

SUSTAINABLE CONSUMPTION



In 2019, New Caledonia imported 80% of its food requirements*,

and in 2020, 90% of food products offered in Fijian supermarkets were imported**?

This reliance on imported food contributes to pollution through transportation and distribution and reduces support for local economies.



*ADEME : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5674-impact-environnemental-de-l-alimentation-en-oultre-mer-nouvelle-caledonie.html>

**FAO : <https://faolex.fao.org/docs/pdf/fj164996.pdf>

We can contribute to reducing pollution and supporting local economies by prioritising locally produced products and exploring unique and delicious dishes.

Please check out the local Caledonian recipes booklet by the Food Forest Connexion, **Les Recettes calédoniennes locales: Caledonian recipes and Pasifika Plates: Serving nutritious island flavours** published by SPC, providing a solution to this challenge.

These booklets provide recipes from your garden or the local market using readily available ingredients. Furthermore, these recipes are designed to minimise waste, except for certain peelings that can be added to your compost pit.

You can access the book [here](#).

CONSOMMATION RESPONSABLE



Saviez-vous que la Nouvelle-Calédonie a un taux de dépendance alimentaire aux importations de 80 % en 2019*

et qu'à Fidji, 90 % des produits alimentaires
proposés dans les supermarchés sont
importés en 2020** ?

Cette dépendance à l'égard des produits
alimentaires importés contribue à la
pollution (distribution, commercialisation,
gestion des déchets) et
ne permet pas de soutenir
les économies locales.



*ADEME :
<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5674-impact-environnemental-de-l-alimentation-en-oultre-mer-nouvelle-caledonie.html>

**FAO : <https://faolex.fao.org/docs/pdf/fj164996.pdf>

Et si lutter contre la pollution
et soutenir l'économie locale
pouvaient se faire en privilégiant
des produits de saison et en
découvrant des plats uniques
et délicieux ?

Le livret de **Recettes Calédoniennes Locales**,
de l'association *Food Forest Connexion* peut
vous accompagner dans cette démarche.

Il recense une collection de recettes
spécialement conçues pour utiliser
des ingrédients locaux, que vous pouvez
facilement trouver dans votre propre jardin
ou sur le marché local. De plus, ces recettes
sont conçues pour minimiser les déchets,
à l'exception de certaines épluchures qui
peuvent être compostées.

Voici le lien pour y accéder.