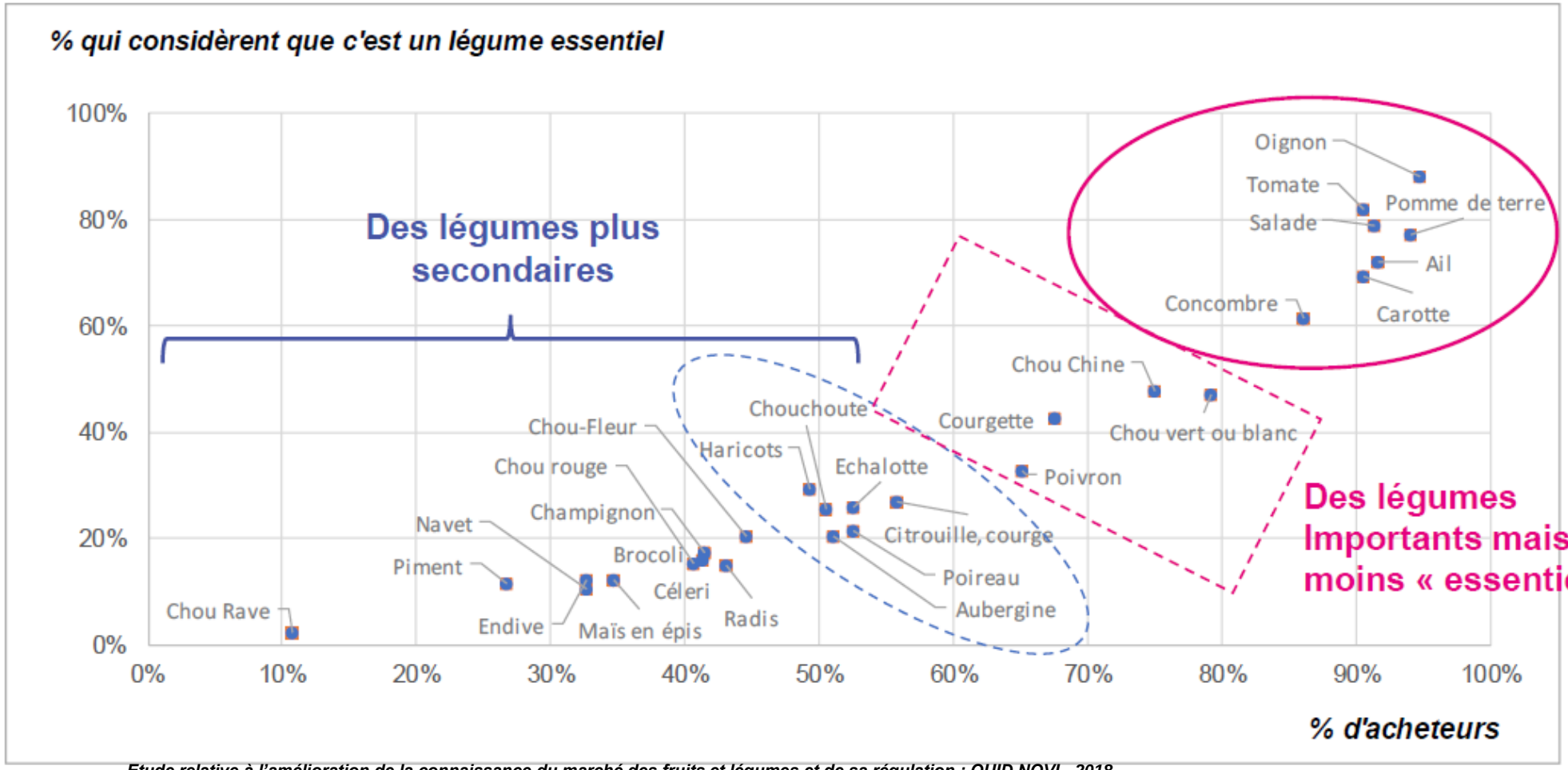
Les plantes comestibles fruits et légumes de diversification

PÔLE 3 : VÉGÉTAL, DE L'APPROVISIONNEMENT À LA COMMERCIALISATION

08/10/2022

Les calédoniens ont majoritairement un mode de consommation de type « européen ».



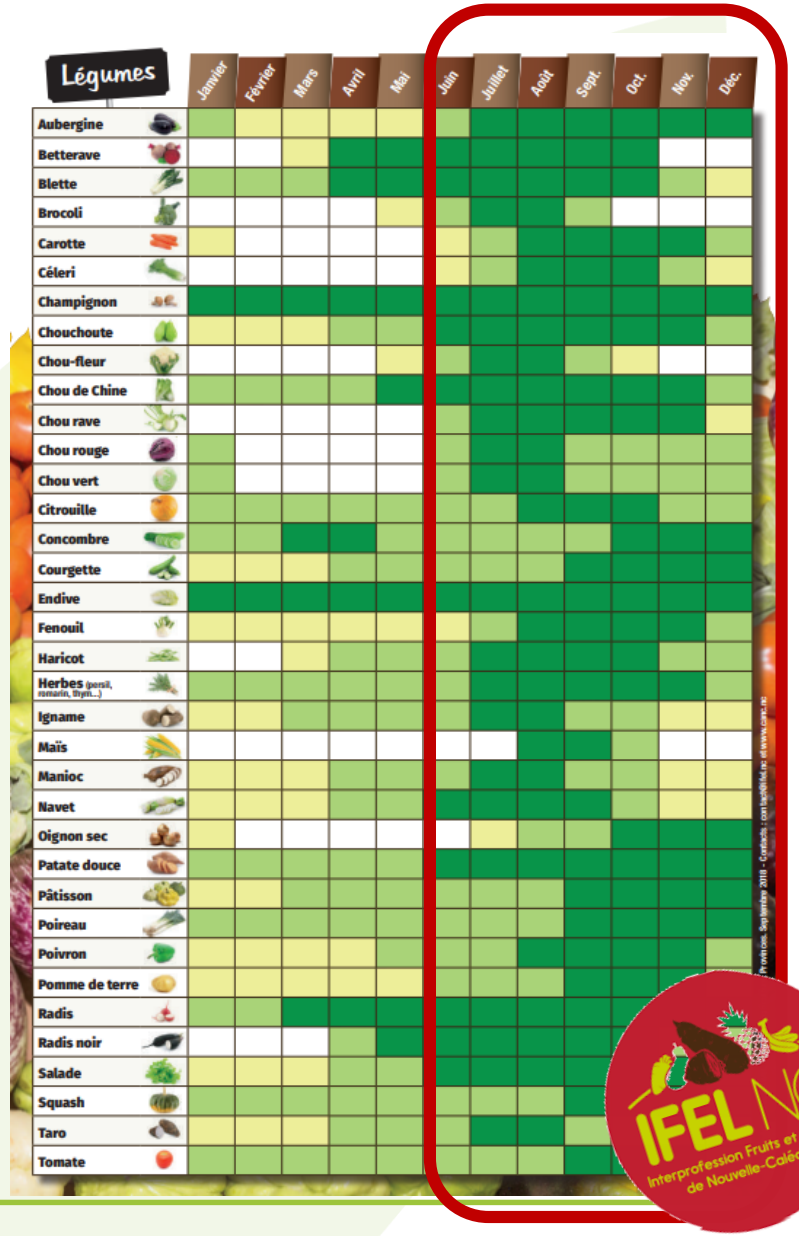
Etude relative à l'amélioration de la connaissance du marché des fruits et légumes et de sa régulation : QUID NOVI - 2018

Des habitudes alimentaires en décalage avec les conditions de la Nouvelle-Calédonie

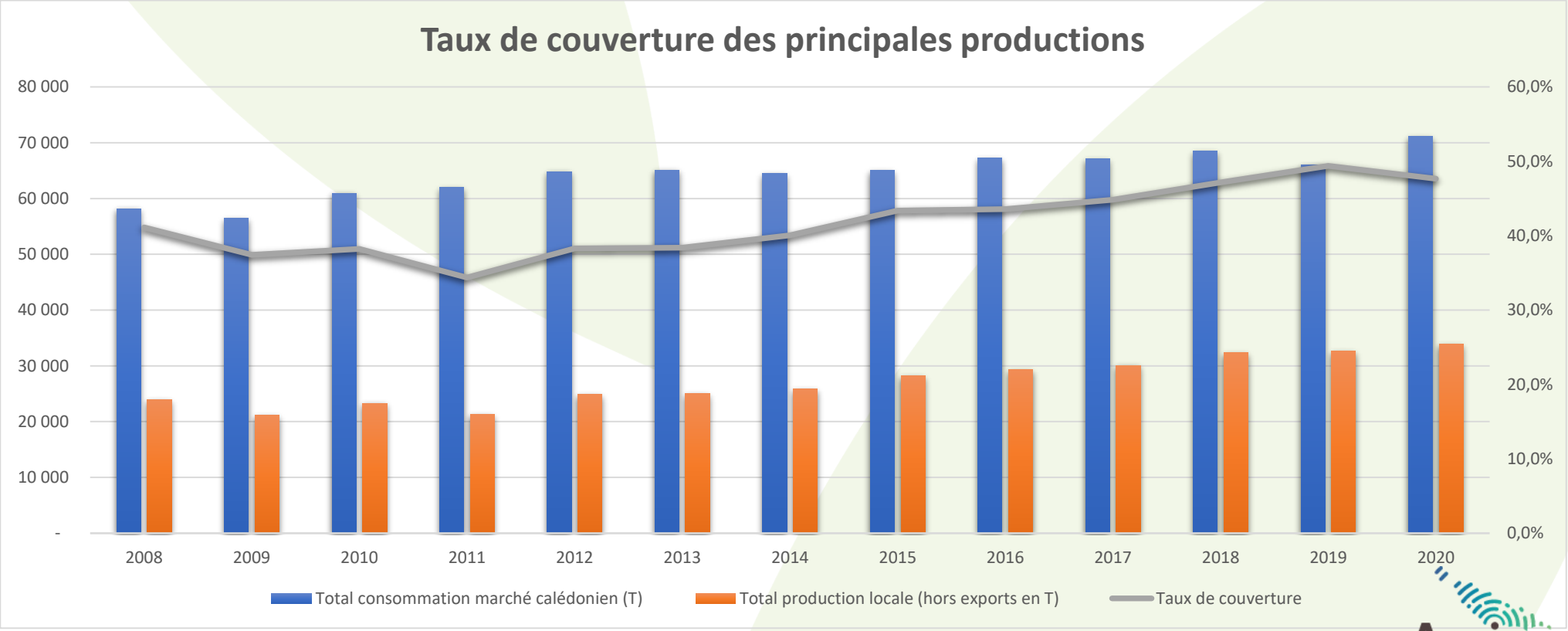
La plupart de ces légumes n'étant pas adaptés aux conditions chaudes et humides sont produits sur la seconde partie de l'année, avec parfois des volumes bien supérieurs aux besoins du marché entrainant une chute des prix et des difficultés de régulation.

La première partie de l'année, la Calédonie est servie majoritairement par des produits importés.

La Niña a démontré la fragilité de cette stratégie avec quasiment plus de produits en 2022 du fait des pluies récurrentes en pleine période de production.



Une autonomie alimentaire non sécurisée…



Une consommation forte d'intrants importés…

ENGRAIS ET PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES

Les engrais commercialisés en 2021 aux professionnels de l'agriculture : 4 241 tonnes (-15% par rapport à 2020)

Types d'engrais	Tonnes
10.12.24	645,7
16.26.00	499,8
urée	334,7
17.17.17	408,5
nitrate calcium	216,4
5.10.25	212,8
lithothamne	192,6
amandements calc. et orga.	461,5
autres engrais	1 269,3
TOTAL	**4 241,2**

	Tonnes
Province Sud	3 222,5
Province Nord	1 010,5
Province Iles	8,3
TOTAL	**4 241,2**

Source : Chambre d'agriculture

** répartition concernant les engrais stockés à Ducos et ceux vendus aux professionnels et centres multiservices.*

Utilisation*	Tonnes
Maraîchage, oignons	1 340,6
Céréales	1 272,6
Squashs	373,0
Pommes de terre	260,3
Fruits	256,1
Reboisement, pépinières	200,6
Pâturages	192,2
Aquaculture	117,4
Autres	228,3
TOTAL	**4 241,2**

Les produits phytopharmaceutiques importés en 2021 pour les professionnels de l'agriculture :

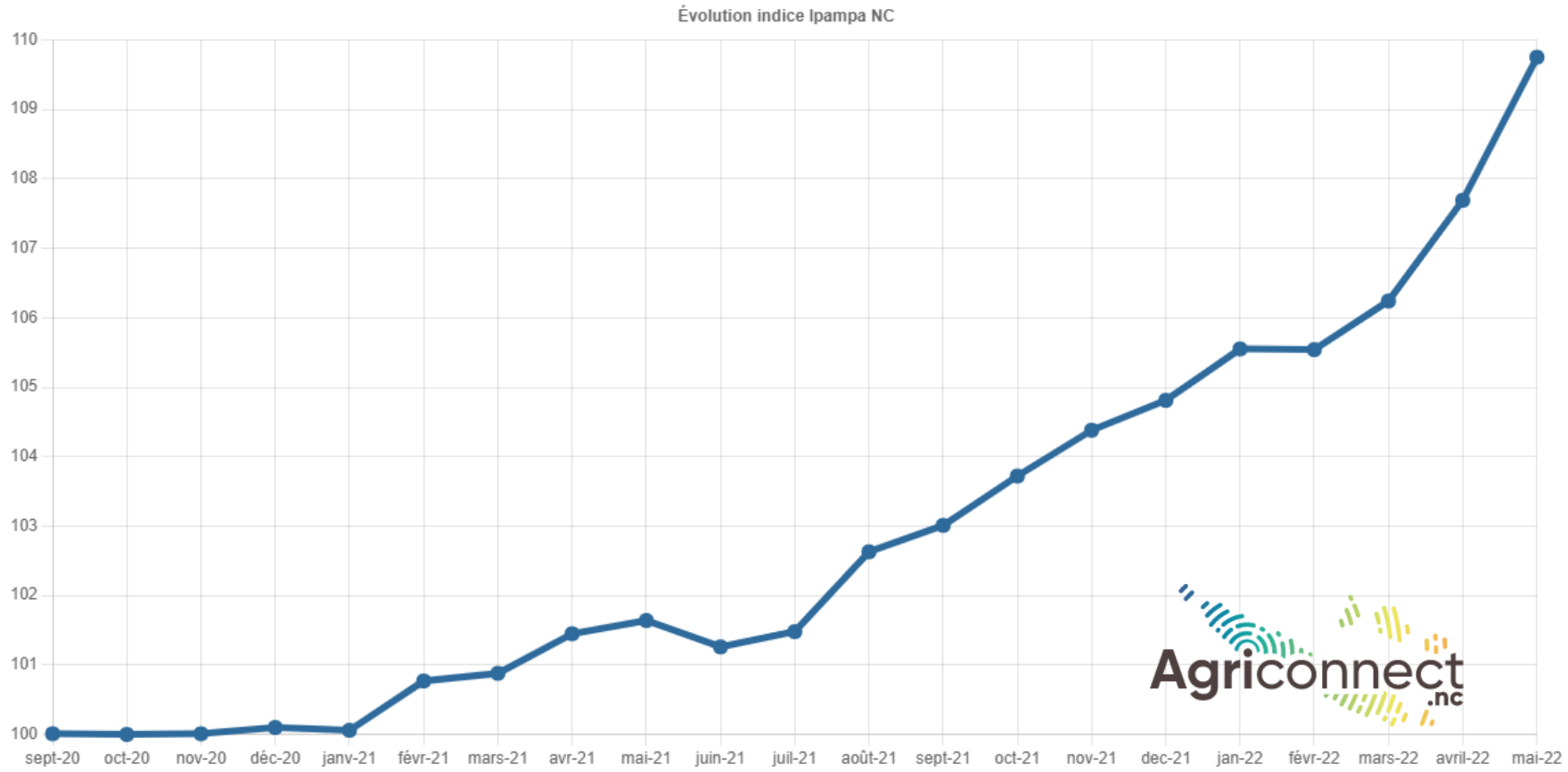
Catégorie	Herbicides	Insecticides	Fongicides	Divers	TOTAL**
Tonnes (évol/2020)	31,5 (+17%)	15,2 (+1%)	5,4 (-43%)	8,7 (+543%)	**60,8 (+15%)**

Source : DAVAR-SIVAP

*** ils représentent environ 10% de l'ensemble des herbicides, insecticides et fongicides importés en 2021 (hors aérosols) en Nouvelle-Calédonie.*

gouv.nc
Affaires vétérinaires, alimentaires et rurales

Des coûts de production de plus en plus élevés…



L'indice des prix d'achat des moyens de production agricole de la Nouvelle-Calédonie (Ipampa-NC) permet de suivre l'évolution des prix des biens et des services utilisés par les agriculteurs pour leur exploitation agricole.

Nécessité de réagir pour apporter des solutions aux agriculteurs et aux consommateurs calédoniens

Consciente de tous ces constats, l'Agence rurale a engagé dès 2019 une réflexion pour trouver des solutions afin :

- **D'améliorer la sécurité alimentaire du pays en limitant l'importation ;**
- **De redynamiser la production agricole calédonienne, notamment pendant la première partie de l'année en proposant aux producteurs des produits simples à cultiver, adaptés à nos conditions pédoclimatiques particulières ;**
- **De diversifier l'offre alimentaire des calédoniens en distribuant des produits locaux sains, accessibles en termes de prix et toute l'année.**

Trouver de nouvelles productions adaptées à nos conditions

- **En 2019, l'Agence rurale a commandé à Bernard SUPRIN un recensement des plantes, fruits et légumes comestibles de Nouvelle-Calédonie, dans les jardins et dans le milieu naturel.**

- **Plus de 300 produits ont été identifiés avec plus ou moins d'intérêt agronomique et/ou commercial.**

- **Une short-list d'une trentaine de produits a été sélectionnée par l'Agence pour lancer une nouvelle filière : « plantes comestibles, fruits et légumes de diversification ».**

Feuilles
Chou Kanak
Chou Kale
Baselle/Epinard de Malabar
Pousses/feuilles de Chouchouttes, Citrouilles, Manioc, Taro,
Liseron d'eau
Brèdes
Pourpier
Légumes
Ambrevade
Haricots ailé, quatre coins, sabre, kilomètre, serpent
Papaye verte, fleurs et feuilles de papaye
Fruits
Carambole
Goyave
Pomme Kanak, Cythère, étoile, rose
Jacques
Anones : Cœur de bœuf, Pomme Cannelle, Corossol, Cherimolia,…
Cerises du Brésil, de Cayenne, Acérola, …
Barbadine, pomme liane caillou, molle

Stratégie de lancement de la nouvelle filière

- **Initier la production par les professionnels → les agriculteurs étaient réticents car méconnaissance des produits par les consommateurs.**

- **Nécessité d'éduquer les consommateurs → campagne d'information et de communication → nécessité d'avoir une offre en produits pendant cette campagne.**

- **Lancement d'un appel à projet en 2021 pour assurer l'approvisionnement du marché en produits :**
  - **8 lauréats sur l'ensemble de la Nouvelle-Calédonie ;**
  - **Tous les produits représentés ;**
  - **Approvisionnement du marché assuré !**

Les objectifs de la campagne de communication

- **Faire connaitre les plantes comestibles, fruits et légumes de diversification et la manière dont on peut les cuisiner (avec des recettes simples et accessibles) changer certaines habitudes alimentaires ;**
- **Lancer une nouvelle filière et valoriser le travail des agriculteurs et les avantages de ces nouveaux produits ;**
- **Augmenter durablement la consommation de ces produits (augmenter les ventes) / diversifier l'offre locale ;**
- **Séduire de nouveaux consommateurs / le développement et la mise sur le marché de nouveaux produits ;**
- **Informer sur cette gamme de produits, leurs propriétés (nutritionnelles et sanitaires) mais aussi et surtout sur leurs modes de préparation et de consommation ;**
- **Que les calédoniens s'approprient ces produits et leurs modes de consommation ;**
- **Créer une véritable communauté ;**
- **Développer une filière locale durable et améliorer l'autonomie alimentaire.**

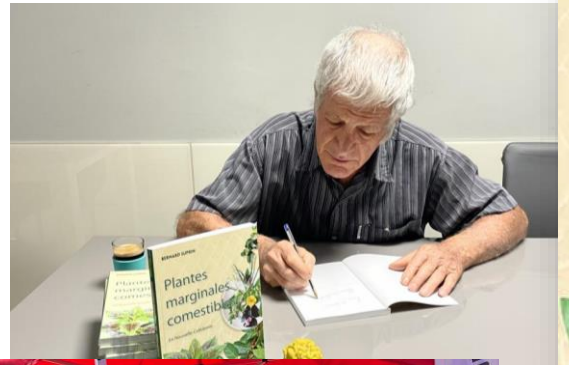
Les premières actions

- **Foire de Bourail 2020 : Stand Agence rurale de sensibilisation grand public sur ce thème ➔ visiteurs très réceptifs.**

- **Fin 2021 / début 2022 : Rencontre des distributeurs, notamment des magasins spécialisés ➔ accueil très favorable du projet.**

- **Juin 2022 : Sortie du livre de Bernard SUPRIN sur les plantes marginales comestibles ➔ succès !**

- **2022 : Mise en place des premières actions sur les foires et salons avec les partenaires : ASSNC, Pacific Food Lab, IAC, Lycée Grand Nouméa …**



« Une opportunité économique »

« Mon rêve, c'est que grâce à ce livre, quelques espèces, aujourd'hui rangées dans les coulisses, puissent revenir sous les feux de la rampe afin qu'elles soient cultivées et utilisées de manière courante en Nouvelle-Calédonie ». Et le rêve de Bernard Suprin est en passe de devenir réalité grâce à l'Agence rurale, qui s'intéresse de près au travail du botaniste, dont elle a soutenu financièrement la publication de l'ouvrage.

Une « première étape » dans sa stratégie de développement d'une nouvelle filière de diversification alimentaire dédiée aux plantes comestibles qui pourraient voler au secours de l'agriculture. En ce, notamment en cas de phénomènes extrêmes comme les intempéries liées à La Niña qui met à terre la plupart des maraîchers depuis deux ans. Et qui engendre des pénuries sur les étals.

« Lorsqu'il n'y a pas de salade, pourquoi ne pas se tourner vers la baselle ou le pourpier ? »

« L'idée, c'est de sélectionner les espèces les plus intéressantes et qui pourraient avoir un intérêt commercial car ces plantes nécessitent peu, voire aucun entretien et sont adaptées à notre climat. Certaines comme l'ambrevade ou le moringa résistent bien à la sécheresse et sont tout aussi consommées quand il y a de l'eau, explique Amandine Martin, chargée de communication à l'Agence rurale. Ce sont des cultures qui pourraient venir en substitution des autres productions en fonction de la saisonnalité ou lorsqu'il y a des intempéries et que rien d'autre ne pousse. Par exemple, lorsqu'il n'y a pas de salade, pourquoi ne pas se tourner vers la baselle ou le pourpier ? » C'est pourquoi un appel à projets a été lancé l'an dernier pour lequel huit agriculteurs de la Grande Terre et des Îles ont été sélectionnés.

Amandine Martin, chargée de communication à l'Agence rurale, œuvre en faveur de la diversification alimentaire et de l'adaptation des cultures en fonction des aléas climatiques.

Objectif : accompagner et encourager la poignée de producteurs qui travaillent déjà sur ce type de cultures, mais de façon encore très marginale. « On retrouve certains de ses produits ponctuellement pour agrémenter les paniers ou dans certains magasins bio, mais à petite échelle. Des grandes surfaces sont même intéressées sauf que le volume ne suit pas, poursuit Amandine Martin. L'un des freins chez les agriculteurs, c'est qu'ils ont peur de se lancer dans une production qui ne trouverait pas de clients. Il faut donc que l'on travaille autant sur l'offre que sur la demande en rassurant producteurs et consommateurs. »

BIENFAITS NUTRITIONNELS

Pour ce faire, l'Agence rurale compte prochainement diffuser des vidéos et des fiches recettes pour donner aux Calédoniens des astuces de préparation et de cuisson de toutes ces plantes et légumes feuilles comestibles qui ne manquent pas d'arguments.

« Ces espèces comme le chou kanak ont des cycles de production assez rapides et ils ont le plus souvent des bienfaits nutritionnels exceptionnels. Le moringa par exemple contient trois fois plus de fer que les épinards, trois fois plus de potassium qu'une banane et sept fois plus de vitamine C qu'une orange », liste la chargée de communication de l'Agence rurale, qui voit dans ces plantes une véritable « opportunité économique » pour le pays. « On est conscients que c'est l'avenir. Il ne n'est pas exemplifié "bobo". Je pense que les Calédoniens sont prêts car on a tous envie de retrouver des légumes oubliés de notre enfance et de consommer des produits locaux qui font partie de notre culture. »

REPÈRES

Le pourpier

Ses feuilles étaient largement consommées en tant que crudité dans le bassin méditerranéen de l'Antiquité jusqu'au Moyen Âge. Puis, lors de la découverte du « nouveau monde » et de nouvelles plantes potagères (tomates, aubergines etc.) introduites, le pourpier a été peu à peu abandonné pour être aujourd'hui qualifié de mauvaise herbe. Pourtant, ses feuilles peuvent se consommer crues en salade, cuites ou macérées dans le vinaigre comme les cornichons.
Cette plante n'est pas à confondre avec le pourpier de bord de mer, dont les feuilles sont également comestibles cuites ou crues.

La tétragone

Cette plante appelée « épinard de Nouvelle-Zélande » pousse spontanément au bord de la mer, y compris en ville sur la promenade Pierre-Vernier, et est facile à replanter chez soi. Ses feuilles se consomment crues ou cuites, le plus souvent hachées comme celles de l'épinard. La tétragone est riche en vitamines et minéraux. Contenant moins d'acide oxalique que l'épinard, elle est meilleure sur le plan alimentaire, notamment pour les personnes souffrant de rhumatismes.

Le frangipanier

Les fleurs peuvent être préparées en pâtisserie ou confiture (comme les pétales de rose) ou simplement pour décorer les plats. En revanche, il faut faire attention : le frangipanier contenant un latex toxique pour l'homme, il ne faut ramasser que les fleurs tombées (qui perdent alors leur toxicité) et non pas les cueille sur l'arbre. Il est d'ailleurs conseillé de les laisser sécher.

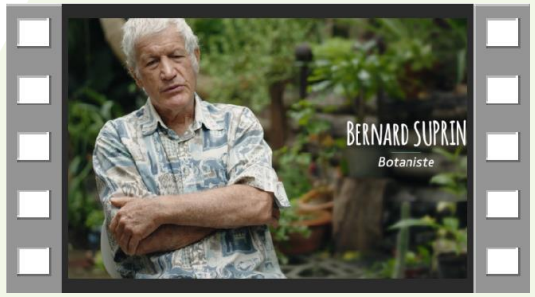
Les supports de communication

- **Presse : LNC / MAG = base de 6 formats ;**
- **Vidéo de campagne déclinée du visuel : TV & réseaux sociaux + ciné = sur la base d'un spot de 35s max ;**
- **Spot radio de 35s max ;**
- **Visuels pour la page Facebook : Header + Push ;**
- **« kit de communication » pour les distributeurs et agriculteurs ;**
- **Création d'un sticker pour mettre à l'entrée des magasins participants ;**
- **Création d'une carte de la Nouvelle-Calédonie avec indication des points de vente ;**
- **Création d'un « Template » d'étiquettes produits/prix ;**
- **30 fiches recettes ;**
- **26 fiches produits ;**
- **Jeu recettes sur les réseaux sociaux (concours).**

Les premières publications sur les réseaux sociaux

- **Août 2022 : création du bloc marque : « Récoltes du Cailloux »**
- **Septembre 2022 : lancement de la page FB et des premiers visuels**

- **Mise en ligne des vidéos des lauréats et des « experts » : 1 / semaine**



L'IAC un partenaire scientifique au service de la valorisation des plantes alimentaires traditionnelles

IAC
INSTITUT AGRONOMIQUE NÉO-CALÉDONIEN

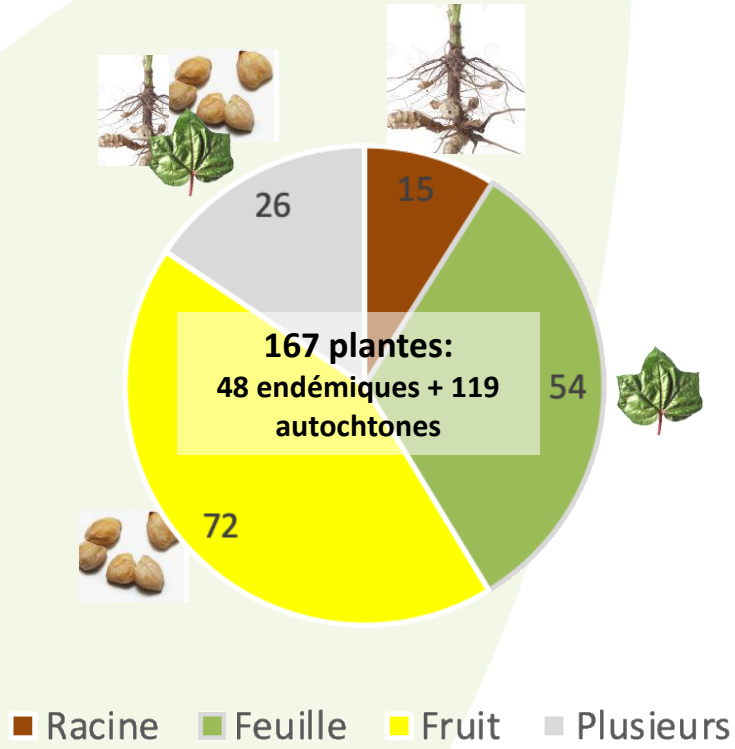
- **Connaître et protéger la diversité variétale des plantes alimentaires traditionnelles:**
  - ✓ **Prospection sur la Grande-terre et aux Îles Loyauté**
  - ✓ **Collecte et mise en collection *in vivo* sur les stations de Atha/Pocquereux/Port-Laguerre ou en lien avec des associations de producteurs et en *in vitro* au CePaCT Fidji**
- **Caractérisation morphotaxonomique, génétique, nutritionnelle agronomique**
- **Valorisation et contribution à la diversification des productions**

26 cultivars de bananiers locaux

55 cultivars de choux kanak

L'IAC un partenaire scientifique au service de la valorisation des plantes comestibles natives

- **En marge de ces plantes connues et cultivées, l'IAC a ciblé dans sa base de données de plus de 400 plantes comestibles locales, des espèces natives sous-utilisées voir méconnues pour diversifier l'offre alimentaire**
- **Inventaire et prospection des plantes locales comestibles complétés par des enquêtes ethnobotaniques**
- **Partenariat scientifique pour valider l'intérêt alimentaire de ces plantes par la mesure de leurs valeurs nutritionnelles, de leurs éventuelles propriétés médicinales voire de leur cytotoxicité.**
- **Partenariat technique pour maîtriser et développer leur multiplication/culture/production**



Contribuer à la valorisation de plantes adaptées et à la résilience du système alimentaire local

=>75% présente un intérêt potentiel

Retrouvez l'IAC sur le stand institutionnel pour plus d'informations !

Merci de votre attention