



Paris, le 15/02/2017

LA NOUVELLE-CALÉDONIE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2017 Hall 5.1 stand C29

DU 25 FÉVRIER AU 5 MARS 2017, PARC DES EXPOSITIONS, PORTE DE VERSAILLES À PARIS.

Le stand de la Nouvelle-Calédonie, une **grande case traditionnelle**, sera installé dans le hall dédié aux Outre-mer et régions de France. Portée par le Gouvernement et les trois provinces de l'archipel, cette participation au SIA repose sur une organisation désormais bien rodée entre la Maison de la Nouvelle-Calédonie à Paris et la Chambre d'agriculture de Nouvelle-Calédonie (CANC). Cette dernière participe au SIA depuis 1998.

Avec 800 000 visiteurs chaque année, dont 100 000 professionnels, le SIA est la plus grande vitrine mondiale de l'agriculture. Il est une occasion unique pour la Nouvelle-Calédonie de promouvoir ses productions d'excellence, et pour les producteurs qui font le déplacement de développer leurs réseaux professionnels.

UN ARCHIPEL DE SAVEURS ET D'EXCELLENCE

Parmi les produits présentés sur le stand Nouvelle-Calédonie, la viande de cerf Rusa, l'exceptionnelle crevette calédonienne, la vanille givrée, les confitures, achards et piments, le miel, le café, les punchs et les bières de Nouvelle-Calédonie, mais également des produits cosmétiques et artisanaux : niaouli, tamanu, paréos, etc.

Nombre de ces productions – confitures, punch, vanille, bière, miel... – sont régulièrement primées. Plusieurs d'entre elles participeront cette année encore au **Concours général agricole** : vanilles, confitures, punch, bières et saucissons de porc.

Les produits phare de l'archipel, **la viande de cerf et la crevette calédonienne**, seront proposés à la vente et à la dégustation.

UN RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS

Une délégation de la Chambre d'agriculture de Nouvelle-Calédonie, composée de représentants du monde agricole, fera cette année encore le déplacement. A son programme, en plus du SIA, des visites professionnelles, toujours fructueuses, à Paris et en province.

INNOVATION : AGRICULTURE URBAINE PRODUCTIVE AVEC LES « CITY-CULTEURS »

Développé par Agrilogic Systèmes, entreprise 100 % calédonienne experte en ingénierie agricole, le concept des « City-culteurs » propose une nouvelle solution d'agriculture urbaine productive, soucieuse de promouvoir un développement durable.

Substrats compactés en coco, nutriments bio, irrigation intégrée... le procédé propose de produire fruits et légumes « là où le sol ne le permet pas ». Sa présentation par son créateur Joël Despujols et son équipe sur le stand calédonien sera l'une des nouveautés de cette édition 2017.

<http://agrilogicsystemes.nc/accueil/>

CONCOURS GENERAL AGRICOLE : TOUS LES PRODUITS CALEDONIENS EN LICE

Le Concours général agricole, c'est :

- Le seul concours organisé sous le contrôle de l'Etat, et le plus ancien (créé en 1870)
- Un concours de référence, reconnu pour son impartialité, conséquence d'un processus rigoureux de présélections et de sélections qui donne une grande valeur à ses résultats.
- Le concours qui compte le plus grand nombre de candidats, d'échantillons et de catégories de produits en compétition.
- Son envergure est nationale, voire internationale en raison de la commercialisation à l'étranger des produits primés.

Les productions calédoniennes sont régulièrement présentées et primées au Concours général agricole qui se déroule pendant le salon. Cette année encore, plusieurs produits calédoniens sont en lice :

Samedi 25 février 2017 – Vanille

- Vanille de Karikouïé (producteur Julien PASCAL).
- Vanille de l'Île des Pins (transformée par Julien PASCAL).
- Vanille des Îles Loyauté (Maison de la Vanille des Îles Loyauté).

Dimanche 26 février 2017 – Charcuterie

- Société LA FRANÇAISE : Jésus sec ; saucisse sèche ; saucisson pur porc ; saucisson pur porc au poivre.

Lundi 27 février : Bières :

- GBNC (Grande brasserie de Nouvelle-Calédonie) pour les cinq bières suivantes : Number One ; Number One Zest ; Number One Whisky Malt ; Number one Extra Malt ; Havana.

Mardi 28 février 2017

- Punch coco (LES DELICES BOURAILLAIS - Serge BLANCO).
- Confitures ananas-passion et banane (SARL AUX DELICES BOURAILLAIS - Lilian BLANCO).

Contacts presse

A Paris

Anne BIHAN, service Publics, culture et communication – MNC Paris

Standard : 01 42 86 70 00 ; Portable : 06 66 90 12 12. Courriel : anne.bihan@mncparis.fr

En Nouvelle-Calédonie

Sophie GOLFIER, Chambre d'agriculture Nouvelle-Calédonie

Tél. : 24 31 60 ; portable : 78 18 19. Courriel : sophie.golfier@canc.nc