

**TREND
FOCUS**

#5

**PRODUITS
LOCAUX**



POLE AGROALIMENTAIRE
ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

JUIN 2020

POLE AGROALIMENTAIRE – ADECAL TECHNOPOLE

SOM

MAIRE

- > Un produit local : c'est quoi ?3
- > Les bénéfices de la consommation de produits locaux4
- > Initiatives locales5
- > Les acteurs du local7
- > Les labels garants de la localité8
- > Quelques leviers d'innovation9

“

L'origine d'un produit et l'une des informations les plus attendues par les consommateurs. Il s'agit d'un critère de choix important pour des raisons qui relèvent de l'éthique citoyenne (économie locale), du comportement écologique (empreinte carbone moindre) et du patriotisme. Il s'agit également d'une volonté de réassurance quant à la composition du produit perçue comme plus sûre et la qualité comme meilleure par le consommateur.

L'utilisation de produits locaux a été vantée par les petits acteurs, plus ancrés dans leur territoire. Désormais, quelque soit leur taille, de plus en plus d'entreprises surfent sur cette tendance et trouvent les leviers d'innovation et de différenciation pour répondre à cette attente des consommateurs.

Qu'est-ce qu'un produit local ? Quels sont les acteurs de ce domaine ? Comment maximiser les opportunités et les valoriser ?

Décryptage.

”



Un produit local

> C'est quoi ?

Des structures comme les **circuits courts de proximité** sont spécialisés dans la commercialisation de produits locaux.

Selon l'ADEME*, les **circuits courts de proximité** répondent principalement à deux critères :

- **1 seul intermédiaire maximum** entre le producteur et le consommateur.
- **Distance raisonnable entre le lieu de production et celui de consommation**, variable selon le lieu et les produits d'une trentaine à une centaine de kilomètres.

*Les avis de l'ADEME-Alimentation –Les circuits courts de proximité -2019



Les produits locaux les plus courants sont les fruits & légumes, viandes, poissons, œufs, produits laitiers, miels, etc !

Le « **local** » pour les produits alimentaires ne possède à ce jour pas de définition officielle ou réglementaire.

Les produits dits « locaux » en Nouvelle-Calédonie sont souvent assimilés aux produits de tout le territoire. Il n'existe aujourd'hui aucun consensus sur une distance spécifique entre lieu de production / transformation / vente, qui distinguerait un produit local.



Les BENEFICES de la consommation de produits locaux

QUALITE DES PRODUITS

Les produits locaux sont souvent perçus comme étant de qualité supérieure par les consommateurs (qualités sensorielles, microbiologiques, nutritionnelles etc.).

ECONOMIE DES TERRITOIRES

Le développement économique local permet de :

- Créer des emplois locaux
- Développer l'agriculture de proximité et les filières courtes
- Valoriser les productions artisanales locales.

ECOLOGIE

Selon l'**ADEME***, les circuits courts de proximité présentent un **potentiel intéressant en terme de réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES)** dès lors qu'ils sont optimisés et sous certaines conditions.

Exemples d' INITIATIVES LOCALES en Nouvelle-Calédonie

La « Quinzaine des produits locaux »



Du 2 au 14 juin, **Pacific Food Lab a mis le projecteur, via différentes animations, sur les ressources alimentaires du territoire** : en restauration collective, dans les structures touristiques et d'accueil, pour soutenir l'économie locale et sensibiliser à un système alimentaire bénéfique et durable. L'accent est mis sur la rencontre de la culture gastronomique calédonienne, du champ à l'assiette.

La plateforme en ligne « Produits frais de Nouvelle-Calédonie »



Développée en avril 2020 par la Chambre d'Agriculture, cette plateforme en ligne de « petites annonces » permet de **mettre en relation producteurs et acheteurs**. L'objectif est de **faciliter les échanges** en termes d'écoulement de marchandise, d'approvisionnement ou de consommation de produits frais agricoles (Fruits, légumes, produits carnés, œufs, vivriers, fines herbes, miels, crevettes, paniers composés, ..). ▶ [Lien](#).

INITIATIVES LOCALES : focus sur la restauration collective

L'opération « Cantines à l'unisson »



Opération permettant de proposer un même repas dans les cantines calédoniennes participantes, **en y intégrant un maximum de produits locaux.**

Les approvisionnements sont sécurisés en amont par **Pacific Food Lab**, qui met en contact les producteurs, transformateurs et les chefs de cantine. Les menus sont élaborés en fonction des produits de saison et des volumes disponibles ou à provisionner. Ils misent sur la diversité et sur la couverture des besoins nutritionnels des enfants.

7 éditions des Cantines à l'Unisson ont été organisées depuis mars 2018, la dernière ayant eu lieu lors de la Quinzaine des produits locaux du 2 au 14 juin 2020.

À chaque édition, de nouvelles cantines adhèrent à l'opération. Aujourd'hui, près d'une **quarantaine** d'entre elles y participent sur la grande terre et les îles Loyauté.

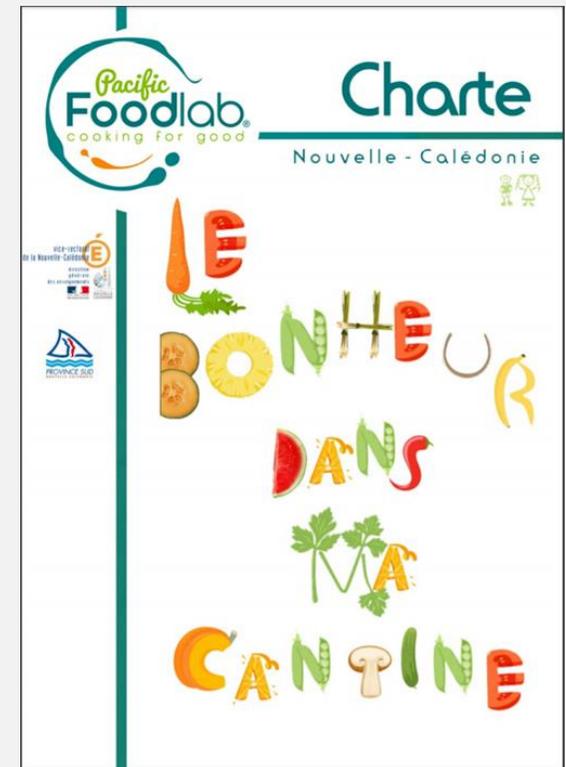
25 MILLIARDS/AN*

C'est le poids de la restauration collective.

65 000*

C'est le nombre de calédoniens qui mangent chaque jour à la cantine.

*Source : [Pacific Food Lab](#)



Destinée à établir un modèle de cantine idéale, cette charte promeut le bien être de l'élève pour que la cantine devienne un moment de plaisir.

Les ACTEURS DU LOCAL engagés en faveur de la commercialisation des produits locaux

Les circuits spécialisés dans la commercialisation des produits locaux



Vente directe & marchés :

Marché Moselle, Ducos, marché brossard, marché des femmes rurales, etc.



Epicerie spécialisée :

L'écopancier, Joyan N'C, La Coop à Nous, etc.



AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) : contrat entre un producteur et un consommateur qui s'engage à acheter une partie de sa production, avec une certaine périodicité) :

Petit-Moindou, Vert Panier, etc.

Exemple de mise en avant des produits locaux par un distributeur



Rayon « **PRODUITS D'ICI** » + opération commerciale « **Parfums d'ici** », Géant Casino.

Les LABELS garants de la localité du produit

En Nouvelle-Calédonie, les logos présents ci-dessous permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Ils ne peuvent être apposés que sur des produits calédoniens et garantissent de ce fait l'origine locale des produits.



L'extension de ces labels aux entreprises de transformation est possible (ou en cours) en respectant un cahier des charges précis propre à chaque label. Vous trouverez davantage d'informations sur siqo.nc, le site officiel des signes d'identification de la qualité et de l'origine en Nouvelle-Calédonie.

PRODUITS LOCAUX

-

QUELQUES LEVIERS D'INNOVATION



L'origine, la traçabilité et les savoir-faire locaux sont autant d'atouts que les artisans ou industriels locaux peuvent mettre en avant sur leurs produits, via le packaging.

La mise en avant du local

MISE EN AVANT DIRECTE DU LOCAL

Mise en avant sans équivoque de la production locale du produit.



Délices des mers du Sud, Nouvelle-Calédonie
Thon pêché et transformé localement en Nouvelle-Calédonie.

L'ASSEMBLAGE DE PRODUITS LOCAUX

Recette du produit avec des ingrédients locaux uniquement.



Houmous Idées de saison, France
Houmous de haricots lingots du Nord de la France, biologique et solidaire. A base de produits frais, achetés en circuit court à des producteurs locaux du Nord de la France.

Les circuits courts de proximité

LA PRODUCTION EN CIRCUITS COURTS

La production animale 100% circuit-court, depuis l'alimentation donnée aux animaux jusqu'à la vente du produit.



BŒUF LOCAL Extra Sélection

Circuit 100% local (alimentation, abattage, découpe, distribution), et une viande présentant des garanties de qualité et de traçabilité.

LA TRANSFORMATION ISSUE DE CIRCUITS COURTS

La transformation locale d'un produit à partir d'ingrédients issus de circuits courts.



CONFITURES HOÏA, POINDIMIE

Fabrication de confitures à partir de fruits issus de la côte Est.

Le local et plus

LE LOCAL ARTISANAL

Au-delà du local, la fabrication artisanale et locale.



CHARCUTERIE ARTISANALE, Nouvelle-Calédonie
Saucisson de cerf fabriqué et fumé de manière artisanale. Fruit d'un savoir-faire bien local !

L'ALLIANCE DU LABEL ET DU LOCAL

Au-delà du local, un produit « marketé » à la fois via un signe officiel et son origine géographique.



GIE MERÜ, Nouvelle-Calédonie
Poulet fermier élevé en plein air labellisé
« Certifié Authentique »

Le local solidaire

LE LOCAL CREATEUR D'EMPLOIS

Mise en avant de la création d'emplois favorisée par la production locale.



LES MOUETTES D'ARVOR, France

Sardines préparées et mises en boîtes à Concarneau, pour conserver les emplois dans la région. Communication sur les emplois locaux directement apposée sur la boîte.

LE LOCAL DES QUARTIERS

Un produit qui favorise le développement de jardins communautaires locaux.



SMALL AXE Peppers, Etats-Unis

Sauce piquante aux piments issus de jardins communautaires. Le fabricant distribue gratuitement des graines de piment à des jardins communautaires participants et des associations locales à but non lucratif fournissent une assistance technique aux jardiniers et coordonnent la collecte des piments tout au long de la saison.

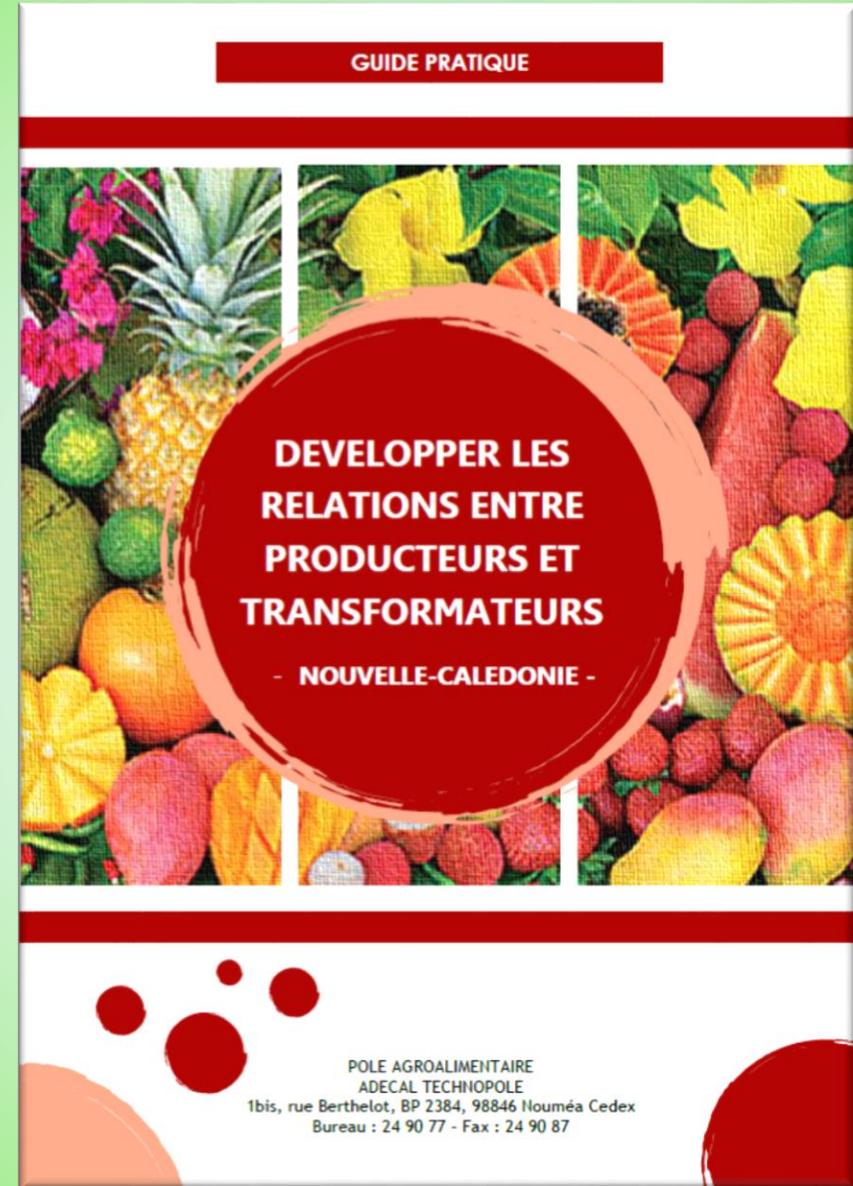


POLE AGROALIMENTAIRE

ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

Le Pôle Agroalimentaire met à votre disposition un guide pratique, destiné à inspirer les producteurs et acheteurs professionnels et à faciliter les relations partenariales voire contractuelles.

Guide pratique, en consultation
et téléchargement libre





POLE AGROALIMENTAIRE
ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

CONTACT

Téléphone : 24.90.77

Mail : agroalimentaire@adecal.nc

**ADECAL
TECHNOPOLE**
NOUVELLE-CALÉDONIE

The logo features a stylized map of Nouvelle-Calédonie in the background. A blue curved line arches over the top of the map, and a yellow curved line arches under the bottom. The text 'ADECAL TECHNOPOLE' is centered in bold black letters, with 'NOUVELLE-CALÉDONIE' below it in a smaller, lighter font.