Innovation
Sociale & solidaire

food&cooklab

Le business social se répand partout et répond à la quête de sens de plus en plus présente. Pour cette édition nous sommes partis à la rencontre d'Audrey , la créatrice de ce projet social et solidaire.

Un lieu dédié à l'alimentation, deux espaces complémentaires pour mieux manger et mieux consommer.

La nourriture est un point de convergences, elle rassemble, oblige la rencontre et intéresse. C'est un bien culturel, une fierté à cultiver.

Food & CookLab réunit les gens et crée les moyens d'échange et de partage autour de préoccupations sociales (accès à l'emploi, amélioration des revenus, formation), environnementales (réduire l'impact des activités de transport, de stockage), de santé publique (prévention des maladies liées à l'alimentation), sociétales (tourisme durable/ inclusif).

En contribuant à créer des produits de qualité « terroir » écologiquement positifs, Food & Cooklab vise à faire de l'alimentation un point d'ancrage et un point de réunion.

La richesse d'un concept,
un lieu pour tous.

Food & CookLab rapproche des acteurs aussi différents que les producteurs (pêcheurs, agriculteurs), les particuliers et les visiteurs autour d'une idée simple « l'alimentation et le terroir ». Le développement local passe par la valorisation des ressources incontournables :

la nourriture.

Deux dimensions à découvrir

Un univers professionnels
LE FOODLAB
Un univers éducatif/récréatif
LE COOKLAB

food&cooklab

Ce sont des rencontres, des échanges, des apprentissages et de la création de réseaux informels !

Un concept créé en deux espaces complémentaires.

FOOD LAB ATELIER CONSERVE AVEC LES PRODUCTEURS

FoodLab
fonctionnalités & services

Le FoodLab, un labo pour tous !

Une source de développement pour les activités des professionnels et non professionnels

Modèle d'aménagement rationalisé, respectueux des normes et réalisé au meilleur rapport qualité/ prix.

Une offre de services multiples : conditionnement, location d'espaces, formation, accompagnement en développement (prototypes, montage de projet, commercialisation). Un accompagnement dans le développement des activités.

Un labo pour fabriquer toute sorte de produits : produits secs, fumés, frais, et soupes, plats cuisinés, bocaux/ conserves, confiserie locale, etc.

CookLab
expériences & ateliers culinaires

Le CookLab, un espace culinaire

Un espace d'apprentissages, d'échanges et de rencontres.

Cuisine du terroir comme à la maison. Une simplicité, un savoir-faire, une authenticité et un échange qui priment sur la complexité, la technicité et le prestige. Les usagers repartent avec une connaissance des produits locaux et des savoir-faire. Proche d'un modèle familiale, ces recettes seront reproductibles et chacun peut les adapter librement.

Un échange et une rencontre : avec l'intervenant(e) qui propose une offre culinaire intéressante, liée à une histoire, à une époque, à un produit, à des techniques de cuisson etc. le tout basé sur une logique de terroir, de production locale. Echange également avec les autres élèves couronné par le très bon repas pris en commun !

Une offre « à refaire chez soi » est également mise à disposition : un espace numérique proposera vidéo & visuels à télécharger pour soi.

L'atelier peut se décliner en thématique en fonction de la demandes (charcuterie, boulangerie, chocolaterie, pâtisserie, diététique, bio, végéta-rien/lien, produits de la maison etc).

COOK LAB HOLD UP MAKE SENSE AU SENSE CUBE AUTOUR D'UN POISSON CRU

COOK LAB EXPÉRIENCE CULINAIRE AVEC DES VISITEURS

Rencontre avec Audrey Lachaux

QUE PENSES-TU DU **SECTEUR ALIMENTAIRE** EN POLYNÉSIE ?

Je pense qu'il est très intéressant et très porteur. Il a connu beaucoup de mutations ces cinquante dernières années avec le centre d'expérimentation du Pacifique qui a provoqué d'énormes changements dans les modes de vie alimentaire. De l'introduction de cultures maraîchères à l'importation massive de produits bruts et transformés, la Polynésie a connu d'énormes bouleversements qui ont engendré des conséquences lourdes en terme de santé des populations (surpoids, diabète et autres maladies). Les polynésiens ont accueilli de nouvelles cultures culinaires avec beaucoup d'intérêt tout en préservant une gastronomie locale très riche et très intéressante sur le plan nutritionnel.

Tout est question d'équilibre.

La question est jusqu'où irons-nous avant de se rendre compte que l'alimentation est centrale, primaire dans nos vies... Elle est ce qui nous rend fort et ce qui nous affaiblit.

Dans le même temps, je suis stupéfaite par la créativité de beaucoup de personnes travaillant dans l'artisanat agroalimentaire, beaucoup de qualités dans les produits, le problème est l'accès à ces produits qui ne sont pas distribués partout alors que les consommateurs sont demandeurs !

QU'AIMERAIS TU Y APPORTER PAR TON PROJET ?

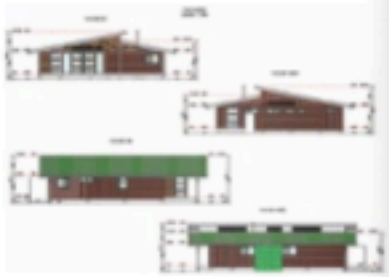
Food and Cooklab veut rassembler en un lieu plusieurs formes d'activités alimentaires. L'idée est de (re)connecter les gens avec la cuisine et la transformation pour encourager les familles à plus d'autonomie. Nous animons des formations et des ateliers thématiques. Certaines sont ouvertes à des personnes qui n'ont pas forcément les moyens de se payer des ateliers. L'idée étant de toujours ouvrir la porte pour que le changement commence et puisse atteindre les familles.
Et c'est aussi un lieu pour les producteurs et les professionnels qui souhaitent mettre au point des recettes ou fabriquer leurs produits. Pour cela, nous leur mettons à disposition un laboratoire, le Foodlab et un accompagnement afin de permettre à chacun d'élaborer de nouveaux produits, que ce soit des conserves de soupes, de terrines de poisson ou encore de la charcuterie.
Nous sommes également un lieu où les producteurs peuvent vendre leurs produits, les faire déguster. Et enfin, nous souhaitons également organiser des événements, des conférences ouvertes à tous. Nous construisons un réseau de personnes passionnées qui souhaitent partager leurs connaissances et savoir-faire.

POURQUOI AVOIR CHOISI **DES CONTENEURS** POUR LA CONSTRUCTION DU LAB ?

Pour réaliser le projet, nous avons choisi la construction, et assez naturellement, nous avons réfléchi aux matériaux, à la réutilisation et l'idée des containers s'est imposée. On en voit beaucoup en Polynésie, c'est un peu notre lien avec l'extérieur et là, pour Food and Cooklab, on s'est dit, que les ancrer dans le sol polynésien, c'est dire que l'on peut repenser notre modèle alimentaire en choisissant de mettre à l'honneur nos produits, nos producteurs et nos terroirs et non plus les produits de l'extérieur. Et la deuxième raison, c'est qu'ils sont assez peu coûteux, on gagne un temps fou en construction. Et enfin, le bâtiment est totalement duplicable et adaptable pour d'autres projets, d'ailleurs, nous mettons à disposition via le blog et les fiches ressources, des astuces et plans pour le bâtiment.

LE PROJET AVANCE BIEN. **OÙ EN ÊTES VOUS ACTUELLEMENT** ?

Oui, il avance bien, notre permis de travaux immobiliers est accordé et nous avons débuté le chantier. Le plan de financement est quasi-bouclé. Côté communauté, nous rencontrons les producteurs avec qui nous réfléchissons aux besoins et au fonctionnement du Foodlab. Et nous allons débuter les démarches en direction du secteur touristique afin de proposer les futures expériences culinaires locales.



CONSTRUCTION LE CAMION AREMITI PORTE CONTAINER

AS TU DES PROPOSITIONS OU OFFRES DÉJÀ PRÊTES À FAIRE AUX AGRICULTEURS, AUX CUISINIERS ET GOURMANDS DE LA PLACE ?

Nous savons ce que nous pouvons proposer aux producteurs en terme de matériels, de process et de recettes, nous nous sommes largement inspirés des ateliers collectifs de producteurs en métropole. Nous savons également que nous pouvons dispenser des formations avec l'aide de la chambre consulaire et d'autres acteurs du pays. Notre offre pour les particuliers s'adapte à tous les besoins, atelier approfondi ou découverte et petite formation pour réaliser ses conserves, ses produits transformés !

AS-TU DÉJÀ DES DATES À NOUS DONNER POUR **LE LANCEMENT DE FOOD &COOKLAB ?**

Nous rentrons cette fin de mois d'avril en chantier, et si tout va bien, ouverture au ser septembre. Dans l'attente du bâtiment, nous animerons des ateliers, tout sera indiqué sur le site web www.foodandcooklab.com

ENVISAGES-TU DE CRÉER CE MÊME TYPE DE LIEU COLLABORATIF **SUR TAHITI** ?

Nous répondrons à toute demande de producteurs, d'associations ou de communes qui souhaiteraient mettre en place ce genre d'initiatives. Nous pourrons apporter notre expérience et notre expertise pour accompagner des porteurs de projet ou pourquoi pas développer d'autres lieux comme celui-ci ?

Tu es également l'initiatrice avec une amie de la Ruche qui dit oui à Tahiti, ton esprit de création semble orienté vers le secteur agricole et culinaire.

QU'EST CE QUI T'AS AMENÉ DANS CE DOMAINE, **COMMENT CETTE IDÉE EST-ELLE NÉE ?**

Je suis petite-fille d'agriculteurs, mes parents nous ont nourris aux produits du fa'apu et j'ai toujours consommé de bons produits du terroir. Chaque saison, nous faisions des bocaux de conserve, l'hiver, c'était le foie gras et le cochon.

Et en revenant en 2014 à Moorea, après deux ans passés dans le sud-ouest, nous avons constaté que les producteurs avaient beaucoup de mal à s'équiper d'unités de transformation. J'ai découvert par une amie le concept de conserverie mobile et j'ai trouvé ça génial.
De là, est née l'idée d'un lieu pour les producteurs. Nous souhaitons finalement aider les producteurs en organisant près de chez eux, un espace de travail sans que cela génère de charges. Nous pensons aussi qu'en mutualisant, on permet à des producteurs de se rencontrer et de travailler collectivement à la valorisation du terroir. Tous les produits représenteront parfaitement l'île de Moorea et sa richesse. D'un autre côté, impossible de passer à côté du tourisme, c'est une richesse à tout point de vue, les échanges culturels qui naissent autour de la nourriture sont très puissants, et nos visiteurs ont envie de s'immerger dans la culture. Nous leur offrons l'opportunité de le faire d'une manière simple et goûteuse !

QU'EST CE QUI TE PLAIT DANS **LE FAIT D'ENTREPRENDRE ET QUELLES VALEURS** SONT IMPORTANTES POUR TOI DANS TOUS TES PROJETS?

Si j'entreprends c'est que je pense que nous pouvons, grâce à des modèles économiques plus vertueux, changer les choses. Nous sommes la première société commerciale en Polynésie à avoir inscrit dans ses statuts les principes de l'économie sociale et solidaire. Nous sommes très fiers, cela a demandé énormément de travail et de temps, mais nous avons réussi grâce à notre avocate. Nous pouvons avoir un impact réel sur la société en portant des valeurs de justice, d'équité, de partage et de bienveillance.

Food and Cooklab porte des valeurs fortes pour que les choses évoluent peu à peu dans le domaine agricole, alimentaire, scolaire etc., dans les familles. C'est un long travail !

QUELLES DIFFICULTÉS AS TU PU AVOIR, **COMMENT AS TU TROUVÉ DES SOLUTIONS** ?

Les difficultés ne sont jamais insurmontables, première leçon. Nous avons transformé chaque obstacle en opportunité, deuxième leçon. Nous nous sommes beaucoup interrogés, avons testé, discuté et échangé pour vérifier nos hypothèses. Si l'on devait retenir une difficulté peut-être : bien communiquer et faire comprendre le projet. Il est assez inhabituel encore en Polynésie que des acteurs économiques soient des relais des institutions ou soient soucieuses de l'intérêt général. Cela fait pas mal d'innovations à partager !

SI TU POUVAIS DONNER **UN CONSEIL AUX ENTREPRENEURS QUI SOUHAITENT RÉALISER LEUR RÊVE,** QUE LEUR DIRAIS-TU?

Je leur dirai de poursuivre, de ne jamais renoncer à leur fibre entrepreunariale, les échecs nous rendent plus forts ! Une entreprise c'est une mission, et beaucoup de bonheur !

Pour participer à la mise en place d'un laboratoire collectif, suivez Food and Cooklab sur Facebook :
Food and Cooklab Tahiti
ou contactez Audrey au *87 21 46 00*

www.foodandcooklab.com

food&cooklab