

Village du Pacifique



Toutes les saveurs
de l'Océanie!



CHAMBRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE
LAGONAIRE DE
POLYNÉSIE FRANÇAISE
(CAPL)



CHAMBRE
DE COMMERCE,
D'INDUSTRIE, DES MÉTIERS
ET D'AGRICULTURE DE
WALLIS-ET-FUTUNA
(CCIMA)



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE DE
NOUVELLE-CALÉDONIE
(CAP-NC)



Village du Pacifique

Les visiteurs du Salon de l'Agriculture connaissent bien les départements d'outre-mer, mais beaucoup moins les trois territoires du Pacifique que nous représentons : la Polynésie française, la Nouvelle-Calédonie et Wallis-et-Futuna. Nous sommes français en ayant des statuts particuliers, des assemblées élues localement, des domaines de compétences réservées, une autonomie plus ou moins grande. Situés aux antipodes de la métropole, pour nos compatriotes nous représentons une forme d'exotisme, une image de plage de sable blanc, de Vahiné ou d'équipe de rugby. Mais la France du Pacifique, c'est mille cultures, une zone maritime exclusive plus grande que l'Europe, l'héritage de la conquête de territoires par les plus grands navigateurs de l'Histoire, à une époque où, en Europe, traverser la Manche était une aventure.

Avec notre Village du Pacifique, nous voulons donner de la visibilité à nos territoires, méconnus du grand public, et à nos professionnels. Chaque Président de nos chambres consulaires est confronté aux mêmes défis : produire localement et durablement tout en préservant notre environnement, renouer avec des pratiques agricoles ancestrales qui ont permis durant des milliers d'année de nourrir la population locale, avant l'arrivée de la malbouffe. Notre quotidien, ce sont le me'i ou le 'uru, l'igname, le taro, le manioc qui ont une valeur culturelle immense. Océaniens par nature, la mer est également notre terrain de jeu et de subsistance. Notre terre est le socle d'immenses fermes d'élevage.

Français, mais pas vus de la même manière, nous nous connaissons et collaborons depuis de nombreuses années dans le cadre de programmes européens ou régionaux. Cette année, au Salon International de l'Agriculture, avec le soutien du ministère des Outre-Mer, nous avons souhaité renforcer notre collaboration tant avec ce Village qu'avec la création d'une fédération des chambres d'agriculture du Pacifique. Avec ce nouvel outil, nous allons poursuivre notre engagement pour la souveraineté alimentaire, parler d'une seule voix vis-à-vis de nos partenaires de l'hexagone et d'Europe mais aussi de la région Pacifique et ainsi mutualiser nos expériences et connaissances. Nos objectifs pour les populations calédonienne, polynésienne, wallisienne et futunienne, c'est manger local, augmenter notre autosuffisance et rendre fiers nos agriculteurs, pêcheurs et éleveurs en suscitant de nouvelles vocations.

Ce Village est un lieu de rencontres en présence de quelques-uns de nos professionnels, mais aussi le lieu de découvertes gustatives et culturelles ! Nos délégations, nos danseurs, chanteurs et toute notre communauté vous y accueilleront avec le sourire de nos îles. Merci au ministère des Outre-mer d'avoir rendu ce projet possible ; à Chambres d'Agriculture France de nous avoir toujours soutenus, dans notre diversité.


À très vite au Village du Pacifique !






De gauche à droite : Otilone Tokotu'u, Thomas Moutame, Jean-Christophe Niautou

 Né en 1958 à Opoa (Raiatea), **Thomas Moutame** grandit dans une famille d'agriculteurs. Formateur agricole dès 1978, il poursuit son engagement en devenant moniteur au CJA de Faaroa et acteur clé de la vie politique locale. Maire de Taputapuatea depuis 1997 et représentant à l'Assemblée de Polynésie française pendant 32 ans, il s'est illustré comme défenseur de la transition écologique et de l'autonomie alimentaire. Président de la CAPL depuis 2021, il promeut l'agrotransformation, l'agriculture biologique et la qualité des produits locaux. Visionnaire, il multiplie les initiatives pour un développement agricole durable et solidaire en Polynésie française.

 Né en 1966 dans une famille nombreuse traditionnelle d'Uvea (Wallis), **Otilone Tokotu'u** a grandi au milieu des tâches agricoles, artisanales et de l'apprentissage de la coutume (*Aga'i Fenua*). Après une carrière militaire dans l'armée de terre, Otilone Tokotu'u est revenu à Wallis et a débuté une activité de

production agricole, puis d'agrotransformation. Otilone préside la chambre de commerce, industrie, métiers et agriculture (CCIMA) depuis 2022 et porte le développement de la production locale, basée sur les savoirs anciens et sur l'ajout de valeur par la transformation.

 **Jean-Christophe Niautou** est fils, petit-fils et arrière-petit-fils d'agriculteurs et agricultrices. Installé à Farino, il est producteur maraîcher et éleveur de poules pondeuses. Après avoir été diplômé de l'EGC, il intègre Sup de Co Toulouse. Une fois achevé son cycle d'études, il collabore chez KPMG, dirige la FCTE, société qui exporte notamment de la squash vers le Japon, puis une succursale de la banque BCI, à La Foa, avant de devenir agriculteur en 2010. Membre fondateur de l'Interprofession fruits et légumes et de REPAIR, il connaît un premier mandat à la CAP-NC à compter de 2018 avant d'en être élu président, en décembre 2022.

Pourquoi un Village du Pacifique ?

➔ Contexte

Le Salon International de l'Agriculture (SIA) réunit chaque année près de 600 000 visiteurs, à la découverte des produits proposés par des producteurs venus de tous les continents. Pour les agriculteurs, éleveurs et pêcheurs du Pacifique, cet événement prestigieux est une formidable vitrine permettant de mettre en avant leurs produits, de les confronter à la diversité des productions du monde, d'aller à la rencontre des autres professionnels et de nouveaux marchés. Établir au cœur de ce salon un Village du Pacifique répond à une volonté d'unir nos forces pour accroître la visibilité de nos territoires, à la fois riches de leur diversité et de leurs complémentarités. C'est l'occasion de valoriser l'un des plus grands atouts communs à ces territoires : leurs espaces maritimes et leurs inestimables trésors ! Associer nos forces pour développer nos productions et bien nourrir, localement, nos populations, tels sont les objectifs de nos 3 territoires réunis au sein de ce Village du Pacifique.

➔ Objectifs

La Polynésie Française, la Nouvelle-Calédonie, Wallis-et-Futuna ; 3 territoires insulaires proposant une grande diversité de produits agricoles et culturels, avec chacun leurs spécificités. Les faire découvrir à Paris, à des milliers de visiteurs en soif de découvertes, est une opportunité que nous saisissons avec plaisir ! Et c'est aussi notre rôle, en tant que Chambres consulaires, de mettre en lumière le travail des hommes et des femmes qui contribuent chaque jour à produire pour nourrir les populations de nos territoires. Il s'agit également d'appuyer la dynamique impulsée par ces professionnels, qui jouent un rôle capital dans le développement économique de nos territoires, et leur ouverture au monde. Ainsi, nos archipels participent, à leur manière, à la diversité géographique et culturelle des territoires français, tout en contribuant au rayonnement de la France.



■ = ZONES MARITIMES EXCLUSIVES

Présentation des territoires



Polynésie française

Bref aperçu :

Située dans l'océan Pacifique Sud, la Polynésie française est un territoire composé de 118 îles réparties sur une superficie maritime de plus de 5 millions de km². Ses îles principales, comme Tahiti, Moorea, Bora Bora, ou les îles Tuamotu, abritent une population de près de 280 000 habitants. Celles-ci se répartissent entre des montagnes volcaniques luxuriantes et des atolls coralliens plats, qui forment une partie emblématique de notre paysage. Les sols coralliens des atolls, bien que pauvres en nutriments, sont exploités pour des cultures spécifiques grâce à des techniques adaptées. La culture polynésienne, portée par le peuple ma'ohi, s'enracine dans une histoire riche en traditions maritimes, spirituelles et agricoles. La pêche, l'agriculture, et l'artisanat constituent des piliers économiques et culturels, renforcés par un climat tropical et des écosystèmes uniques.

Produits phares :

La Polynésie française se distingue par des produits emblématiques tels que la vanille de Tahiti, réputée pour ses arômes uniques, ou encore les fruits exotiques comme le noni, l'ananas, et la papaye. L'agriculture traditionnelle inclut le taro, l'uru (fruit de l'arbre à pain), et la patate douce. Sur les atolls, des techniques ingénieuses permettent de cultiver des produits comme le taro géant dans des fosses humides où l'eau douce s'accumule. Les lagons offrent des produits d'exception tels



que le mahi-mahi, les bénéitiers, les crevettes, et les algues utilisées pour la gastronomie ou les cosmétiques. La perliculture des atolls produit la célèbre perle noire, tandis que l'huile de monoï, obtenue par macération de fleurs de tiare dans de l'huile de coco, est un produit apprécié pour ses vertus hydratantes et apaisantes.

Particularités culturelles :

La culture polynésienne est riche en danses (telles que le 'ori tahiti), chants, et artisanat, comme le tressage de pandanus, la sculpture sur bois, ou la confection de couronnes de fleurs. Les atolls sont également des lieux où les habitants ont développé un mode de vie en symbiose avec leur environnement, valorisant des pratiques durables de pêche et de collecte. Les fêtes traditionnelles, comme le Heiva i Tahiti, célèbrent cette identité vibrante. La gastronomie, avec des plats tels que le poisson cru au lait de coco ou les mets cuits dans un four traditionnel (ahima'a), et les produits de la terre et de la mer, reflètent un art de vivre où la nature et les savoir-faire ancestraux sont à l'honneur.



Situé à plus de 16 000 kilomètres de l'Hexagone, ce territoire d'outre-mer français du Pacifique Sud est composé de trois îles principales : **Wallis ou 'Uvea, ainsi que Futuna et Alofi**. Ces îles de culture polynésienne se trouvent à proximité des îles Fidji et Samoa (300 km), de la Nouvelle-Calédonie (2 100 km) et de Tahiti (2 800 km). Wallis, d'une superficie de 77 km², est une île volcanique basse entourée d'un lagon préservé. Futuna et Alofi, quant à elles, sont des îles volcaniques hautes, totalisant 64 km² et dépourvues de lagon. Elles atteignent leur point culminant au Mont Puke, à 524 m d'altitude.

L'ensemble du territoire abrite une population de 11 151 habitants. Ce territoire singulier, intégré à la République française en 1961, n'a jamais été colonisé. Avec ses 3 Royaumes (Uvea (Wallis), Alo et Sigave (Futuna)), ces îles ultramarines conservent une organisation unique avec une structure coutumière forte. Cette singularité réside également dans la capacité des habitants à allier culture française et traditions ancestrales communes aux peuples du Pacifique. L'économie repose principalement sur une agriculture vivrière destinée à l'alimentation et aux échanges coutumiers. Les cultures de taro, d'igname, de manioc et de kapé, pratiquées sans engrais ni pesticides, côtoient les parcs à cochons traditionnels.

À Futuna, le kava, symbole des cérémonies festives, illustre le lien étroit entre les pratiques agricoles et les traditions locales. Le territoire se distingue aussi par son patrimoine culturel, notamment ses colliers de fleurs, comme le tiaré ou le précieux kaho kakala, en voie d'inscription au patrimoine immatériel national. Avec une nature intacte et une culture profondément préservée, ce sanctuaire attire moins de 3 000 visiteurs par an. Une destination unique, où chaque expérience est authentique.



Bref aperçu :

Située au cœur du Pacifique Sud, la Nouvelle-Calédonie est un ensemble d'îles d'une superficie de 18 575 km². Sa population constituée d'environ 270 000 habitants est le fruit d'une grande diversité ethnique, avec comme peuple originel le peuple kanak. Ce territoire puise sa richesse dans les différentes cultures entremêlées, dans lesquelles sont ancrées, parmi les méthodes d'alimentation traditionnelles, l'agriculture et la pêche. Deux secteurs d'activité forts, favorisés par un climat tropical propice à la bonne santé des cultures et à l'élevage.

Produits phares :

Certains produits agricoles ont la cote ! C'est le cas du café, du miel de la vanille, appréciés par les Calédoniens et les touristes à la recherche de spécificités locales. Les éleveurs peuvent être fiers de proposer aux consommateurs une viande dont la qualité est reconnue unanimement. Dans les champs, une grande variété de tubercules sont cultivés, dont l'igname, utilisée dans le cadre des cérémonies coutumières. La Nouvelle-Calédonie est aussi dotée d'excellents produits de la mer, tels que le thon et la crevette, largement exportés à travers le monde.



Particularités culturelles :

De part et d'autre du territoire, la diversité culturelle rythme les paysages, et forme la beauté de l'île. Du nord au sud, en passant par les îles Loyauté, ceux-ci revêtent les couleurs des trésors miniers, des chaînes de montagnes, de la rivière et de la mer. Les Calédoniens, très attachés à leur patrimoine et à leur culture perpétuent les savoir-faire uniques et les traditions transmises de génération en génération : danses, chants, artisanat... Un peuple très attaché à ses racines, et proche de la nature.



Fédération des Chambres d'Agriculture et de Pêche du Pacifique (FED-CAPP)

Une union pour un développement durable et solidaire dans le Pacifique

La Fédération des Chambres d'Agriculture et de la Pêche du Pacifique (FED-CAPP) est une structure inter-consulaire créée pour renforcer la coopération régionale et coordonner les actions en faveur du développement de l'agriculture et de la pêche sur l'ensemble des territoires du Pacifique.

Cette initiative repose sur la proximité géographique et culturelle des parties prenantes, visant à valoriser leurs spécificités tout en augmentant l'attractivité de leurs territoires, aussi bien dans la région qu'à l'international.

➔ Nos Objectifs Prioritaires

1 Transition alimentaire

- ➔ **Valoriser les produits locaux** en promouvant leur consommation dans les cantines scolaires, la restauration collective et l'agro-transformation.
- ➔ **Encourager les échanges de savoir-faire :** formations, séminaires, et partages d'expériences pour développer des techniques agricoles adaptées et innovantes, tout en renforçant la résilience face aux défis climatiques et sanitaires.
- ➔ **Favoriser l'agritourisme** pour dynamiser les économies locales et valoriser les traditions agricoles.

2 Partage de moyens et mutualisation

- ➔ **Mise en commun** de matériels, d'équipements et de compétences humaines.
- ➔ **Soutien logistique** pour des actions inter-territoriales, en facilitant l'accès aux innovations technologiques et aux expertises spécifiques.

3 Financements et projets communs

- ➔ **Recherche de fonds** nationaux et internationaux.
- ➔ **Création de programmes régionaux** répondant aux critères des financements externes.
- ➔ **Gestion collective et transparente** des projets partagés.

4 Promotion des métiers agricoles

- ➔ **Attirer de nouveaux talents** en valorisant les métiers de l'agriculture et de la pêche.
- ➔ **Soutenir les jeunes agriculteurs** dans leur installation ou la reprise d'exploitation.
- ➔ **Développer des échanges de stagiaires et apprentis** entre territoires pour encourager l'innovation et la transmission des savoirs.





➔ Nos Ambitions

1 Coordonner les actions pour répondre aux défis climatiques:

faire du Pacifique un laboratoire de résilience, notamment en matière de transition alimentaire et agroécologique.

2 Structurer des filières durables et inclusives :

développer des fermes pilotes, partager des pratiques innovantes, et favoriser les circuits courts et coopératives.

3 Proposer des solutions inspirantes et répliquables

dans le Pacifique et au-delà.

➔ Des actions concrètes pour un avenir durable

Chaque territoire met en œuvre son propre plan de transition alimentaire, avec un accent particulier mis sur :

- **La transformation** des produits locaux.
- **L'intégration dans les cantines** et les circuits courts.



- **La structuration de filières** biologiques et la gestion des ressources naturelles.

Pour répondre aux problématiques communes comme la fertilité des sols, la gestion de l'eau ou la régulation des espèces envahissantes, la FED-CAPP initie des projets novateurs tels que :

- **Un réseau de fermes à l'échelle du Pacifique.**
- **Des programmes régionaux** pour "verdier" et "bleuir" les systèmes alimentaires, tout en renforçant les liens entre agriculture, pêche et biodiversité.

Ensemble, les membres de la FED-CAPP ont l'ambition de partager expériences, expertises et ressources pour bâtir un avenir durable, où agriculture et pêche deviennent des moteurs de résilience et d'innovation dans le Pacifique.

Animations

Village du Pacifique



Démonstrations culinaires

Tauvasu

Cérémonie du kava

*Démonstration
artisanale*

*Dégustations
de produits*

*Espace
de networking*

Spectacles de danse

Quiz!

Rencontres

avec des personnalités de nos territoires

Mardi 25 février :

signature de la convention de constitution de la fédération des chambres
d'agriculture et de la pêche du Pacifique



Focus sur les acteurs et produits de nos territoires

Polynésie française



La vanille tahitienne : un trésor d'arômes et de savoir-faire

La vanille tahitienne, produite à partir de *Vanilla tahitensis*, doit sa qualité exceptionnelle à l'alliance unique de ses caractéristiques génétiques, du terroir polynésien et du savoir-faire des cultivateurs et préparateurs locaux.

En Polynésie française, les sols fertiles, le climat tropical et les pratiques traditionnelles confèrent à cette vanille un profil sensoriel incomparable. Contrairement à la vanille Bourbon, aux arômes « fruités » ou « boisés », la vanille tahitienne se distingue par ses notes caramélisées et anisées, grâce à plus de 200 composés aromatiques identifiés par l'Établissement Vanille de Tahiti (EVT).

Les recherches menées par l'EVT et ses partenaires ont également révélé sa richesse en acides gras, supérieure à celle des autres vanilles (2,5 % en moyenne). Cette spécificité, associée à une texture souple et huileuse, amplifie la rétention et la perception des arômes.

En outre, la vanilline, composant clé des autres vanilles, joue ici un rôle mineur, laissant



place aux composés anisés tels que l'alcool et l'aldéhyde anisique. Fruit d'un environnement et d'une expertise uniques, la vanille tahitienne incarne l'excellence aromatique de la Polynésie, consolidée par les efforts scientifiques et techniques de l'EVT.

Le Monoï de Tahiti : une richesse naturelle et culturelle

Le Monoï de Tahiti, issu d'un savoir-faire ancestral, est une huile précieuse obtenue par la macération de fleurs fraîches de tiaré Tahiti dans de l'huile de coprah raffinée, extraite de noix de coco récoltées dans les îles polynésiennes. Cette alliance subtile donne naissance à une huile aux multiples vertus, utilisée pour hydrater et nourrir la peau et les cheveux, tout en enveloppant les sens d'un parfum exotique et envoûtant.

Reconnu par une Appellation d'Origine (AO), le Monoï de Tahiti garantit une production authentique et locale, respectueuse des traditions et des ressources naturelles.

Le GIE Monoï de Tahiti, pilier de cette filière d'excellence, joue un rôle central dans la préservation et la valorisation de ce produit

emblématique. Il réunit les principaux acteurs de la filière pour développer la recherche sur les propriétés actives et sensorielles du Monoï, concevoir des formulations innovantes et défendre les intérêts de l'appellation à l'échelle internationale.

Grâce à l'engagement du GIE Monoï de Tahiti et des producteurs locaux, celui-ci continue de rayonner dans le monde, mêlant tradition et innovation, et incarnant l'âme et la richesse culturelle de la Polynésie française.

Le rhum polynésien, un nectar d'exception aux saveurs tropicales

Élaboré à partir de la canne à sucre cultivée sur les terres volcaniques fertiles ou coralliennes de plusieurs îles, les rhums polynésiens se distinguent par leurs arômes subtils et leur authenticité.

Plusieurs distilleries locales, telles que La distillerie Moux (Rhum Tamure), Pari Pari (Rhum T), Distillerie Mana'o (rhum Mana'o) et Distillerie Manutea (rhums Manutea), se sont regroupées pour constituer le Syndicat de Défense de l'Indication Géographique Rhum Agricole Polynésie française.

Ce syndicat vise à préserver l'authenticité et la qualité du rhum agricole polynésien en défendant son indication géographique (IG) et en respectant un cahier des charges rigoureux. Il soutient également le développement durable de la filière canne à sucre/rhum, garantissant une rentabilité pérenne pour les acteurs locaux, tout en mettant en lumière ce trésor à travers des actions de promotion.

Le rhum polynésien puise sa force dans un héritage riche : Tahiti et ses îles sont le berceau des variétés ancestrales de canne à sucre appelée 'O Tahiti', admirée et exportée par Bougainville et Cook dans le monde entier à la fin du XIX^e siècle. Aujourd'hui, de Taha'a à Rangiroa en passant par Tahiti, Moorea et Nuku Hiva, ces rhums uniques continuent de séduire les amateurs du monde entier.



Wallis-et-Futuna

Pouvez-vous vous présenter et nous parler de votre parcours en tant que producteur ?

Otilone Tokotu'u : je suis le principal maraîcher de Wallis, depuis mon retour en 2011 après une carrière militaire. Je produis tomates, salades, concombres, des produits vivriers, du curcuma, de la canne à sucre pour le rhum, des fruits pour les confitures... Je vends ma production sur un marché toutes les semaines.

Christelle Appriou : j'ai débuté l'apiculture en 2016 avec une ruche. Depuis, j'ai développé mon activité, j'en possède désormais une soixantaine et suis devenue apicultrice professionnelle à plein temps en 2022.

Sosimo Leleivai : je suis Futunien, et ma passion c'est le travail de la terre, je suis tous les jours au milieu des taros, ignames, pastèques, melons... Je cultive plusieurs champs pour alimenter les commerces et le marché local. Depuis peu, j'exporte une partie de ma production vers Wallis.



Otilone Tokotu'u



Christelle Appriou



Sosimo Leleivai

Quel est votre produit phare, celui qui représente le mieux votre savoir-faire ?

Otilone : ma priorité est d'initier la transformation agricole. Pour nourrir la population locale et la restauration collective toute l'année, et pour valoriser nos produits locaux comme le fruit à pain. Mon produit phare, c'est l'huile de *feta'u*, ou *tamanu*, un grand arbre de bord de mer à Wallis. Elle possède des propriétés uniques. Je la commercialise déjà en métropole, et je l'ai même exposée à l'Elysée au salon du *Fabriqué en France*.

Christelle : le miel bien sûr, qui bénéficie d'un contexte sanitaire unique au monde. Nous n'avons pas de maladie, pas de parasite ni de pollution et notre miel a des saveurs remarquables. Je diversifie ma production pour offrir une gamme de produits issus de la ruche, jusqu'à l'apicosmétique. Mes citrons confits au miel étonnent les visiteurs : ils condensent toutes les saveurs de mon île 'Uvea.

Sosimo : mon produit phare est le *talo usiga*, le taro d'eau de Futuna. C'est notre fierté locale ! Et un élément central de notre culture, en tant que Futuniens.

Qu'attendez-vous de cette participation au Salon International de l'Agriculture ?

Otilone : avec les collègues du Pacifique, nous avons les mêmes enjeux, nourrir sainement nos populations et redonner le goût des produits locaux. Pour cela il faut des aides, et bien sûr des vocations pour aller vers ce métier. J'espère que le Salon contribuera à nous aider localement pour soutenir les initiatives en faveur de la production locale, de la transformation et de l'export vers l'Hexagone, et pourquoi pas dans le Pacifique.

Christelle : mon miel est inscrit au concours général agricole pour la première fois. Obtenir une médaille serait un rêve ! J'attends également que le salon me permette d'identifier des distributeurs pour mes produits dans l'Hexagone.

Sosimo : nous avons apporté du taro de Futuna, de la confiture que nous avons faite localement. Il y a une vraie demande ici, de notre communauté. J'espère que le salon nous permettra de structurer une production régulière, et l'envoi de produits d'abord vers Wallis puis vers l'Hexagone.



Nouvelle-Calédonie

Parmi les richesses du patrimoine de la Nouvelle-Calédonie, le thon issu du parc naturel de la Mer de Corail est un trésor ! Pêchées au large, les deux variétés de thon Germon (dit thon blanc) et Albacore (dit thon jaune), sont les plus pêchés. Ils se cuisinent aussi bien crus, en sashimi, que cuit, voir mi-cuit ! Prisé des Calédoniens, le thon est aussi exporté à l'international, notamment au Japon, où il est notamment utilisé pour la préparation des sushis, et en Europe.



Autre trésor marin, la fameuse et réputée crevette bleue de Nouvelle-Calédonie, fait également la fierté des calédoniens ! De son vrai nom « *Litopenaeus Stylirostris* », il s'agit d'une espèce rare, peu exploitée en aquaculture. Parfaitement adaptée aux conditions climatiques de la Nouvelle-Calédonie, ses qualités



nutritionnelles sont accentuées par l'environnement océanien. Les experts apprécient sa douceur et lui reconnaissent un goût sucré. Très riche en protéines et pauvre en matière grasse, la crevette élevée sur le territoire par une vingtaine d'aquaculteurs, et commercialisée en partie par la SOPAC, est au cœur des repas de fête des Calédoniens. C'est un produit exporté au Japon mais aussi en Europe et aux États-Unis, a été de nombreuses fois récompensé, y compris à l'international.



Quant à nos élevages, ils ne sont pas dépourvus de pépites gustatives ! C'est le cas de la viande de bœuf, dont la qualité est extrêmement réputée. Plusieurs centaines d'élevages couvrent la majorité des besoins du marché local. La technique d'élevage à l'herbe ultra extensive, doublée d'un statut sanitaire d'exception, font de la viande bovine locale un aliment particulièrement sain et naturel. Les acteurs de la charte bovine, et les partenaires engagés tels que l'OCEF et le Syndicat des Eleveurs Bovins (SEBNC) font évoluer la filière et souhaite qu'elle rayonne à l'international compte tenu de ses qualités exceptionnelles avec des races très recherchées : Sénépol, Charbray (croisement de Charolaise et de Brahman), Brahmousin (croisement de Brahman et de Limousine), Droughmaster ou encore Belmont Red (race mise au point en Australie). Cette production de qualité permet d'envisager un développement à l'export.

Merci !

Nous remercions le Ministère des Outre-Mer, en particulier la Direction Générale des Outre-Mer (DGOM) et Chambre d'agriculture France pour le soutien à la participation conjointe de nos 3 Chambres consulaires au Salon International de l'Agriculture 2025.

« La direction générale des Outre-mer (DGOM) a pour rôle de concevoir et coordonner l'action de l'État dans les outre-mer. En matière agricole, elle appuie notamment la mise en œuvre des fonds européens ou nationaux et les travaux visant à soutenir la transition agricole vers plus de souveraineté alimentaire. Elle accompagne les projets qui permettent aux filières de se développer, et qui contribuent à valoriser les productions locales et démarches innovantes. À cet égard, la DGOM a souhaité participer à l'initiative de création d'un Village du Pacifique qui renforcera la visibilité des trois territoires lors de l'édition 2025 du SIA. »

Direction Générale des Outre-Mer
Ministère des Outre-Mer



Merci à l'ensemble de nos partenaires, dans nos territoires,
qui ont contribué, de près ou de loin, à la réussite de ce village du Pacifique !





CHAMBRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE LAGONAIRE
DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

CHAMBRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE
LAGONAIRE DE
POLYNÉSIE FRANÇAISE
(CAPL)



Zone industrielle
de Tipaerui
Papeete

Polynésie Française

- www.capl.pf
- secretariat@capl.pf
- +689 40 50 26 90

CCIMA 
WALLIS ET FUTUNA

CHAMBRE DE COMMERCE,
D'INDUSTRIE,
DES MÉTIERS
ET D'AGRICULTURE
DE WALLIS-ET-FUTUNA
(CCIMA)



Centre de Mata'Utu
BP457

Wallis-et-Futuna

- www.ccima.wf
- directeur@ccima.wf
- +681 72 17 17



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE
DE NOUVELLE-CALÉDONIE
(CAP-NC)



Rue Alcide Desmazures
Nouméa

Nouvelle-Calédonie

- www.cap-nc.nc
- accueil@cap-nc.nc
- +687 24 31 60

*Village du
Pacifique* 

*Toutes les saveurs
de l'Océanie!*