



les Nouvelles Calédoniennes

Published on *LNC.nc* | *Les Nouvelles Calédoniennes, le Journal de Nouvelle Calédonie* (<https://www.lnc.nc>)

Accueil > [Grand Nouméa](#) > [Nouméa](#) > Réapprendre à conserver soi-même ses aliments > Réapprendre à conserver soi-même ses aliments

Réapprendre à conserver soi-même ses aliments

S.C. | Créé le 08.07.2019 à 04h25 | Mis à jour le 08.07.2019 à 10h19



Les participants ont pu repartir avec quelques bocaux de pickels et déguster la viande et le poisson qu'ils avaient fumés au cours de la matinée. Photos S.C.

MOTOR-POOL Un atelier conserverie a été organisé hier, en partenariat avec l'association Zéro déchets. Du bon sens très gourmand.

Viandes fumées, bocaux hermétiques, fruits déshydratés, la conservation des aliments est sans aucun doute un savoir-faire ancestral qui s'est perdu au fil des ans, happé par la société de consommation. Mais certains Calédoniens aspirent à consommer différemment. Et donc à réapprendre les bases de ces techniques, du fumage à la lacto-fermentation. Un atelier de quatre heures, qui eu lieu hier, a été imaginé en ce sens par Samuel Machon, de l'Alinéa, et l'association Zéro Déchet. « *On avait déjà proposé un thème autour des chocolats de Pâques et on pense en refaire un à l'approche des fêtes de fin d'année* », explique Mélissa, membre actif de l'association. Calepin en main, une dizaine de personnes ont donc suivi les conseils de Samuel Machon, qui propose régulièrement des cours de cuisine. Techniques de salaison, découverte du fumoir, conseils d'assaisonnement, il a partagé avec passion toutes ses bonnes astuces. « *J'adore jardiner, mais je déteste gaspiller, donc je distribue beaucoup de choses, là je vais pouvoir les conserver* », raconte une des participantes. Au-delà de l'aspect gustatif, c'est tout l'intérêt de la démarche. « *On peut déshydrater énormément de choses, les fruits, les légumes. C'est super pour le goûter des enfants ou pour l'apéro* », détaille le chef. Et quoi de mieux que de goûter pour se laisser convaincre.

Très facile

Au cours de la rencontre, les idées s'échangent. Les coquilles de noix sont parfaites pour fumer la viande. Et pourquoi ne pas essayer les lardons de bœuf ? Ou les mangues séchées au four ? « Je connaissais les principes de base, mais je n'avais jamais osé essayer, raconte Joy. J'ai particulièrement apprécié la conservation au vinaigre car c'est très facile et la lacto-fermentation qui apporte des choses sur le plan nutritionnel. » A l'issue de la matinée, Mélissa a aussi partagé avec eux quelques conseils en lien avec le mode de vie Zéro déchet.

Savoir +

Tapas, pains, sauces, d'autres ateliers culinaires sont prévus cette année, **plus d'informations sur la page Facebook Le chef c'est vous.**

Source URL: <https://www.lnc.nc/article/grand-noumea/noumea/reapprendre-a-conserver-soi-meme-ses-aliments> asdasdasdad