

"Le Pacifique doit parler d'une même voix pour une alimentation saine"

Manihi Lefoc

DU 9 AU 16 JUIN A EU LIEU EN NOUVELLE-CALÉDONIE LE 1^{ER} SYMPOSIUM **PACIFIC FOOD CONNECTION** ORGANISÉ ET IMPULSÉ PAR GABRIEL LEVIONNOIS, CHEF DU RESTAURANT "AU P'TIT CAFÉ" À NOUMÉA ET FONDATEUR DE L'ASSOCIATION NÉOFOOD. CET ÉVÉNEMENT AVAIT POUR OBJECTIF DE CONNECTER ET DE RENFORCER LES LIENS ENTRE LES RÉGIONS DU PACIFIQUE À TRAVERS LA **PROMOTION D'UNE ALIMENTATION SAINTE, CULTURELLE ET DURABLE**. MANIHI LEFLOC, DIRECTRICE D'ASAE CONSEIL ET FONDATRICE DU VILLAGE DE L'ALIMENTATION ET DE L'INNOVATION, ÉTAIT UNE DES REPRÉSENTANTES DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE. ELLE NOUS PARLE DE CE MOUVEMENT.

Une animation sensorielle était proposée aux plus jeunes.



Vous avez participé au 1^{er} symposium Pacific Food Connection, à Nouméa. Dans quelles circonstances avez-vous été invitée ?

Gabriel Levionnois, l'organisateur de ce symposium, était venu au Village de l'alimentation et de l'innovation (VAI), que j'organisais en 2017. Il travaille avec d'autres chefs sur un programme qui s'appelle "Recettes bénéfiques" et dont le but est de promouvoir une alimentation saine et locale dans les cantines. Je l'avais invité car nous avions un projet similaire il y a 5-6 ans à Tahiti. C'est dans le cadre du VAI qu'il a rencontré Anaïs Bergeretti (chef spécialisée en cuisine et en pâtisserie végétale avec des produits tropicaux, auteure du livre *Végan à Tahiti* et du site web Cuisine Végétale & Tropicale, NDLR).

En 2019, le Village de l'alimentation et de l'innovation revient

En 2017, Manihi Lefoc ouvrait le premier Village de l'alimentation et de l'innovation (VAI). Restaurateurs, consommateurs, agriculteurs, transformateurs, pouvoirs publics... s'étaient retrouvés pendant deux jours pour que le "bien manger" termine dans toutes les assiettes. Le Village revient en mars 2019. Si le thème de cette seconde édition n'a pas encore été dévoilé, le principe reste le même : des ateliers, des conférences, un marché, des exposants et des expériences ponctueront l'événement. Des participants du symposium ont déjà émis le souhait d'être présents à Tahiti pour cette seconde édition. Il s'agit d'un village pédagogique où l'on vient chercher des informations de façon ludique notamment pour les enfants qui sont les consommateurs de demain.



Mais aussi Riki Wong Yen, chef vegan et fondateur des ateliers "du Potager à l'Assiette". Tous deux (en photo ci-dessous aux côtés de Manihi Lefoc) m'ont accompagnée à Nouméa.

Quel est l'objectif du Pacific Food Connection et qui étaient les participants ?

Nous étions une quinzaine de représentants des îles du Pacifique : Tonga, Fidji, Vanuatu, Nouvelle-Zélande, Nouvelle-Calédonie et Polynésie française. De nombreux chefs, mais aussi des personnes engagées comme moi pour une alimentation plus saine. L'idée est de réunir les pays du Pacifique et d'échanger sur ce qui se fait chez chacun et surtout de se fédérer afin de parler d'une seule

"Pacific Food Connection" veut s'appuyer sur les idéaux ancestraux pour dynamiser et créer une culture alimentaire résiliente tout en gardant le plaisir dans l'assiette. D'où les notions majeures fortes abordées :

- **développer une alimentation saine** basée sur des produits locaux ;
- **fonder la démarche sur la culture**, en intégrant les savoirs et savoir-faire de nos ancêtres (pratiques, connaissances, histoire...);
- **prendre en compte les changements à entreprendre au regard des menaces auxquelles les régions du Pacifique** (changement climatique, restriction politique...);
- **et surtout, rééduquer la population** à trouver du plaisir à manger sainement, à trouver du bonheur dans l'assiette.

et même voix. Pendant une semaine, nous avons mené des réflexions, participé à des ateliers, visité des lieux de production... Cinq thématiques associées à l'alimentation ont été abordées : santé, tourisme, enfants, culture et alimentation pour les futures générations. Pour ma part, je travaille actuellement sur l'éducation au goût auprès des enfants et j'ai donc proposé à un public jeune une animation sensorielle. L'organisation de ce symposium a été rendue possible grâce au ministère des Affaires étrangères via le Fonds Pacifique.

Votre démarche a-t-elle pour objectif de changer les comportements ?

Oui, tout à fait. Il me semble que pour que les actions soient les plus efficaces possible, il ne faut pas aborder l'alimentation uniquement à partir des aspects nutritionnel ou environnemental. La culture est, par exemple, une porte d'entrée.

Cet événement va-t-il se renouveler ?

C'est un souhait et peut-être sera-t-il aussi délocalisé. L'idée est vraiment de renforcer les liens pour une meilleure alimentation dans le Pacifique et plus particulièrement une alimentation qui se base sur les cultures et les produits locaux en préservant l'environnement et en améliorant la santé des individus.

