



Fiche de synthèse

Les acteurs de la commercialisation des produits biologiques en Nouvelle-Calédonie

Septembre 2023

Cette fiche synthèse présente de manière non exhaustive les principaux acteurs du système de commercialisation des produits biologiques en Nouvelle-Calédonie. L'objectif est de bénéficier d'une vision systémique de la commercialisation.

Quelques chiffres clés sur le Bio en Nouvelle-Calédonie

L'agriculture biologique locale est une production sans intrants chimiques ni OGM, respectant la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique (NOAB). Au 31 décembre 2022, elle compte 166 producteurs certifiés, couvrant 4% de la SAU, avec une production faible (307 tonnes) mais diversifiée et en croissance.

Les acteurs identifiés

Produire : les producteurs engagés et groupements de producteurs

Le nombre de producteurs labellisés est en forte progression (+ 49 % depuis 2019) et en diversification avec de plus en plus d'éleveurs et de transformateurs. Fin 2022, 166 agriculteurs et transformateurs ont des productions labellisées Bio Pasifika sur l'ensemble du Territoire, soit 36 producteurs en Province des Îles, 56 en Province Nord et 74 en Province Sud. La plupart des

producteurs ont des surfaces très restreintes (1 à 2 ha) et sont généralement éloignés du principal bassin de consommation qu'est le grand Nouméa.

Après avoir existé depuis 2014 et organisé de temps à autre des journées grand public, le GAB NC, groupement des agriculteurs biologiques n'a plus d'animateur depuis début 2023. De plus en plus d'initiatives se développent pour créer un réseau local de banque de semences bio. "Sème Sème but différent" propose à la vente des plants et graines labellisés Bio Pasifika. Dans le cadre du projet PROTEGE, la CAP-NC accompagne un groupement de petits maraîchers labellisés Bio Pasifika qui développent une activité de production semencière.

Transformer : les transformateurs et outils de transformation

26 ateliers de transformation sont labellisés Bio Pasifika. Il s'agit pour la plupart d'ateliers de transformation artisanale de produits végétaux et de produits de la ruche. La labellisation de la filière bovine a entraîné la labellisation de plusieurs ateliers semi-industriels : l'abattoir de l'OCEF en 2019 puis 2 boucheries et un atelier de découpe en 2021. Par ailleurs, l'entreprise Millo qui produit des pâtes localement avec de la semoule importée, a aussi été labellisée. Enfin, quelques productions transformées isolées sont labellisées : boulangerie, chocolaterie, kombucha, essence de Niaouli, graines germées et café. Celles-ci transforment presque exclusivement des matières premières importées à l'exception du niaouli, café et graines fermées.

Cependant, à l'heure actuelle, aucun de ces dispositifs ne transforme et redistribue la production végétale Bio Pasifika non valorisée, malgré le nombre important de laboratoires de transformation présents sur le territoire.

Distribuer : les acteurs des paniers et de la vente directe producteur

Une part conséquente des productions bio sont vendues en vente directe ou en panier du producteur au consommateur directement. C'est notamment le cas des paniers suivants où la commande se fait essentiellement via Facebook et la livraison en point relais ou domicile à Nouméa : AMAP Vert Panier, Bio d'Chez Nous, Grégoire Beaudonnel, Mont Mou Fin Valab'. La composition des paniers est souvent redondante d'une livraison à l'autre, comme en témoignent quelques clients. Certains paniers sont livrés dans les magasins spécialisés tel que Biomonde.

Quelques producteurs vendent également leur production labellisée bio (graines germée, taro, manioc, bananes) sur le marché de Ducos, le samedi matin.

Distribuer : les coopératives, grossistes, centrales d'achats et marchés de gros

Les acteurs de première mise en marché sont peu nombreux : 3 groupements de producteurs existent et commercialisent des produits bio :

-Coop1, dont le dock est basé à Nouméa, a été créée en 2017. Son objectif est de commercialiser les produits locaux sous signe de qualité. Après plusieurs difficultés notamment financières et commerciales, Coop1 vient d'ouvrir ses approvisionnements à tous fruits et légumes, y compris conventionnels.

-Wake Chaa basée à Canala a développé une filière bio Wake Bio. Cette dernière peine à obtenir des produits bio et à les commercialiser.

-IPA WAKE, coopérative créée en 2020. Elle regroupe les producteurs labellisés de la tribu de Gohapin dans l'objectif de faciliter la commercialisation et la professionnalisation de ses adhérents.

A ce jour, un grossiste importe des produits bio pour ses magasins directement. D'autres magasins spécialisés groupent leur commande pour importer facilement et revendre à d'autres magasins proposant du conventionnel en cas de produits fumigués une fois les contrôles sanitaires effectués.

Distribuer : les supermarchés, magasins spécialisés et marchés

6 points de vente ne commercialisent que des produits bios à Nouméa et dans le grand Nouméa : le stand de Yorita LAUVRAY au marché Moselle, Biomonde (2 magasins) et Naturalia (2 magasins) et Santé Nature.

D'autres points de vente proposent des produits bio selon les arrivages et en complément de leur assortiment en conventionnel. Il s'agit de Boko (2 magasins et 1 rayon sec franchisé à Pouembout), La coop à nous, O'Bocal VKP (Province Nord). La coop à nous est une coopérative de consommateurs qui fonctionne à la manière de la Louve à Paris, où les consommateurs travaillent quelques heures par semaine bénévolement pour bénéficier des produits proposés. Elle s'approvisionne directement auprès des producteurs ou auprès de la Coop1.

Les grandes surfaces proposent également des rayons bio mais ils sont composés de produits essentiellement importés. Johnston a plusieurs fois mis en valeur des produits bio, notamment lors des périodes de surproduction.

Distribuer : la vente en ligne

Bioattitude.nc propose quelques produits d'une apicultrice labellisée bio et de nombreux produits importés de type zéro déchet. Un nouveau site de vente en ligne de fruits et légumes biologiques et conventionnels vient d'être lancé: Muva.

Distribuer : la restauration collective

Il n'existe aucune incitation à introduire les produits biologiques, ou même locaux, dans la restauration collective. Certains acteurs et c'est notamment le cas à l'internat de Canala, où l'Association de Parents d'Elèves demande à ce que plus de produits locaux soient utilisés en cantines. Certaines cantines telles que celle du lycée agricole de Pouembout, du collège Ondémia de Païta Nord, d'Apogoti ou de La Foa ont déjà pris l'initiative d'ajouter des produits bio selon les arrivages possibles (opérations ponctuelles). C'est notamment le cas de la cantine de l'internat de La Foa. Ce maillon de la filière représente un débouché non négligeable de produits bio et offre à la fois une forte sensibilisation des élèves, parents et de l'équipe de la restauration.

Distribuer : les détaillants, restaurateurs

A ce jour, les détaillants (station-service, épicerie de proximité) et restaurateurs qui s'approvisionnent en produits bio sont très rares. Le groupe Marriott demande à tous ses hôtels de proposer à minima des œufs biologiques à ses clients et d'ouvrir à d'autres types de produits biologiques. Les 3 hôtels présents en Nouvelle-Calédonie (le Méridien Nouméa et Ile des Pins et le Sheraton Deva) peuvent représenter une filière d'écoulement structurante pour les agriculteurs biologiques.

Distribuer : les intermédiaires du transport

Quelques colporteurs collectent les produits des producteurs labellisés de leur zone. C'est le cas de : Jeremy CHENU qui assure l'approvisionnement en produits bio une à deux fois par semaine. Basé à Pouembout, il collecte les produits labellisés bio (et conventionnels également) de sa zone avant de les commercialiser à Nouméa ; Yoan BOEWA qui organise la production à Houailou et a le projet de développer une application pour mieux coordonner l'offre et la demande ; Fabrice BENE à Canala ou encore Pierre-Benoît WANGANE à Lifou.

Permettre une distribution de produits certifiés

L'association Bio Calédonia, en charge du Système Participatif de Garantie est fortement engagée dans le développement de l'agriculture biologique et de la labellisation en agriculture biologique sur le territoire. Le nombre de producteurs labellisés Bio Pasifika est très important par rapport aux autres signes de qualité en Nouvelle-Calédonie. Ils représentent 60,5 % de l'ensemble des producteurs ayant obtenu un signe de qualité en 2020. Cependant, en ce qui concerne les volumes de production, la tendance est inversée, avec seulement 4,7 % du total des volumes provenant des produits labellisés Bio Pasifika.

Consommer : les acteurs de la promotion du bio et de l'aide alimentaire

La consommation s'articule en différents segments de consommation : Qualitative (magasin spécialisé, panier bio) ; Consommation courante (supermarché) ; Achats de proximité (station-service, épicerie de proximité) ; Restauration hors domicile courante et qualitative; Restauration collective scolaire et adulte ; Services de gamelles.

Le segment de la consommation qualitative est aujourd'hui adressé de manière régulière. Les autres segments sont délaissés, mis à part quelques initiatives qui sont déployées selon les productions et « envies » du moment.

Autres acteurs engagés

Des établissements publics de Nouvelle-Calédonie tels que l'Agence Rurale et la CAP-NC accompagnent régulièrement Bio Calédonia et des porteurs de projets pour valoriser l'agriculture biologique. Des journées sur la conversion en agriculture biologique sont co-organisées tous les semestres par l'Interprofession Fruits et Légumes, REPAIR et Bio Calédonia. Ces journées permettent de rassembler les producteurs et les commerçants et distributeurs souhaitant développer la Bio. Les provinces mettent à disposition des subventions et leurs techniciens sont régulièrement associées à ces journées. Les techniciens de REPAIR et des Provinces assurent l'appui technique en bio.

Les instituts de recherche et d'expérimentation (ADECAL et IAC dans une moindre mesure) s'emparent progressivement des problématiques de production et de lutte en conduite biologique.

Le gouvernement s'était engagé en 2019 à développer le plan ambition BIO aux côtés de la CAP-NC. Ce plan reprenait les éléments construits en concertation lors des ateliers Agrinnov la même année. Ce plan d'action a été une base très utile pour décliner la programmation stratégique et opérationnelle du projet PROTEGE.

Le Projet PROTEGE



Financé par l'Union européenne et mis en œuvre par la Communauté du Pacifique, il est une occasion de fournir aux Pays et Territoires d'Outre-Mer du Pacifique (PTOM) un soutien d'ampleur au bénéfice d'opérations contribuant au renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires de leurs territoires. Le projet PROTEGE permet notamment d'optimiser la commercialisation des produits biologiques via un accompagnement des dispositifs de commercialisation (ddc) en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie.

Plus d'informations : <https://protege.spc.int/fr>

Regardez les vidéos du projet : [Project: PROTEGE \(CCES\) - YouTube](#)

Le Projet du SPG Bio Fetia : “Soutien aux dispositifs de commercialisation (ddc) des produits biologiques”

L'objectif du présent projet consiste à **soutenir techniquement les opérateurs du secteur aval des filières bio** en accompagnant de manière personnalisée les équipes de chaque dispositif de commercialisation et en facilitant les échanges d'expériences et de bonnes pratiques entre territoires voisins, **au sein d'un réseau à initier**.

Objectifs du projet :

- réaliser un bref état des lieux du système de commercialisation et planifier les actions à développer pour améliorer le fonctionnement des ddc ;
- mettre en place et suivre les actions avec les acteurs des ddc ;
- estimer l'impact des actions sur le système de commercialisation.

Référents projets en PF : daiconsulting2018@gmail.com, direction@biofetia.pf ; en NC : noab@biocaledonia.nc

Fiche rédigée par MUVA : marjolainemitaut@gmail.com

