



**VICE-RECTORAT  
DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE  
DIRECTION GÉNÉRALE  
DES ENSEIGNEMENTS**



# **Festival** **DES** **SCIENCES CULINAIRES**

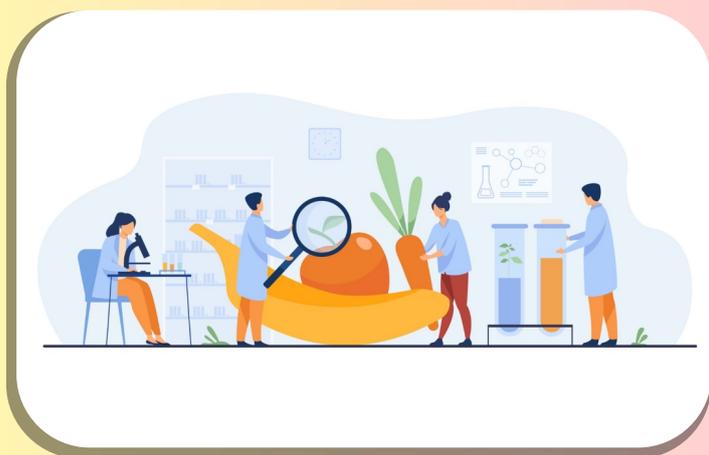
**La rencontre des sciences, des arts et de la cuisine.**

**Le 03 août  
2023**

**Des Conférences**

**Des Ateliers et défis pour  
expérimenter**

**Des Ateliers et défis sur le thème  
bien être, santé et saveur**



# LE FESTIVAL DES SCIENCES CULINAIRES

## LE CONCEPT

**Une journée de rencontres et d'échanges** autour des sciences culinaires à destination des acteurs de la communauté éducative et du grand public.

**Conférences** de spécialiste, **webinaires**, **ateliers** et **défis** contribuent à la sensibilisation et à la formation des élèves et des personnels éducatifs en leur permettant de voyager au cœur des transformations scientifiques observés dans le domaine culinaire.

**Évènement annuel** dans les établissements scolaires volontaires du territoire, par la délégation académique à la culture scientifique et technique et la délégation académique à l'éducation au développement durable.

## INTRODUCTION

Liquides qui moussent, pains qui lèvent, matières grasses qui cristallisent, viandes qui grillent, fromages qui s'affinent, bulles qui montent, arômes qui diffusent : le monde de la cuisine regorge d'objets et de phénomènes plus au moins mystérieux...

Cuisiner, c'est avoir recours à la science dans toute sa diversité (chimie, physique, biologie, physiologie, microbiologie, mathématiques...), mais aussi à l'art et la technologie.

Et aujourd'hui ? Quelle est l'évolution du système alimentaire ?

La science est à l'origine d'une nécessaire transition alimentaire visant à lutter contre le réchauffement climatique, en tenant compte de la santé et du bien-être des Hommes. La science apparaît ainsi comme une formidable porte d'entrée vers une alimentation saine et durable qui s'inscrit dans un contexte géographique et culturel, sans sacrifier au plaisir du goût !

**Envie de découvrir et comprendre** l'origine scientifique des mets et saveurs culinaires ?

**Envie d'expérimenter** pour comprendre les transformations culinaires par des mécanismes scientifiques divers ?

Alors **inscrivez-vous** pour participer à notre festival « sciences culinaires » qui aura lieu le jeudi 3 août 2023 !

## COMMENT PARTICIPER ?

De façon à proposer pour chaque plage horaire une connexion optimale aux différentes activités à chaque auditeur, nous vous proposons de **vous inscrire sur les différents créneaux proposés dans le programme du festival.**

**Remarque : la préinscription n'est pas obligatoire pour participer au festival.**

Lien : <https://forms.gle/y3UXzN33TxQwGn826>



# SOMMAIRE

PAGE 4

## DES CONFÉRENCES ET WEBINAIRES POUR COMPRENDRE

La ferme de Sarraméa et ses produits laitiers.

Les plantes et la science : un premier pas vers le changement ?

La sécurité alimentaire

Les déséquilibres alimentaires

La place de la Calédonie dans la crevette d'aquaculture mondiale

PAGE 8

## DES ATELIERS ET DÉFIS POUR EXPÉRIMENTER

Les déchets alimentaires de cantine transformés en compost.

Réaliser l'élaboration du pain aux graines de A à Z.

Les sciences et les plantes comestibles de Nouvelle Calédonie.

Les constituants des sodas peuvent-ils être nocifs pour notre organisme ?

Analyse sensorielle de miels.

La mayonnaise : comment ne plus jamais la rater avec un brin de science ?

Concours TOP CHEF

La conductivité thermique : un élément clé de notre cuisson.

Découverte de l'apiculture au rucher du Poulailier.

Confection et analyse de réalisations de mousses au chocolat et de mayonnaises plus écologiques

Initiation à la cuisine moléculaire.

PAGE 16

## BIEN-ÊTRE, SANTÉ ET SAVEURS

ESCAPE GAME : « L'alimentation et l'environnement ».

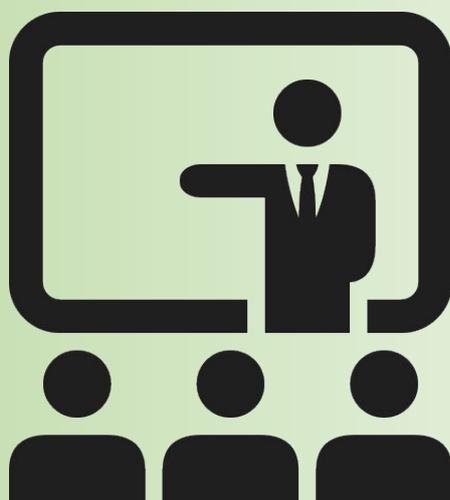
Alimentation et santé.

Energy Balls.

Menu American Healthy

Réalisation de produits d'hygiène et de soin à base de produits alimentaires

# DES CONFÉRENCES ET WEBINAIRES POUR COMPRENDRE



Corine CHAUVEAU, Professeur de Production végétale au Lycée Michel Rocard

## POUR COMPRENDRE

Durée : 1H

En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :

Action avec public interne uniquement à l'établissement.

En visio : 

Action à distance, lien zoom a inverser

### CONFÉRENCE

#### « La ferme de Sarraméa et ses produits laitiers »

Cette conférence a vocation à faire découvrir le process de fabrication des produits laitiers et de faire simultanément une présentation de la ferme Sarraméa où ils sont produits.

**Jeudi 03 août de 8h00 à 11h00**

30 min à 1h par présentation

En présence de :

Bryan MOGLIA  
Ferme de Sarraméa

Julien LEBRETON, Virginie MOREAU, Julie CHATEL NLOM

## POUR COMPRENDRE

Durée : 1H30

En présentiel au LYCÉE DICK UKEIWE :

Action avec public interne uniquement à l'établissement

En visio 

Action à distance, lien zoom

**Les plantes comestibles et la technologie**  
**Les technologies liées aux plantes peuvent-elles changer notre quotidien ?**

### CONFÉRENCE

#### « Les plantes et la science : un premier pas vers le changement ? »

Il s'agira d'appréhender sous une approche scientifique le potentiel des plantes comestibles endémiques.

**Jeudi 03 août de 8h00 à 9h30**

En présence de :

Julien LEBRETON chercheur en écologie tropicale  
Virginie MOREAU, enseignante en bio physiopathologie  
Julie CHATEL NLOM, enseignante en STMS

Morgane Bertrand , Professeure de biotechnologies option santé et environnement  
au Lycée Commercial et Hôtelier Auguste Escoffier

## POUR COMPRENDRE

**Durée : 1H**

**En présentiel au LPCH :**

Action avec public interne uniquement à l'établissement

**En visio :** 

Action à distance, lien zoom

### CONFÉRENCE « La sécurité alimentaire »

HACCP, GBPH ? Ces textes ne vous disent rien ? Leur objectif est d'harmoniser le niveau de sécurité sanitaire en impliquant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire( agriculteur, commerçant, restaurateur...)

Lors de cette conférence, vous comprendrez comment ces textes permettent de maintenir, vérifier la qualité et la sécurité des aliments à tous les maillons de la chaîne.

Vous aurez l'occasion d'échanger avec un inspecteur en sécurité sanitaire des aliments dont le métier mêle les sciences, le droit et la communication.

**Judi 03 août de 10h20 à 11h20**

**En présence de :**

Endrick VICO  
Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments  
SIVAP

Morgane Bertrand, professeure de biotechnologies option santé et environnement au Lycée Commercial Et Hôtelier Auguste Escoffier

## POUR COMPRENDRE

**Durée : 1H**

**En présentiel au LPCH :**

Action avec public interne uniquement à l'établissement

**En visio :** 

Action à distance, lien zoom

### CONFÉRENCE « Les déséquilibres alimentaires »

Le milieu scolaire est un lieu privilégié pour inculquer des habitudes de vie saines. Que signifie « bien manger » ? Comment informer et inciter à consommer mieux et plus sainement ? Comment communiquer les bonnes pratiques et les bases d'une alimentation équilibrée ?

**Judi 03 août de 11h20 à 12h20**

**En présence de :**

Dr Dominique Megraoua,  
Chef du programme diabète  
ASSNC

Violette DONNADIEU, Professeur de Biotechnologie au Lycée Michel Rocard

## POUR COMPRENDRE

Durée : 45 min

En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :

Action avec public interne uniquement à l'établissement : BTS PP1+ 1 PLP, Ter PLP

En visio : 

Action à distance, lien zoom

### CONFÉRENCE

#### « Place de la Calédonie dans la crevette d'aquaculture mondiale »

Avec la crevette bleue, la Nouvelle-Calédonie dispose d'un produit original qu'elle a réussi au fil des années à positionner localement comme un produit du quotidien et à l'exportation sur le segment des produits de luxe, notamment au Japon.

Au cours de cette intervention, le directeur adjoint de la SOPAC présentera les choix commerciaux stratégiques, ainsi que les démarches de certification adoptées afin d'atteindre ces objectifs

**Jeudi 03 août de 16h00 à 16h45**

En présence de :

**Eric BOGLIO**  
Directeur adjoint de la SOPAC

# DES ATELIERS ET DÉFIS POUR EXPÉRIMENTER



**Corine CHAUVEAU, Professeur de Production végétale au Lycée Michel Rocard**

**Durée : 1H**

**En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :**

Action avec public interne uniquement à l'établissement

### **ATELIER**

#### **« Les déchets alimentaires de cantine transformés en compost ! »**

Alors que les déchets organiques et compostables représentent 80 kg par personne chaque année, le compost est la solution idéale pour un recyclage maison et totalement écologique.  
Le compost est une technique de recyclage des déchets alimentaires sans passer par l'incinération qui aggrave la production de gaz à effet de serre.  
Mais comment faire du compost ?

Soyez éco-jardinier, apprenez grâce à cet atelier à faire votre propre compost !

**Jeudi 03 août de 7h00 à 9h00**

Plate-forme de fabrication du compost

RDV au faré du lycée

30 min à 1h par présentation

**En présence de :**

**Corine CHAUVEAU**  
Professeur de Production végétale

**Violette DONNADIEU, Professeur de Biotechnologie au Lycée Michel Rocard**

**Durée : 3H**

**En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :**

Action avec public interne uniquement à l'établissement

**En visio :** 

Action à distance, lien zoom

### **ATELIER**

#### **« Réaliser l'élaboration du pain aux graines de A à Z »**

Bastien Pinero , professionnel de la boulangerie artisanale au Moulin de Tia à Pouembout, partagera avec vous son savoir-faire. Il vous formera à la fabrication du pain aux graines, un de ses produits phares, de A à Z. Grâce à cet atelier vous apprendrez à réaliser la pâte à pain, la cuisson et les principes scientifiques de la fermentation panaria, propriétés et rôle du gluten, cuisson, réaction de Maillard.....

Bastien gagnant de l'émission « Ose ta boîte » vous présentera son projet de filière blé « 100% calédo ».

**Jeudi 03 août de 7h30 à 11h00**

**En présence de :**

**Bastien PINERO**  
Boulangier du Moulin de Tia

Julien LEBRETON, Virginie MOREAU, Julie CHATEL NLOM

Durée : 2H

En présentiel au LYCÉE DICK UKEIWE :

Action avec public interne uniquement à l'établissement

En visio 

Action à distance, lien zoom

**Les plantes comestibles et la technologie**  
**Les technologies liées aux plantes peuvent-elles changer notre quotidien ?**

**ATELIER**

**« Les sciences et les plantes comestibles de Nouvelle-Calédonie ! »**

Le but : montrer au travers d'expériences scientifiques le potentiel des plantes comestibles endémiques.

**Jeudi 03 août de 9h30 à 11h30**

En présence de :

Julien LEBRETON chercheur en écologie tropicale  
Virginie MOREAU, enseignante en bio physiopathologie  
Julie CHATEL NLOM, enseignante en STMS



**Anthony AYAM, Professeur de Physique-Chimie au Lycée Jules GARNIER**

**Durée : 3H**

**En présentiel au LYCÉE JULES GARNIER :**

Action avec public interne à l'établissement

## **LE CONTROLE QUALITÉ**

**Les constituants des sodas peuvent-ils être nocifs pour notre organisme ?**

### **ATELIER 1**

**« Déterminer la concentration du sucre dans plusieurs sodas »**

Plongez dans une expérience sucrée ! Chaque goutte de soda vous révélera ses secrets sucrés.

Apprenez comment la concentration varie d'une marque à l'autre.

Relevez le défi de déterminer la concentration de sucre dans plusieurs sodas.

Embarquez pour un voyage savoureux au cœur de la science sucrée !

### **ATELIER 2**

**« DOSAGE DE L'ACIDE PHOSPHORIQUE »**

Dans cette expérience captivante, vous serez initié(e) aux techniques de laboratoire pour mesurer avec précision la quantité d'acide phosphorique présente dans les sodas et vous pourrez vérifier qu'elle respecte bien la norme !

**Jeudi 3 août 8h00 à 11h30**

**En présence de :**

**Anthony AYAM  
Professeur en Physique-Chimie**

**Violette DONNADIEU, Professeur de Biotechnologie au Lycée Michel Rocard**

**Durée : 45 min à 1h**

**En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :**

Action avec public interne uniquement à l'établissement

**En visio :** 

Action à distance, lien zoom

## **ATELIER**

**« Analyse sensorielle de miels »**

Le Centre d'Apiculture de Boghen à Bourail, composé d'une station apicole expérimentale et d'un rucher école, accompagne le développement de la filière depuis plus de 30 ans.

Cet atelier animé par le CAB se déroulera sous forme de jeux par équipe avec décompte des points.

Vous apprendrez à goûter les miels au cours d'un atelier d'analyse sensorielle et à décrire les différents arômes perçus.

**Jeudi 3 août de 8h00 à 11h00**

**Accueil de 10 élèves par session**

**En présence de :**

**Céline CHAMBREY  
Botaniste du Centre d'Apiculture de Bourail**

**Morgane Bertrand, professeure de biotechnologies option santé et environnement  
au Lycée Commercial et Hôtelier Auguste Escoffier**

**Durée : 1H**

**En présentiel au LPCH :**

Action avec public interne uniquement à l'établissement

**En visio** 

Action à distance, lien zoom

## **ATELIER**

**« La mayonnaise : comment ne plus jamais la rater  
avec un brin de science ? »**

Les sciences appliquées sont à la croisée des chemins entre les sciences et la restauration. Les élèves du LPCH et les élèves volontaires à distance vont, grâce à la démarche scientifique, essayer de déterminer quels sont les paramètres d'une mayonnaise réussie.

**Jeudi 3 août de 8h20 à 9h20**

**En présence de :**

**Morgane BERTRAND  
Enseignante biotechnologies**

**Michaël LE GLOAHEC, professeur d'Education Socio Culturelle au Lycée Michel Rocard**

**Durée : 6H**

**En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :**

Action avec public interne uniquement à l'établissement : Classes de BTS DARC1

**En visio** : 

Action à distance, lien zoom

## **ATELIER**

**« Concours TOP CHEF »**



Après la vidéo de présentation de l'atelier de IV gamme de Monsieur Courtaut Christophe de Pouembout, les étudiants de BTS DARC 1 du LMR vont réaliser un concours culinaire Top Chef à base des légumes produits localement où ils ont subi différentes transformations : lavage, triage, épluchage et découpage...

La préparation sera suivie d'une dégustation.

**Jeudi 03 août de 11h00 à 13h00**

**Classe BTS DARC 1 du LMR**

**En présence de :**

**Michaël LE GLOAHEC  
Professeur d'Education Socio Culrurale**

**Anthony AYAM, professeur de Physique-Chimie au Lycée Jules GARNIER**

**Durée : 4H**

**En présentiel au LYCÉE JULES GARNIER :**  
Action avec public interne à l'établissement

## **ATELIER**

### **« LA CONDUCTIVITE THERMIQUE : un élément clé de notre cuisson »**

Dans "Un chimiste en cuisine", l'auteur Raphaël Haumont aborde le concept de conductivité thermique dans le contexte culinaire. La conductivité thermique est une propriété physique qui mesure la capacité d'un matériau à conduire la chaleur. Différents matériaux ont des conductivités thermiques différentes, ce qui affecte la manière dont la chaleur se propage à travers eux. Les matériaux à conductivité thermique élevée peuvent favoriser une répartition plus uniforme de la chaleur, réduisant ainsi les risques de brûlure ou de surcuisson. Cela peut avoir un impact sur la texture et la qualité des aliments préparés.

Notre but est de déterminer expérimentalement la conductivité thermique  
de plusieurs casseroles utilisés dans nos cuisines.

**Jeudi 3 août de 12h30 à 16h30**

**En présence de :**

**Anthony AYAM**  
Professeur en Physique-Chimie

**Steven BLOMME, Responsable de l'exploitation au Lycée Michel Rocard**

**Durée : 2H**

**En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :**  
Action avec public interne uniquement à l'établissement

## **ATELIER**

### **« Découverte de l'apiculture au rucher du poulailler »**

Comment les abeilles produisent-elles du miel ?  
Pourquoi sommes-nous si dépendants de ces petits insectes ?  
Comment s'organise une colonie au sein de la ruche ?  
Quelles sont les menaces qui pèsent sur les abeilles ?

Si ces questions piquent votre curiosité, alors venez participer à cet atelier d'initiation à l'apiculture. Pendant une heure et accompagné d'un spécialiste, vous découvrirez l'univers surprenant des abeilles.

**Jeudi 03 août de 13h00 à 15h00**  
RDV au bureau de l'exploitation



**1 groupe de 10 élèves**

**En présence de :**

**Steven BLOMME**  
Responsable de l'exploitation du LMR

Julien CLEMENT, Enseignant hôtellerie et restauration, option production culinaire, Lycée Professionnel Commercial et Hôtelier Auguste Escoffier

Durée : 1H

En visio : 

Action à distance, lien zoom

## Action à distance à initier en amont

### ATELIER

#### « Analyse des confections à distance de mousses au chocolat et de mayonnaises plus écologiques »

Les étudiants de BTS Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration vous proposent de réaliser des recettes plus respectueuses de l'environnement.

Les recettes seront communiquées à l'ensemble des établissements en amont du festival. Elles seront sous forme de textes et/ou de vidéos et accessibles depuis le site académique [dacst.ac-noumea.nc](http://dacst.ac-noumea.nc).

Les élèves volontaires réaliseront la recette de leur choix et devront être capables d'expliquer le phénomène scientifique à l'origine de cette transformation chimique alimentaire.

L'analyse scientifique de la problématique sera valorisée.

Le jour du festival, les étudiants et élèves du LPCH sélectionneront la meilleure argumentation scientifique.

**Jeudi 3 août de 14h00 à 15h00**

En présence de :

Étudiants de BTS MHR  
Élèves de 1e Bac Pro STHR

Carlos Mariano-Marquez  
Directeur Délégué aux formations professionnelles de la section  
hôtellerie et restauration.  
Morgane BERTRAND  
Enseignante biotechnologies



Adam WILLAERT, Professeur de physique et chimie au Lycée Michel Rocard

Durée : 2H

En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :

Action avec public interne uniquement à l'établissement : Classes de Première STL SPCL

En visio : 

Action à distance, lien zoom

## ATELIER « Initiation à la cuisine moléculaire »

La cuisine moléculaire est la rencontre entre l'art culinaire et la science. Les chefs jouent sur les mélanges et les textures des aliments connus pour créer de nouvelles saveurs et de nouveaux plats.

Grâce à cet atelier vous allez comprendre les mécanismes des phénomènes qui surviennent lors des transformations culinaires : sphérification, sphérification inverse, gélification et émulsification.

**Jeudi 03 août de 14h00 à 16h00**

En présence de :

Adam WILLAERT  
Professeur de physique et chimie au LMR



# BIEN-ÊTRE, SANTÉ ET SAVEURS

Belliot Kévin, Alexandre Féménia, Emie Tchako, Corinne Thorel  
Professeurs-animateurs du groupe les écoresponsables

Durée : 1H

En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :

- Action avec public interne uniquement à l'établissement
- Action avec public externe à l'établissement : **classes du collège de Païamboué et du collège de Koné**

## ESCAPE GAME « L'alimentation et l'environnement »

Avec le groupe des Eco-responsables du LMR, tu apprendras à diminuer ton impact carbone sur l'environnement.

Chaque groupe de la classe se répartira sur chacun des ateliers :

**Escape game** : Comment gérer ton impact sur l'environnement ?

**Atelier** : Calcule ton impact écologique sur le site du WWF.

**Jeudi 03 août de 7h00 à 11h00 et de 13h00 à 17h00**  
1H par classe, en demi-groupe

En présence de :

Belliot Kévin, Alexandre Féménia, Emie Tchako, Corinne Thorel  
Groupe les Ecoresponsables



**Violette DONNADIEU : Professeur de Biotechnologie au Lycée Michel Rocard**

**Durée : 1H**

**En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :**

Action avec public interne uniquement à l'établissement : Classe de Première SAPAT, Première STL et Terminale SAPAT du LMR

**En visio :** 

Action à distance, lien zoom

## **ATELIER**

### **« Alimentation et santé »**

Une alimentation de qualité, variée, dans des quantités adaptées, associée à une activité physique régulière, suffisent à assurer la croissance et la santé des adolescents.

Quelques notions de base nécessaires à une alimentation équilibrée seront abordées sous forme d'atelier :

- lecture des étiquettes,
- pour nous amener vers la pyramide alimentaire,
- et appréhender le rôle de chaque famille d'aliment et son importance dans notre alimentation.

**Jeudi 03 août de 8h00 à 11h00**

3 ateliers de 1H

**En présence de :**

**Elise BRION**  
Diététicienne itinérante, Secteur Nord-Ouest  
Agence Sanitaire et Sociale de la Nouvelle-Calédonie

Violette DONNADIEU : Professeur de Biotechnologie au Lycée Michel Rocard

Durée : 1H

En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :

Action avec public interne uniquement à l'établissement : Classe de Première SAPAT, Première STL et Terminale SAPAT du LMR

## Action en établissement à anticiper.

Enseignants, proposez à vos élèves une action individuelle ou collective pour apprendre en cuisinant. Les vidéos produites seront commentées par un professionnel.

### ATELIER « Energy Balls »

Les « Energy balls », tu connais ?

Des petites boules d'énergie que tu manges et qui sont « healthy » et gourmandes.

Proposez à vos élèves, seul ou en groupes, de fabriquer et d'analyser du point de vue énergétique ces petites pépites d'énergie aux ingrédients sains.

Produisez une vidéo et échangez avec un professionnel.

Lien vers la recette : [Recette](#)

Pour aller plus loin :

Pour écrire l'étiquette selon la réglementation en vigueur : [Étiquette](#)

Pour établir la composition nutritionnelle : [Composition nutritionnelle](#)

Pour déterminer le Nutriscore : [Nutriscore](#)



**Jeudi 03 août de 9h00 à 10h00**



**Samuel CLAVERIE et les élèves de TPBC au Lycée Professionnel Commercial et Hôtelier Auguste Escoffier**

**Durée : 1H**

**En présentiel au LPCH :**

Action avec public externe et interne à l'établissement.

### **« AMERICAN HEALTHY »**

Aboutissement du chef-d'œuvre de 6 élèves de terminale Bac Pro Cuisine, redécouvrez les classiques de la cuisine américaine, revisités à la façon « healthy ».

Le lycée Professionnel Commercial et Hôtelier Auguste Escoffier accueillera ce service unique à la brasserie sous réservation.

Contacteur :

le restaurant d'application : 24.26.70.

L'assistant technique : 24.26.72.

**Jeudi 03 août de 11h30 à 12h30**

**En présence de :**

**Samuel Claverie**  
Enseignant hôtellerie et restauration  
Les élèves de TBPC

**Priscillia CLEMENT, Professeur de Mathématiques et Sciences au Lycée Michel Rocard**

**Durée : 2H**

**En présentiel au LYCÉE MICHEL ROCARD :**

- Action avec public interne uniquement à l'établissement
- Action avec public externe à l'établissement : Groupe Atelier Scientifique du collège de Païamboué

### **ATELIER**

#### **« Réalisation de produits d'hygiène et de soin à base de produits alimentaires »**

Cet atelier est proposé par les élèves de la classe de Première SAPAT.

En consommateurs éco-responsables, ils vont vous montrer comment fabriquer ses produits de soin, son dentifrice, son shampoing, son déodorant, gel douche, savon, avec des produits d'origine végétale comme l'huile de coco, le gel d'Aloé vera, l'huile d'olive et les huiles essentielles, associés à des produits minéraux comme le bicarbonate de soude.

**Jeudi 03 août de 13h00 à 17h00**

**En présence de :**

**Priscillia CLEMENT**  
Professeur de Mathématiques et Sciences

## VOS INTERLOCUTEURS

**Myriam AUBRY-MALOUNGILA**, Déléguée académique à la culture scientifique et technique et à l'éducation au développement durable

[Myriam-Luce.Aubry-Maloungila@ac-noumea.nc](mailto:Myriam-Luce.Aubry-Maloungila@ac-noumea.nc)

**Anthony AYAM**, Chargé de mission à la culture scientifique et technique

[Anthony.Ayam@ac-noumea.nc](mailto:Anthony.Ayam@ac-noumea.nc)

**Morgane BERTRAND**, Chargée de mission à l'éducation au développement durable

[morgane-johana.bertrand@ac-noumea.nc](mailto:morgane-johana.bertrand@ac-noumea.nc)

**Julie CHATEL-NLOM**, Chargée de mission à la culture scientifique et technique

[Julie.Chatel2@ac-noumea.nc](mailto:Julie.Chatel2@ac-noumea.nc)

**Violette DONNADIEU**, Chargée de mission à la culture scientifique et technique

[Violette.Donnadieu@ac-noumea.nc](mailto:Violette.Donnadieu@ac-noumea.nc)

**Daniel GRONDIN**, Chargé de mission à la culture scientifique et technique

[Daniel.Groncin@ac-noumea.nc](mailto:Daniel.Groncin@ac-noumea.nc)

**Cédric MOLL**, Chargé de mission à l'éducation au développement durable

[Cedric.Moll@ac-noumea.nc](mailto:Cedric.Moll@ac-noumea.nc)

**Evelyne NEIMBO**, Chargée de mission à l'éducation au développement durable

[Evelyne.Neimbo@ac-noumea.nc](mailto:Evelyne.Neimbo@ac-noumea.nc)



**VICE-RECTORAT  
DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE  
DIRECTION GÉNÉRALE  
DES ENSEIGNEMENTS**

1, avenue des Frères Carcopino  
BP G4  
98848 Nouméa CEDEX  
Nouvelle-Calédonie

Tél : (+687) 26.61.00