innovation de cette agence de l'innovation calédonienne. « Nous définissons actuellement comment les accompagner pour rendre la plateforme autonome économiquement. » Affaire à suivre. Gabriel, lui, conserve ses convictions : « Une société qui mange sainement est une société apaisée. Elle voit ses maladies, ses conflits, diminuer. »

Tout a jailli Au P'tit café

Gabriel Levionnois est né à Tahiti. Il a grandi en Nouvelle-Calédonie. Jeune adulte, il était passionné de judo mais aussi de cuisine. « J'ai compris très jeune l'importance de savoir se nourrir, d'y mettre du soin, car enfant, je pêchais, chassais, cuisinais avec mon père... ». C'est la voie professionnelle qu'il choisit. Après avoir bourlingué dans les îles comme cuisinier sur un yacht, il revient en 2007 à Nouméa et ouvre un restaurant. Au P'tit café, il s'est aguerri à marier les saveurs océaniques et occidentales, pour « révéler le meilleur des deux » et « faire du bien aux clients ». Sa cuisine, à base de produits locaux, plaît. Mais Gabriel est un homme d'engagement. Très vite, il s'émue de l'hécatombe océanique, entre diabète et alcoolisme. « L'alimentation est au cœur du problème de santé publique calédonien. Nos enfants sont en danger, apprenons-leur à bien manger ». Des rencontres humaines l'encouragent : Gilbert Tein, au sénat coutumier, lui parle de l'aspect sacré du repas chez les Kanak et de l'urgence à faire en sorte que les enfants des internats de la province Nord mangent et dorment bien. Entouré de bonnes volontés, Gabriel lance Neofood, pour déployer le concept né dans son restaurant.

