

Bio Caledonia a animé deux jours de rencontres à la tribu de Kako

CANALA. Soixante-dix adhérents de l'association Bio Caledonia ont été accueillis à la tribu de Kako, le week-end dernier.

Après Gohapin (Poya) en février, c'est la tribu de Kako, à Canala, qui a reçu l'association calédonienne de certification biologique Bio Caledonia. L'accueil réservé par le conseil des chefs de clan de la tribu a laissé place à deux jours d'échanges et d'ateliers participatifs, samedi et dimanche.

Ces ateliers ont été menés par des animateurs de l'association auprès de ses adhérents, qui produisent ananas, arbres fruitiers et tubercules bio. L'occasion de discuter du rôle des consommateurs, de la commercialisation des produits, de l'autonomie des groupes locaux et du rôle de l'association.

Des visites sur le terrain ont permis de découvrir la production d'arbres fruitiers de Fabrice Béné, à La Crouen, puis celle de Pascal Vaké, à Nakéty, dont les produits sont

vendus à la cantine de l'internat provincial. L'intendance a été assurée par les femmes de la tribu. L'hébergement s'est fait sous tente sur le site et à l'internat provincial mis à disposition des participants.

DIVERSIFIER LES PRODUCTIONS

Forte de 200 adhérents, Bio Caledonia accompagne les agriculteurs dans le processus de labellisation de leur production agricole.

Un processus qui passe par des inspections sur le terrain, le montage de dossier et un passage en commission. Au total, 110 produits calédoniens ont ainsi été labellisés Bio Pufiska. Subventionnée par les trois provinces et le gouvernement, l'association souhaite se diversifier dans les productions de poules ou d'ovins.



Une visite a été organisée sur les terres de Pascal Vaké (à droite), à Nakéty, dont une partie de la production est achetée par l'internat provincial pour confectionner les repas des établissements scolaires de Canala et de Kouaoua. Photos Isabelle Payat



Les participants ont pu se rendre compte de la diversité des produits agricoles de Pascal Vaké.



Quatre ateliers participatifs tournants ont été organisés, comme ici celui mené par Sriani Sadmoen.



Agnès Kio cultive chouchoutes, tubercules et légumes pour sa table d'hôte. Elle vise la labellisation en 2021.