



AVENIR EXPORT - NOUVELLE-CALÉDONIE

COMMUNIQUE DE PRESSE

Nouméa, lundi 7 août 2017

Mission économique à Auckland

Dans la continuité des premières missions de diplomatie économique organisées par le Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie en 2016, le cluster Avenir Export a organisé du 26 au 30 juillet 2017 une mission économique en Nouvelle-Zélande.

Une délégation constituée de membres du cluster Avenir Export (New-Caledonia Trade & Invest), s'est rendue en Nouvelle Zélande du 26 au 30 juillet 2017 pour une mission économique. Une délégation composée de 15 chefs d'entreprise représentant l'agriculture, le tourisme, le BTP, le numérique, l'industrie agro-alimentaire, les biens de consommation, la logistique, l'ingénierie, les énergies renouvelables et l'innovation.

Cette mission a été organisée en collaboration avec le Délégué du Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie en Nouvelle-Zélande, Monsieur Yves Lafoy et la Chambre de commerce franco – néo-zélandaise (FNZCCI).

La journée du mercredi 26 juillet s'est déroulée en deux temps :

La matinée, la délégation a rencontré Laura Torrebruno, conseillère économique de l'Ambassade de France à Wellington qui leur a présenté le contexte économique de l'île. Des entretiens individuels ont été l'occasion pour les chefs d'entreprise de lui présenter leur société, leurs attentes sur le marché néo-zélandais et obtenir des contacts d'entreprises néo-zélandaises. L'après-midi, des rencontres économiques sous forme de « speed business meetings » ont été organisées avec les institutions, des entrepreneurs néo-zélandais et le club d'affaires NC-NZ pour développer des opportunités d'affaires.

Point fort de cette mission : Signature de la convention de partenariat entre la Chambre de Commerce-franco-néo-zélandaise et le cluster NCT&I ce mercredi 26 juillet 2017 à Auckland. Cette convention vise à soutenir le développement à l'export des entreprises calédoniennes en Nouvelle-Zélande.

En parallèle, Nouvelle-Calédonie Tourisme participait du 27 au 30 juillet-au salon international Food Show pour promouvoir la destination Nouvelle-Calédonie et mettre en avant la gastronomie et les produits calédoniens.

Cet évènement organisé à l'ASB showground d'Auckland a permis à de nombreux entrepreneurs calédoniens de bénéficier d'un espace d'échanges et d'exposition de leurs

COMMUNIQUE DE PRESSE

produits : la distillerie du soleil (rhum calédonien), la gamme de produits saveurs authentiques de France Calédonie Tropic Export (vanille, achards, confitures, punch, liqueurs, piments...), Socalait (les chocolats Lapita et jus Tampico), Pacific Tuna (thon jaune), la GNBC (bières et eaux aromatisées des Eaux du Mont Dore), Nord Avenir (génétique porcine), Sifrais, la Périgourdine (Cassoulet, confit de canard, lentilles cuisinés, thon ...) et Gastronomie Import (Rhum et champagne).

Cette expérience BtoC leur a également permis de se positionner sur un marché international et ainsi d'identifier les points forts et points faibles de leur stratégie.

Et enfin, Nicolas Bourgois, représentant l'association les toqués du caillou, a su éveiller les papilles lors des animations culinaires proposées au public néo-zélandais qui a pu savourer et goûter de nombreuses recettes telles que le crémeux de squash crevettes flambées au rhum au niaouli.

Issu d'une formation au centre d'Alain Ducasse avant d'intégrer de prestigieuses cuisines, Nicolas Bourgois, chef de renom, est aujourd'hui associé à deux autres chefs calédoniens Olivier Polizzi et Christophe Lange au restaurant Les 3 Chefs de Nouméa.

Contacts presse :

Pierrick Maury, président du cluster. Tél. : 79 68 28 – presidence@avex.nc

Alban Goulet-Allard, directeur d'Avex. Tél. : 99 51 70 – direction@avex.nc

LEG. Photo 1 (signature convention)

Madame Nadine Plet, Présidente de la Chambre De Commerce-franco-néo-zélandaise (à droite), et Pierrick Maury, président du cluster Avenir Export.



COMMUNIQUE DE PRESSE

LEG. Photo 2

Rencontre entre la délégation calédonienne et Laura Torrebruno, conseillère économique de l'Ambassade de France à Wellington, à Auckland



LEG. Photo 3

Animations culinaires du chef Nicolas Bourgois
Crèmeux de squash crevettes flambées au rhum au niaouli



© Les Toqués du Caillou