

# le pays

magazine

*Le bonheur dans ma cantine...*  
**en province Nord aussi !**

**Agroforesterie**  
**Replanter**  
**dans les pâturages**

**En ordre de bataille**  
**contre la chenille légionnaire**



du 27 août au 30 octobre 2021

**MOIS DU PATRIMOINE**  
de la PROVINCE NORD

« *Pe Sêédan* »  
*cheminer ensemble*



Nèkō (Poya) • Vook (Voh) • Bwapanu (Kaala-Gomen)  
Koumac • Pweevo (Pouébo) • Hienghène  
Tuo Cèmuhi (Touho) • Waa wi Luu (Houailou) • Canala

Copyright : Photo Eric Dieff Eiba

Renseignements : [www.province-nord.nc](http://www.province-nord.nc), [mois.dupatrimoine](http://mois.dupatrimoine)



# Sommaire

Le pays n°176 septembre 2021

> Le magazine Le Pays est disponible en kiosque à Nouméa et sur abonnement partout dans le monde !



04

> 04

## Actualités

Rock Wamytan réélu à la présidence du Congrès



26

> 26

## Agriculture

L'agroforesterie pour replanter dans les pâturages



10

> 10

## Actualités

UNC : portes ouvertes au campus de Baco



31

> 31

## Tourisme

En rando avec Maick à Canala



22

> 22

## Agriculture

Chenilles légionnaires : la lutte s'organise



34

> 34

## Sport

Le judo club VKP prend un nouveau départ

Le pays n°176 septembre 2021

magazine

ISSN 1778-9389

Publication mensuelle Province Nord

Éditée par Cordyline.com Société d'édition

114 rue Awé Sam - 98859 Koné

Directrice de la publication : Sabine Jobert

Tél. : 75.35.74

Email : lepays@canl.nc

Rédaction : Sabine Jobert

Ont collaboré à cette édition : Lyne Lamy (corrections), équipe du centre mère-enfant, ALK, Eric Petros.

Crédits photos : collège de Canala, DDEE Province

nord, Chambre d'agriculture de Nouvelle-Calédonie, Judo club VKP, Récréation, Collège de Koné, Sabine Jobert.

Maquette et mise en page : Cléo Créations - Poindimié

Impression : Artypo

## Le geste du mois

## Eco Citoyen!



CENTRE D'INITIATION À L'ENVIRONNEMENT

### RÉDUIRE NOS DÉCHETS, POURQUOI ?

Produire moins de déchets, c'est préserver les matières premières utilisées dans la fabrication des objets. C'est aussi limiter les émissions de gaz à effet de serre et agir sur le réchauffement climatique. **PROTÉGEONS LA PLANÈTE !**

Il y a 40 ans, nos parents produisaient deux fois moins de déchets qu'aujourd'hui. Les emballages et le jetable ont peu à peu envahi notre monde. Ses ressources ne sont pourtant pas infinies. **ÉCONOMISONS-LES !**



Réduire ses déchets, cela signifie mieux consommer et moins gaspiller. **C'EST DONC BON POUR NOTRE PORTE-MONNAIE !**

ENSEMBLE, METTONS NOS POUBELLES AU RÉGIME !

### AU LIEU DE JETER, JE REVENDS, JE DONNE OU JE RÉPARE

GESTE N° 2

REVENDRE, DONNER OU RÉPARER, C'EST 13 KG DE DÉCHETS JETÉS EN MOINS PAR AN ET PAR PERSONNE.

C'est cassé ? Ça peut peut-être s'arranger. J'ai le réflexe de réparer ou de faire réparer mon mobilier, ma cafetière, mes appareils électroménagers... au lieu de toujours les racheter neufs. Pour prolonger la durée de vie de mon matériel ou de mes meubles, je les entretiens régulièrement. Et ceux qui ne me servent plus, je les donne ou je les revends, ils peuvent encore être utiles !





Le Congrès dans sa nouvelle configuration. (© Congrès)



Rock Wamytan, ici avec le haut-commissaire Patrice Faure est réélu à la présidence pour la troisième année consécutive. (© Congrès)

## Au jour le jour

L'actualité des dernières semaines a été marquée par la réélection de Rock Wamytan à la présidence du Congrès. Alors que dans le monde entier, la Covid et son variant delta sèment le chaos, notamment en Polynésie où les services sanitaires sont débordés, la situation « zéro Covid » de la Nouvelle-Calédonie paraît de plus en plus difficile à tenir. Le gouvernement prend des nouvelles dispositions.

**M**ercredi 28 juillet : **Rock Wamytan est élu à la présidence du Congrès** pour la troisième année consécutive à l'issue du premier tour de scrutin avec 29 voix. Dès l'annonce des résultats, il se lève pour reprendre sa place et s'arrête pour saluer les deux autres candidates, Annie Qaeze pour Calédonie ensemble et Virginie Ruffenach pour l'Avenir en confiance.

Rock Wamytan a recueilli les 26 voix des deux groupes indépendantistes au Congrès ainsi que les trois de l'Éveil océanien. Milakulo Tukumuli, leader de ce jeune parti, avait conditionné le vote de leur groupe en faveur des loyalistes à la présentation d'un candidat unique, ce qui n'a pas été possible.

Au sein même de l'Avenir en confiance, coalition de plusieurs partis, Virginie Ruffenach n'a obtenu que 7 des 19 suffrages qu'elle pouvait espérer. Douze élus ont voté blanc, ayant prôné de leur côté pour la candidature unique d'Annie Qaeze avec une alternance en 2022 en faveur de Virginie Ruffenach. Un accord que le Rassemblement LR, parti de Virginie Ruffenach, a refusé.

Dans son discours, le président du Congrès salue l'audace dont fait preuve l'Éveil océanien depuis son entrée sur l'échiquier politique calédonien. « *Les formations politiques, si petites ou si nouvelles soient-elles, ne peuvent plus être ignorées, elles contribuent de toutes leurs forces à peser dans les décisions les plus importantes pour notre pays.* » Il rappelle les maîtres mots qui doivent guider l'action : confiance et responsabilité. Crise sanitaire, conflits liés à la cession de l'usine du Sud, non-adoption du budget de la Nouvelle-Calédonie et démission du 16<sup>e</sup> gouvernement, suivie d'une période de cinq mois pour mettre en place un

gouvernement de plein exercice : Rock Wamytan évoque aussi tous les faits marquants de l'année écoulée.

**Emmanuel Macron, en visite en Polynésie**, évoque le troisième référendum du 12 décembre prochain dans son discours du 28 juillet. « *Les Calédoniens auront à faire un choix le 12 décembre prochain. L'indépendance ou le maintien dans la France. J'ai demandé au gouvernement de se mobiliser pour éclairer ce choix. (...) Comme je l'avais dit à Nouméa, la France serait moins belle sans la Nouvelle-Calédonie. Il faudra construire quoi qu'il arrive, d'ici juin 2023, les institutions durables d'un destin qui devra rester commun.* »

Samedi 31 juillet : à Nouméa, environ **300 personnes manifestent contre le pass sanitaire** en vigueur dans l'Hexagone et l'éventualité de rendre la vaccination anti-Covid obligatoire. Une obligation hypothétique, jamais évoquée à ce jour par les pouvoirs publics.

Jeudi 5 août : l'assemblée de la province Nord se réunit en séance exceptionnelle pour entériner les mouvements au sein du gouvernement. Yannick Slamet est devenu membre du gouvernement en charge du budget et des finances, de la santé... **Valentine Eurisouké et Jean-Pierre Djaïwé retrouvent l'hémicycle de la province Nord.**

Le siège de deuxième vice-président est donc à pourvoir : l'UC présente la candidature de Roby Courtot, l'UNI celle de Valentine Eurisouké. Celle-ci est élue avec les voix de son groupe et celles des trois élus de « *Une province pour tous* ».



La commune de Waa Wi Luu (Houaïlouà) a inauguré début août son centre funéraire. Un équipement unique sur la côte est. (© mairie WWL)

**Un centre funéraire à Waa Wi Luu :** vendredi 6 août, la commune de Waa Wi Luu (Houaïlou) inaugure son centre funéraire, le premier sur la côte Est. Actuellement, seule la commune de Koumac dispose de ce genre d'infrastructure. L'équipement construit à proximité de la mission de Do Neva, proche du cimetière, comprend une salle de veillée, une salle technique, une chambre froide pour conserver les corps et une salle oecuménique pour les cérémonies religieuses. Il va permettre d'accueillir les familles endeuillées dans les meilleures conditions. Coût de l'opération : 52 millions financés à hauteur de 80% par le FIP équipement et par la province Nord.



Professeure d'économie et directrice du Larje, le Laboratoire de Recherches juridique et Économique, Catherine Ris travaille notamment sur l'analyse des inégalités socio-économiques. (© UNC)

**Catherine Ris, nouvelle présidente de l'UNC :** vice-présidente de l'Université de Nouvelle-Calédonie pendant la précédente mandature, la professeure d'économie succède à Gaël Lagadec. Catherine Ris est élue à l'issue d'une campagne interne avec une seule liste unitaire « *Pour une Université Responsable et Engagée* » (PURE). Le programme de cette liste comprend quatre engagements, notamment celui de maintenir un enseignement de qualité en lien avec l'environnement économique pour une meilleure insertion professionnelle et citoyenne des étudiants, mais aussi une recherche forte et soutenue.

## Editorial

Être ou ne pas être vacciné, se faire vacciner ou ne pas le faire... Telle est la question. Même si le pays garde à ce jour son statut « *zéro Covid* », la Nouvelle-Calédonie n'échappe pas au débat entre les « *pro* » et les « *anti* ».

L'actualité en Polynésie nous informe douloureusement des conséquences d'une propagation du virus et de son variant delta dans une population peu vaccinée. Gérard Sarda, ancien directeur du centre hospitalier du Nord, citoyen engagé qui a pris depuis peu la succession d'Elie Poigoune à la tête de la Ligue des droits de l'Homme, questionnait récemment sur la vaccination et la liberté individuelle. Un propos strictement personnel rappelait-il... « *La liberté individuelle de ne pas se faire vacciner n'a-t-elle pas pour limite la protection collective de la population ?* » interrogeait-il. En Polynésie, 93,7% des personnes hospitalisées à ce jour en service de soins critiques sont non vaccinées ou présentent un schéma vaccinal incomplet, indique le corps médical. De même 86,4% des personnes décédées du Covid n'étaient pas vaccinées ou l'étaient incomplètement.

La rédaction

**Mardi 10 août : un Calédonien de retour au pays, qui se trouvait en septaine, a déposé un recours au tribunal.** Le juge n'ayant pas donné de réponse dans le délai imparti, la personne a pu sortir au bout de quatre jours, sans qu'aucun test n'ait été exigé. Une décision qui a suscité beaucoup de réactions.

Dans un communiqué le 16 août, **le gouvernement annonce que face aux recours qui se multiplient contre la quatorzaine, il entend durcir les conditions d'entrée en Nouvelle-Calédonie.** Il déplore les sorties prématurées sans test préalable autorisées par le juge d'appel. La vaccination va devenir obligatoire pour toute personne entrant dans le pays. Le président du gouvernement a pris la décision de suspendre le vol de passagers en provenance de Tokyo attendu le mardi 17 août avec, à son bord, une grande majorité de militaires. Le gouvernement rappelle aussi dans son communiqué que « *la vaccination reste la seule solution afin d'éviter la crise majeure que traversent nos amis des archipels voisins.* »

Le président du gouvernement évoque même la possibilité que la vaccination anti-Covid devienne obligatoire. Un collectif de médecins soutient cette option.

**Mercredi 18 août : des nouvelles mesures pour redresser les comptes sociaux.**

Le gouvernement de Nouvelle-Calédonie engage une série de mesures en faveur du redressement des comptes sociaux. Un avant-projet de loi de pays est examiné, modifiant l'assiette de cotisations sociales au RUAMM, un autre projet porte sur une augmentation de la CCS.

Actuellement, de 1 à 510 500 XPF, le taux de cotisation sur le salaire mensuel est de 15,52% (11,67% à la charge de l'employeur, 3,85% pour l'employé). De 510 501 XPF à 5,27 millions, le taux est de 5% (3,75% pour l'employeur, 1,25% pour le salarié). Le projet est de supprimer ce plafond de 5,27 millions au-delà duquel le salaire n'est plus soumis à cotisations sociales et d'appliquer le même taux que pour la tranche 2, soit 5%.

Le texte prévoit également soumettre à cotisations sociales les dividendes perçus par les travailleurs indépendants.

La contribution calédonienne de solidarité (CCS) instituée en décembre 2014 sur les revenus du patrimoine, les produits d'épargne, les revenus des valeurs mobilières, les produits des jeux, devrait passer de 2% à 2,6%.

**Une taxe sur le sucre :** l'autre mesure préconisée est une taxe sur le sucre visant d'une part à encourager la baisse de la consommation de produits sucrés dans la population et d'autre part à amener les industriels à réduire la quantité de sucre contenue dans leurs produits.

**L'alcool davantage taxé :** le gouvernement a relevé à 11% au lieu de 3% le taux de TGC applicable à l'alcool produit localement. L'alcool importé sera taxé à 22% quelles que soient les modalités de vente et de consommation.

**La campagne de vaccination tente de convaincre.** A la date du 17 août, 74 858 personnes avaient reçu leur

première injection du vaccin anti-Covid (32,4% de la population vaccinable) et 66 178 la deuxième injection (28,65%) en Nouvelle-Calédonie. Le gouvernement, qui entend faire de la vaccination « *une grande cause territoriale* » multiplie les initiatives, notamment des opérations décentralisées en tribu.

**Vendredi 20 août : Eric Steiger, commandant de la gendarmerie demande à être relevé de ses fonctions.**

La révélation de sa récente condamnation pour violences conjugales par le site Mediapart avait suscité une vague d'indignation dans le pays. Le colonel Steiger, promu en juillet 2021 à la tête de la gendarmerie de Nouvelle-Calédonie renonce à poursuivre dans sa fonction. L'information est transmise par un communiqué de presse émanant du ministre de l'intérieur Gérald Darmanin.

**Troisième consultation référendaire : la campagne est lancée !** Les partis politiques sont réunis en ce week-end du 21-22 août pour organiser la mobilisation.

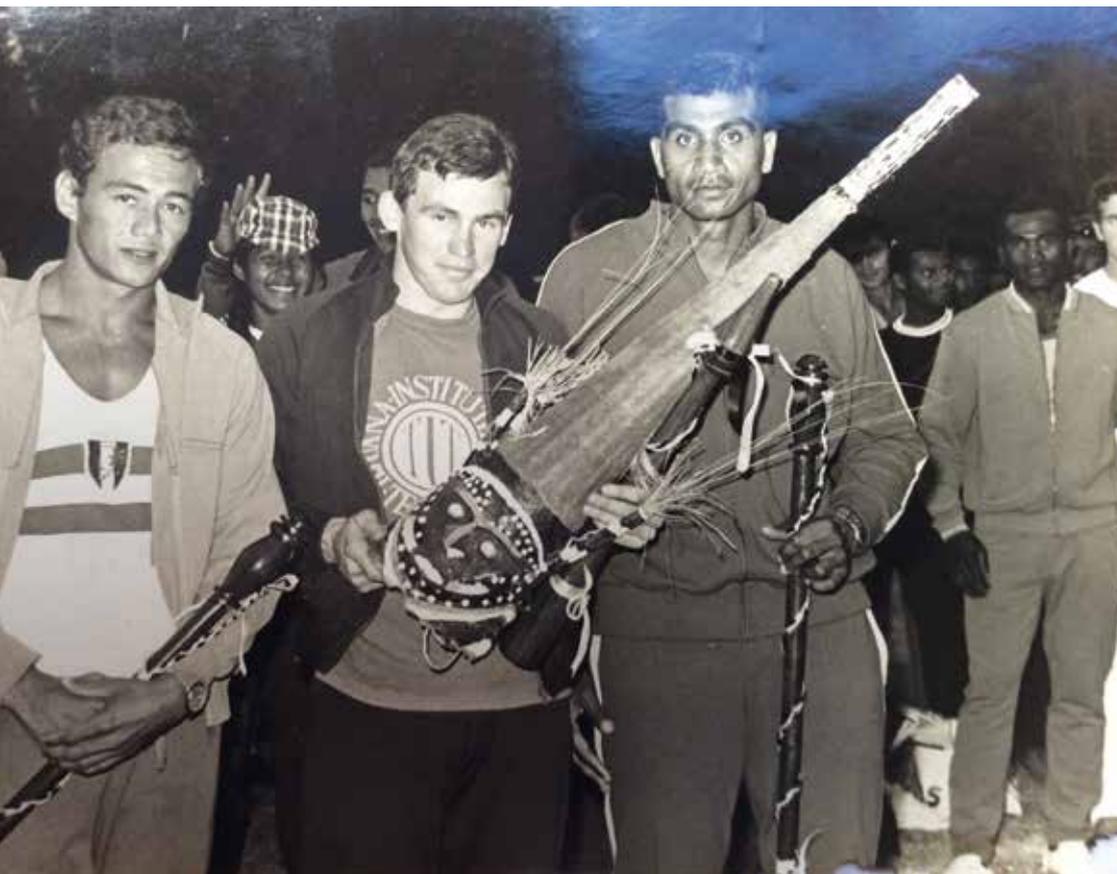
Du côté des indépendantistes, le FLNKS tient son 39<sup>e</sup> congrès le samedi à la salle omnisports de l'Anse-Vata. Le lendemain, un congrès populaire de toutes les mouvances indépendantistes permet d'ouvrir le débat à l'USTKE, au parti travailliste, à la Dynamique autochtone, au MNSK... Le FLNKS présente la stratégie pour la troisième consultation référendaire adoptée la veille.

**Les voix du non :** c'est sous cette appellation que les partis loyalistes décident le samedi 21 août de se regrouper pour mener campagne en faveur du non à l'accès à la pleine souveraineté le 12 décembre. Des réunions sur plusieurs thématiques sont prévues à Nouméa et en brousse, pour une campagne de proximité qui vise les indécis, les abstentionnistes, et même les indépendantistes.

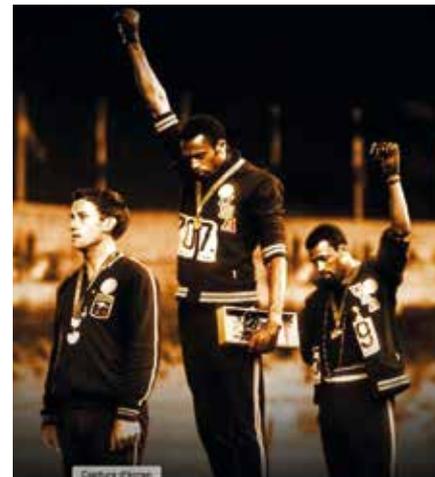
**KNS : une issue dans le conflit avec les coutumiers du massif.**

Dans un communiqué daté du 25 août, KNS informe que les coutumiers du massif et la direction de KNS sont parvenus à un accord pour mettre fin au conflit qui les opposait dans le cadre de l'appel d'offres « *perforation et tirs de mine.* » Un protocole d'accord a été signé qui pose les bases de discussions sereines pour l'avenir. « *Koniambo Nickel a tenu à maintenir et à réaffirmer le respect de ses procédures internes et la liberté du travail, du commerce et de l'industrie qui sont des principes fondamentaux, nécessaires à une activité économique viable et durable.* » Les coutumiers ont de leur côté réaffirmé leur volonté de participer aux activités de sous-traitance.

« *Toutes les parties signataires du protocole regrettent la naissance du conflit liée à des incompréhensions mutuelles, mesurent les conséquences engendrées et en tirent les enseignements pour des partenariats futurs.* » « *Le protocole d'accord engage la parole de tous ses signataires* » conclut le communiqué, « *ses termes doivent servir de moteur pour soutenir les efforts à venir du site industriel pour réussir la montée en puissance de Koniambo Nickel.* » ■



Le plus grand sprinter australien, Peter Norman à Port Vila en 1968 aux côtés des athlètes calédoniens Martial Bone et Kitty Salmon. (© coll Joseph Wejième et Louis-José Barbançon)



Devant Tommie Smith et John Carlos, tous deux poing ganté de noir levé sur le podium du 200 m des Jeux olympiques de Mexico, Peter Norman, médaille d'argent, arbore sur son survêtement le badge de l'« Olympic project for human rights ». (©DR)



A l'enterrement de Peter Norman, Tommie Smith et John Carlos se rendent à Melbourne pour porter son cercueil. (©DR)

## Une photo historique

L'historien Louis-José Barbançon revient sur une photo liée à un épisode de l'histoire du sport calédonien. C'était en 1968.

**P**ort-Vila 1968, quelques semaines avant les jeux olympiques de Mexico.

En gros plan : sur la droite Martial Bone - sur la gauche Kitty (Jean) Salmon

Pour ce déplacement à Port-Vila, Martial Bone est capitaine de l'équipe de Nouvelle-Calédonie. Martial, c'est aux jeux du Pacifique, au marteau deux médailles d'or, une d'argent et deux de bronze, au poids trois d'argent, une de bronze, au disque 5 médailles d'argent.

Kitty Salmon, capitaine de l'équipe de Tahiti, c'est au saut en hauteur deux médailles d'or, une de bronze au relais 4x100m, une d'or et une de bronze.

En arrière-plan de gauche à droite, on distingue : Matatea Tetaria - Joseph Wejième - Charles Godden - Alfred

Samek - Christian Morandea.

Entre Martial et Kitty Salmon : le plus grand sprinter australien, toujours détenteur du record d'Océanie du 200 m en 20"06, temps réalisé en finale des Jeux olympiques de Mexico. Il s'agit en effet de Peter Norman : le troisième homme sur l'un des clichés les plus célèbres des jeux olympiques : Tommie Smith et John Carlos levant un poing ganté de noir sur le podium du 200 m de Mexico. Médaille d'argent, Peter Norman arbore sur son survêtement, comme les deux autres athlètes, le badge de l'« Olympic project for human rights ».

Rentré en Australie, Peter Norman connaîtra de la part du mouvement sportif australien, une véritable ostracisation. En 2000 aux jeux de Sydney, il ne fera pas partie de la liste des invités. En l'apprenant,

la délégation américaine décide de l'inclure dans ses invités. A son décès en 2006, la ligue américaine d'athlétisme déclare le 9 octobre, jour de ses obsèques « Peter Norman Day ». Tommie Smith et John Carlos se rendent à Melbourne pour porter son cercueil. John Carlos prononcera alors cette phrase définitive : « *Peter n'a pas brandi le poing mais il a tendu la main.* »

Peter Norman a connu une réhabilitation posthume et depuis 2018, sa statue se dresse dans le stade Lakeside de Melbourne.

Ce cliché est historique dans le sens où il nous rappelle que le sport permet à l'histoire de la Nouvelle-Calédonie d'être reliée à l'histoire du monde. ■

*Louis-José Barbançon*



Une journée portes ouvertes a permis aux lycéens de découvrir les formations proposées à l'antenne de l'UNC dans le Nord, avec quelques nouveautés cette année.

## Université : journée portes ouvertes sur le campus de Baco

L'antenne de l'Université de Kouhné a accueilli, le 30 juillet, un public de lycéens lors de sa journée portes ouvertes. Ils sont venus se renseigner sur toutes les formations post bac, des filières présentées au même moment au campus de Nouville. De nouveaux cursus sont proposés cette année à Baco. Tour d'horizon avec quelques étudiants.

Dans le hall de l'antenne de l'université à Kouhné, les étudiants de l'association Studinord, des étudiants de première et deuxième année de licence économie-gestion tiennent le stand de café. Les lycéens arrivent en car de la côte Est, des lycées de Touho et de Poindimié ou encore du lycée Michel Rocard de Pouembout. Plusieurs enseignants de l'Université ont fait le déplacement et présentent les différentes filières en s'appuyant sur le Guide des études universitaires de l'UNC. La première promotion de licence éco-gestion du campus de

Baco a été diplômée l'an dernier. Une troisième année devrait être proposée aux actuels étudiants de 2<sup>e</sup> année, au nombre de vingt-trois, si douze d'entre eux passent dans l'année supérieure. Dans le cas contraire, il leur faudra poursuivre leurs études à Nouville.

### Une licence pro en alternance

Marion Moestar et Julie Djoewair sont toutes les deux inscrites en licence professionnelle « *collaborateur social et paie* » en alternance. Elles

sont quatre en tout à suivre les cours depuis le campus de Baco et onze à Nouville.

A Kouhné, la majorité des cours se tiennent à distance, en visioconférence, dans une petite salle de cours avec un bureau commun et un écran de télévision en bout de table. « *On se connecte huit heures par jour. Nous avons aussi des cours avec deux enseignants sur place, Samuel Gorohouna et M. Delbroeue qui est un vacataire. Comme nous sommes en formation en alternance, nous avons beaucoup d'heures de cours. Le vendredi jusqu'à 18 heures !* »



Une partie des étudiantes du DAEU, le diplôme d'accès aux études universitaires, qui permet d'acquérir l'équivalent du bac.



Au-delà de la vente de gâteaux et de boissons, Studinord, l'association des étudiants du Nord, s'investit au quotidien pour améliorer les conditions de vie des étudiants, notamment en ce qui concerne le logement et le transport.

Suivre les cours en visioconférence n'est pas toujours aisé, mais les deux jeunes femmes apprécient de pouvoir bénéficier de cette formation dans le Nord. Julie Djoewair, 26 ans, connaît déjà l'antenne de l'Université de Koohné où elle a suivi la licence écogestion. La jeune maman originaire de Voh n'a pas terminé sa troisième année l'an passé. « *Je savais que la licence pro allait ouvrir cette année...* » Même si elle n'avait pas pensé se tourner vers les ressources humaines au départ, elle a fait le choix d'une formation plus spécialisée. En alternance chez Pacifique environnement où elle est accompagnée par un tuteur, elle s'est occupée, depuis son entrée dans la société, des élections des délégués du personnel, des contrats de travail, du règlement intérieur... Marion Moestar, 21 ans, vient d'un BTS « *Support à l'action managériale* » obtenu au lycée Cluny à Nouméa. Venue dans le Nord pour rejoindre son compagnon, elle apprécie de pouvoir bénéficier sur place d'une poursuite de formation avec des perspectives d'accès au marché de l'emploi. En alternance chez Umana, un cabinet de gestion des ressources humaines basé à Koohné, elle cale ses semaines en entreprise sur les périodes de paie. L'une de ses missions est en effet d'assister l'équipe dans la préparation des feuilles de paie des entreprises qui en confie la gestion à la structure. Âgées toutes les deux de plus de 21 ans, elles perçoivent une indemnité de 85% du SMIC. Une formation, de l'expérience professionnelle : les deux jeunes femmes mesurent bien

les atouts de cette formation en alternance.

### Le DAEU, un équivalent du bac

Eugénie Wabéalo fait partie du groupe de quatorze étudiants du DAEU, le diplôme d'accès aux études universitaires. Une formation en un an qui permet d'accéder à l'équivalent du bac. Elle est la seule salariée du groupe composé en grande majorité de femmes (13 sur 14). Des étudiants âgés de 20 ans pour le plus jeune à une quarantaine d'années pour le plus âgé, tous en reprise d'études, et qui viennent de différentes communes du Nord, Pouébo, Hienghène, Touho... En poste à la mairie de Voh, à la bibliothèque où elle est magasinière, Eugénie Wabéalo, 33 ans, vise ainsi la possibilité de pouvoir se présenter au concours d'agent du patrimoine. « *Les deux premières semaines ont été difficiles car je n'avais pas suivi la préparation comme les autres à Touho, de février à mai. C'était compliqué de rester attentive. Et on a pas mal de devoirs à la maison, parfois dans des délais courts...* »

Au retour de la semaine de vacances d'août, les étudiants du DAEU plancheront sur leur premier devoir sur table avec deux matières obligatoires et deux matières optionnelles. Une épreuve qui comptera comme contrôle continu pour l'examen final. A Baco, les étudiants suivent des cours de français, d'anglais, d'histoire-géographie, mais aussi de ma-



Laïsa Ro'i, responsable pédagogique de l'antenne de l'UNC à Baco échange avec des enseignants venus de Nouméa pour présenter les filières qui existent à Nouville.



Marion Moestar et Julie Djoewair suivent la licence professionnelle « *collaborateur social et paie* » en alternance.



Dans la formation DAEU, le groupe ne compte qu'un seul jeune homme. Cette formation permet notamment aux mères de famille comme ici Ashley François, de reprendre le fil des études.



### Aménagement

Jean-Marie Fotsing, professeur des universités, est venu présenter le master « *gestion des territoires et développement local, parcours aménagement et développement des territoires océaniques* » dont il est le responsable à l'UNC à Nouville. Ce master est en lien avec le projet européen « *Agriculture familiale, alimentation et santé dans les îles du Pacifique* ». « *Tous les étudiants de première année sont en stage chez des partenaires liés au projet* » indique l'enseignant.

En Nouvelle-Calédonie, ce projet européen mobilise des organismes de recherche comme l'IAC et l'IRD, les trois laboratoires de l'UNC et différents partenaires opérationnels comme la direction de la politique de la ville de Nouméa, la commune minière de Thio ou la communale rurale que représente Touho... Le master est réalisé en partenariat avec le Vanuatu.

thématiques, de statistiques et d'éco-gestion. « *C'est un DAEU littéraire, avec des matières en plus* » souligne Laïsa Ro'i, responsable pédagogique de l'antenne de l'UNC à Koohné.

Les étudiants du DAEU, qui étaient tous demandeurs d'emploi à l'exception d'Eugénie Wabéalo, touchent une indemnité de la part de la province Nord en contrepartie de leur assiduité. Ils peuvent bénéficier d'un transport entre leur domicile à l'université le lundi et le vendredi et d'une navette chaque jour depuis le CFPPA de Pouembout où certains sont hébergés. Des repas leur sont fournis. Les frais de restauration, d'hébergement et de transport sont déduits de l'indemnité versée par la collectivité provinciale.

### Capacité en droit

Il est désormais possible de s'inscrire en formation de « *capacité en droit* » à Baco, une formation en deux années entièrement dispensée à distance. Les étudiants se connectent depuis chez

eux. Ce cursus est accessible aux étudiants qui n'ont pas le bac. « *C'est une bonne préparation pour les concours administratifs* » souligne Laïsa Ro'i. Les étudiants qui ont obtenu au minimum 15/20 de moyenne sur les deux années peuvent entrer directement en 2<sup>e</sup> année de droit. La capacité en droit permet également d'accéder aux études supérieures, de la même façon que le baccalauréat.

### Droit coutumier

Cette année a débuté à l'université une formation au DU droit coutumier (diplôme universitaire). Une formation qui comprend dix modules dispensés en trois années, destinée à donner aux participants des clés de compréhension du fonctionnement du droit coutumier kanak. Pour valider le diplôme, il faut avoir réussi huit modules sur les dix proposés. Mais chacun peut être suivi indépendamment des autres.

La formation est animée alternativement par des enseignants-chercheurs

et des professionnels. Elle s'adresse aux notaires, aux avocats, agents administratifs ou toute autre personne désireuse de s'informer.

Le module 1 donne les connaissances historiques nécessaires à la compréhension du droit coutumier aujourd'hui, avec un volet sur l'histoire des institutions de la Nouvelle-Calédonie et un autre sur le statut du peuple kanak (notions de peuple autochtone, de colonisé...). Les modules 2 et 3 présentent le cadre normatif et institutionnel dans lequel s'insère le droit coutumier. Les modules 4 et 5 donnent des clés de compréhension du monde coutumier, à travers ses institutions et son vocabulaire. Les modules 6, 7, 8 et 9 abordent les questions liées à la terre, à l'état civil, à la justice, au droit civil et au rapport du droit coutumier avec d'autres branches du droit telles que le droit pénal ou le droit social. Le module 10 concerne la prévention et la gestion des conflits dans le monde coutumier. ■



Festival Ânûû-rû Âboro Pwêêdi Wiimîâ du 15 au 23 octobre 2021

29<sup>e</sup>



# Foire

AGRICOLE ET ARTISANALE  
DE

# KOUMAC ET DU NORD



24, 25 et 26  
SEPTEMBRE 2021

NOUVELLE CALEDONIE | BCI EEC | CHNGIC | PROVINCE NORD | CAMA | CAM | SVM Nord | COOPERATIVE AGRICOLE | Ville de Koumac | Ipamea | LE FROID | MATERIAUX CENTER | ALPA BORDO | MARCONNET |

AGRIPOLIS | Mr.Dricologe | RSMA | ANIM'ALL | pano | TOYOTA | Stockmen | Canal Distribution | LES BRUXELLOIS | AGRIDIS | EMP | Le pays n°176 - Septembre 2021 - 11 | RDIS | Mobil | MBOU | BALLANG |



Les classes de 3<sup>ème</sup> du collège de Canala et du GOD de Kouaoua ainsi que les élèves de 4<sup>ème</sup> du collège privé de Do Mwa ont participé à la rencontre avec les membres du Comité des sages le 27 juillet. Un moment très intense d'échanges. (© Collège Canala)

## Le Comité des sages à la rencontre des collégiens de Canala et Kouaoua

À l'invitation des équipes enseignantes du collège de Canala, six membres du Comité des sages ont fait le déplacement pour échanger avec les jeunes sur leur parcours et les valeurs qui les animent, comme le travail et l'importance du dialogue. Les paroles fortes échangées ont marqué les jeunes et les équipes enseignantes.

Rassemblant les « *gardiens des boutures de paroles* », le Comité des sages a vocation être sollicité ou à s'autosaisir lorsque les valeurs communes de la Nouvelle-Calédonie ne sont pas respectées, lorsque le vivre ensemble est mis en danger. Sa création avait été annoncée en décembre 2017 par le Premier ministre Édouard Philippe. Le Comité des sages est une autorité morale qui fonctionne selon ses propres règles, en toute autonomie. Il ne se substitue pas à l'autorité judiciaire pour sanctionner d'éventuelles infractions. Le Comité des sages doit notamment veiller à ce que les propos et les débats lors de la campagne référendaire soient à la hauteur de ce qui doit être transmis aux jeunes générations.

### Sortir des rapports de force du passé

Transmettre une expérience aux jeunes générations, c'était justement l'objet de la rencontre entre le Comi-



Six membres du Comité avaient fait le déplacement. De gauche à droite : Jean-Pierre Aïfa, le père Rock Apikaoua, Jean-Pierre Flotat, Billy Wapotro, Brigitte Hardel et Marie-José Michel. Le Comité des sages a rappelé récemment son rôle : veiller, pendant la campagne référendaire, que les propos des uns et des autres respectent les valeurs de la société calédonienne, notamment celles énoncées dans la charte des valeurs communes élaborées par la mission d'écoute et de dialogue en 2016. (© Collège Canala)

té des sages représenté par six de ses membres et les collégiens de Canala ainsi que du GOD de Kouaoua. Une rencontre souhaitée par les enseignants en histoire, Romain Bourlon et Mme Moueou, suite à un séminaire organisé par le Vice-rectorat en début d'année sur l'enseignement de cette discipline (en page 13).

La mairie de Canala avait mis à dis-

position la salle communale Eloi Machoro. Après la coutume, Marie-José Michel, nouvelle au sein du Comité, Billy Wapotro, le père Rock Apikaoua, Jean-Pierre Aïfa, Brigitte Hardel et Jean-Pierre Flotat ont retracé brièvement leur parcours. Tous ont en commun des origines modestes et la défense de valeurs fortes : le travail, le dialogue, la communi-

cation... Les élèves, parfois un peu intimidés, ont questionné les hôtes sur l'histoire douloureuse du pays et leur vision du futur. « *C'est l'intelligence qui est la réponse. Votre premier espace est la famille, le second est l'école, ne les gaspillez pas...* » a notamment souligné le père Rock Apikaoua. Jean-Pierre Aifa, ancien maire de Bourail, a rappelé combien il était important d'enseigner la période des Évènements. « *Personne ne veut revivre ça. Nous devons tous sortir des rapports de force du passé. C'est parfois difficile mais c'est la difficulté qui donne la force.* »

Cette rencontre, qui a comblé l'ensemble des participants, s'inscrit dans le parcours civique des élèves. Au moment de la coutume de départ, après un repas préparé par les élèves de 4ème sous la direction d'Éricka Até, professeur d'arts plastiques, Fabio Jorédié, conseiller municipal et Gaëtan Dohouade, représentant des autorités coutumières, ont souhaité un retour du Comité des sages à Canala, pour échanger avec les adultes cette fois-ci... ■

(avec le concours d'Éric Petros, directeur du collège de Canala)

## Les membres du Comité des sages

Président honoraire : Jean Lèques  
Jean-Pierre Aifa  
Père Rock Apikaoua  
Laura Eurimindia  
Nisié Filitoga  
Jean-Pierre Flotat  
Brigitte Hardel  
Anne-Marie Mestre  
Marie-José Michel  
Elie Poigoune  
Marie-Claude Tjibaou  
Billy Wapotro



## Enseigner l'histoire et les « questions socialement vives »

Un séminaire sur l'enseignement de l'histoire s'est tenu fin mars à destination des enseignants, à distance, à l'initiative du Vice-rectorat. Une occasion de discuter notamment de la façon d'aborder les questions « socialement vives » expliquent Isabelle Amiot et Emmanuelle Goulard, inspectrices d'académie.

Les jeunes de Nouvelle-Calédonie connaissent-ils mal l'histoire de leur pays ? C'est en tous cas le sentiment qu'ont eu au premier abord les membres du Comité des sages de Nouvelle-Calédonie lorsqu'ils se sont rendus dans les établissements scolaires. Une impression qu'ils ont relayée auprès du ministre des Outre-mer Sébastien Lecornu lors de sa visite en Nouvelle-Calédonie l'an passé. Le ministre a alors insisté sur la nécessité d'enseigner l'histoire calédonienne.

« *Depuis plus trente ans, les programmes d'histoire et de géographie sont adaptés à la Nouvelle-Calédonie* » soulignent Isabelle Amiot et Emmanuelle Goulard, inspectrices d'académie au Vice-rectorat.

Le séminaire sur l'enseignement de l'histoire, organisé « en distanciel », a été enrichi par l'intervention de chercheurs, d'historiens et de géographes. Cette initiative du Vice-rectorat avait donc pour objectif de rectifier une vision. Oui, les programmes sont bien adaptés à la Nouvelle-Calédonie, même s'il faut tenir compte de l'histoire globale et de la géographie mondiale pour permettre une ouverture... Le programme sur l'histoire de la Nouvelle-Calédonie dans le second degré, du collège jusqu'au lycée, s'étend de l'arrivée des Austronésiens jusqu'à nos jours.

### Contester, refuser... : les réponses pédagogiques

Le séminaire a permis de réfléchir à la façon d'enseigner et d'aborder en classe les questions « socialement vives ». En atelier, les enseignants ont travaillé sur la façon de faire face à des réactions épidermiques d'élèves sur certains sujets comme les Évènements. Mettre en œuvre la pédagogie nécessaire tout en s'appuyant sur des données scientifiques et en restant neutre. « *Nous nous sommes appuyés sur des cas concrets et nous avons*

*discuté sur la réaction que devait avoir l'enseignant.* »

Les ateliers ont été organisés autour de quatre thèmes. Un premier atelier sur les savoirs : « *contester, refuser, négocier : quelles réponses pédagogiques ?* ». Un autre sur les savoirs et les représentations des élèves en classe. « *Chaque élève a un vécu, une mémoire familiale... Quelle place donner à ces savoirs ?* » Un troisième atelier avait pour thème les « *témoins* » : les associations mémorielles, les musées, les archives. « *Il s'agissait d'étudier la façon d'utiliser en classe les matériaux qui sont dans les archives, de mettre en valeur les archives. De définir la place d'un témoin.* » Le quatrième atelier était axé sur les difficultés. « *Il y a encore des interrogations de la part des collègues, qui aimeraient notamment avoir d'autres ressources sur certains points du programme. Le séminaire a permis de constater qu'il existait beaucoup de ressources qui restent méconnues. Beaucoup de recherches ont été menées au sein de l'Université de Nouvelle-Calédonie sur des sujets en relation avec nos programmes.* »

### Un concours sur l'histoire contemporaine calédonienne

Un prolongement du séminaire est l'organisation d'un concours sur l'histoire contemporaine calédonienne sur une thématique différente chaque année. Le thème de cette année est « *Terre de paroles, terre de partage* ». « *Les élèves sont invités à produire des films, des affiches, des expositions, des jeux de société, des bandes dessinées, des maquettes...* » Toutes les classes de 3<sup>e</sup> de collège et toutes les classes de lycée peuvent participer. « *Il y a aussi une catégorie pour les élèves de lycée professionnel qui pourront créer un « chef d'œuvre » dans leur spécialité sur ce thème.* » Le retour des travaux est attendu le 1<sup>er</sup> octobre 2021. ■



La province Nord a rejoint récemment la démarche « *Le bonheur dans ma cantine* » initiée depuis 2017 par Pacific Food Lab. Des ignames et des choux de Chine produits à Waa Wi Luu (Houaïlou) étaient notamment au menu, pour les élèves comme pour les invités de la journée « *Manger en terre connue* ».

## Le bonheur dans ma cantine : équipes de cuisine et producteurs réunis

La province Nord a rejoint récemment la démarche « *Le bonheur dans ma cantine* » initiée depuis 2017 par le cluster de l'alimentation durable et résiliente en Nouvelle-Calédonie. Comment proposer plus de produits locaux dans les assiettes de nos enfants et réduire le gaspillage alimentaire ? Les discussions entre les différents acteurs se sont poursuivies lors d'une matinée « *Manger en terre connue* » le 22 juillet à l'internat de Wani à Waa Wi Luu (Houaïlou), une opération animée par l'équipe de Pacific Food lab.

**S**ous le préau de l'internat de Wani à Waa Wi Luu (Houaïlou), chacun se présente à son tour. Les directeurs des internats du Nord ont fait le déplacement avec leur gestionnaire et leur cuisinier. Des agriculteurs de la côte Est, des structures associatives qui commercialisent les produits agricoles comme Wakè Chaa de Canala ou le Gapce basé à Poindimié, la Chambre d'agriculture avec son président Gérard Pasco, l'Adecal et l'Institut agronomique calédonien... : nombreuses sont les personnes qui ont répondu à l'invitation de Pacific food lab en ce jeudi 22 juillet. Même Valentine Eurisouké, qui a porté le projet Do Kamo en tant que membre du gouvernement pendant plusieurs années est venue apporter sa contribution.

« *L'alimentation est un facteur déterminant pour la santé* » souligne-t-elle. Depuis la mise en place du 17<sup>e</sup> gouvernement, celle-ci est de retour dans l'hémicycle de la province Nord.

### Mettre en relation producteurs et cantines scolaires

Dans le réfectoire de l'internat, alors qu'en cuisine se prépare le repas de midi pour les élèves du collège et des écoles primaires de la zone, les échanges sont riches. Chacun présente son point de vue, des directeurs ou gestionnaires d'internat qui ont des difficultés à s'approvisionner en quantité suffisante auprès des producteurs locaux jusqu'aux agriculteurs qui peinent parfois à écou-

ler leurs produits. Gabriel Leviennois, chef cuisinier qui anime une émission de cuisine de la chaîne Caledonia, évoque la quantité impressionnante de produits agricoles dans les nombreux stands du récent Jeudi du centre-ville de la province Nord.

Philippe Tissier est l'un des prestataires de Pacific Food lab. Ici comme il l'a fait en métropole, il s'attache à mettre en relation producteurs de fruits et légumes et équipes des cantines scolaires, dans le cadre d'un programme de Pacific Food Lab nommé « *Bouge ton bassin* ». Une étude a permis de constater qu'actuellement, moins de 5% des produits consommés dans la restauration scolaire sont produits localement. La marge de progression est donc importante !



Le directeur de l'internat, Jean-Hubert Boewa-Mi, se réjouit d'accompagner la démarche pour un mieux-vivre des élèves. Il se mobilise également pour proposer des activités sportives aux élèves et ambitionne la création d'une section football à Wani.



Au service : Mireille Kavivoro la cuisinière et Nicolas Niros, nouveau chef en poste depuis quelques mois à l'internat de Wani. Un professionnel de la restauration gastronomique qui entend proposer aux élèves « une cuisine de goût ».



Les gestionnaires jouent également un rôle très important. Ici de gauche à droite Suzanne Apatyee de l'internat de Poindimié, Ernest Aubry, en poste à l'internat de Wani, Maryse Karembeu, gestionnaire de l'internat de Canala.



Le chef Gaby Leviennis, l'un des initiateurs de Pacific food lab sait partager son enthousiasme.

## Repères

### En Nouvelle-Calédonie

- 60 000 enfants mangent tous les jours à la cantine
- 2,2 milliards de francs CFP de produits alimentaires sont consommés par an en moyenne dans les cantines
- Un adolescent sur trois est en surpoids

## Le bonheur est dans ma cantine

Le dispositif « *Le bonheur est dans ma cantine* » s'inscrit dans une démarche d'accompagnement des cantines scolaires à augmenter leur capacité d'utilisation des produits locaux et à développer un environnement de qualité. La charte, reconnue par les acteurs éducatifs et le Vice-Rectorat, guide les actions nécessaires pour redéfinir la cantine comme espace de vie et de partage privilégié. Des « *recettes bénéfiques* » ont été élaborées pour faciliter le travail des chefs.

## Bouge ton bassin

Le dispositif « *Bouge ton bassin* » favorise les relations d'offres et d'achats de produits locaux en circuit court (production marchande et non marchande) en consolidant les réseaux d'approvisionnement et en augmentant la capacité des cantines à utiliser les produits locaux bruts et transformés de leur bassin agricole. Le travail porte notamment sur l'anticipation des menus et des commandes. Il permet la création de valeur ajoutée dans la zone, valeur ajoutée économique mais aussi sociale et environnementale.



Des producteurs ont répondu à l'invitation pour cette journée d'échanges. Valentine Eurisouké, élue provinciale qui a porté le projet Do Kamo en tant que membre du gouvernement pendant plusieurs années était également présente.

## Changement d'habitudes

Si tout le monde s'accorde sur le bien-fondé de proposer des produits locaux dans les assiettes de nos enfants, la démarche exige un changement dans les habitudes de tout le monde. Un changement pas toujours facile, souligne Philippe Tissier qui rappelle la nécessaire anticipation dans les commandes notamment. Émile Nechero, directeur de l'internat de Canala, évoque de son côté la difficulté à s'approvisionner en quantité suffisante. « *Comment réussir à avoir 700 bananes par exemple* » explique-t-il.

« *Nous préparons chaque jour 1200 repas. Nous n'avons jamais 1200 bananes, alors nous contournerons le problème en laissant le choix aux élèves avec des bacs de fruits mélangés, bananes, oranges, mandarines...* » explique Stéphanie Uichi, directrice de l'internat de La Foa. Cet établissement s'est engagé dans la démarche depuis de nombreuses années. « *Les élèves ont même le droit de prendre deux fruits et de sortir avec de la cantine* » précise la responsable. Pour Pacific Food Lab, l'internat de La Foa fait figure de site pilote, de modèle. S'inspirer des expériences qui fonctionnent fait également partie de la démarche.

La création d'une caisse d'avance de menues recettes est également l'une des demandes, ceci afin de pouvoir acheter rapidement et facilement des fruits et légumes à un producteur local, même s'il ne dispose pas de Ridet. S'ils reçoivent des légumes bruts, les

équipes des cantines doivent les préparer, éplucher, découper, ce qui représente un travail supplémentaire. Certaines structures comme Wakè Chaa, coopérative de Canala, sont équipées pour fournir des produits en 4<sup>e</sup> gamme, c'est-à-dire des produits lavés, épluchés, découpés et conditionnés sous vide.

## Une cuisine de goût

En fin de matinée, les élèves arrivent par groupe pour le déjeuner. Tous les invités sont conviés à prendre place à leur suite, avec le même menu que les élèves : en entrée, salade de papaye verte et chou avec du lait de coco frais et de la pomme liane, cake salé, sauté de porc au chou de Chine, ignames au coco, glace au taro. Un repas unanimement apprécié. Même la glace au taro, fabriquée par un industriel calédonien, se révèle être une bonne surprise !

En poste depuis trois mois, le chef de cuisine de l'internat de Wani, Nicolas Niros, vient de la restauration gastronomique. Soucieux d'apporter sa touche dans les cuisines de l'internat qui fournit 530 repas tous les midis et une centaine le soir, il amène avec lui une nouvelle approche. « *Celle d'une cuisine du goût* » explique-t-il. Après avoir tenu pendant cinq ans un restaurant gastronomique à Nouméa, il est heureux de se sentir utile à Waa Wi Luu (Houailou), d'apporter de nouvelles idées, de veiller à la sécurité alimentaire. « *C'est une vraie*

*aventure humaine* » souligne-t-il. Le gestionnaire, Ernest Aubry, apprécie également ce regard neuf et les compétences d'un chef arrivé de l'extérieur qui bouscule les habitudes.

## Le changement est possible

Avec le concours de Pacific Food lab, la réflexion va se poursuivre pour faire évoluer le contenu des plateaux servis aux enfants dans les cantines du Nord. Plusieurs points ont été listés lors du bilan de la matinée :

- Le changement est possible, il nécessite un accompagnement. Il est possible de reprendre les bonnes habitudes, les bonnes pratiques, celles de préparer des plats à partir de produits locaux. Il faut faire confiance aux enfants pour apprécier cette cuisine, éduquer leur goût et les sensibiliser à l'importance de l'alimentation pour la santé.
- Les fruits et légumes locaux peuvent être disponibles : les menus doivent être flexibles avec la possibilité de les adapter en fonction des disponibilités, sur la base d'un catalogue de recettes bénéfiques.
- Des contrats de production sont envisagés avec les producteurs, ce qui garantit à l'agriculteur des débouchés pour ses produits et pour les cantines des sources d'approvisionnement régulières. A condition d'anticiper... ■

## Contre le gaspillage

Lutter contre le gaspillage était au centre d'une action menée fin juillet à l'internat de Koumac, établissement qui souhaite également proposer plus de produits locaux dans les assiettes des enfants. Des travaux pratiques ont été organisés avec les élèves du CAP métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Pendant la semaine de l'opération « *Cantines à l'unisson* », les élèves de CAP métiers de l'hôtellerie et de la restauration de l'ALP de Koumac ont été associés à la commission d'élaboration des menus avec le chef Auguste Tukana et la gestionnaire Marie-France Natimaine. Pendant trois jours, ils ont également effectué des travaux pratiques en cuisinant pour les internes. Pour mesurer le gaspillage alimentaire, tout le pain jeté à la poubelle a été pesé. Avec Pacific Food Lab, les équipes de cuisine de l'internat entendent s'approprier les « *recettes bénéfiques* » à base de produits locaux élaborées par le cluster de l'alimentation durable. Les élèves doivent également se rapprocher des producteurs locaux pour leur permettre d'alimenter la cantine de l'établissement. ■



Pendant trois jours fin juillet, les élèves du CAP métiers de l'hôtellerie et de la restauration de l'ALP de Koumac ont investi les cuisines de l'établissement dans le cadre de travaux pratiques. Avec le chef Auguste Tukana, ils ont participé à la préparation de repas à base de produits locaux. (© C. Taana)

## L'internat de La Foa, site pilote

Depuis plusieurs années, l'équipe de l'internat public de La Foa s'est investie dans un changement à la cantine pour intégrer plus de produits locaux... et réduire le gaspillage. Sa directrice, Stéphanie Uichi, avait fait le déplacement à Wani pour faire part de son expérience. La discussion entre professionnels a été constructive.

Plusieurs gestionnaires d'internat du Nord sont en grande conversation avec Stéphanie Uichi. L'internat qu'elle dirige à La Foa s'est lancé il y a dix ans dans une évolution de ses pratiques. « *Le point de départ de notre action a été le fait que les poubelles du réfectoire étaient régulièrement pleines* » explique-t-elle. « *On a d'abord travaillé sur le gaspillage alimentaire.* »



Stéphanie Uichi, directrice de l'internat de La Foa, partage volontiers l'expérience acquise depuis plusieurs années pour réduire le gaspillage alimentaire et introduire davantage de produits locaux dans les menus.

A l'internat de La Foa par exemple, on découpe des baguettes en plusieurs morceaux de taille différente. Les élèves peuvent venir se resservir autant qu'ils le veulent. Pas besoin de faire de grosses provisions au moment du passage avec son plateau... Le restaurant scolaire de l'internat, qui fournit également des écoles primaires, prépare quelque 1200 repas à midi. Aujourd'hui, les menus comptent en moyenne 57% de produits locaux. Les élèves se servent eux-mêmes les entrées et les desserts. « *En général, ils ont le choix entre plusieurs entrées et plusieurs desserts.* »

### S, M, L ou XL

Pour le plat principal, le menu est affiché à l'entrée du réfectoire et chaque élève prend une étiquette pour signaler à la personne qui sert l'étendue de son appétit : S pour une petite portion, M pour une portion moyenne, L ou XL pour les gros appétits...

Comme dans le prêt-à-porter ! Les étiquettes de couleur qui donnent cette indication sont lavables en machine. Le personnel prend place à table avec les élèves et échange avec eux sur leurs goûts. « *Les élèves mangent très bien. Lorsqu'on leur laisse leur autonomie, ils sont capables de faire les bons choix pour eux-mêmes.* » L'approvisionnement en légumes locaux ne pose pas de difficulté. « *C'est plus compliqué pour les fruits. Et à la rentrée, pendant les mois de février et mars, il est parfois difficile de trouver les quantités nécessaires.* » A la fin des repas, tous les déchets sont triés et pesés. Une partie est vendue à un éleveur de porcs de la région. Échangeant elle-même avec les enfants dans le réfectoire de l'internat de Wani, Stéphanie Uichi souligne le fait que le contenu du plateau ne fait pas tout. L'ambiance à l'intérieur du réfectoire, le relationnel avec les adultes contribuent pour beaucoup à la réussite de ce changement dans les pratiques. ■

## Dispensaires

Dau ar (Bélep)	47 75 80
Canala	47 75 60
Hienghène	47 75 00
Kaala Gomen	47 75 70
Koohnê	47 72 50
Népoui	47 74 40
Ouégoa	47 74 80
Urgences CHN Pwêédi Wiimîâ	42 66 66
Pwârâiriwâ (Ponérihouen)	47 75 30
Pweevo (Pouébo)	47 74 90
Pum (Poum)	47 74 70
Poya	47 74 30
Tuo-cêmuhi (Touho)	47 75 10
Vook (Voh)	47 74 60
Urgence CHN Koumac	42 65 15
Waa-Wi-Luu	47 75 40

## Sages-Femmes libérales

Koohnê - Logie Karine	42 39 47
Koohnê - Frédérique Klein	52 75 16
Koumac - Raymond Sylvaine	47 53 08
Poindimié - Élodie Marnas	71 49 80

## Médecins libéraux

Koohnê - Dr Schlumberger	42 33 88
Koohnê - Dr Taleb	47 56 00
Koumac - Dr Forcin	47 58 55
Dr Roth-Heitz / Dr Giraud	47 57 58
Pouembout Centre médical Val Nindiah	
Dr Castel-Bawa	47 13 14
Dr Tarpinian cardiologue	47 33 99
Poya - Dr Baecke	42 53 83
Pwêédi Wiimîâ - Dr Genevois	42 36 36
Pwêédi Wiimîâ - Dr Kiener	42 72 18
Voh - Dr Plantegenet Patrice	42 34 32
Waa-Wi-Luu - Dr Nonnon	42 36 00

## Infirmiers libéraux

Koohnê - JM Carre	47 35 46 / 78 13 14
Koohnê - Laurence Pidoux	91 09 28
Koohnê - Nora Rossetto	99 10 67
Pwêédi Wiimîâ	42 33 00 / 42 44 00 / 47 17 97
Waa-Wi-Luu	42 53 02

## Dentistes

Cabinet dentaire de Koohnê	47 38 88
Koumac	47 67 40 / 47 62 76
Pwêédi Wiimîâ	42 74 14
Pwêbuu	47 36 47

## Pharmacies

Hienghène	47 30 30
Kaala Gomen	42 32 00
Koohnê	47 21 62
Koumac	47 59 60
Ouégoa	42 78 74
Pouembout (Mutualiste)	47 32 17
Pouembout (Pharmacie de)	41 94 41
Pwêédi Wiimîâ	42 72 66
Pwârâiriwâ	42 78 00
Poya	47 10 81
Tuo-cêmuhi	42 80 00
Vook	42 48 01
Waa-Wi-Luu	42 50 50

## Kinésithérapeutes

Hienghène	47 14 14
Koohnê	47 31 71
Koumac	47 62 47 / 42 70 70
Pwêédi Wiimîâ	42 43 03
Pwârâiriwâ	42 70 15
Poya	42 54 16
Tuo-cêmuhi	47 14 14
Vook	47 27 23
Waa-Wi-Luu	42 48 42

## Orthophoniste libérale

Koohnê - Pauline Gautier	87 60 97
Pwêédi Wiimîâ - Caroline Hermann	54 31 13
Pwêédi Wiimîâ - Marie Haas	91 91 77

## Orthoptiste

Koohnê - Catherine Devillers	79 84 23
------------------------------	----------

## Ostéopathe DO

Touho/Poindimié - Sylvain Dorian	47 14 14
----------------------------------	----------

## Psychologue libérale

Pouembout - Fanny Sigal	77.89.49
-------------------------	----------

# > Santé

## Mon enfant bégaié : quand dois-je m'inquiéter ?

8 à 11% des enfants bégaient. Les garçons sont plus touchés. Les enfants commencent généralement à bégayer entre 20 mois et 4 ans, la plupart vers 3-4 ans. La plupart des bégaiements cessent spontanément au bout d'une dizaine de mois.

Il existe plus de bégaiements légers que de bégaiements sévères. Ce n'est pas la sévérité du bégaiement qui fait sa durée : même si le bégaiement est sévère, il peut ne pas s'installer durablement, alors qu'un bégaiement léger peut perdurer et nécessiter une rééducation orthophonique pour disparaître.

### Qu'est-ce que le bégaiement ?

Le bégaiement est un trouble de la fluence de la parole. Il y a des accrochages, des répétitions de sons, syllabes, de mots, des silences, des « euh... », ... Ces blocages sont parfois accompagnés de signes physiques : évitement du regard, respiration coupée, tensions dans le cou ...

### Ne pas culpabiliser !

On sait maintenant que le bégaiement est principalement dû à des facteurs génétiques : 4 gènes ont été identifiés comme pouvant générer différents bégaiements. Les émotions vont aggraver ou diminuer le bégaiement mais n'en sont pas la cause. Plusieurs traits de tempérament de l'enfant influencent la sévérité du trouble : difficulté de concentration, timidité, agitation, ou impulsivité, ... Plus l'enfant souffrira de son trouble, plus il va avoir de réactions négatives face à son bégaiement. Il aura alors peur de parler, et évitera toutes les situations de communication. **Le bégaiement augmente l'anxiété des enfants.**

### Comment aider mon enfant ?

Surtout ne pas gronder, il ne le fait pas exprès.



Voilà quelques conseils pour savoir quand s'inquiéter lorsque votre enfant bégaié et quand consulter un orthophoniste.

Plus on en parle, mieux c'est. Plus on l'ignore, pire c'est.

L'aider à gérer ses émotions : les nommer, les exprimer, ...

Jouer tous les jours avec son enfant : se mettre à sa hauteur d'enfant, croiser son regard, lui parler en face. Plus l'enfant va faire des phrases courtes, utiliser des mots simples, moins il va bégayer. A nous de donner l'exemple : l'enfant va nous imiter et avoir des temps où sa parole sera fluide. Il faut donc faire des phrases courtes, avec des mots simples, poser des questions simples, laisser le temps de répondre.

**Reformuler** ce qu'il a dit, à chaque phrase : cela permet de ralentir l'enfant et de cadre l'échange. Ne pas laisser faire un enfant qui parle tout le temps et qui a du mal à respecter le tour de rôle, car c'est cette impulsivité qui le fait bégayer. Avec un enfant timide et

introverti, on va choisir des jeux qui lui font plaisir et qui l'encouragent à communiquer.

On a raison de dire à l'enfant « respire » et « calme-toi », car c'est bien ce dont il a besoin, mais cela ne marche pas ! S'il bégaié, il faut le ramener dans l'échange : toucher l'enfant sur l'épaule, l'appeler par son prénom, le rappeler vers nous ... On va dire à sa place le mot qui ne veut pas sortir.

Veiller à la qualité de son sommeil : c'est primordial pour la fluidité de la parole !

### Les traitements orthophoniques :

- Avec une approche directe : on travaille sur la parole de l'enfant, avec des techniques de fluence.
- Avec une approche indirecte : on agit sur l'environnement familial : jeux quotidiens avec l'enfant avec une communication adaptée. Les parents apprennent à évaluer le bégaiement de leur enfant et à suivre son évolution.
- Une combinaison des deux

Il est nécessaire de vous alerter et de consulter un orthophoniste, si :

- le bégaiement dure depuis plus de 10 mois environ,
- le bégaiement a tendance à s'aggraver,
- d'autres membres de la famille bégaient (parents, cousins, oncles, ...)
- mon enfant présente en plus de son bégaiement un retard de langage ou des difficultés à prononcer les mots correctement,
- l'enfant souffre de son trouble. ■

Rubrique proposée par Julia Gonthier, orthophoniste au centre mère-enfant.



## PERMANENCES JURIDIQUES GRATUITES 2021

Permanences juridiques confidentielles et gratuites  
SANS RENDEZ-VOUS (dans la limite de 10 personnes)

Julie BEUROIS  86 05 92  [droits.nc@gmail.com](mailto:droits.nc@gmail.com)



### POUEMBOUT / PWËBUU

Mairie - 8 h / 12 h  
Contact mairie - 47 70 00

- 03 JUIN
- 17 JUIN
- 08 JUILLET
- 29 JUILLET
- 05 AOÛT
- 26 AOÛT
- 09 SEPTEMBRE
- 14 OCTOBRE
- 04 NOVEMBRE
- 02 DÉCEMBRE

Financement Commune de POUEMBOUT / PWËBUU

### POYA / NÈKÔ

Ancienne Mairie - 8 h / 12 h  
Contact mairie - 47 12 50

- 15 JUIN
- 29 JUIN
- 06 JUILLET
- 20 JUILLET
- 03 AOÛT
- 07 SEPTEMBRE
- 05 OCTOBRE
- 02 NOVEMBRE
- 30 NOVEMBRE

Financement Commune de POYA / NÈKÔ

Solitude, détresse, souffrance ?  
Vous n'êtes plus seul-e  
Parlons-en

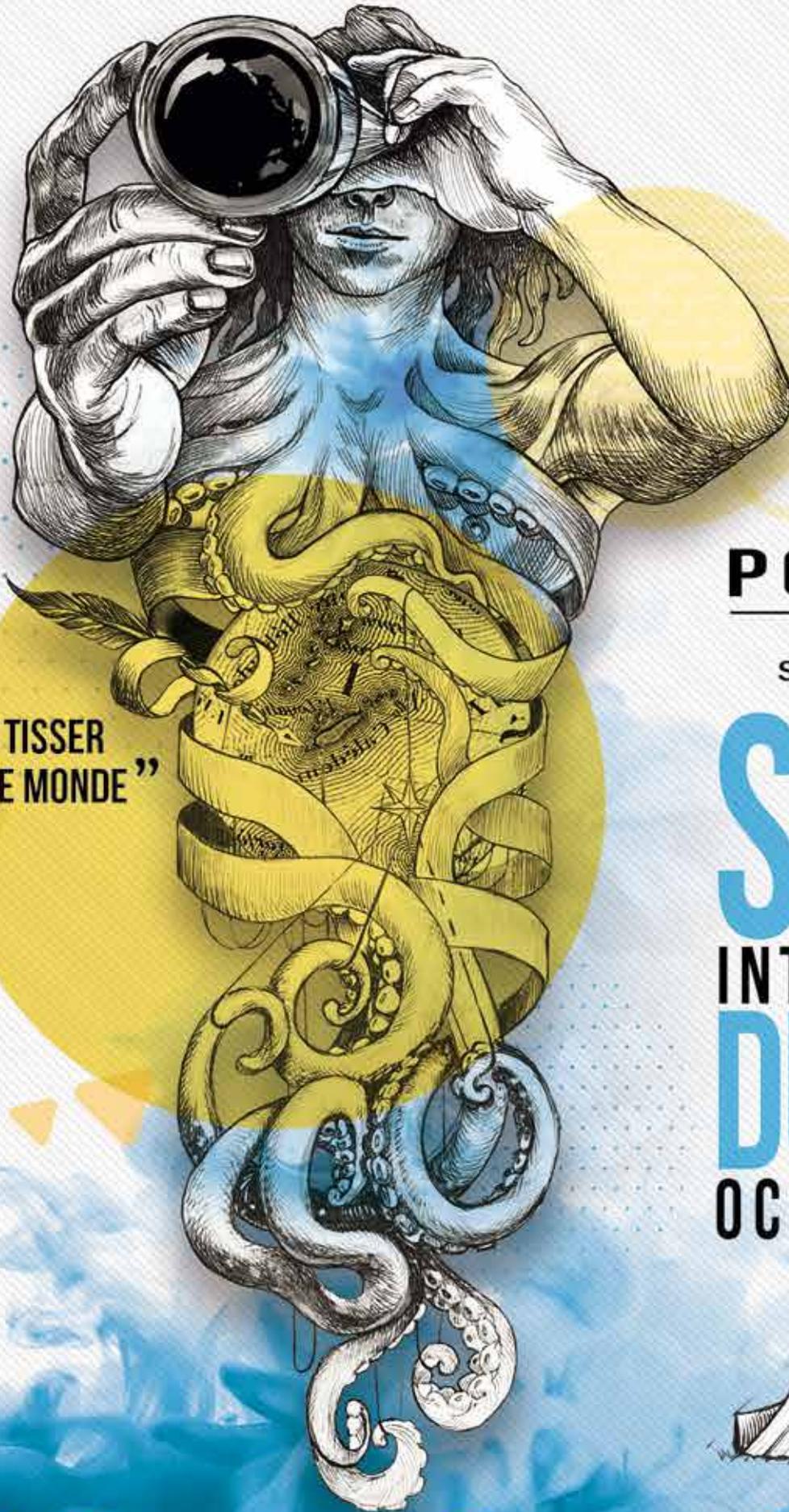


Un.e professionnel.le à votre disposition 7/7j  
du lundi au samedi : de 9 h à 1 h du matin  
le dimanche : de 9 h à 13 h et de 17 h à 1 h du matin

Numéro gratuit  
05 30 30



16 > 18  
SEPTEMBRE



“ TISSER  
LE MONDE ”

# POINDIMIÉ

MÉDIATHÈQUE  
SITE DE TYÉ - CHAPITÔ

# SALON INTERNATIONAL DU LIVRE OCEANIEN 2021



nc silo silo@maisondulivre.nc

Salon international du livre océanien Le Chapitô de Nouvelle-Calédonie

# POINDIMIÉ - Médiathèque - Site de Tyé

## JEUDI 16 SEPTEMBRE

08h00 : Coutume d'ouverture

### Chapitô

16h30 - 17h30 : Atelier origami avec Marie Murtini.

16h30 - 17h30 : Atelier Plume de Notou : dessine les héros de tes albums jeunesse préférés.

18h00 : Soirée d'anniversaire des 10 ans de Plume de Notou.

Au programme : la rencontre des auteurs de la maison d'édition, l'historique de 10 ans de la maison, des lectures, le spectacle *Le gros tarot et un... repas partagé*. Une soirée haute en couleurs pour fêter 10 ans d'histoires d'enfants ! Ouvert à tous.

## VENDREDI 17 SEPTEMBRE

### Marché

07h00 - 09h00 : Sur la place du marché, lectures et contes tout public - avec les Artgonautes.

Un temps pour venir à la rencontre du camion librairie et acheter vos ouvrages locaux ! Suivi d'un échange sur « Les liens tissés dans l'enfance » avec l'association Lire en Calédonie.

### Hôpital

14h00 - 15h30 : Lectures et contes théâtralisés tout public - Sylvain Lorgnier & Erwan Botrel, comédiens.

### Chapitô

#### > Petit Chapitô

16h00 - 16h30 : Rencontre avec Gildas Gâteblé, *La flore de Nouvelle-Calédonie*.

16h30 - 17h00 : Rencontre avec Leslie Gobille, *Les Vertiges de l'orée*.

17h00 - 17h30 : Rencontre avec Hamid Mokaddem, *Oudouane et Tchichi*.

#### > Tente 1

16h00 - 18h00 : Ateliers BD avec Niko, dessinateur.

16h00 - 18h00 : Ateliers « Mots dansés » avec Olivia-Manissa Panatte, danseuse & Marcela Pizzaro, comédienne.

18h00 - 18h30 : Lectures et contes théâtralisés tout public - Sylvain Lorgnier & Erwan Botrel, comédiens.

#### > Tente 2

17h00 - 18h00 : Présentation de l'ouvrage *Sillages d'Océanie* - Collectif Association des Écrivains de NC.

18h00 - 19h15 : Projection du film *Being Bruno Banani* en partenariat avec l'association Anùrù Æboro.

#### > Grand Chapitô

16h00 - 17h00 : Spectacle à partir de 6 ans, *Le Pire cyclone de la galaxie* - Compagnie MIK-MAK.

19h30 - 20h30 : Spectacle à partir de 6 ans. *La fantastique aventure d'un bateau nommé Île de lumière* - Caravane Spoutnik.

## SAMEDI 18 SEPTEMBRE

### Médiathèque

#### > Salle Lecture

09h00 - 12h00 : Visite de l'exposition *La feuille blanche*, médiation et ateliers - Collectif *Les lignes Rouges*.

19h30 - 11h00 : Table ronde « Tisser le monde de l'enfance » - Association Lire en Calédonie.

#### > Salle de projection

11h00 - 12h00 : « Tisser le monde océanien », présentation des auteurs Stan Grant, Jacques-Olivier Trompas, Franck Chanloup - Au Vent Des Îles.

#### > Garage

10h00 - 12h00 : Atelier Pop-Up : « Un monde à inventer » - animé par les médiathécaires de Poindimié.

10h00 - 12h00 : Atelier illustration : « Dans l'univers de Hervé Tullet » - animé par les médiathécaires de Poindimié.

### Chapitô

#### > Petit Chapitô : Rencontres avec les auteurs, suivies d'une dédicace

09h00 - 09h30 : Luc Camoui et Georges Waixen Wayewol, *Mères d'Océanie*.

09h30 - 10h00 : Sylvie Coquillard, *Visages et paysages du Caillou*

10h00 - 10h30 : Alexandre Rosada, *L'amour révélé*.

10h30 - 11h00 : Thierry Charton, *La libre mort*.

11h00 - 11h30 : Joël Simon, *Kain*.

11h30 - 12h00 : Isa Qala & Niko, *Sedrenilla*.

12h00 - 12h30 : Christine Bourrelly, *Battements de lune*.

12h30 - 13h00 : Nicole Chardon-Isch, *Les ani'mots calédoniens*.

13h00 - 13h30 : Julie Dupré, *Le temps passe, l'igname pousse*.

13h30 - 14h00 : Philippe Birbaum, *Atlas des forêts de la province Nord, Nouvelle-Calédonie*.

14h00 - 14h30 : Sonia Hotere, *Le fantôme du Pandanus*.

14h30 - 15h00 : Les lauréats des résidences d'écriture de la province Nord et de la province Sud, Vincent Vuibert et Yannick Jan.

15h00 - 15h30 : Nicolas Kurtovitch, *La douceur*.

15h30 - 16h00 : Remises des prix Popai et Vi Nimö.

#### > Préau

09h30 - 12h00 : Ateliers tout public. Contes et oralité : « Dire le monde », Compagnie Les Artgonautes.

12h00 - 14h00 : Ateliers d'écriture tout public « Écrire le monde », Marcela Pizzaro.

14h00 - 16h00 : Ateliers d'illustration tout public « Espèces endémiques », Alejandra Rinck-Ramírez.

#### > Tente 1

10h00 - 12h00 : Atelier Pop-Up : « Un monde à inventer » animé par les médiathécaires de Poindimié.

10h00 - 12h00 : Atelier illustration : « Dans l'univers de Hervé Tullet » animé par les médiathécaires de Poindimié.

12h00 - 14h00 : Atelier étegami : « L'art d'être spontané et créatif » - Inspiration japonaise, Lire en Calédonie.

14h00 - 15h00 : Atelier jeunesse, illustration - Julie Dupré, auteure et illustratrice.

15h00 - 16h30 : Atelier tissage de voix : « Un monde à explorer avec la voix », Lire en Calédonie.

#### > Tente 2

09h30 - 10h00 : Rencontre avec Jean-Victor Colombani-Jaffré - « À la croisée des livres » : blogueur et passionné.

10h00 - 11h00 : *Passeur d'Histoires* : une écriture du pays - Présentation du projet avec Sosthène Desanges et Christophe Augias - lectures de Sylvain Lorgnier et Erwan Botrel.

11h00 - 12h00 : Table ronde : « La traduction de nos auteurs locaux » - ALK.

12h00 - 13h00 : Joute de traduction : langue Païci-Français - Texte de Déwé Gorodey - ALK.

13h00 - 14h00 : Sieste acoustique : « Mots et Musique » : rêverie sur la natte autour de textes océanien.

14h00 à 15h30 : Conférence sur Hélène Bessette animée par Thierry Charton - Lecture : Nicole Kurtovitch.

15h30 à 16h30 : Présentation des Presses Universitaires de Nouvelle-Calédonie, Françoise Cayrol.

#### > Grand Chapitô

16h00 - 17h30 : Table ronde « Les femmes à l'œuvre » animée par Olivia-Manissa Panatte.

17h30 - 18h00 : Temps de rencontre avec Dominique Wittorski et Pierre Gope.

19h00 - 20h30 : Pièce de théâtre *Où est le droit ?* écrit par Pierre Gope et mis en scène par Dominique Wittorski.

21h00 : Coutume d'aurevoir.

## LIFOU - Médiathèque Löhna

### MERCREDI 22 SEPTEMBRE

08h00 : Inauguration : coutume d'accueil et discours officiels.

13h00 - 15h00 : Rencontre avec Isa Qala & Niko, *Sedrenilla*, Léopold Hnaciapan, *Les fleurs de Potr*, Julie Dupré, *Le temps passe, l'igname pousse* et Sonia Hotere, *Le fantôme du Pandanus*.



L'apparition de la chenille légionnaire à Pouembout a convaincu Olivier Lemarrec, l'un des plus gros céréaliers de la coopérative, de faire l'acquisition d'un nouvel engin pour traiter ses 90 hectares de maïs et proposer des prestations aux autres producteurs. Une stratégie a été mise en place pour lutter contre cette nouvelle espèce invasive indique Larissa Martin, adjointe à la cheffe du service de l'agriculture de la province Nord, notamment à Pouembout, plus gros bassin de production de maïs du Nord. Les services de la province avec ici Vaïamoana Fogliani, technicien agricole, travaillent main dans la main avec le Groupement de défense sanitaire végétal, représenté ici par son technicien Marc Lemarrec.

## Chenilles légionnaires : la stratégie de lutte s'organise

L'arrivée en Nouvelle-Calédonie des chenilles légionnaires, notamment à Pouembout, zone importante de production de maïs, a contraint les professionnels accompagnés par les techniciens de la DDEE et de la Chambre d'agriculture à développer une stratégie pour éviter que cette nouvelle espèce invasive réduise à néant la production.

Sur 405 hectares, les céréaliers de Pouembout produisent annuellement 4000 tonnes de maïs, soit environ la moitié de la production totale à l'échelle du pays. « En général, la campagne débute à Pouembout où les céréaliers plantent en premier, à partir de la mi-avril » indique Larissa Martin, adjointe à la cheffe de service de l'agriculture à la province Nord. Cette année, les pluies du début de l'année ont retardé le programme. Et la chenille légionnaire d'automne, détectée en janvier à Pouembout sur des repousses de maïs, a sonné comme un coup de tonnerre. Présente en Australie, la chenille

légionnaire est arrivée en Nouvelle-Calédonie à Boulouparis au second semestre 2020. Elle aurait, selon les scientifiques, été amenée de l'île continent voisine par des vents favorables. Il faut savoir qu'au stade papillon, elle est capable de parcourir cent kilomètres en une seule volée !

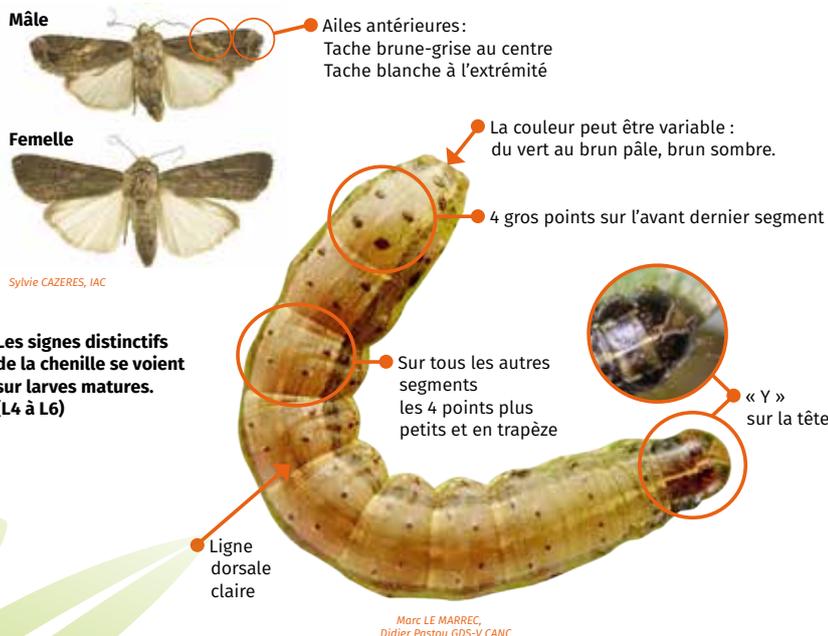
### Un groupe de travail, des stratégies de lutte

La chenille légionnaire est aujourd'hui disséminée dans plusieurs communes de la grande terre, sur les deux côtes. Et personne n'estime qu'il sera pos-

sible de l'éradiquer totalement. Il va falloir apprendre à faire avec...

L'arrivée de cette nouvelle chenille ravageuse a suscité de l'inquiétude dans le monde des céréaliers de Pouembout. Elle a également contraint les acteurs à s'entendre pour mettre en place un plan de gestion commun. « Un mal pour un bien » concède Olivier Lemarrec, l'un des principaux céréaliers du grenier de la province Nord. A Pouembout, il cultive 90 hectares de maïs.

« Un groupe de travail s'est tout de suite formé pour établir un plan de gestion » poursuit Larissa Martin. « Un groupe de travail qui réunit le Groupement de



(©Chambre d'agriculture de Nouvelle-Calédonie, GDS-V, 2021)

défense sanitaire végétal de la Chambre d'agriculture, les provinces Sud et Nord, le Sivap, l'Adecal et les organismes de recherche que sont l'IAC et l'IRD. » Il s'agissait notamment de faire homologuer le plus rapidement possible les produits phytosanitaires nécessaires.

La deuxième étape était de savoir où la chenille était présente et comment la contrôler. Alors que la province Sud a opté pour la surveillance par drone, la province Nord assure un suivi de terrain hebdomadaire par ses techniciens avec le concours du GDSV, dans les parcelles. « Nous nous sommes rapprochés de l'Australie où la chenille légionnaire est arrivée depuis mars 2020 en provenance d'Indonésie » indique Vaimoana Fogliani, technicien agricole

de l'antenne de Pouembout. « Nous avons intégré leur réseau et ils nous ont donné toutes leurs informations. Nous avons pu observer qu'en Nouvelle-Calédonie, la chenille légionnaire ne se comporte pas de la même façon. »

## Beaucoup d'observation

Cette année, à Pouembout, le maïs a été semé après les inondations du mois d'avril. « Au début, dès qu'on voyait des œufs ou des larves, on traitait la parcelle entière. On s'est rendu compte que cela coûtait trop cher et que cela pouvait avoir un impact sur l'environnement. En Australie, ils ont défini quatre seuils. Nous, nous les avons modulés en fonction de nos observations : au stade « quatre feuilles », stade que les techniciens agricoles nomment aussi « genou » car la plante atteint alors la hauteur du milieu de la jambe, à six feuilles (« ceinture »), puis lorsque la plante atteint



Le cycle de la chenille légionnaire est de 24 à 40 jours selon les températures. (© DDEE Province nord)

l'épaule et enfin lors de la floraison de la fleur mâle ou femelle » indique le technicien. L'objectif est aussi d'éviter de rendre l'insecte résistant aux produits phytosanitaires. « Une chenille pond six fois pendant son cycle de vie qui est de 44 jours. Elle va pondre en tout entre 600 et 1000 œufs. »

## Un protocole de traitement adapté

« Au stade « quatre feuilles », l'agriculteur va biner son champ. Il va aussi passer du désherbant. C'est à ce stade qu'on traite contre les chenilles légionnaires



La perforation des feuilles fait partie des symptômes de la présence de chenilles légionnaires sur le maïs. (© DDEE Province nord)



Chaque femelle pond environ 2000 œufs. (© DDEE Province nord)

avec un insecticide » précise Larissa Martin.

Un deuxième traitement peut être opéré au stade « six feuilles », stade où l'agriculteur peut encore entrer dans son champ avec son tracteur. « On observe la pression des larves et les œufs de chenilles avant de traiter. » Le Groupement de défense sanitaire végétal de la Chambre d'agriculture a établi un protocole pour estimer la pression et la sévérité de l'attaque. « L'agriculteur traite si la pression est de 15% et la sévérité de 20% » indique Marc Lemarrec, technicien du GDSV en poste à Pouembout.

Des levés GPS des parcelles traitées sont réalisés par les techniciens de la DDEE, ce qui permet d'établir chaque semaine un suivi très précis.

« On observe également s'il y a des auxiliaires dans les parcelles comme des micro-guêpes ou des coccinelles qui peuvent aider dans la lutte contre les larves de chenilles légionnaires » poursuit Marc Lemarrec. « Nous avons une liste de produits phytosanitaires qui n'ont pas d'impact sur les auxiliaires. Il peut y avoir également des champignons entomopathogènes qui parasitent les insectes. Nous avons prélevé des champignons dont la souche va être étudiée par l'IRD. » Lorsque le maïs sort sa fleur mâle, l'épi est trop dur pour être attaqué par les chenilles légionnaires. « Si les traite-

ments ont été mal faits, on peut retrouver des chenilles adultes sur la fleur, qu'elles rendent stérile » indique Vaimoana Fogliani, le technicien agricole.

Les plantations sont donc traitées au maximum deux fois contre les chenilles légionnaires. Des traitements acceptés en agriculture biologique existent, mais ils sont plus coûteux.

## A l'ouest et à l'est

« Tous les techniciens en production végétale ont été formés à la reconnaissance de la chenille légionnaire à ses différents stades. Un suivi technique est réalisé dans toutes les communes » indique encore Larissa Martin. « Le plan d'action a été mis en œuvre à Pouembout car c'est le plus gros bassin de production de maïs. » La présence de chenilles légionnaires a été confirmée dans plusieurs communes, sur la côte ouest et la côte est. La chenille légionnaire s'attaque au maïs mais on lui connaît plus de 350 plantes hôtes, principalement les graminées, sorgho, canne à sucre, mais aussi les légumineuses, les patates douces, les bananiers...

## Une perte de production

Alors que les traitements phytosanitaires pour le maïs représentaient un coût d'environ 5000 francs l'hectare, ils sont passés à quelque 25 000 francs l'hectare.

Olivier Lemarrec, important producteur de maïs à Pouembout estime le coût des traitements autour de 30 000 francs l'hectare. Il fait partie des onze céréaliers qui sont regroupés au sein de la coopérative de Pouembout. Des agriculteurs qui, à l'apparition de la chenille à Boulouparis, avaient déjà commandé les semences et les engrais depuis le mois de novembre 2020 pour la saison 2021. Il n'était plus temps de faire marche arrière en début d'année comme l'ont fait certains dans le Sud.

En ce qui concerne la production de maïs, une perte de rendement de 30% est attendue cette année dans la zone de Pouembout. Et dans le Sud, la production va également être plus faible que les années précédentes, alors que le maïs est l'une des rares filières où la Nouvelle-Calédonie est auto-suf-

fisante. Un défaut d'approvisionnement en maïs aurait des répercussions sur d'autres productions agricoles, notamment sur l'aviculture...

## Des réunions techniques régulières

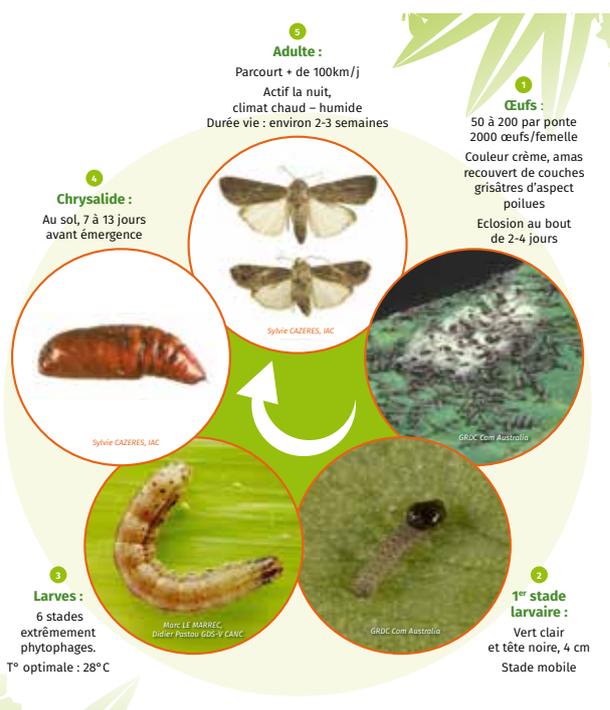
« Le fait que tous les céréaliers de Pouembout soient regroupés dans la même coopérative, cela simplifie les choses. C'est plus simple d'apporter un conseil et tout le monde a la même vision » souligne Larissa Martin, adjointe à la cheffe de service de l'agriculture. « Nous organisons des réunions techniques régulièrement. »

« Il y avait déjà la chenille du bout d'épi sur le maïs, alors l'arrivée d'une nouvelle chenille nous a alarmés. Je m'étais déjà renseigné en Australie sur l'achat d'une nouvelle rampe de traitement, c'était un investissement très lourd. Lorsque j'ai vu le reportage à la télévision sur la chenille légionnaire chez un agriculteur de Boulouparis, je n'ai plus hésité. Je suis allé voir mon banquier. Il a fallu que j'hypothèque mon terrain pour avoir accès à un prêt. J'ai aussi passé une certification pour pouvoir vendre une prestation chez mes voisins. » Olivier Lemarrec a fait l'acquisition d'un nouvel engin agricole avec de hautes roues, que certains surnomment « la sauterelle ».

## Un travail supplémentaire

Un engin guidé par GPS qui permet de travailler de façon très précise. « Au centimètre près ! » Pour une meilleure efficacité sur les chenilles nocturnes, l'agriculteur travaille de nuit, entre 18h et 21h et le matin tôt. « J'interviens sur une parcelle dès que la pression de ravageurs devient importante, jusqu'au moment où le maïs atteint le stade « épaule », avant qu'il fasse la « flûte ». Quand il y a du pollen, on ne traite pas, pour protéger les abeilles. » Les chenilles légionnaires ont engendré du travail et des coûts supplémentaires pour le producteur de Pouembout qui estime toutefois avoir sécurisé sa production. « C'est la diversification de nos activités qui est pénalisée ».

Olivier Lemarrec se veut optimiste. Lui qui a quitté son travail d'enseignant pour s'investir dans le travail de la terre et l'élevage, est attaché au fait



que l'agriculture reste un secteur dynamique dans lequel les jeunes générations ont envie de s'investir ! Pour parvenir à contenir la présence de la chenille légionnaire, il est aujourd'hui préconisé de surveiller de près les parcelles pour intervenir de manière adaptée avant que la pression ne soit trop forte. Une utilisation raisonnée des produits phytosanitaires est indispensable. Entre deux cultures de maïs, les producteurs sont invités à éviter un couvert végétal qui soit trop attractif. Des essais de « *push and pull* » sont en cours à l'Adedal : des plantes qui repoussent les chenilles hors de la culture d'intérêt et les attirent en périphérie. Les résultats de ces essais ne sont pas encore connus. ■

### Les techniciens de la DDEE sont joignables aux numéros suivants :

#### Espaces de l'Ouest : 47.73.00

- Steeve DJOUATE
- Vaimoana FOGLIANI

#### Grand Nord : 47.84.10

- Pascal BOURJADE
- Gwenaëlle LETOURNEUR

#### Côte Océanique : 42.72.52

- Glen SAUTRON
- Ferrand KECINE

#### Sud Minier : 42.31.07

- Angelo NONMOIRA
- Aline SAHILE



# Replanter des arbres dans les pâturages

Avec les sécheresses de plus en plus marquées, le besoin de recréer des espaces boisés se fait sentir même chez les éleveurs. Dans le cadre du programme européen PROTEGE, la Chambre d'agriculture de Nouvelle-Calédonie a organisé une journée de formation à l'agroforesterie le 10 août chez René et Kevin Marlier à Kaala Gomen, des éleveurs qui font partie du réseau de fermes de démonstration.

Dans les plaines de Ouaco très exposées au vent, les pâturages montrent déjà des signes de sécheresse en ce mois d'août. C'est là, sur la propriété de René et Kevin Marlier à Kaala Gomen qu'une journée technique est organisée par la Chambre d'agriculture dans le cadre du projet européen PROTEGE. Il s'agit de replanter des bosquets de bois noir d'Haïti selon les principes de l'agroforesterie. Mickaël Sansoni, agriculteur à Dumbéa rivière qui est l'un des pionniers de l'agroforesterie en Nouvelle-Calédonie anime la formation, avec force exemples personnels. Il est accompagné de Julien Lebreton, qui comme lui fait partie de Food forest connexion, une association de producteurs impliqués dans l'agroforesterie et de Guillaume Vama, agriculteur à l'île des Pins, président de l'association AGIR (association des agroforestiers engagés pour des ini-

tiatives de résilience). Plusieurs techniciens ont fait le déplacement pour découvrir cette technique de révégétalisation très en vogue en ce moment. Spécialistes des productions animales et des productions végétales se rencontrent et échangent.

## « Autrefois, les saisons étaient moins critiques »

« Je suis venue me renseigner pour savoir quels plants proposer dans la pépinière provinciale que nous avons à Koumac, car de plus en plus de promoteurs vont se lancer dans l'agroforesterie » explique Adé Neporon, chef du district forestier du grand Nord à la Direction du développement économique de la province Nord. « Autrefois, les saisons étaient moins critiques. on avait des précipitations chaque année à la saison des pluies et des petites sécheresses tous les cinquante ans » observe de son côté

Guy Monvoisin, éleveur à Pouembout et président du syndicat des éleveurs du Nord. « Lorsque j'ai acheté ma propriété, j'ai tout de suite planté des bois noirs. Depuis, dès qu'il y a des graines qui germent, un petit plant qui pousse, je le protège du bétail. Les bêtes sont très friandes des gousses de bois noir. »

La première opération pour René Marlier et son fils Kevin a été d'implanter des poteaux pour installer une barrière autour du carré sur lequel plusieurs îlots de forêt vont être installés. Sinon les jeunes plants ne résisteront pas à l'appétit du bétail, des chevaux ou des cerfs de passage... Clôturer une parcelle, une idée qui semble laisser songeuse l'animatrice de Biocalédonia, Ophélie Bories, qui sait combien les petits producteurs ont de la peine à financer ce genre d'installation.

« Je suis ce projet depuis le début » indique de son côté Marvin Taputu, technicien élevage à la DDEE de Kou-



La technique de l'agroforesterie a été présentée par la Chambre d'agriculture dans le cadre du programme européen PROTEGE. Il s'agissait de reboiser des pâturages à Ouaco chez René et Kevin Marlier. Une association de plantes a été mise en terre côte à côte sur plusieurs îlots.





Mickaël Sansoni, agriculteur à Dumbéa engagé dans l'agroforesterie a assuré cette formation, avec une large partie pratique.



Plusieurs techniciens avaient fait le déplacement. Chacun, venu avec des outils, a mis la main à la pâte.

mac, outil à la main. « C'est une opération qui pourra ensuite être reproduite chez d'autres éleveurs installés dans des zones sèches et arides. Ceux-là sont dans l'obligation d'acheter du foin en fin d'année... L'agroforesterie, c'est une pratique nouvelle qui nous intéresse. Cela a du sens... » Certains éleveurs améliorent les performances de productivité et de croissance de leur bétail en les supplémentant en minéraux et en vitamines, indique encore le technicien. « Il y a des sols où il y a de grosses carences à ce niveau. On place un diffuseur dans les abreuvoirs avec une complémentarité en minéraux. »

## Des plantes serrées et diverses

« Plus les plantes sont serrées et diverses et moins elles ont besoin d'eau » explique Mickaël Sansoni pour décrire les principes de l'agroforesterie, un mot composé de deux parties : « agro » pour agriculture et « foresterie » pour forêt. « Il faut s'inspirer de ce que l'on peut voir sur les bords des routes, souvent plus verts que le reste. Des bords de route avec un empilement de plantes qui ont des besoins différents. »

Kevin Marlier se sert d'une pelle mécanique pour réaliser des trous dans un sol de glaise noire et compacte. « Dans ce genre de sol, il faut mettre de côté les vingt premiers centimètres de terre et inverser les couches. On mettra

la couche du haut au fond du trou » poursuit Mickaël Sansoni, qui précise qu'il ne faut pas utiliser de tarière dans ce genre de sols argileux. Il est prévu de planter plusieurs plantes dans le même trou. Un trou dans lequel on dispose tout d'abord du basalte, une roche friable qu'on peut acheter dans les carrières. Ce minéral apporte potassium, phosphate et calcium au sol. L'éleveur est allé chercher du lisier de porc et une balle de foin pour le paillage. Le lisier de porc est dosé et le paillage installé avant la plantation. Tout le monde s'active outil à la main.

## Les bonnes associations

« Le principe est de planter ensemble des plantes qui ont une durée de vie et un développement végétatif temporellement différents » explique Mickaël Sansoni en mettant en terre dans le même trou orienté Nord-Sud des graines d'ambrevade, un plant de vétiver, un

plant de bois noir, un Sesbania, une bouture de manioc et un plant de Gliricidia. « Il s'agit d'un système de succession de plantes qui poussent vite et sans irrigation, associées à des plantes plus lentes ayant besoin d'ombrage lorsqu'elles sont jeunes » poursuit le formateur. « L'ambrevade et le vétiver vont pousser rapidement et seront taillés dès que le manioc prendra le relais en termes d'ombrage. Le manioc lui-même sera taillé au retour de la saison des pluies. Le Sesbania va assurer l'ombrage et la mycorhization du bois noir et du pâturage pendant deux ans avant de disparaître sous l'effet de la taille ou de la compétition par le bois noir. Le Gliricidia va occuper la strate moyenne sous le bois noir et va rester accessible aux bovins » La mycorhization est l'association symbiotique entre des champignons et les racines de la plante. Le bénéfice attendu est une meilleure résistance du sol qui stocke mieux l'eau. ■



Replanter des bois noirs dans les pâturages est aujourd'hui nécessaire pour faire face à des sécheresses de plus en plus récurrentes. (© DR)

# Lauréat du Trophée de l'agroécologie

La Société civile agricole et pastorale de Gomen de René et Kevin Marlier a remporté fin mai le Trophée de l'agroécologie, un concours national organisé par le ministère de l'agriculture proposé pour la première fois en Nouvelle-Calédonie par la Direction de l'agriculture, de la forêt et de l'environnement (DAFE) avec ses partenaires locaux.

Organisés pour la première fois en Nouvelle-Calédonie, les Trophées de l'agroécologie récompensent des démarches exemplaires pour une agriculture performante au niveau économique, environnemental et social. Le lauréat régional est cette année la Société civile agricole et pastorale de Gomen (SCAPG), gérée par René et Kevin Marlier, pour la qualité de son élevage bovin. La remise des prix a eu lieu le vendredi 25 juin au lycée Michel Rocard de Pouembout, également partenaire de l'opération.

Le Trophée récompense l'insertion de l'activité dans son environnement. « Nous avons installé des pare-vents perpendiculaires aux vents régnants. Nous voulons aussi réimplanter des arbres. Les générations précédentes ont défriché, aujourd'hui nous avons besoin de ces arbres. » L'abreuvement du bétail se fait à partir de sources qui proviennent du massif minier qui surplombe les parcelles. « Le réseau fonctionne en partie par gravité. Nous avons aussi un pompage solaire. » Le projet est également de réaliser une importante retenue collinaire. Kévin Marlier espère que cela

pourra se concrétiser cette année.

Pour l'éleveur, ce trophée est aussi l'occasion de représenter l'élevage calédonien dans l'Hexagone. « Ce que je fais, les autres éleveurs calédoniens le font aussi... » Une occasion de mettre à l'honneur l'élevage, une passion qui se transmet de génération en génération.

Les Trophées de l'agroécologie ont également récompensé l'exploitation agricole vivrière Waihemene située à Lucilia (Lifou), avec une dotation du programme Protege au titre de sa résilience face au changement climatique. ■

## Abreuvement par gravité

« Nous avons trois sociétés sur une propriété de 1200 hectares : un élevage de porcs et deux sociétés d'élevage de bovins. Une qui n'élève que des limousines pure race et une autre avec des races résistantes à la sécheresse comme le brahman ou des croisements de brahman dans les zones sèches » explique le fils Kévin Marlier. « Nous faisons aussi des essais de bétail de race angus. Nous testons quels sont les bovins qui s'adaptent le mieux. » Les éleveurs choisissent également les bêtes les plus résistantes à la tique. Ils limitent les traitements vermifuges en faisant au préalable des analyses des bouses.



Le prix a été remis à René et Kévin Marlier à l'occasion d'une cérémonie au lycée Michel Rocard à Pouembout avec une dotation de 200 000 F de la part des partenaires. (©DR)

**LES NICKELS DE L'INITIATIVE**

LA SLN OFFRE UN SOUTIEN AUX PORTEURS DE PROJETS ENVIRONNEMENTAUX

**APPEL À PROJETS JUSQU'AU 10 SEPTEMBRE 2021**

Pour nous contacter :  
 Email : [com@eramet-sln.com](mailto:com@eramet-sln.com)  
 Facebook : SLN - Le Nickel  
 Site internet : [www.sln.nc](http://www.sln.nc)  
 Téléphone : 73 48 41

# 2021

**Gestion des eaux**  
**Biodiversité**  
**Qualité de l'air**  
**Suivi environnemental**  
**Suivi du milieu marin**  
**Réhabilitation**  
**Gestion des déchets**

29<sup>E</sup> ÉDITION

# La prison au quotidien

Alors que la prison de Koohné est en construction pour une ouverture mi-2022, une exposition conjointe de la Croix-Rouge et du Ministère de la justice a permis aux visiteurs d'avoir une vision de la vie quotidienne en prison. Présentée pour la première fois dans un établissement scolaire, au lycée Michel Rocard à Pouembout, l'exposition a suscité questionnement et émotion, en particulier lors de la visite de la reconstitution d'une cellule.

**A**u Centre de documentation du lycée Michel Rocard, l'exposition « *Demain, autrement* » a pris place. Il s'agit d'une initiative commune de la Croix-Rouge, association qui mène régulièrement des actions en prison, et du Ministère de la justice. Une initiative qui vise à faire connaître différents aspects de la vie en prison, notamment à travers des dessins de prisonniers. Une cellule de taille réelle, 9 m<sup>2</sup>, est reconstituée avec son lit à étage, ses toilettes et sa douche à peine dissimulées derrière un mur à mi-hauteur, du linge suspendu. Et sa porte avec l'œilleton... Rentrés à trois à l'intérieur pour ressentir réellement la sensation que peuvent avoir les prisonniers dans cet espace clos, les élèves suivent avec attention les explications du bénévole. « *Les détenus lavent leur linge eux-mêmes. Ils prennent aussi leur repas dans la cellule et font la vaisselle*

*sur place. La télévision n'est pas gratuite, il faut la louer... Ils restent dans la cellule 23 heures sur 24. Et là, il manque les bruits, les portes qui claquent, les bruits de clés, les cris... et les odeurs.* » Le bénévole tire le matelas qui se trouve sous le lit à étage pour montrer comment un troisième détenu peut prendre place dans cette pièce étroite. Les élèves restent sans voix.

## De l'humain

Dans le couloir, les dessins et les textes suscitent questions et commentaires. Plusieurs bénévoles sont présents pour échanger avec les jeunes. Philippe Mulard, référent territorial prison et justice de la Croix-Rouge depuis huit ans, répond aux questions, avec la volonté de susciter l'échange et le débat. C'est lui qui a convaincu des détenus de lui confier leurs dessins. De

véritables œuvres d'art qui témoignent des préoccupations des détenus et de leur vie quotidienne. « *L'idée était de mettre de l'humain pour parler de la réalité quotidienne en prison.* »

Plusieurs panneaux présentent le centre de détention actuellement en construction à Koohné et le caractère innovant de cet établissement orienté vers la réinsertion et la prévention de la récidive. Il est prévu pour accueillir 120 détenus majeurs, des personnes qui ont déjà été jugées et condamnées et purgeant des peines de plus de deux ans, dans des cellules individuelles. Plus de 50% de la surface du centre pénitentiaire, dont les travaux doivent s'achever mi 2022, sont dédiés à des activités d'insertion et de prévention de la récidive. Les détenus auront également accès à des formations. Une façon, au sortir de la prison, d'appréhender sa vie autrement... ■



L'exposition a d'abord été présentée au grand public à la salle Au Pitiri de Koohné. Le jour de l'inauguration, la commissaire déléguée Annick Baille, la présidente de la Croix-Rouge NC Sandrine Buffeteau, la cheffe de projet du centre de détention de Koné Nathalie Boissou-Comtois et Philippe Mulard, référent territorial prison et justice de la Croix-Rouge ont salué ce projet commun entre le Ministère de la Justice et la Croix-Rouge.



Dessin d'une cellule du futur centre de détention de Koohné.



Une cellule du Camp Est est reconstituée avec son lit à étage... et la possibilité de loger un troisième détenu sur un matelas par terre. La visite a toujours été accompagnée d'explications de la part des bénévoles de la Croix-Rouge.



Randonnée avec vue sur la baie de Canala...

## En balade avec Maick

Guide pédestre formé depuis plusieurs années, Maick accompagne les visiteurs sur les sentiers autour de chez lui à la tribu d'Emma à Canala. Des parcours adaptés à la demande des groupes. A l'occasion de la fête de la mandarine fin juin, il emmenait les marcheurs de sa tribu jusqu'au site de la fête, avec passage par un point de vue surplombant la baie.

**M**aick (surnom d'Eugène Nechero) a fait partie des jeunes qui ont suivi la formation de guide pédestre organisée il y a quelques années par le GIE Tourisme en province Nord. Depuis, ils sont deux à la tribu d'Emma à Canala, lui et Rodrigue Nemba, à accueillir les visiteurs et à proposer des randonnées pédestres. Avec le soutien de leurs familles et de toute la tribu.

### Travailler chez soi

Maick est également sollicité par Challenge organisation depuis plusieurs années pour participer à l'organisation des raids du Nord et à d'autres épreuves de ce type. « *Cela m'a donné l'occasion de découvrir des coins de la Grande Terre que je ne connaissais pas !* » explique-t-il. Il doit même cette année aller à l'île des Pins



Rodrigue Nemba est l'autre guide pédestre de la tribu d'Emma à Canala (© Marc Le Chéliard - GIE Tourisme province Nord).

pour travailler sur le dernier raid de la saison. Le guide pédestre propose plusieurs parcours, notamment l'ascension du plateau de Dogny par la côte Est. Ce jour-là, à l'occasion de la fête de la mandarine, Challenge organisation l'avait sollicité pour accompagner les visiteurs depuis la tribu d'Emma jusqu'au site de la fête, soit environ 10 kilomètres. Un parcours varié avec un magnifique point de vue sur la baie de Canala.

A la tribu d'Emma, Maick est aussi agriculteur. Avec sa femme, il cultive un verger d'agrumes et des champs de tubercules. Les deux activités permettent à la famille de vivre et de travailler à domicile, tout en appréciant la beauté et la tranquillité de leur cadre de vie. ■



Guide pédestre formé et expérimenté, Maick agrèmente le parcours d'explications diverses.

#### Maick Nechero 86 89 22

- Hébergement en case
- Table d'hôte sur réservation



Petite pause autour un trou d'eau...

# GRAND PRIX DES RAIDS

du Nord

## 6 courses au calendrier 2021

- > Samedi 5 juin - Koumac
- > ~~Samedi 17 juillet - Ponérihouen~~
- > Samedi 7 août - Koné
- > Samedi 4 sept - Ouégoa
- > Samedi 2 octobre - Poindimié
- > Samedi 23 octobre - Hiènghène

**ANNULÉ**

### 3 PARCOURS AU CHOIX

**1 Grand raid**  
autour  
de **20 km**

**1 Mini raid**  
autour  
de **10 km**

**1 Parcours familial**  
ouvert à tous  
autour de **3 km**

### Renseignements et inscriptions

Comités d'organisation de chacun des raids  
et inscriptions en ligne sur > [www.challenge-org.nc](http://www.challenge-org.nc)

 **Grand Prix des Raids du Nord**

### Pack promotionnels

Inscription à 6 raids  
**une inscription offerte**

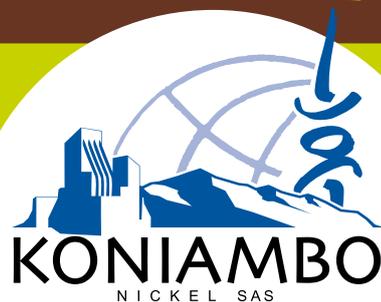
Inscription à 3 raids  
**15% de remise**

**Accueil en tribu**  
Camping et repas sur place

**Organisation :**   
25.35.11  
challenge-org@canl.nc  
www.challenge-org.nc

### Tarifs à partir de :

4 500F pour les adultes (2001 et avant) / 3 500F pour les jeunes (2002-2005)  
incluant le déjeuner de fin de course, un panier garni, emplacement de camping  
la veille au soir et une boisson. Droit d'inscription au parcours familial : 1 000 F





Les enfants du dispositif Clis et Clis pro du collège de Koohnê ont découvert l'équitation pendant sept séances à l'ACNO. Une grande joie !

## L'équitation pour tous

Chacun brosse son cheval, vérifie les sabots de l'animal, le monte et trotte même... Sans appréhension ! Les moniteurs d'équitation de l'ACNO ont été surpris par l'aisance des enfants des classes de Clis qui ont participé pendant sept semaines à des séances d'équitation. Et même les poneys les plus nerveux se sont montrés conciliants...

**V**endredi matin. C'est l'avant-dernière séance d'équitation pour les élèves de CLIS. Les deux moniteurs d'équitation de l'ACNO, Zoé Lolom et Hugo Dalaga et les coordinatrices du dispositif Ulis, Brenda Yannick et Rose Vaialimoa ont été surpris de l'aisance de ces élèves en situation de handicap qui découvrent l'équitation. Cette année, sept séances de deux heures sont programmées mais l'équipe espère bien renouveler l'expérience l'an prochain, tout au long de l'année cette fois-ci... Même les trois élèves qui sont en fauteuil roulant découvrent le plaisir de monter sur le dos d'un poney !

### Aucune appréhension

« C'est la première année que nous organisons des séances d'équitation avec les enfants de notre dispositif ULIS et les deux élèves de l'ULIS pro » explique Brenda Yannick. « Le résultat est très positif que ce soit au niveau comportemental, relationnel ou même pour les acquisitions... Nous nous servons de cette expérience pour étudier en lecture ou en histoire, et même en mathématiques. »

Lors de chaque séance, les élèves commencent par broser leur cheval, puis par vérifier ses sabots. « Les enfants ont débuté à pied en guidant le cheval. Puis lorsqu'ils se sont sentis en confiance, ils sont montés dessus » explique le moniteur Hugo Dalaga. « Nous avons été agréablement surpris de constater qu'ils n'avaient aucune appréhension » souligne de son côté l'autre monitrice, Zoé Lolom. « La progression a été rapide ». Dans la carrière, les enfants font le tour l'un après l'autre, en trotinant. « Nous avons vu que les chevaux réagissaient bien. Même les poneys les plus nerveux s'apaisent ! » Les séances d'équitation font même naître des vocations. « L'un de nos jeunes aimerait devenir palefrenier. Mais je ne crois pas que la formation existe en Nouvelle-Calédonie » avance l'une des coordinatrices.

Les enfants viennent du collège de Koohnê tout proche avec le bus de l'établissement. « Même le principal nous aide à porter les fauteuils roulants. » La présence de plusieurs AVS, assistantes de vie scolaire, permet d'organiser les séances dans les meilleures conditions. Autour du projet d'équitation pour les enfants des dispositifs Clis, toutes les énergies se fédèrent. ■



Les jeunes ont montré beaucoup d'aisance et aucune appréhension.



Zoé Lolom, monitrice de l'ACNO, a remarqué que les chevaux s'apaisaient au contact des jeunes cavaliers.



Tous les jeunes cavaliers commencent la séance en brossant leur monture. Même en fauteuil ! (© FB)



La présence des auxiliaires de vie scolaire a aussi rendu possible cette découverte de l'équitation.



Les deux coordinatrices du dispositif ULIS, Brenda Yannick et Rose Vaialimoa, ont observé les bienfaits de l'équitation sur les jeunes qu'elles accompagnent toute l'année.



Hugo Dalaga, moniteur de l'ACNO aide un enfant en fauteuil à monter sur un poney. (© FB)



Au retour des vacances, réunis dans la cour, les quelque 400 élèves de l'école Téari, les parents d'élèves, l'administration et ses collègues ont rendu hommage à leur directrice, Cathy Brinon, décédée subitement le 15 août.

## Une directrice d'école qui voyait grand

A la rentrée des vacances, un hommage a été rendu à l'école Téari de Koohnê à sa directrice Cathy Brinon, décédée brutalement le 15 août. Élus, administration, personnel et parents d'élèves ont salué la mémoire de cette femme énergique, toujours très investie. « *Qui voyait les choses en grand...* »

« **V**ous êtes arrivés ce matin à l'école et il manquait quelqu'un » : Patricia Goa, élue provinciale, s'adresse aux enfants de l'école Téari réunis dans la cour avec leurs parents, le personnel de l'école, le directeur de l'enseignement de la province Nord et des représentants de la Direction de l'enseignement de la Nouvelle-Calédonie. Institutrice avant d'être conseillère pédagogique, en poste en province Nord depuis 1990, Cathy Brinon avait pris la direction de l'école Téari depuis son ouverture. Une école qui est le plus gros établissement de la province Nord en termes d'effectif. Elle est décédée brutalement le 15 août, victime d'un malaise cardiaque. « *Perdre quelqu'un de proche fait partie de notre expérience en tant qu'être humain* » poursuit l'élue, invitant les enfants à continuer à aller à l'école sans être en retard, à faire leurs devoirs et à respecter les enseignants comme le demandait Cathy. « *Elle voyait les choses en grand* » ajoute de son côté

Christian Poadja, élu de la mairie de Koohnê. « *Une grande école, de grands projets... Elle n'avait pas sa langue dans sa poche !* »

En fin de matinée, un lâcher de ballons est organisé, après un temps de dessin et la réalisation de petits mots pour permettre aux enfants, accompagnés par des psychologues, d'exprimer leurs émotions. La vie ensuite reprend son cours à l'école Téari, dont la direction est désormais assurée par intérim par Aline Ferrus, l'une des enseignantes. ■



Chacun a souligné l'investissement de la directrice, qui était également investie dans le monde sportif associatif.



Le club compte plusieurs licenciés adultes qui sont ceinture noire ou marron.



Les cours sont assurés par trois enseignants : Margaux et Jérôme Eliet, et ici Thierry Claverie.

## Le judo se relance dans la zone VKP

Après une période de sommeil, le judo club VKP a pris un nouveau départ avec un bureau renouvelé et trois nouveaux enseignants. Le club compte une soixantaine de licenciés parmi lesquels plusieurs adultes qui sont déjà ceinture noire ou marron.

**D**iscipline qui enseigne la maîtrise et la confiance en soi, le judo s'est distingué aux récents Jeux Olympiques de Tokyo, au Japon où est né cet art martial : médaille d'or par équipe mixte et médaille d'or en individuel pour Clarisse Agbégnenou en moins de 63 kilos. Déception pour Teddy Riner qui revient tout de même avec une médaille de bronze.

Il y a quelques années, Clarisse Agbégnenou avait fait une visite au club de VKP dans le dojo de Kohné lors d'un séjour en Nouvelle-Calédonie. Un club qui repart depuis le mois d'avril de cette année avec une

nouvelle équipe et une nouvelle dynamique. Il compte aujourd'hui 66 licenciés et propose différents cours : du baby judo pour les 4-6 ans, du jujitsu sportif pour les 7-11 ans, du judo à partir de 6 ans et sans limite d'âge, du self-défense à partir de 12 ans, discipline au départ plutôt destinée aux femmes et du taïso, une pratique orientée vers le renforcement musculaire, le gainage, les étirements...

### Avec le soutien de la ligue

Trois enseignants assurent des cours pour les enfants à partir de 4 ans et

sans limite d'âge : Margaux et Jérôme Eliet, Thierry Claverie. « Pour la reprise du club, Margaux qui est ceinture noire 1<sup>re</sup> dan, Jérôme et moi-même 2<sup>e</sup> dan, avons été soutenu, par Sébastien Guagenti, responsable technique à la ligue calédonienne de judo » explique Thierry Claverie. Les trois enseignants sont en train de préparer leur Certificat fédéral d'enseignement bénévole (CFEB) avec la Ligue calédonienne de judo. Les cours se déroulent à Nouméa. « Sébastien Guagenti, le responsable technique à la ligue calédonienne de judo envisage d'organiser des stages de formation à Bourail où il existe un club important. Nous suivons la formation



Découverte du judo à Népoui. (© Judoclub VKP)



Pendant les vacances d'août, Thierry Claverie a assuré deux jours de stage pour les jeunes judokas. (© Judoclub VKP)



Le judo est accessible dès 4 ans et sans limite d'âge.

*en même temps qu'Anaïs Gopéa, qui vient de lancer un club à Poindimié » poursuit Thierry Claverie.*

Les enseignants encouragent les autres adultes, parmi lesquels plusieurs ceintures noires ou marrons, à passer également leur CFEB.

Au mois de juin, Jérôme Eliet, encadrant du club VKP a été sacré champion de Calédonie en sénior, tout comme Laure-Line Lafille, l'une des licenciées du club VKP, également ceinture noire. Le président du club, Hakim Faust est lui-même ceinture marron.

Les cours du club VKP judo se passent au Dojo qui se trouve au lotissement de l'internat, sur le côté de la salle omnisports. « *Nous avons aménagé des vestiaires et fait l'acquisition de matériel pour le baby judo et le self défense* » poursuit Thierry Claverie, heureux de constater que toute l'équipe est motivée et très dynamique. ■

### Club VKP judo

**Président :** Hakim Faust  
**Trésorier :** Christophe Rougier  
**Secrétaire :** Jessica Rougier

### Contacts

Président Hakim Faust : 74.58.50  
**Les enseignants :** Thierry : 96.06.90  
 Margaux : 53.38.74 - Jérôme : 73.13.80

## Du judo à Poindimié

A Poindimié, la section judo du club multi-activités Récré'action créé en février dernier compte déjà 36 licenciés autour d'Anaïs Gopéa, professeur de sports et judoka. Dans l'attente d'un local adapté, les jeunes judokas se retrouvent sous un carport. Et tous les créneaux sont complets !



Anaïs Gopéa, professeur de sports à Poindimié et judoka propose depuis février aux enfants et aux jeunes de s'initier au judo. (©DR)

**U**n carport, des tapis encastables prêtés par la ligue calédonienne de judo, puis un don du club de l'ASPTT qui renouvelait ses tatamis qui a permis de doubler la surface : la section judo du club Récré'action a démarré son activité avec les moyens du bord. Avec le soutien de la ligue de judo de Nouvelle-Calédonie. « *Comme je suis professeur de sports, j'avais eu l'occasion de proposer une initiation au judo et à la lutte et il y avait vraiment une demande* » explique Anaïs Gopéa, l'enseignante du club. Le judo est ouvert aux enfants et aux jeunes, à partir de 4 ans. Anaïs espère pouvoir ouvrir cette discipline à d'autres publics, notamment dans le cadre de l'UNSS ou auprès des

adultes. « *Il y a plusieurs personnes qui ont déjà fait du judo et aimeraient reprendre. Nous sommes en attente pour cela de trouver un local adapté.* » L'enseignante espère ainsi trouver des partenaires d'entraînement dans sa commune. Membre de l'équipe calédonienne pour les Océania à Samoa il y a quatre ans, Anaïs Gopéa a été contrainte de déclarer forfait pour les jeux du Pacifique en raison d'une blessure. Elle espère bien se rattraper en 2023 ! Les licenciés du club ont déjà participé à des rencontres à Bourail et à Nouméa. Des représentants de la ligue ont fait le déplacement jusqu'à Poindimié pour les passages de grade.

Récré'action propose également de la danse et des jeux de société. Des activités ludiques qui incitent aussi à bouger ! ■

**Contact Récré'action :**  
[recreaction.nc@gmail.com](mailto:recreaction.nc@gmail.com)



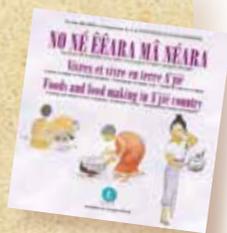
Les enfants du club de Poindimié ont déjà participé à des rencontres à Bourail et à Nouméa. (©DR)

### A Koumac, le Seidokan

Le judo est également enseigné à Koumac, depuis plusieurs années. Alexis Mathieu, qui faisait partie de l'équipe de France en tant que partenaire d'entraînement lors des récents Jeux Olympiques a d'ailleurs fait ses débuts dans ce club !

# Kétöné ké uö yoâ mâ yeëe i gè Sidonie

Avec « *Vivres et vivre en terre a'jië* », la linguiste Jacqueline de La Fontinelle et Yvette Boewa revisitent les habitudes alimentaires et leur évolution dans la vallée de Waa Wi Luu (Houailou). L'ouvrage édité par l'ALK rappelle l'importance de ces savoirs culinaires qui se transmettent de génération en génération.



Böfi pè cowa nô xé-ré vèfi « *êëara* » ka béâfi, kaaфу êëara i gè i Sidonie, xè Waawiluu. Wè pâfâ êëara ka « *yuka* », ré é kâvètövâ vèfi wèênênâ vèfi pâfâ êëara ka wii ! mâ vèfi pè a'vènéxâi ré na tö au



Pour finir avec un aperçu de la « *gastronomie* » ancienne, deux recettes de la grand-mère de Sidonie, de Houailou.

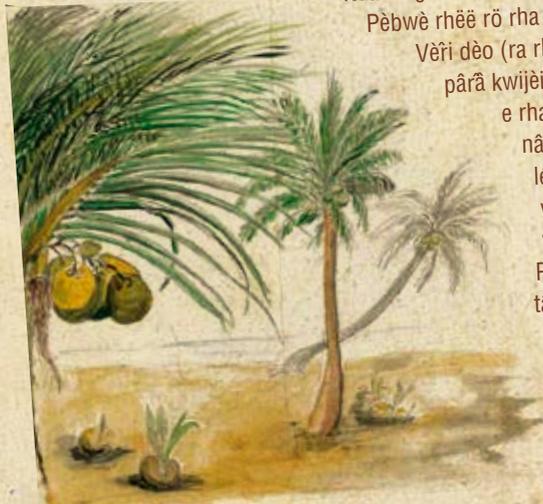
Il s'agit évidemment de « *friandises* », préparées avec amour à partir des vivres disponibles ! et dont le souvenir demeure...

## Sorbet dö névâ

Na e ké wii rha kilo né « *pommes tö bwêëjê* » néé-é na **yoâ** (mèu vèfi bulbilles *Dioscorea bulbifera*). É yè kaifîré rö bwêëjê aè é da ya-fé rö pâfâ kwé. É böfi yè âfâ-fé rö kêmöfu rèi pèmmèëxa. É yè böfi, kâvètövâ rha pè yii - rha bwate ka yèri êé-é ré é waa pâfâ ka kuuфу rö-i vèfi pâfâ vao. É böfi paři pâfâ kâfâ yoâ ré wè târâ. Böfi tö léwé rha kèbô ka lè vèfi kefe jèfè, ré é pwa rö rhèë pâfâ olè dee-é pwèë yoâ fé pâfâ jâfâ-ré na yè viria rö léwé kèbô. Böfi naki wè cowa ké wè ii pâfâ « *pommes* », é böfi nâa wii ké tâmui rha pèmmèëxa rö léwé rhèë mâ yâwï rhèë. Böfi yii rha pwèë nu. Böfi ara e jâfâ-é ré wè tâmui e, mâ nâa rö léwé pâfâ nu ka é yii.

## Pâfâ yeëe ka é uö

É pè pâfâ pwèë kwijèi ka köfö mâ pwèë nu ka é yii e. Böfi paři pâfâ pwèë kwijèi yeëe ka köfö. Böfi yiö-fé vèrua. Vèfi rha yù (ré é pè ûfû rha olè yipu), kî e léwé-é (waatörhû ! na möfö !). É yè waa viria rha ka yaři pâfâ pwèëkèë. Nâa rö léwé né gowé pâfâ kwijèi pâfâ êëara. Nâa né gowé kwijèi ké yâwï ka é ara-ré. Pèbwè rhèë rö rha kè.



Vèfi dèo (ra rha kwé !) pöi e pâfâ kwijèi ka é nâa e mâ nâa e rha dèo/rha kwé pè nâa pâfâ olè bwèë rö léwé kè ka bwèë të waatörhû ké da waa yaané-fé. Pèbwè pwa rö ké yè tâfâ e xi-e mâ cuè vèfi rha kââ ka umè naki wè e pâfâ kwijèi-ré wè tâfâ.

## Sorbet kanak

Il faut environ un kilo de « *pommes de terre sauvages* » **yoâ** (ignames à bulbilles *Dioscorea bulbifera*). Celles-ci doivent être ramassées au sol et non cueillies sur la liane.

Les cuire une bonne heure sur un feu de bois. Pendant ce temps, préparer un grattoir - une boîte de conserve vide transpercée de clous fait l'affaire.

Éplucher les légumes cuits. Dans un panier finement tressé de joncs, râper sous un filet d'eau les bulbilles dont la pulpe doit se déposer au fond du panier. Une fois toutes les « *pommes* » râpées, laisser reposer une heure sous le filet d'eau puis couper l'eau.

Râper une noix de coco. Déguster la purée qui a reposé, généreusement saupoudrée de coco râpé.



## Bananes poingo farcies

Il faut des poingo vertes et du coco râpé frais. Éplucher les bananes poingo vertes.

Les couper dans le sens de la longueur. Avec une coquille (utilisée comme une petite cuillère), creuser partiellement l'intérieur (attention ! c'est dur !). Il faut évider au quart environ les fruits. Mélanger la chair des bananes au coco râpé, saler et poivrer.

Remplir la moitié des bananes de la farce obtenue. Poser la demi-banane en couvercle de la partie farcie. Faire bouillir de l'eau dans une marmite. A l'aide de paille (ou de ficelle !) attacher soigneusement les bananes reconstituées et laisser une longueur de paille/ficelle pour pouvoir déposer les petits paquets dans la marmite d'eau bouillante sans les abîmer. Cuire jusqu'à ce qu'une pointe pénètre facilement dans les bananes farcies.



Emmanuel Kasarherou, fils de Jacqueline de la Fontinelle, aujourd'hui président du Musée du quai Branly-Jacques Chirac à Paris, salue « un livre qui n'est pas seulement un délicieux retour vers ce qui fait l'un des fondements de la culture kanak d'autrefois, il interroge sur les transformations des habitudes alimentaires et culinaires et sur les transformations sociales qu'elles induisent. » (Publié par l'ALK, l'ouvrage trilingue (a'jië, français, anglais) est disponible à la vente à la librairie Calédo Livres à Nouméa.)

# La recette de Dominique Wing-Ka

Chargé de mission restauration scolaire au Vice-rectorat



## Gâteau de patate douce « Ti'Berte »

### Ingrédient pour 10 à 12 parts

- 1,2 à 1,5 kg de patates douces ou de patates curry
- 300 g de beurre
- 150 g de sucre
- 3 à 4 œufs entiers
- 5 cl de rhum
- Extrait de vanille ou gousse de vanille
- 40 g de beurre fondu pour arroser en fin de cuisson.



### Préparation

Cuire les patates douces à l'anglaise, c'est-à-dire à partir d'eau froide, ou à la vapeur.

Ramollir le beurre en pommade.

Mélanger les œufs avec le sucre.

Une fois les patates douces cuites, réduire en purée à chaud.

Laisser tiédir, rajouter le beurre en pommade, puis le mélange d'œufs et de sucre.

Parfumer avec le rhum et la vanille à souhait.

Donner une consistance homogène à l'appareil.

Mettre le mélange dans un moule à génoise avec du papier cuisson.

Faire des rainures à l'aide d'une fourchette.

Cuire 40 à 45 minutes à 170°. En fin de cuisson, arroser légèrement de beurre fondu et forcer le four à 200° quelques minutes.

Laisser refroidir et démouler le gâteau.

Pour une meilleure dégustation, faire la veille pour le lendemain (mettre au réfrigérateur une nuit)

Servir avec une sauce chocolat, une crème anglaise ou un coulis de fruits rouges.

Chargé de mission restauration scolaire du 2nd degré au Vice-rectorat, Dominique Wing-Ka est aussi conseiller technique en hygiène et sécurité alimentaire auprès du Vice-recteur et coordinateur du réseau des chef(fes) de cantines de Pacific Food lab en charge des recettes bénéfiques. Réunionnais, il nous propose une recette de son île.

# éclotions

**l'Agence rurale donne vie à vos projets**

REMISE DES DOSSIERS 2<sup>ème</sup> édition  
AVANT LE 30 SEPTEMBRE 2021

## APPEL À PROJETS

**PLANTES COMESTIBLES,  
LÉGUMES ET FRUITS DE DIVERSIFICATION**

MONNAIE MEXICAINE MONNAIE ESPAGNOLE		CLOISON LIMITE		MÉCRÉANT SOUS LE PIED		SOMMET		CONVE- NABLE MONNAIE ROUMAINE		COUTUMES MONNAIE DU CAP-VERT
						PLANTE PURGATIVE				
AGENDAS MONNAIE RUSSE										VOLUMES DE BOIS
						OTTOMANS JOUE À MILAN				
VILLE D'ITALIE	HUMOUR MORDANT ÉTAT AMÉRICAIN							OBTINT AVERSE		
					CACHÉE		ORGANISA- TION INTER- NATIONALE			
DÉCHIRÉE	SOURCE DE CARBURANT		VOIX PUISSANTE MONNAIE DU BRÉSIL							
						PARTICULE PROVINCE IRLANDAISE			LE DERRIÈRE	
INTERJEC- TION MONNAIE AMÉRICAIN		NON BLANCHIE OEUFS DE POUX						CARTE À JOUER OBSTACLE		
						ROYAUME D'ESPAGNE GRUGÉ				MONNAIE AU MAGHREB
MONNAIE CHINOISE	TRÈS DÉVOUÉES ASSEMBLER							LE MIDI ÉTAT AMÉRICAIN		
				COSTUME DE SCÈNE ORIENT				NOTE GRANDE ÉCOLE		
PLUTÔT RICHES	SUPPORT DE BALLE CONNU					TEMPS CHAUD BÉRYLLIUM			LONGUEUR CHINOISE	
					REMU					
MALPOLI							DÉTESTER			

## Solutions

R	I	A	H	E	T	S	R			
V	N	V	B	S	S	S	I			
N	E	E	E	T	E	N				
I	S	U	T	U	N	U				
D	S	E	E	T	Z					
N	O	E	R	V	L	O				
S	V	E	C	R	E	H				
E	E	D	E	C	O					
R	O	T	N	S	T	N				
E	C	D	O	N	N	M				
T	U	E	E	I	N	O				
S	C	U	T	E	T	O				
S	R	S	I	N	I	S				
S	E	S	E	A	L	O				
U	C	F	P	M	P					

Je me protège.  
Je protège les autres.  
Je me vaccine !



PROVINCE NORD  
DE LA  
NOUVELLE-CALÉDONIE

La vaccination est  
**GRATUITE** et **NON-OBLIGATOIRE.**



Spécial COVID-19



N°Vert

**05 00 22**

APPEL GRATUIT DU LUNDI AU VENDREDI 8H - 17H

Se faire vacciner c'est se protéger soi-même, mais aussi protéger les autres.  
**TOUS ENSEMBLE PROTÉGEONS NOTRE SANTÉ !**

Plus d'informations sur [province-nord.nc/vaccination](https://province-nord.nc/vaccination).

# KONIAMBO NICKEL

## TOUS ENSEMBLE,

CONTRIBUONS À ATTEINDRE NOS OBJECTIFS  
POUR UNE ENTREPRISE DE CLASSE MONDIALE



**CHEZ KONIAMBO NICKEL,**  
CHAQUE PERSONNE A SON RÔLE  
DANS NOTRE SUCCÈS



[www.koniambonickel.nc](http://www.koniambonickel.nc)