

N°2025/186

Nouméa, le 31 octobre 2025

CONSEIL MUNICIPAL JUNIOR : UN MENU À BASE DE PRODUITS LOCAUX DANS LES CANTINES AVEC LE CHEF ALPHONSE KOCE

Les conseillers municipaux juniors de la ville de Nouméa participent à un projet culinaire avec le chef Alphonse Koce. Ensemble, ils vont élaborer un menu à base de produits locaux qui sera servi fin novembre dans les cantines des écoles primaires publiques.

Ce projet vise à sensibiliser les jeunes à l'alimentation durable, à l'utilisation des produits locaux et à la valorisation du savoir-faire culinaire calédonien, tout en leur offrant une immersion dans les coulisses de la restauration collective.

Au cours de plusieurs séances programmées au mois de novembre, les enfants sélectionnés auront pour mission de concevoir un menu complet à base de produits locaux, qu'ils réaliseront ensuite aux côtés des équipes de Newrest, prestataire de restauration collective de la Ville et du chef Alphonse Koce.

Leur menu sera servi dans les cantines des écoles primaires publiques le **jeudi 27 novembre**.

PROGRAMME DES SÉANCES

Date	Activités	Lieu de rendez vous
5 novembre de 7h45 à 11h	Élaboration du menu avec le chef Alphonse Koce : l'équilibre du menu proposé, le processus du produit brut à l'assiette.	Société Newrest, 10 rue Jean Charlier, Nouméa
19 novembre de 13h15 à 15h30	Atelier de préparation sur la présentation du menu.	École Guy Champmoreau, 17 rue Pascal Sihaze, Tuband

26 novembre de 7h15 à 11h00	Réalisation du menu aux côtés de professionnels de la restauration collective et du chef Alphonse Koce, atelier sur la présentation du menu.	Société Newrest, 10 rue Jean Charlier, Nouméa
27 novembre de 11h15 à 12h30	Service et dégustation du menu.	Dans toutes les écoles publiques de Nouméa. La presse est invitée à l'école Daniel-Talon (144 route de la Baie-des-Dames à Logicoop) à 11h15 pour rencontrer les élus municipaux et le chef Alphonse Koce (à partir de 11h40).