

**CLUSTER
AUTONOMIE
ALIMENTAIRE
NC 2026**

Chambre d'agriculture et de la pêche

NC

Pacific Food Lab

Maléva

La Belle Terre

Mouvement Climat Calédonie

Le Amo

Permalove

Vergers dans la ville

VégéNC

Air Potager

Guy Kane



Pyramide des besoins selon Maslow



S'accomplir

Reconnaissance

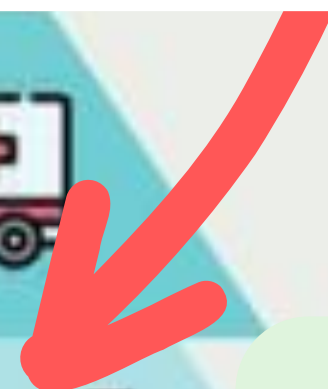


Appartenance

Santé



Physiologiques



Autonomie Alimentaire NC

Vulnérabilité

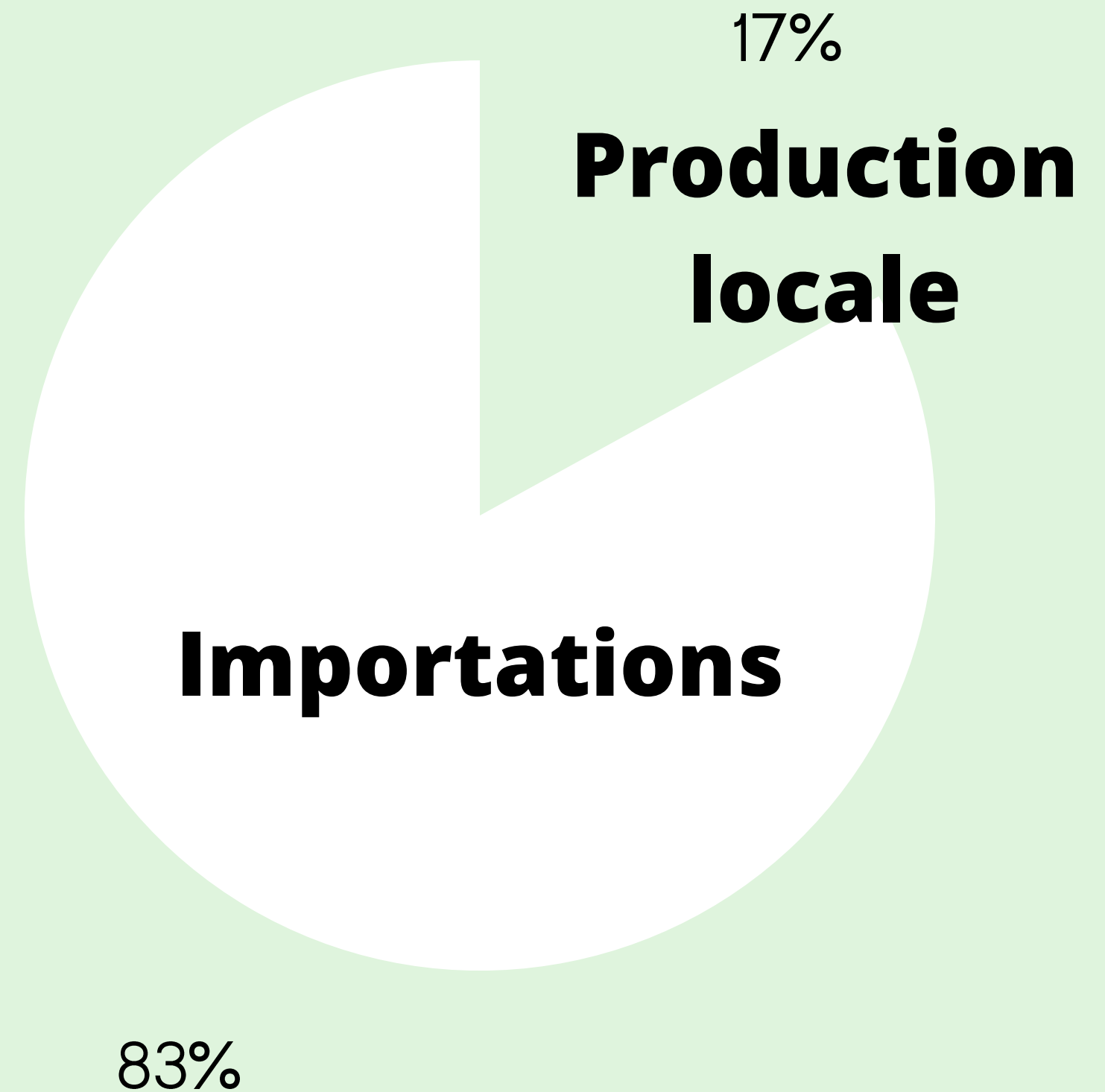
court terme

(pandémie, guerre)

Vulnérabilité

long terme

(pétrole, climat)



AUTONOMIE

=

PRODUIRE AVEC DES RESSOURCES

LOCALES

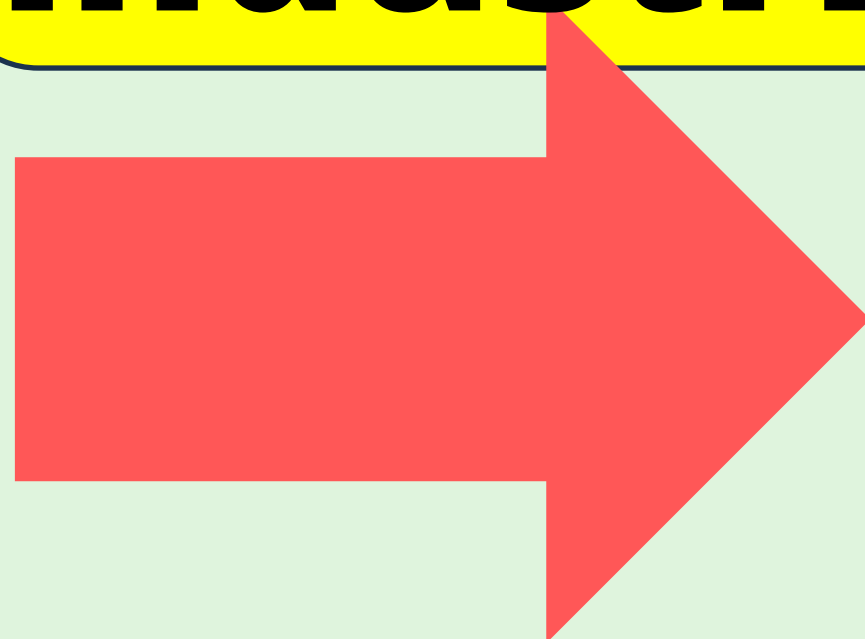


Filières animales



**Elevage
industriel**

**Pour produire
1 kg viande**



**4 à 6kg
aliment**



Elevage

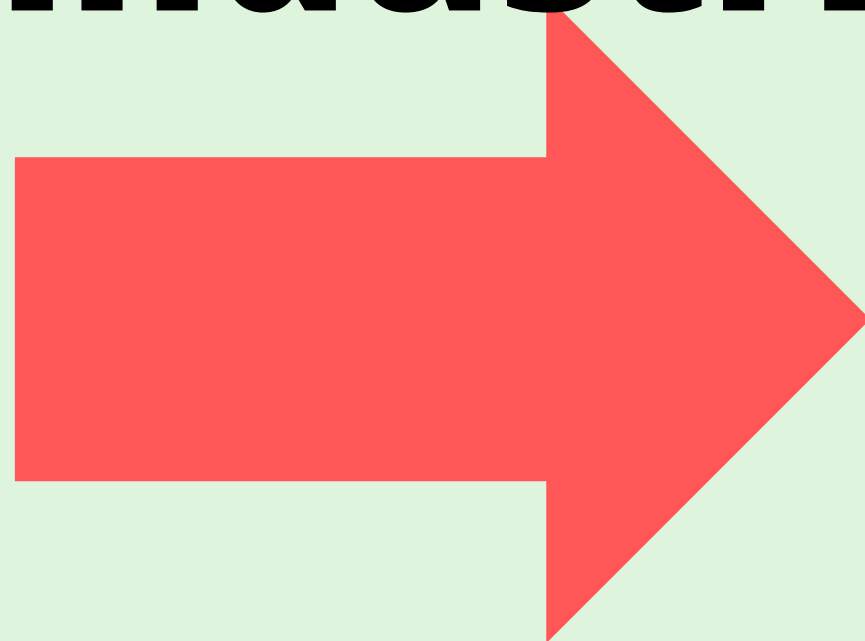
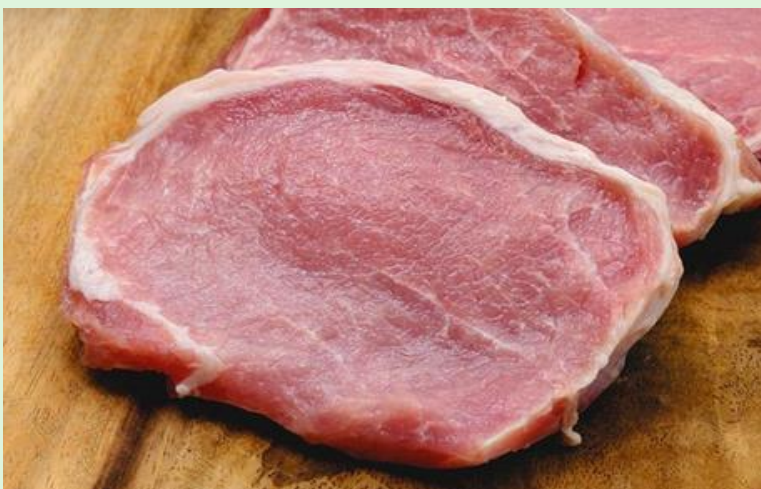
**Pour produire
1 kg viande**

industriel

Importer

3 à 5kg

d'aliment



1 kg



**importer 3kg
d'aliment**

CREVETTES

700 hectares bassins

1500 tonnes / an



LE BŒUF CALÉDONNIEN

LE GOÛT D'ICI !

ÉLEVÉ à L'HERBE
600 Élevages - 170 000 Hectares



ivnc988@gmail.com - T : 70 30 40



IVNC

Agence rurale

- **97% des Surfaces
Agricoles Utiles**

- **40 % importée**

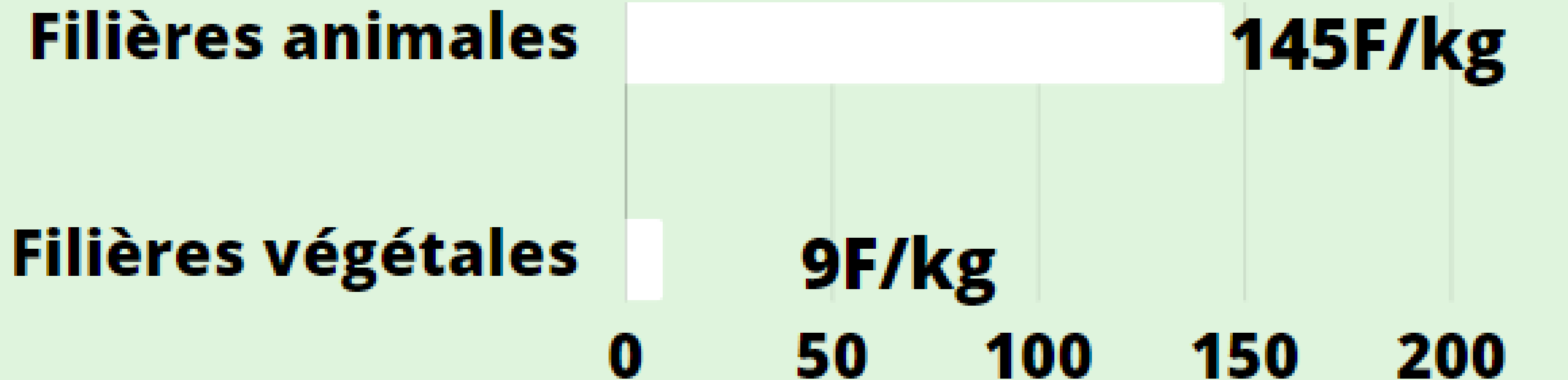
- **productivité de
15kg viande/hectare/an
(végétal = 2000 kg à
20 000kg/hectare/an)**

- **500 millions FCFP
subventions / an**

Subventions en 2022 :



Subventions en 2022 :



16 fois plus

**Un calédonien mange
1500g de viande par semaine
(+viande de cerf, cochon sauvage, viande cachée)**



**Recommandation de l'OMS
500G par semaine maximum**



Les filières végétales

10% des céréales

50 à 70% des fruits et légumes



Les filières végétales



ressources locales



produisent à l'infinie



**la base de
l'autonomie alimentaire**



Les filières végétales

Une priorité
stratégique pour la
survie de toute
population



Les filières végétales

**Créent des emplois
véritablement
durables**



Lipides
20%



Glucides
50%



Protéines
30%



Filières



GLUCIDES : manioc, igname, banane verte, sorgho, maïs, mil, autres céréales..



PROTEINES : haricots, lentilles, pois, arachide



HUILES : coco, soja, ricin, arachide, ...



MEUNERIE



**TRANSFORM
ATION**

COOPERATIVES



CONSERVERIE



HUILERIE

Agriculteur/ trice

Foncier

**Equipements
intrants**



**Formation,
assistance**

**Ecoulement,
prix, aléas**

**« La transition alimentaire
c'est modifier
en profondeur
la manière
de produire et consommer des
aliments ».**

**L'autonomie doit être au
centre de chaque projet**