



RAPPORT ANNUEL 2022

NEW CALEDONIA TRADE & INVEST

E-mail : secretariat@ncti.nc
Site Web : <https://www.ncti.nc/>
Page FB : [newcaledoniatradeinvest](#)
Page LINKEDIN : [newcaledoniatradeinvest](#)

Tél. : (+687) 230 796 / 797
Adresse : 3, Rue Henri Simonin - Ducos
Nouméa - Nouvelle Calédonie

SOMMAIRE

- 1- Le mot du Président**
- 2- Le conseil d'administration**
- 3- Les permanents**
- 4- Indicateurs 2022 : NCT&I en chiffres**
- 5- Travaux avec le monde économique**
- 6- Missions économiques et salons à l'international**
 - 2 Missions EN POLYNESIE FRANCAISE**
 - 1 Déplacement pour étude de marché en PAPOUASIE**
 - Accompagnement adhérents au SEAFOOD A BARCELONE**
 - Kai Pacifika A AUCKLAND AVEC PACIFIC TRADE AND INVEST**
 - Mission économique et Salon HOTECH à FIDJI**
 - Reconnaissance et Salon VOILAH à SINGAPOUR**
- 7- Networking et sensibilisation**
- 8- Fonds Pacifique**
- 9- NCT&I dans la presse**

Annexes :

Kai Pacifika

French Food Market Voilah

1 - LE MOT DU PRESIDENT

En 2022, nous avons pu nous déplacer normalement, rencontrer nos clients, en prospector de nouveaux, parcourir un salon ou tout simplement retrouver l'aventure que tout développement export de nos activités et filières nécessite.

Cette réouverture du ciel des principaux pays du monde et de notre région a été une formidable nouvelle pour les équipes du cluster qui ont pu reprendre ce travail essentiel de prospection, de consolidation de réseaux dans la perspective, de préparation de futures missions économiques, de foires et salons internationaux.

La feuille de route du début d'année 2022 avait été très ambitieuse mais nous restions conscients que la réouverture des frontières serait progressive. Nous avons pourtant mené 8 missions à l'international (Polynésie française, France, Europe, Nouvelle-Zélande, Papouasie Nouvelle-Guinée, Fidji et Singapour) avec certains d'entre vous.

Notre dernière mission économique à Fidji associée à une représentation de nos entreprises sur le salon HOTEK avec l'aboutissement de travail de fond de Rhenaud HETTE, notre représentant fidjien après deux longues années d'attente due à la crise sanitaire.

Cette année 2023 sera encore complexe du fait de la situation économique du Territoire, mais l'international reste et se doit d'être une bouffée d'oxygène à la fois pour les projets à l'export mais aussi pour courtiser de nouveaux investisseurs étrangers à venir travailler en bonne relation avec les partenaires locaux Calédoniens.

Le conseil d'administration et l'équipe se joint à moi pour vous remercier de votre soutien infailible de votre solidarité à maintenir le poste de Rhenaud et conserver une équipe minimum de 3 personnes. Notre équipe très motivée a encore de nombreux défis à relever. Nous sommes très fiers du nombre constant ou en croissance de nos adhérents qui confirme la pertinence de notre travail.

Je remercie également les membres du conseil d'administration de la mandature 2021-2023 qui ont énormément donné de leur temps bénévole. Sans eux, sans vous, le cluster ne pourrait pas fonctionner.

Nos vœux pour l'année 2023 :

Pleinement conscients que les entreprises calédoniennes ont du talent et qu'elles ont toutes leur place sur le vaste marché du commerce international, permettez-moi de souhaiter pour 2023 que nos entreprises réussissent à l'export quelles que soient leurs activités, leurs volumes ou leur chiffre d'affaires.

Souhaitons-nous plus de solidarité entre tous, partenaires économiques, institutionnels, privés pour un avenir prospère. Le temps est à la mutualisation des moyens et aux intelligences collectives.

À toutes et tous, je vous souhaite une très belle année 2023.

Alban Goulet Allard
PRESIDENT

2 - LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Conseil d'Administration



2023

- Alban Goulet Allard – ISOTECHNIC
- Zoltan KAHN – KAHN & ASSOCIES
- Dominique LEFEIVRE – BISCOCHOC
- Frédéric REYNAUD – BCI
- Xavier BENOIST – BLUESCOPE
- Gérard BONIFACE – BONIFACE ACMA
- Philippe GERVOLINO – OPT
- Hatem BELLAGI – SKAZY
- Alexandre DESCHAMPS – LA PERIGOURDINE
- Charlotte GOVIN/Pascal SPERA – CMA / CGM
- Didier TAPPERO – AIRCALIN
- Guillaume MARTINEAUD – CCI NC
- Romain BABEY – VEGA
- Hélène ARTUFEL/Pascal LEPITRE - SOPAC

3 - LES PERMANENTS



Cécile CHAMBOREDON

Directrice



Rhenaud HETTE

Chargé de mission



Sandra PILLOTON

Assistante Direction



Thanh An NGUYEN

Alternant en Bachelor
Commerce International

4 - INDICATEURS 2022 : NCT&I en chiffres

- 99** Nombre d'adhérents
- 19** Conseils d'administration
- 63** Rendez-vous personnalisés
- 1898** Appels d'offres diffusés, parmi lesquels :
 - 476** Appels d'offres sur Fidji
 - 1422** Appel d'offres sur le reste de la zone Pacifique Sud
 - 165** Avis d'attribution sur la Polynésie Française repartagés
 - 96** Envois personnalisés à des adhérents pouvant être particulièrement intéressés par un/des appel(s) d'offres
 - 40** Plans de passation de marchés (annonce des appels d'offres à venir concernant un projet spécifique) partagés
 - 7** Etudes de marchés réalisés sur la zone Pacifique
 - 23** Chèques relance exports obtenus
 - 4** Salons Internationaux (Espagne, Nouvelle-Zélande, Fidji, Singapour)
 - 5** Missions économiques (Polynésie Française, Papouasie Nouvelle Guinée)
- 235** Posts et Partages Facebook et LinkedIn
- 3 215** Mails aux adhérents et partenaires (relais infos ciblé, NCT&I news, réunions ...)

5 - TRAVAUX AVEC LE MONDE ECONOMIQUE



Le 4 Février 2022

Les membres du conseil d'administration ont rencontré le **Consul Général par intérim d'Australie, Monsieur Steven Barraclough** ainsi que son équipe pour discuter des moyens de continuer à développer nos liens commerciaux et d'investissements.

Monsieur Steven Barraclough souhaite découvrir plus amplement **le tissu économique du Territoire**. Il a accepté avec plaisir les invitations de visites d'entreprises proposées par Biscochoc dont le chocolat est apprécié dans le monde entier, ainsi que l'invitation de la Sopac dont les crevettes bleues sont très prisées en Australie.



Le 23 Février 2022

Les membres du conseil d'administration NCT&I ont été ravis d'accueillir **Hervé Mariton, président de la FEDOM**, Mimsy Daly, la présidente du MEDEF Nouvelle-Calédonie. Cédric Faivre, délégué général du MEDEF Nouvelle-Calédonie.

Les difficultés que les entreprises calédoniennes rencontrent dans leur développement à l'international ont fait partie des messages portés auprès de Hervé Mariton qui s'est engagé à les transmettre à Paris.



Le 7 Mars 2022

Les adhérents NCT&I, candidats à l'export ou déjà présents à l'international ont rencontré l'Ambassadeur de l'Union Européenne, Monsieur Sujiro Seam, actuellement en Nouvelle-Calédonie.

Cette rencontre a été pour eux l'opportunité de connaître les projets portés par l'Union Européenne en faveur du développement de la zone pacifique.



NCT&I Rapport d'activités 2022



Le 11 Mai 2022

Rhenaud Hette, chargé de mission à NCT&I a été invité par L'Ambassadeur de France, M. François-Xavier Léger pour un déjeuner avec la communauté d'affaires française à Suva.

Discuter de la situation économique de Fidji et des opportunités d'affaires pour le mois à venir ont fait partie des sujets évoqués pendant la soirée.



Le 4 Juillet 2021

Des singapouriens journalistes et influenceurs ont découvert la Nouvelle Calédonie pendant 5 jours.

Une belle opportunité pour nos entreprises calédoniennes de l'agroalimentaire (Terre du Sud, Biscochoc, Distillery Moonshine, GBNC et Brasseurs du Lagon) de leur faire découvrir leurs produits mais aussi l'essence de niaouli avec la distillerie de Boulouparis et les arômes avec NC Bioressources.

Le 18 Juillet 2022

NCT&I a accueilli dans ses locaux, la nouvelle Consule Générale d'Australie, Annelise Young ainsi que Lindsay Emeriau, chargé d'études politiques.

Cette réunion a permis de formuler le souhait de travailler ensemble sur des projets communs ciblés de taille moyenne adaptés aux développements commerciaux réciproques entre nos deux pays.

Dans cet objectif, les membres du conseil d'administration présents ont proposés que l'on sonde rapidement les adhérents NCT&I afin d'identifier des projets calédo/australiens pour de futures « success stories ». Les résultats de ce sondage permettront d'élaborer une feuille de route commune pour le déploiement d'actions concrètes et pertinentes.





Le 25 Juillet 2022

Aude Douyere de PTI NZ et Cécile CHAMBOREDON ont pu discuter des perspectives d'organisation de salons ou business meeting afin de permettre aux artisans calédoniens de rencontrer des acheteurs Néo-Zélandais.

Elles ont également évoqué la relance fin d'année 2022, du programme de subvention du fret qui vise notamment à améliorer la compétitivité des entreprises sur les marchés internationaux.



Le 11 Août 2022

Une première réunion de travail avec les adhérents - Biscochoc, Distillerie de Boulouparis, Parfums d'Olive, Distillery Moonshine, Socalait, Rhum Terre du Sud ..) pour connaître leurs intérêts à participer à un ou plusieurs salons.

Accompagner les entreprises et réussir ensemble à participer à moindre coût avec une cohésion et un affichage territorial calédonien fait partie des services que NCT&I propose à ses adhérents.

Le 18 Août 2022

NCT&I a eu le plaisir de recevoir le nouveau délégué territoriale du pacifique qui représentera la BPI à Nouméa, Frédéric Langlade.

Cette réunion d'information a permis de faire un récapitulatif des aides financières proposées aux 30 exportateurs calédoniens présents toujours plus nombreux.

4 produits BPI ont été présentés :

- L'assurance Prospection Accompagnement
- L'assurance Prospection
- La garantie des projets à l'international
- Les prêts de trésorerie



6- MISSIONS ECONOMIQUES / SALONS A L'INTERNATIONAL

POLYNESIE FRANCAISE – MARS 2022



Le 9 Mars 2022

Après une première journée de rencontres avec nos alter ego et partenaires dont French Polynesia Regional Group, la mission préparatoire se poursuit.

Rencontre riche d'échanges avec la French Tech Polynésie ce matin. Les secteurs du numérique et de l'innovation font sens dans nos deux territoires.



Le 9 Mars 2022

Le Président et le directeur général de la #CCISM accompagné des conseillers du service international de la #CCISM, ont rencontré les représentants de New Caledonia Trade Invest, Alban Goulet Allard, président et Cécile Chamboredon, directrice, en mission économique en Polynésie pour une semaine.

Cette rencontre riche en échanges a notamment porté sur le projet d'harmonisation des stratégies export des territoires français du Pacifique et une potentielle collaboration entre la Polynésie et la Nouvelle-Calédonie dans l'objectif d'exporter sur des marchés communs.



Le 10 Mars 2022

Les échanges entre la Banque Socredo - Groupe BRED, notre partenaire, ont été riches d'informations et ont clôturé cette mission préparatoire pour NCT&I.

Les sociétés Vergnet Pacific, Insight et Goodman Fielder ont pu intensifier leur déploiement sur ce marché.

NCT&I

Rapport d'activités 2022

PNG – MARS 2022



Le 13 Mars 2022

Rhenaud Hette, chargé de mission à Fidji est en mission en Papouasie Nouvelle Guinée. Un agenda déjà bien chargé avec plusieurs études de marchés pour le compte des adhérents NCT&I.

Premières rencontres avec l'Ambassadeur de France in Papua New Guinea / La France en Papouasie-Nouvelle-Guinée, Monsieur Guillaume Lemoine, Alexandre Lafargue, délégué pour la Nouvelle-Calédonie mais aussi Leighton Crisp, head of treasury sales de la Banque Sud Pacifique et Kim Lou Cargnelli de l'AFD.

POLYNESIE FRANCAISE – MAI/JUIN 2022



Du 27 Mai au 4 Juin

NCT&I a accompagné 6 adhérents dans leur prospection à l'international. Favoriser l'implantation d'entreprises calédoniennes en créant des partenariats gagnants/gagnants avec les acteurs locaux fait partie des objectifs à développer lors de missions économiques.

Sept entreprises étaient présentes à Tahiti et ont pu mieux appréhender le marché Polynésien que nous connaissons encore trop peu. Nous les remercions de leur confiance et nous leur souhaitons de réussir dans le déploiement de leur activité sur le territoire Polynésien.

FIDJI – MAI 2022



Le 5 Mai 2022

Coordonnée par Rhenaud Hette, chargé de mission NCT&I, la cérémonie d'atterrage du câble sous-marin s'est déroulée au siège social de l'opérateur télécoms FINTEL à Suva, en présence des membres du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, des officiels OPT-NC, de l'ambassadeur de France à Fidji, des membres du gouvernement fidjien et des officiels locaux.

Un moment historique qui relie une fois de plus la Nouvelle-Calédonie à Fidji !!

SALONS A L'INTERNATIONAL

SEAFOOD BARCELONE – MAI 2022



Du 26 au 28 Avril 2022

Trois entreprises calédoniennes SOPAC NC, Pescana et laora Export représenteront le secteur ultramarin de la pêche, fruits de mer, l'aquaculture et l'élevage en pleine mer lors du #Seafood2022, du 26 au 28 avril à Barcelone.

#networking au #FrenchPavilion avec les professionnels venus de tous les horizons

Le 28 Avril 2022

Véritable succès au plus grand salon de la mer #seafood2022 pour nos adhérents NCT&I qui ont représenté les filières calédoniennes de la mer auprès des 29 288 acheteurs et fournisseurs provenant de tout le secteur et du monde entier !

Prospecter de nouveaux marchés, rencontrer de nouveaux clients mais aussi connaître les tendances et évolutions du marché des produits de la mer font désormais partie des missions accomplies par SOPAC NC, Pescana et laora Export !

Un grand merci à #AgenceRurale qui a contribué à cette belle réussite !



KAI PACIFIKA – NOUVELLE ZELANDE – COMPTE RENDU EN ANNEXE



New Caledonia Trade Invest
Publié par Sandra Nouméa le 4 octobre 2022

INC BIORESSOURCES

#incbioressources a lui aussi décidé de faire découvrir sa gamme "Baie des Saveurs" pendant l'événement #culinaire KAI PACIFIKA qui se déroule actuellement à Westhaven - Auckland !

#incbioressources a créé une gamme de #produits 100% naturels, sans ajout d'additif au conservateur. Les arômes de la gamme sont le fruit d'une #expertise interne d'extraction, accompagnée d'un #travail minutieux de développement en laboratoire.

... Voir plus



New Caledonia Trade Invest
Publié par Sandra Nouméa le 3 novembre 2022

Brasserie Malaoui | Homeland NZ

La Brasserie Malaoui a décidé de conquérir le marché néo-zélandais en présentant à ce rendez-vous #gastronomique "Homeland event with Chef Peter Gordon" toute sa gamme de bières #artisanales.

👉 Cette société "primo exportatrice" de moins de 2 ans a pu se bâtir une #image de qualité grâce à un produit #savoureux basé sur un bon savoir-faire français... Voir plus



New Caledonia Trade Invest
Publié par Sandra Nouméa le 9 octobre 2022

[Kai Pacifica] #achards #caledonien

Assiette du Broussard, adhérente NCT&I a elle aussi décidé de présenter ses achards - made in New Caledonia !!

👉 Plusieurs pots de #piments, de légumes, d'oignon gingembre épicés et de bambou ont éveillé la #curiosité des cuisiniers qui n'ont pas hésité à les intégrer dans leurs préparations...

... Voir plus



FRENCH PACIFIC BUSINESS FORUM – PREPARATION
NOUVELLE ZELANDE – COMPTE RENDU EN ANNEXE



Le 18 Octobre 2022

Réunion de travail avec nos partenaires Pacific Trade & Invest New Zealand et French Polynesia Regional Group dans le cadre de la préparation d'un Pacifique Business Forum en mars 2023.

Merci à Aude Douyere et Glynis Miller pour leur accueil, leurs conseils avisés et leur soutien constant.

SALON HOTE C – FIJI – COMPTE RENDU EN ANNEXE



Du 24 au 31 Octobre 2022

NCT&I a organisé une mission économique à Fidji focalisée sur le secteur de l'hôtellerie et du tourisme du 24 Octobre au 31 Octobre, incluant la tenue d'un stand sur le salon HOTE C 2022 les journées du 27 et 28 Octobre.

Les premières journées ont été consacrées à des rencontres institutionnelles et économiques (Ambassade de France, Département de l'Energie, Fiji National Provident Fund, Investment Fidji, Bred Bank Fidji mais aussi Vinod Patel Centerpoint ...).

Trois entreprises étaient présentes sur place et 10 entreprises calédoniennes étaient représentées sur le salon. La présence d'un stand et d'une délégation calédonienne a agréablement surpris les organisateurs et visiteurs.

NCT&I

Rapport d'activités 2022

Mission économique et stand NCT&I lors du salon HOTEC 2022

HOTEC est le salon annuel du secteur de l'hôtellerie à Fidji, réunissant les principaux hôtels/resorts de Fidji (visiteurs) et les fournisseurs du secteur de l'hôtellerie (exposants). Les fournisseurs de solutions au secteur de l'hôtellerie regroupent toute la chaîne de valeur : aliments et boissons, mobilier, numérique, gestion de l'eau, énergie, gestion des déchets, services etc... L'édition 2022 fut la première édition depuis la pandémie du COVID-19, la dernière édition ayant eu lieu en 2019.

NCT&I a organisé une mission économique à Fidji focalisée sur le secteur de l'hôtellerie et du tourisme du 24 Octobre au 31 Octobre, incluant la tenue d'un stand sur le salon HOTEC 2022 les journées du 27 et 28 octobre.

Les participants à cette mission économique étaient :

- **Syrius Solar Industry NC** : Laurent Fischer (directeur) et Nasma Donguy (communication)
- **Vergnet Pacific** : Roland Wabete (directeur commercial) et Grégory Ronseaux (business developer)
- **Socalait** : Xavier Calonne (directeur commercial) → *présent uniquement sur le salon HOTEC*
- **NCT&I** : Cécile Chamboredon (directrice) et Rhenaud Hette (chargé de mission Fidji)

Lundi 24 octobre 2022 :

Arrivée à Nadi des participants, transport routier jusqu'à Suva afin de découvrir la géographie et le développement urbain de Fidji. Accueil à Suva à la résidence de l'ambassade de France par un cocktail en présence de l'ambassadeur de France à Fidji ainsi que les entrepreneurs français basés à Fidji afin de pouvoir échanger sur le fonctionnement de l'entrepreneuriat à Fidji, les bonnes pratiques des affaires, la compréhension de l'écosystème des affaires et réseautage.



NCT&I

Rapport d'activités 2022

Mardi 25 octobre 2022 :

Le 25 octobre est un jour férié à Fidji en raison de la fête de Diwali, NCT&I en a profité pour réaliser une présentation de Fidji et de l'écosystème des affaires ainsi que de réaliser un briefing sur le salon HOTEC et sur les RDV prévus le lendemain.

Mercredi 26 octobre 2022 :

- Visite de Vinod Patel Centerpoint, le plus gros magasin de bricolage/quincaillerie du pays, afin que les participants aient une meilleure compréhension du secteur à Fidji
- RDV avec le département de l'énergie de Fidji pour discuter de leurs activités et des projets en cours et à venir dans le secteur des énergies renouvelables
- RDV avec le Fiji National Provident Fund, le fond de pension Fidjien, propriétaire de nombreux hôtels et resorts à Fidji et responsable des appels d'offres liés à l'entretien et la rénovation de ces propriétés. Discussion autour des projets en cours et à venir de rénovation d'hôtels/resorts.
- RDV avec Investment Fiji afin de mieux comprendre le secteur de l'énergie à Fidji, les aides à l'investissement et le processus d'ouverture d'une entreprise/filiale à Fidji.
- RDV avec le directeur de la BRED Bank Fiji afin de faire un point sur l'économie du pays et découvrir comment la BRED Bank Fiji peut accompagner les participants dans leur développement à Fidji.



Jeudi 27 octobre / mercredi 28 octobre 2022 :

Tenue du stand NCT&I avec présence physique des entreprises Vergnet Pacific, Syrius Solar Industry NC et Socalait. 10 entreprises ont été représentées sur le stand par NCT&I (Biscochoc, Brasseurs du Lagon, Rhum Terre du Sud, Moonshine, Sunzil, Epureau, Pacific Plastic Profile, Sema, Cleannix et Visualcom). De nombreux hôtels/resorts ainsi que distributeurs ont pu être rencontrés et le salon a permis d'accéder facilement et rapidement à des contacts qualifiés pour les adhérents.

NCT&I a décidé de sponsoriser l'événement HOTEC afin d'avoir accès à une mise en avant de NCT&I sur les éléments de communication HOTEC, un stand premium au centre du salon, l'accès à la liste des participants et la sponsorship d'une discussion thématique incluant une présentation de ses services et du stand.

Afin de faire de la promotion autour du stand de NCT&I sur HOTEC, NCT&I a utilisé plusieurs outils comme : la publication d'une page dans le Fiji Times afin de mettre en avant le stand calédonien sur le

NCT&I

Rapport d'activités 2022

salon HOTEC, le boost de plusieurs posts sur les réseaux sociaux et l'organisation d'un jeu concours sur le stand afin de faire gagner un billet d'avion A/R Nadi-NOUMEA par le biais de son partenaire Aircalin.

NCT&I a également produit des livrets à distribuer aux visiteurs comprenant une mini présentation des exposants, leurs produits/services, leurs intérêts sur Fidji et leurs contacts.

Merci à Aircalin pour le billet d'avion offert qui a permis d'animer le stand par le jeu concours organisé.



HOTEC TRADESHOW Advertising Nation

Developing trade relations between New Caledonia and Fiji



Biscassiers de Lagers Beers, FIDJI SUPPLIED



Wood water CARBIL, FIDJI SUPPLIED



Power Calédonien Charcoal, FIDJI SUPPLIED



The Solaris heater, FIDJI SUPPLIED



The Terre de Séd rum, FIDJI SUPPLIED



Micro-algae, FIDJI SUPPLIED

With its physical presence in Fiji, New Caledonia Trade & Invest aims to develop the trade relations between New Caledonia and Fiji. Our team, based both in Noumea and Suva, is here to support both New Caledonian and Fijian companies in their export projects. NCT&I counts more than 300 members in various sectors of activities: agriculture, industry, services, transport, IT, health, engineering, etc.) and has helped many of them in their export process across the world. Our members are currently exporting from New Caledonia to dozens of our countries, such as Japan, France, Philippines, South Korea, Vietnam, New Zealand, France, China, Wales and Palau, Australia and others.

If your company is interested by the New Caledonian market, please get in touch with us to discuss about your project.

New Caledonia Trade & Invest is proud to sponsor and be a part of the 2022 edition of the HOTEC trade show. This will be the opportunity for us to showcase in Fiji some of our finest products and companies. We invite you to come visit us at our booth to meet our companies:

- Biscassiers de Lagers**, a manufacturer of dairy products and cheese will be showcasing their products at our booth (the sales director of Société will be present, don't miss this!). They will be accompanied by **Whum Terre de Séd**, a distillery producing premium rum, **Moonshine**, another distillery producing rum as well as whiskies and locally produced **Biscassiers de Lagers**, which is a craft brewery located in Noumea, offering you refreshing craft beer.
- Alcool bioéthanol energy**, the team of **Vergnet Pacific**, a leader in renewable energy solutions (solar, wind, hydro) will be present at the booth, as well as **Syrinx Solar Industry**, a manufacturer of high-quality solar water heaters. Don't miss the chance to meet these teams while they are in Fiji. **Sunco** will also be showcasing their revolutionary solar powered desalination solution.
- We will also showcase the water treat, micro-algae, composite profiles of Pacific Charcoal Profile**, the excellent sandblasting and cabinet work of **Soma**, the eco-friendly distribution technologies of **Charme** and finally the digital signage solutions of **Yee**.

Don't miss your chance to meet the team of NCT&I as well as our exhibitors and come visit us at Booth 62 and 63 at HOTEC 2022.

NEW CALEDONIA TRADE & INVEST





NEW CALEDONIA TRADE & INVEST

New Caledonia Government

LINKING NEW CALEDONIAN AND FIJIAN COMPANIES

WIN A RETURN TICKET TO NEW CALEDONIA THANKS TO OUR PARTNER AIRCALIN! FIND US AT BOOTH 62 & 63

Aircalin

Visit our booth at HOTEC 2022 to meet the best New Caledonian manufacturers in renewable energy solutions, solar water heating, WPC profiling, woodworking, food and beverages and more!



Renaud HETTE - Export representative Fiji
+478 2728163 / +478 7171020
rhetta@ncti.nc

FOLLOW US ON OUR SOCIAL MEDIA








NCT&I

Rapport d'activités 2022

Lundi 31 octobre 2022 :

- RDV divers pour les participants, notamment auprès d'acteurs rencontrés lors du salon, pour approfondir les discussions ou effectuer des visites afin de pouvoir présenter des devis à la suite de la mission.
- RDV téléphonique avec une avocate d'affaires Fidjienne francophone pour discuter des aspects légaux, de la fiscalité ainsi que des taxes à Fidji
- Départ pour Nouméa, fin de la mission

Conclusion du salon HOTEK 2022

La présence d'un stand et d'une délégation calédonienne a surpris positivement les organisateurs et les visiteurs, le salon étant historiquement sponsorisé par des entreprises fidjiennes et ainsi qu'Austrade et New Zealand Trade & Entreprise, avec une forte représentation des produits et entreprises australiennes et néo-zélandaises sur les stands et sur les cocktails/diners de fin de journée. La présence d'un stand NCT&I est donc une réussite pour faire grandir la notoriété de la Nouvelle-Calédonie et de ses entreprises à Fidji et plus globalement dans le Pacifique, le salon étant international. Une organisation plus en amont avec davantage de partenaires calédoniens permettrait de créer un stand plus imposant, mieux structuré et de renforcer davantage l'image de la Nouvelle-Calédonie (ex : sponsor cocktail networking pour mettre en avant les produits calédoniens auprès de tous les participants).

En termes de résultats, nous avons constaté que les exposants calédoniens ayant rencontré le plus de succès ont été les exposants du secteur de l'agroalimentaire ainsi que les exposants étant physiquement sur place (3 exposants sur place, 10 représentés par NCT&I). En effet, les produits alimentaires ont capté facilement l'attention des visiteurs qui étaient curieux de découvrir ce que la Nouvelle-Calédonie produit et de déguster les produits. La présence renforcée d'acteurs de l'agroalimentaire (distributeurs et concurrents : Punjas, Victoria Wines, Pmeghji, Tappoo, FMF, Prouds...) a accentué cet effet. La présence physique des exposants de son côté a permis à ces derniers de discuter de manière plus approfondie des produits/services proposés et d'engager des discussions d'affaires. Nous avons constaté que les produits/services techniques de certains exposants n'ont pas forcément eu les débouchés escomptés. Il fut difficile de garder l'attention des visiteurs en présentant les 10 exposants non présents. Ainsi il serait plus judicieux pour les prochaines éditions ou autres salons à venir d'avoir un maximum d'exposants présents physiquement au salon ou bien de limiter le nombre de d'exposants représentés par NCT&I.

- Biscochoc : les chocolats de Biscochoc ont rencontré un succès auprès de plusieurs distributeurs, notamment leurs napolitains, ainsi qu'auprès de certains hôtels pour leur chocolat pâtissier.
- Brasseurs du Lagon : les bières de brasseurs de lagon ont été très appréciées de plusieurs distributeurs et particulièrement par certains mixologues de grands hôtels qui souhaitent voir les bières de BDL à leur carte. Il est cependant difficile de trouver un distributeur étant donné le prix élevé des bières en comparaison aux bières locales ou d'origine AUS / NZ, et la méfiance des distributeurs concernant l'écoulement des marchandises auprès des hôtels
- Rhum Terre du Sud : Le rhum agricole de RTDS a rencontré un fort succès, auprès des mixologues de grands hôtels qui souhaitent obtenir ce rhum pour leur cocktail. Il est cependant difficile de trouver un distributeur en raison du prix élevé du rhum à l'export.

NCT&I

Rapport d'activités 2022

- Moonshine : Punjas a manifesté de l'intérêt pour acheter des spiritueux à Moonshine en marque blanche en raison d'un positionnement correct prix/produits. Les discussions sont en cours mais Punjas semble désormais essayer de tirer les prix vers le bas.
- Socalait : discussions intéressantes concernant les fromages et yaourts bien que l'aspect phytosanitaire pose un problème entre la Nouvelle-Calédonie et Fidji
- Vergnet Pacific : discussions très intéressantes auprès de nombreux hôtels/resorts. Vergnet Pacific envisage d'ouvrir une filiale à Fidji et de renforcer ses activités à Fidji.
- Sunzil : RAS
- Epureau : Léger intérêt pour les réservoirs en bois
- Pacific Plastic Profile : Intérêt de la part de deux entreprises concernant le decking.
- Sema : Mise en relation avec Mahogany Fiji
- Cleannix : RAS
- Visualcom : RAS

SALON VOILAH – SINGAPOUR – COMPTE RENDU EN ANNEXE



Le 24 Novembre 2022

Dans le cadre du Festival Voilah à Singapour, un cocktail dinatoire a été organisé à l'Ambassade de France pour présenter la Nouvelle-Calédonie et les produits calédoniens.

Une grande variété de "bouchées apéritives" salées et sucrées, froides ou chaudes ainsi que des cocktails ont été servis tout au long de cette soirée. Moment de convivialité qui a permis à nos adhérents de réseauter et d'établir de premiers contacts commerciaux qualitatifs.



Du 26 au 27 Novembre 2022

Le French Food Market qui s'est déroulé pendant deux jours a clôturé le festival VOILAH 2022. En partenariat avec Nouvelle Calédonie Tourisme, nos adhérents ont eu l'opportunité de faire découvrir au public Singapourien un éventail de nos produits agroalimentaire ainsi que la destination touristique calédonienne.

Une occasion de découvrir ce marché désormais très proche grâce à l'ouverture de la ligne aérienne AIRCALIN qui nous permet de nouer des relations commerciales plus importantes.

7-NETWORKING ET SENSIBILISATION



Le 2 Février 2022

Diagnostic Export et BPI

En partenariat avec le cluster **OPEN NC**, la première soirée network s'est déroulée au 12 Glasser. Nombreux adhérents et prospects ont participé à ce premier évènement de "networking" sur le thème de l'export.

Les soirées network organisées tous les deux mois font partie des **moyens sympathiques d'échanger avec des professionnels du même secteur ou d'ailleurs**, d'acquérir des contacts mais aussi de se faire connaître par d'autres entrepreneurs dans un cadre convivial.



Le 24 Mars 2022

Assemblée Générale Ordinaire

Nombreux adhérents, prospects et partenaires sont venus assister à l'assemblée générale ordinaire qui s'est déroulée jeudi 24 mars dans nos locaux.

Plusieurs points abordés : Approbation du rapport moral 2021, rapport comptable et approbation du rapport financier 2021, Affectation du report à nouveau résultat 2021 et Quitus bilan moral et financier.

Une présentation du plan d'action 2022 ainsi qu'une présentation du budget prévisionnel 2022 ont clôturé la séance.



Le 19 Mai 2022

Présentation NCT&I à la FTNC

Les soirées network ou afterwork sont régulièrement proposées par le cluster NCT&I aux adhérents. Cela reste des occasions d'échanger avec des professionnels du même secteur ou d'ailleurs, de développer son réseau mais aussi de se faire connaître tout cela dans une ambiance conviviale et sympathique.

Les membres de la French Tech ont découvert le cluster ce soir là avec Cécile Chamboredon, directrice NCT&I.

NCT&I

Rapport d'activités 2022



Le 15 Juin 2022

Soirée Japon

La soirée network qui s'est déroulée dans les locaux de notre adhérent "Brasseurs du Lagon" sur le thème du Japon a été un véritable succès. Les informations sur ce marché et le "comment exporté" ont été largement partagées auprès des adhérents NCT&I venu nombreux à cette occasion.

NCT&I remercie M. NAITO et Mlle HARUHARA de la société Godak pour leurs témoignages d'expériences commerciales réussies sur le marché Japonais.

Le 21 Juillet 2022

Démarche Export

[Retour sur l'atelier Décryptage OPEN NC/BPI, animé par NCT&I >> Pourquoi se projeter à l'export ? Comment déterminer si mon entreprise et mon projet sont prêts ? Quelles sont les étapes de la démarche export ? Enfin, quelles sont les aides disponibles ?

Autant de questions qui ont trouvé leurs réponses grâce à cet atelier qui a réuni une quinzaine de participants.

L'occasion de partager les problématiques d'entreprises récemment constituées, pour se tourner vers l'export avec la nécessité de s'appuyer sur des professionnels et déposer les dossiers d'aides financières calédoniennes et de la France ; et pour les entreprises de services de prendre des informations sur les étapes clés et ces aides disponibles à relayer à leurs clients pour investir dans les supports, les lieux et les personnes adaptés aux marchés à prospecter.



Le 28 Septembre 2022

Nouvelle Zélande & Australie

NCT&I a été ravi d'accueillir et d'avoir pu réunir les deux consulats de l'Australie et de la Nouvelle Zélande !

Cet évènement a été consacré aux opportunités que représentent ces deux marchés pour les entreprises néo-calédoniennes et permettra de renforcer nos échanges commerciaux dans les années à venir.

Calum Logan, Consul Général Adjoint du Consulat Générale d'Australie ainsi que Chris Horrill, Consule Générale Adjointe du Consulat Générale de Nouvelle-Zélande ont été les intervenants pour nous présenter leurs pays respectifs.

Dans une atmosphère conviviale et chaleureuse nos adhérents ont pu échanger, partager des sujets communs et aussi étendre leurs réseaux



Fonds Pacifique

Appel à projets



Financement alternatif pour nourrir nos missions : les projets du Fonds Pacifique

Fin 2021, NCT&I a déposé un dossier au Fonds Pacifique et a bénéficié d'une subvention (à hauteur de 50% des coûts) pour réaliser le projet d'étude suivant :

La circulation des biens et des services : opportunités d'échanges commerciaux, mutualisation de moyens pour une économie insulaire soutenable ?

Partant du constat post-covid qu'il est utile de réfléchir à développer de nouveaux modèles socio-économiques, que la Nouvelle Calédonie est possiblement au cœur de l'écosystème indopacifique, c'est une nécessité pour elle d'ouvrir ses relations internationales et de créer des opportunités avec les pays voisins du Pacifique, à commencer par les deux autres territoires français que sont Wallis et Futuna et la Polynésie Française.

Diversification économique et équilibre des balances, soutenabilité des échanges, renforcement de l'axe indo-Pacifique : c'est dans ce cadre que les membres de l'association ont identifié la nécessité de cartographier et mettre au point une banque de données à disposition des acteurs économiques ayant des volontés de coopérer avec les acteurs de la région. Cette banque de données aura pour but de permettre de piloter les démarches complexes des relations commerciales, d'échanges et coopération que chaque acteur privé ou groupement privé/ public pourraient souhaiter engager dans un cadre régional, vers des échanges soutenables et en mode circuit court entre les territoires du Pacifique.

La résilience des territoires du Pacifique passera par le développement de relations croisées, de coopérations, de partage des productions en fonction des capacités de chacun. C'est pourquoi un tel outil permettra de donner de l'intelligence économique à tous ses utilisateurs sur les forces, capacités et besoins de chacun des territoires du Pacifique en matière de production, de logistique, de service, de transport.

Le cahier des charges et descriptif des livrables attendus de l'étude est le suivant :

I – Les flux du Pacifique Sud post COVID

Objectifs : Identifier, caractériser les flux, modes de transport intra Pacifique et entrant et sortant de la zone.

Périmètre géographique : Mélanésie, Micronésie, Polynésie.

Livrables : Cartographie caractérisée des infrastructures portuaires et aéroportuaires et cartographie

caractérisée (quantitatifs et qualitatifs) des flux de marchandises et de voyageurs ANTI-COVID et projection POST COVID.

II – Identification des capacités de production de produits et services de chaque Pays et territoire.

Objectifs : Déterminer les capacités et moyens de production durable (sur 4 axes ; durabilité environnementale, économique, inclusion sociale et de gouvernance) des pays et territoires du Pacifique sur la base des :

Livrables : Base de données multi-entrée, par Pays, par produit, par service.

Cette étude est en cours de réalisation.

Fin 2022, NCT&I s'est associé à son partenaire la French New Zealand Chamber of Commerce d'Auckland pour proposer une autre demande de financement par le Fonds Pacifique pour la mise en place d'un poste de chargé de mission export basé à Auckland pour dynamiser et accompagner les échanges commerciaux entre nos 3 territoires.

La FNZCCI pour les entreprises françaises, le FPRG pour les entreprises polynésiennes, et le cluster NCT&I en Nouvelle Calédonie accompagnent les entreprises de leur territoire à mettre au point leur stratégie d'exportation de leurs biens et services mais aussi leurs stratégies de recherche d'investisseurs et de fournisseurs.

Notre stratégie repose d'abord et avant tout sur les échanges régionaux avec les voisins du Pacifique. La résilience des territoires du Pacifique passera par le développement de relations croisées, de coopérations, de partage des productions en fonction des capacités de chacun.

Les livrables attendus de la prestation de service réalisé par le V.I.E (dispositif Business France) qui sera recruté pour une période de 18 mois sont les suivants :

1. Veille sur les appels d'offres de la Nouvelle Zélande (marchés publics et marchés privés affichés) et diffusion de ces opportunités dans le réseau des entreprises des 3 territoires.
2. Réalisation d'études de marchés focus sur la Nouvelle Zélande permettant d'identifier les potentialités de développement de relations commerciales pour les produits et les services des entreprises demandeuses. Ce service pourra bien entendu s'étendre à des demandes d'entreprises françaises en recherche de déploiement sur les marchés pacifiques, et qui commencent par le marché Néo-Zélandais dont la taille est attractive.
3. Le FPRG et NCT&I sont parallèlement à même de réaliser pour le compte des entreprises néo zélandaises des études de marché et d'implantation sur leur propre territoire.
4. Identification des partenaires potentiels de joint-venture sur le territoire néo-zélandais, les autres structures ayant la finalité de faire de même chacune sur son territoire pour développer les investissements croisés.

NCT&I

Rapport d'activités 2022

5. Animation de webinaires ou séminaires de présentation de ces opportunités et mise en relation.
6. Organisation de moments de networking
7. Préparation et organisation de missions économiques sur le territoire néo-zélandais, en coopération avec les structures ad'hoc des territoires impliqués.

Nous avons appris en avril 2023 que le financement était accordé. Le recrutement est ainsi lancé.

Nous remercions le Haut-Commissariat et le SCRRE de leur soutien.

NCT&I dans la PRESSE



Le 3 Mars 2022

Quelles seront les conséquences économiques et répercussions que le conflit entre la Russie et l'Ukraine aura en Nouvelle-Calédonie ?

Zoltan Kahn, Vice-Président NCT&I, donne son avis au micro de RRB dans l'émission les jeudis de l'économie.

L'interview est à retrouver en PODCAST

: <https://lnkd.in/gqiZ2Mys>



LES ENTREPRISES CALÉDONIENNES EN MISSION EN POLYNÉSIE

Une vingtaine d'entreprises se rendront en Polynésie française dans le courant du mois de juin 2022. Cette mission économique est organisée par l'association New Caledonia Trade & Invest (NCT&I) dans le but d'accompagner ses adhérents dans leurs démarches à l'export et à l'investissement à l'étranger.

Philippe Réaud, gérant de l'entreprise Visual Com, se prépare à partir en Polynésie française au mois de juin prochain mais ce ne sera pas une semaine de vacances ! En effet, avec une vingtaine d'entrepreneurs calédoniens, il participe à la mission économique organisée par l'association NCT&I. Il travaille déjà avec la Caisse de prévoyance sociale polynésienne à qui il a vendu une solution innovante pour l'accueil de ses visiteurs. Il souhaite, durant cette mission, en profiter pour démarcher d'autres clients susceptibles d'être intéressés par cette solution ou par d'autres de ses produits.

L'association NCT&I organise annuellement des missions économiques, ou diplomatico-économiques, dans les pays cibles de ses adhérents. En 2019, une délégation s'était rendue dans les îles Fidji. En 2021, limitée par les fermetures des frontières,

l'association s'était tournée vers Wallis. Cette année, c'est au tour de la Polynésie française d'accueillir des entreprises calédoniennes de secteurs variés, du numérique à l'agroalimentaire, intéressées par le fait de développer leurs activités sur ce territoire ou de mettre en place des partenariats commerciaux.

Inscriptions en cours

Le cluster a pour ambition d'accompagner les entreprises calédoniennes à l'international dans leurs démarches à l'export et à l'investissement à l'étranger, ou à la recherche d'investisseurs étrangers pour collaborer avec eux. Cécile Chamboredon, directrice de NCT&I, explique le déroulé du séjour : « il y a d'abord un temps de présentation de l'activité économique du territoire et d'échanges avec les institutions, les organisations et les fédérations

locales. Ensuite, nous organisons des rendez-vous commerciaux en B to B avec les partenaires ciblés par nos adhérents. »

Il s'agit, ici, pour les entreprises d'identifier des partenaires, de réaliser des études de marché afin d'évaluer le potentiel d'export de tel ou tel produit ou service, et de se renseigner sur les appels d'offres dans la zone. Elle précise : « Il est toujours possible de s'inscrire. Il existe des aides pour financer ce séjour tel que le crédit d'impôt à l'export et les chèques relance export pour effectuer des études de marché ».



Contact
secretariat@ncti.nc

REVUE DE PRESSE EN NC

New Caledonia Trade Invest
Publié par Sandra Nouméa · 22 h · 🌐

[Interview #seafood2022]

👉 Mario Lopez, gérant de la société Pescana a participé au #Salon Seafood à Barcelone et a représenté la filière thon avec la marque Cap Lapérouse (marque néo-calédonienne destinée à l'export).

👉 On le retrouve dans l'interview de #RRB

#seafood2022 #thon #nouvellecaledonie #export



VOS PODCASTS

MADE IN

Publié le
04
Mai 2022

LES PRODUITS DE LA MER CALÉDONIENS SE DÉGUSTENT À BARCELONE

L'évènement a accueilli quelque 29 000 visiteurs, et la Nouvelle-Calédonie ne pouvait manquer pareil rendez-vous. New Caledonia Trade & Invest en partenariat avec l'Agence Rurale ont participé au salon international des produits de la mer Seafood Expo Global 2022 qui s'est déroulé à Barcelone du 26 avril au 28 avril dernier.



De la crevette bleue Obsiblué en carpaccio de la Sopac, du thon germon en sashimi signé Cap La Pérouse, de l'holothurie exposée par laora Export... Assurément, le cluster export NCT&I, accompagné de l'Agence rurale, a mis les petits plats dans les grands pour séduire les amateurs et acheteurs de produits de la mer du monde entier. Il faut dire que le Seafood Expo de Barcelone est un incontournable en la matière.

REVUE DE PRESSE EN NC

nouvelle
calédonie **1**

La ligne Nouméa-Singapour, une nouvelle opportunité pour la Nouvelle-Calédonie



Le vol inaugural de la ligne Nouméa-Singapour devrait avoir lieu ce vendredi 1er juillet. Une ligne qui viendra diversifier celle déjà existante qui passe par le Japon pour rejoindre l'Europe. Avec, pour la Calédonie, la possibilité d'ouvrir de nouveaux marchés touristiques et autres.

Brigitte Whaap, Lina Waka-Ceou et Caroline Moureaux · Publié le 30 juin 2022 à 19h27, mis à jour le 30 juin 2022 à 19h40

L'ouverture d'une nouvelle ligne vers l'Asie est synonyme pour la Nouvelle-Calédonie d'ouverture de nouveaux marchés économiques. C'est en tout cas la volonté du gouvernement, puisque que la ligne Nouméa-Singapour était l'un des points du discours de politique générale du président Louis Mapou.

" Les lignes directes ne passaient que par le Japon. On avait Osaka et Narita. La volonté, c'était de diversifier et de descendre plus bas en Asie" explique Gilbert Tyuienon, membre du gouvernement en charge des transports. " Et on voulait aussi offrir des opportunités de développement économique pour les entreprises calédoniennes qui sont tournées vers l'export".

Le cluster New Caledonia Trade & Invest (NCT&I) envisage d'organiser une mission exploratoire dans le secteur agroalimentaire afin d'évaluer les opportunités économiques. Les entreprises intéressées pourraient aussi participer aux nombreux salons qui se tiennent à Singapour chaque année. Des secteurs ont déjà été identifiés, comme la construction, les énergies renouvelables, l'agroalimentaire, ou encore les produits de la mer.

REVUE DE PRESSE EN NC

MADE IN

Publié le
15
Déc. 2022

EXPORT : UN NOUVEAU SOUFFLE ÉCONOMIQUE POUR LES ENTREPRISES CALÉDONIENNES



Paru dans :



Depuis 2015, l'association New Caledonia Trade & Invest (NCT&I) soutient les entreprises de biens et de services dans leur démarche d'export à l'international. Ce cluster transectoriel regroupe 120 adhérents. Sa directrice, Cécile Chamboredon, fait le point.

MISSIONS ÉCONOMIQUES

Le cluster propose à ses adhérents de participer à des missions économiques ou des salons à l'international. En 2022, deux missions ont eu lieu en Polynésie française, une en Papouasie-Nouvelle-Guinée en premier semestre. Tout dernièrement, une mission préparatoire en Nouvelle-Zélande (pour une mission en mars 2023), une mission aux Fidji, une présence au French Food Market à Singapour et au Seafood de Barcelone en avril. « *Les événements internationaux apportent beaucoup à nos adhérents. Ils y nouent des contacts prometteurs. Ces missions donnent un caractère plus humain à cette démarche économique et permettent de toucher de près les difficultés des démarches de prospection* », précise Cécile Chamboredon.

JEUDI DE L'ECONOMIE : 07/07/22

7 juillet 2022 à 13:30



Quelles retombées économiques peut-on attendre après l'ouverture de la liaison aérienne avec Singapour ? Réelles opportunités ou miroir aux alouettes ? C'était le thème ce midi des jeudis de l'économie Radio Rythme Bleu.

Jean François Bodin recevait Cécile Chamboredon, la directrice du cluster NCT&I, Daniel Wadriako de la maison de la vanille qui exporte ses gousses depuis 2 ans à Singapour, Julie Laronde, directrice de Nouvelle-Calédonie Tourisme et Vaiana Royer de laora Export.

RECRUTAGES

International

CCI NOUVELLE-CALÉDONIE

NCT&I VEILLE POUR PERMETTRE AUX ENTREPRISES CALÉDONIENNES DE SE DÉVELOPPER À L'INTERNATIONAL

Depuis 2015, le cluster NCT&I (New Caledonia Trade & Invest) soutient les entreprises calédoniennes dans leur développement à l'export. Un atout pour la centaine d'entreprises ou institutions adhérentes. Parmi les outils mis en place par le cluster : une veille régionale, pilotée depuis Suva par Rhenaud Hette, chargé de mission à Fidji.

Une veille active sur l'ensemble du Pacifique sud

Pour se développer à l'international, les entreprises calédoniennes ont plusieurs options, mais la principale est de répondre à des appels d'offres. « Je consulte ou reçois, toutes les semaines, les appels d'offres publiés sur plus d'une soixantaine de plateformes », explique le chargé de mission, qui capte l'essentiel des appels d'offres publiés dans le Pacifique sud.

Un début de reprise post-Covid

Si la pandémie mondiale a ralenti ou mis à l'arrêt de nombreux projets, on constate, depuis quelques mois, une augmentation sensible du nombre d'appels d'offres publiés et de projets lancés. « La réouverture des pays insulaires du Pacifique et la reprise des vols directs sont propices à la reprise de contacts en face à face, davantage sources de résultats que les contacts virtuels », explique-t-il. Si les entreprises calédoniennes ont des liens étroits avec la Polynésie-française et Wallis-et-Futuna, Rhenaud Hette rappelle que certaines d'entre elles ont pu remporter des marchés dans les États fédérés de Micronésie, en Papouasie-Nouvelle-Guinée et à Fidji.



nouvelle calédonie 1



NCT&I espère accroître les échanges commerciaux entre nos deux pays grâce à l'importante cohésion entre nos partenaires : **French New Zealand Chamber of Commerce and Industry (FNZCCI)** **Pacific Trade Invest New Zealand**, le consulat de Nouvelle-Zélande avec la Consule Madame **Felicity Roxburgh** mais aussi le bureau des investisseurs de la Province Sud avec Madame **Isabelle Laran**.

Annexes

Kai Pacifika – Auckland

French Food Market – Voilah - Singapour

3 - 6 October 2022
Westhaven | Auckland

KAI PASIFIKA

Fine produce & cuisine from the Blue Pacific

Delivered by:



Instigated by:



Supported by:



Le KAI PASIFIKA, une célébration de la cuisine du Pacifique bleu, s'est tenu au restaurant Homeland de Peter Gordon à Westhaven, Auckland, du 3 au 6 octobre 2023. 20 chefs de Nouvelle-Zélande et 5 chefs du Pacifique étaient invités à l'événement.

Le KAI PASIFIKA / Cet événement a pour objectif de faire découvrir les produits uniques des producteurs des îles du Pacifique aux chefs, importateurs, distributeurs, gastronomes et médias néo-zélandais.

Au programme : création de nouveaux plats à partir des ingrédients du Pacifique par les chefs, événement commercial pour les importateurs, acheteurs et distributeurs et dîner-dégustation par le chef Peter Gordon en présence des producteurs.



NOS ADHÉRENTS PRÉSENTS



Assiette du Broussard



L'Assiette du Broussard fabrique des achards à partir de recettes familiales. Elle est spécialisée dans la fabrication d'achards à base de légumes assaisonnés et mixés.



Brasserie Malaoui

La brasserie Malaoui est une brasserie de bières artisanales qui a su se construire une image de qualité grâce à un produit savoureux basé sur un bon savoir-faire français.



NC Bioressources



NC Bioressources valorise la biodiversité du Pacifique en se basant sur une forte expertise en chimie des produits naturels, notamment issus des plantes.



Terre du Sud

Terre du Sud est une entreprise de production de rhum local et de qualité. Rigoureux sur la qualité de ses produits, la rhumerie n'utilise que des fruits issus de l'agriculture responsable.



Sopac NC



L'entreprise Sopac NC est reconnue pour la qualité de sa crevette bleue qu'elle exporte au Japon, en Europe et aux États-Unis. Cette crevette haut de gamme est le deuxième produit exporté de Nouvelle-Calédonie.

VEILLE PRESSE NOUVELLE-ZÉLANDE



Pacific Pantry opens its doors

11 OCTOBER 2022 BY JULIE BIUSO – LEAVE A COMMENT

Where have all these amazing products been hiding?

It was time to hone the taste buds and get tasting.

Last Tuesday I was invited to spend a morning at Peter Gordon's Auckland cook school, Homeland, to meet a group of chefs and artisan food producers who had been brought over from 7 different Pacific nations by Pacific Trade Invest to take part in a week-long event called Kai Pasifika.

I've been to hundreds of product launches in my time. While most have been informative though perhaps a tad drawn out, some have been downright dreary. Kai Pasifika was something else. On arrival an apron was tied around my back. This was no passive product launch – *We were cooking our own lunch!*

A magnificent array of fresh produce and ingredients had been flown in for the week. I made my way to one of the prep tables along with two other women and one of the Pacific chefs and we were ready to roll. The two women, though, had different skill levels. Content creator Michelle Tsang loves cooking and journo Cari Johnson loves food but was not confident cooking in front of a crowd. I'm not sure I was either! It wasn't a competition but having Chef Tuiohu Mafi on our table – caterer for the Tongan Royal Family and chef for royal weddings, feast gatherings, and the like – upped the game just a wee bit. He got on with his job and we got on with ours, feeling like fish out of water as we scurried around loading ingredients onto plates to make who knew what or how!



https://sharedkitchen.co.nz/2022/10/pacific-pantry-opens-its-doors/?mc_cid=a86d84ade5&mc_eid=UNIQID



Gastro-diplomacy links Blue Pacific Continent & NZ

by Hospitality Business
October 11, 2022



Gastro-diplomacy at the food embassy for Aotearoa and the Pacific.

[Facebook](#) [Twitter](#) [Print](#) [Email](#) [More](#)

Five leading Chefs representing the Blue Pacific Continent have shared their culinary creativity with 20 invited Kiwi chefs, and writers from the New Zealand cuisine media at Peter Gordon's Homeland Food Embassy.

The event was organised by Pacific Trade Invest NZ (PTI NZ) in collaboration with the New Zealand Ministry of Foreign Affairs (MFAT) and Homeland.

Kai Pasifika provided an opportunity to celebrate the food of the Blue Pacific Continent and an opportunity to promote shared Pacific cultures.

The Pacific Chefs, pictured above with Peter Gordon are:

- **Leonid Vusilai** (Vanuatu), winner of Pacific Island Food Revolution Season one, and owner of Island Kakae;
- **Dora Rossi** (Samoa), owner of Paddles Restaurant and Milani Cafe in Apia;
- **Losavati Sewale** (Fiji), Executive Chef at Raymond's Restaurant and a trainer chef at Fiji Orchid Resort;
- **Rangi Mitaera-Johnson** (Cook Islands), consultant Chef and trainer at the Rarotonga Cooking School; and
- **Tuiohu Mafi** (Tonga), Head Chef at Tanoa Hotel, caterer to the Tonga Royal Family and President of the Tonga Culinary Association.

The celebration of food and community was designed to foster a cultural exchange through food creativity. Importantly too, it encouraged export opportunities for fine foodstuffs from the Pacific into New Zealand.

<https://www.hospitalitybusiness.co.nz/gastro-diplomacy-links-blue-pacific-continent-nz/>

Subscribe To Our Newsletter

Join our mailing list to receive the latest news and updates from our team.

SUBSCRIBE!

ADVERTISEMENT

Popular Posts

- ASB Showgrounds decision a 'convincing win for the events industry'
- Mark Gregory joins Restaurant Association Hall of Fame
- Jet Park Hotel appoints new GM
- BEIA appoints new Events Manager
- Labour Day – your public holiday entitlements

Upcoming Events

There are no upcoming events.

PACIFIC

Pacific chefs impress in NZ with homegrown ingredients

From **Pacific Waves**, 6:01 am on 8 October 2022

Share this     



Listen 3'35"

[Add to playlist](#) | [Download](#)

Pacific chefs impress in NZ showcasing recipes with homegrown ingredients.

<https://www.rnz.co.nz/international/programmes/datelinepacific/audio/2018861794/pacific-chefs-impress-in-nz-with-homegrown-ingredients>

Stuff

Chefs promote food tourism in the Pacific in festival of cuisine and produce

Torika Tokalau · 06:42, Oct 06 2022



Homeland hosts event to showcase Pasifika produce. RICKY WILSON/STUFF

Pasifika chefs are calling on Kiwi tourists to take advantage of local food and produce when they visit the islands, in an effort to boost economies as they recover from the Covid-19 pandemic.

The chefs, from Fiji, Samoa, Tonga, Vanuatu and Cook Islands, have been in Auckland to champion Pacific produce for tourism and export, as well as learn from top Kiwi chefs in the first Kai Pasifika event.

The four-day event, which started on Monday, celebrates the food of the Blue Pacific and promotes shared Pacific cultures through food creativity.

It was hosted by renowned Kiwi chef Peter Gordon, at his Homeland Restaurant in Westhaven.

<https://www.stuff.co.nz/travel/destinations/pacific-islands/130067388/chefs-promote-food-tourism-in-the-pacific-in-festival-of-cuisine-and-produce>

Stuff

Pasifika chefs join Peter Gordon for festival of Pacific cuisine and produce

Torika Tokalau · 05:00, Oct 02 2022



Renowned Kiwi chef Peter Gordon will host the event at his Westhaven restaurant, Homeland. LAWRENCE SMITH/STUFF

Five chefs from the Pacific, including the Tongan royal family's personal chef, will help launch the first Kai Pasifika festival in New Zealand.

The festival is a bid to celebrate and promote food and shared culture from the Blue Pacific.

Dora Rossi from Samoa, Leonid Vusilai from Vanuatu, Losavati Sewale from Fiji, Rangi Mitaera-Johnson from the Cook Islands and Tuiohu Mafi from Tonga will join 20 Kiwi chefs in Auckland for the four-day event from October 3.

Pacific Trade Invest New Zealand (PTI NZ) trade commissioner Glynis Miller said the Pacific chefs would share their love and knowledge of Pacific ingredients at Homeland restaurant in Westhaven, which is owned by renowned chef Peter Gordon.

<https://www.stuff.co.nz/life-style/food-drink/130034431/pasifika-chefs-join-peter-gordon-for-festival-of-pacific-cuisine-and-produce>



Lifestyle - [View read](#)
Kai Pasifika
 Fine produce and culture from the Blue Pacific. Continue

Home > Lifestyle > Kai Pasifika

KAI PASIFIKA

A celebration of Blue Pacific cuisine will be at Peter Gordon's acclaimed Homeland restaurant at Westhaven, Auckland, in the week starting 3 October.

KAI PASIFIKA is brought to you by Pacific Trade Invest, the leading agency of the Pacific Islands Forum Secretariat, that promotes exports from and investment into the region.

Pacific food connects culture, tradition and creates communities. KAI PASIFIKA will bring an authentic experience of the Pacific to New Zealand chefs, importers, distributors, food lovers, and media.

Products include:



Blue prawns from New Caledonia



Niue honey



Gaston Chocolat from Vanuatu



Cacao nibs from the Solomon Islands



83 Islands rum (made from wild sugarcane) from Vanuatu



Kai Pasifika-05 Sea Salt

TE WAHA NUI

AUT STUDENT JOURNALISM

Kai Pasifika comes to Aotearoa

Culture

FAITH LAUVAI TOVAO • SEPTEMBER 1, 2022



KAI PASIFIKA WILL PROVIDE CHEFS WITH A WIDE RANGE OF PACIFIC PRODUCE TO CREATE DISHES FROM. PHOTO: SUPPLIED.

Kai Pasifika is coming to New Zealand next month and will introduce unique ingredients from Pacific Island producers to NZ chefs, food lovers, importers, distributors and media.

The event is a celebration of Blue Pacific cuisine and a fusion of Pacific flavours.

A selection of 20 invited chefs, five from the Pacific and 15 from NZ, will create dishes from a range of imported Pacific ingredients.

From New Caledonian blue prawns, to honey from Niue and rum from Vanuatu, it is set to be an eventful week filled with delicious kai.

Kai Pasifika is a partnership between the Pacific Trade Invest NZ and renowned Kiwi chef, Peter Gordon's restaurant Homeland in Westhaven, Auckland.

With offices in Australia, China and Europe, PTINZ's mission is to encourage and promote exports from the Pacific.

PTINZ's marketing and communications manager, Alex Stone, is confident Pacific produce will soon be in high demand all over New Zealand.

"From our perspective, our audience are people who import speciality foods for restaurants, fancy delis and speciality food shops.

"We want to tell them that you can import these ingredients and you can sell them to your clientele around New Zealand."

PTI is an agency of the Pacific Islands Forum Secretariat. Kai Pasifika will have products from 18 different producers, across seven of these countries that make up the 18 members of the PIF. In a media release by PTINZ, Gordon said he was excited to see the growth of Pacific produce in New Zealand.

"Our primary goal at Homeland has always been to showcase products from Aotearoa and the Pacific," he said.

"We can't wait to work with more Pasifika producers with exciting products like cacao, coffee, taro, tropical fruit and so much more."

PTINZ's trade commissioner Glynis Miller says the culinary event will hold strong significance for Pacific nations.

"We want to promote the Pacific's unique products, tell the stories of its producers, and find new buyers and markets in New Zealand and further afield."

<https://tewahanui.aut.ac.nz/culture/kai-pasifika-comes-to-aotearoa>

<https://www.vervemagazine.co.nz/kai-pasifika/>

Solomon Times

KAI PASIFIKA: Culinary Creativity, Cultural Sharing, a Great Success



The five Pacific Island chefs pictured with Peter Gordon, a New Zealand chef who has had restaurants in London, Auckland, New York, Istanbul and Wellington.

Source: Supplied

Tuesday, 04 October 2022 13:29 PM

Share   

KAI PASIFIKA a celebration of Blue Pacific cuisine is underway right now at Peter Gordon's acclaimed Homeland Food Embassy at Westhaven, Auckland.

The first two days have seen five chefs who have flown in from the Blue Pacific Continent, sharing their culinary creativity and familiarity with products from their homelands, they are;

- Leonid Vusilai (Vanuatu), winner of Pacific Island Food Revolution Season one, and owner of Island Kakaë;
- Dora Rossi (Samoa), owner of Paddles Restaurant and Milani Café in Apia;
- Losavati Sewale (Fiji), executive chef at Raymond's Restaurant and a trainer chef at Fiji Orchid Resort;
- Rangi Mitaera-Johnson (Cook Islands), consultant chef and trainer at the Rarotonga Cooking School; and
- Tuiohu Mafi (Tonga), Head Chef at Tanoa Hotel, caterer to the Tonga Royal Family and President of the Tonga Culinary Association.

This celebration of food and community is fostering cultural exchange through food creativity. Importantly too, it will encourage export opportunities for fine foodstuffs from the Pacific.

And also help revitalise post-Covid tourism to the Blue Pacific, through a New Zealand brand of 'gastrodiplomacy'.

For example, many resorts and restaurants around Fiji have adopted 'farm to fork' and 'dock to dine' experiences, creating on-site vegetable and herb gardens, and employing local fisherman, for a more sustainable approach to hospitality.

<https://www.solomontimes.com/feature/kai-pasifika-culinary-creativity-cultural-sharing-a-great-success/742>



So flavoursome - Kai Pasifika a celebration of Pacific Island cuisine

A new food festival celebrates Pacific Island cuisine with chefs from Samoa, Tonga, Vanuatu, Fiji and the Cook Islands.

5th October, 2022



Five Pasifika chefs - Leonid Vusilai from Vanuatu, Rangi Mitaera-Johnson from the Cook Islands, Losavati Sewale from Fiji, Dora Rossi from Samoa and personal chef to Tongan royal, family Tuiohu Mafi. Photo / FTI

Travel hasn't been the easiest over the last two years, but the first ever Kai Pasifika is bringing the flavours of beloved Pacific islands homelands to Aotearoa.

Kai Pasifika is a celebration of Pacific Island cuisine, bringing renowned Pacific chefs from the islands of Samoa, Tonga, Vanuatu, Fiji and the Cook Islands.

Introducing unique ingredients from Pacific Island producers to New Zealand chefs, importers, distributors, food lovers, and media, Kai Pasifika is a partnership between Pacific Trade Invest, Homeland restaurant, and the Ministry of Foreign Affairs and Trade.

Acclaimed chef and host of Kai Pasifika, Peter Gordon, says the best food in the world is grown and produced right here in Aotearoa and the Pacific.

"The flavor, the provenance and the sustainability of Pacific foods, there is all this produce right here in our backyards and we need to know more about it," says Gordon.

"We want to know the stories, where it comes from, why it's so flavoursome."

Kai Pasifika has five chefs here for the week from the Cook Islands, Samoa, Tonga, Fiji and Vanuatu and, says Gordon, they all have different stories.

<https://pacificmedianetwork.com/articles/so-flavoursome-kai-pasifika-a-celebration-of-pacific-island-cuisine>

Cook Islands chef spreads the word on culinary delights

Thursday 6 October 2022 | Written by [Al Williams](#) | Published in [National](#)

Share [Twitter](#) [Facebook](#) [Email](#) [LinkedIn](#)

Cook Islands chef Rangī Mitaera-Johnson is mixing it with the best in the region during a celebration of food and community in Auckland.

Kai Pasifika celebrates the produce and cuisine of the Pacific continent with several high-profile chefs converging on Peter Gordon's acclaimed Homeland Restaurant in Auckland this week.

Mitaera-Johnson has joined Dora Rossi (Samoa), owner of Paddles Restaurant and Milani Café in Apia, Leonid Vusilai (Vanuatu), winner of Pacific Island Food Revolution Season One, and owner of Island Kakaē, Losavati Sewale (Fiji), executive chef at Raymond's Restaurant and a trainer chef at Fiji Orchid Resort and Tuiohu Mafi (Tonga), head chef at Tanoa Hotel and president of the Tonga Culinary Association for several days of shared culinary creativity.

It culminated in a Kai Pasifika Masterclass featuring Peter Gordon's own culinary prowess using Pacific Island ingredients to create speciality dishes yesterday.

On Tuesday the chefs created a five-course dinner celebrating the flavours of the Pacific Islands - guests included Ministers, Pacific dignitaries and VIP guests.

On Monday the chefs undertook a mystery box challenge, providing food writers with the opportunity to get up close and personal with Pacific ingredients, with guidance from the Pacific chefs to create their own masterpieces.

On Sunday the mystery box challenge saw New Zealand and Pacific chefs work side by side with a wide range of Pacific ingredients using their professional and cultural skills, knowledge and experiences to create speciality dishes.

The event is led by Pacific Trade Invest NZ (PTI NZ) in collaboration with the New Zealand Ministry of Foreign Affairs and Trade (MFAT), and Homeland – 'the Food Embassy for Aotearoa and the Pacific.'

Mitaera-Johnson was contacted by New Zealand Foreign Affairs and Trade in a combined effort to promote Pacific product and produce - she has worked in kitchens for 25 years and now works freelance.

Glynis Miller, PTI New Zealand's Trade Commissioner said the event was about promoting the Pacific's unique products, telling the stories of its producers, and encouraging chefs to create a bond, whereby they can teach and learn from each other back in their own countries.

"It would be fantastic to see a twinning arrangement coming out of this – something our food writers in the media industry could themselves participate and share."

<https://www.cookislandsnews.com/uncategorized/internal/national/cook-islands-chef-spreads-the-word-on-culinary-delights/>



The Pacific chefs, with Peter Gordon (fourth from left), from left, Leonid Vusilai (Vanuatu), Dora Rossi (Samoa), Losavati Sewale (Fiji), Rangī Mitaera-Johnson (Cook Islands), and Tuiohu Mafi (Tonga). PTI NZ/22100502

Kai Pasifika promotes Blue Pacific culture and cuisine

The Pacific Tourism Organisation (SPTO) has congratulated the event organisers of Kai Pasifika for showcasing the food and culture of the Blue Pacific Continent.

Held at Peter Gordon's acclaimed Homeland Food Embassy at Westhaven in Auckland, the event saw five chefs from the region showcase Pacific products through their culinary creativity. Kai Pasifika was also attended by 20 chefs from New Zealand and writers from New Zealand cuisine media.

In acknowledging the importance of the event, SPTO CEO Christopher Cocker applauded the collaboration led by Pacific Trade Invest New Zealand (PTI NZ) with the New Zealand Ministry of Foreign Affairs and Trade (MFAT) and Homeland – 'the Food Embassy for Aotearoa and the Pacific.'

Mr Cocker mentioned that this initiative promoted the Blue Pacific Continent's unique products, flavour and culture and also encouraged local chefs to step outside of their comfort zones to share their skills and stories on such platforms.



"Food is vital and the pride of Pacific cultures. We in the Pacific don't promote enough of our unique cuisine and are not innovative in making our cuisine attractive to the visitor's palate. We should learn from our Asian and SE Asian neighbors who have successfully promoted their cuisine to the international market. These are exciting and interesting times for our region. With travel and tourism finally resuming post-pandemic, food tourism is a promising niche segment for the Pacific. Events like Kai Pasifika, provide a platform for us to showcase the potential of the Pacific, as a competitive destination for food enthusiasts."

"Earlier this year, both Fiji and French Polynesia gained global recognition by qualifying as finalists in the Oceania's Best Culinary Destination 2022 category of the World Culinary Awards. It is evident that our region can compete globally with other culinary destinations, so events like Kai Pasifika are important because they help to showcase the potential of the Pacific, as a competitive destination for food enthusiasts", he said.

"By investing in this niche segment, we can ensure that tourism diversifies its offerings and becomes more inclusive of local produce, culture and communities".

RECENT POSTS

- New Maologist to Bring Local Culture to Life
- Pacific Tourism shares Pacific Sustainable Tourism Policy Framework at Indian Ocean Economic Forum
- Vanuatu Tourism: Data And Insights Are Crucial Elements Of Decision-Making
- Increased High Level Participation in Supporting Pacific Tourism Organisation
- Pacific Tourism Organisation welcomes nomination of Safford Cruise ship market



Home | Kai Pasifika promotes Blue Pacific culture and cuisine

<https://southpacificislands.travel/kai-pasifika-promotes-blue-pacific-culture-and-cuisine/>



Gastro-diplomacy hyperlinks Blue Pacific Continent & NZ –



5 main Cooks representing the Blue Pacific Continent have shared their culinary creativity with 20 invited Kiwi cooks, and writers from the New Zealand delicacies media at Peter Gordon's Homeland Meals Embassy.

The occasion was organised by Pacific Commerce Make investments NZ (PTI NZ) in collaboration with the New Zealand Ministry of International Affairs (MFAT) and Homeland.

Kai Pasifika offered a chance to have a good time the meals of the Blue Pacific Continent and a chance to advertise shared Pacific cultures.

The Pacific Cooks, pictured above with Peter Gordon are:

- **Leonid Vusilai** (Vanuatu), winner of Pacific Island Meals Revolution Season one, and proprietor of Island Kakae;
- **Dora Rossi** (Samoa), proprietor of Paddles Restaurant and Milani Café in Apia;
- **Losavati Sewale** (Fiji), Govt Chef at Raymond's Restaurant and a coach chef at Fiji Orchid Resort;
- **Rangi Mitaera-Johnson** (Cook dinner Islands), marketing consultant Chef and coach on the Rarotonga Cooking College; and
- **Tuiohu Mafi** (Tonga), Head Chef at Tanoa Lodge, caterer to the Tonga Royal Household and President of the Tonga Culinary Affiliation.

The celebration of meals and neighborhood was designed to foster a cultural change by means of meals creativity. Importantly too, it inspired export alternatives for advantageous foodstuffs from the Pacific into New Zealand.

And it additionally helped to revitalise post-Covid tourism to the Blue Pacific, by means of a New Zealand model of 'gastro-diplomacy.'

Being an archipelago of 333 islands, importing produce to Fiji might be expensive and take time, however with an abundance of lush panorama and year-round sunshine, hospitality retailers are actually utilising Fiji's pure choices.



Resorts are working to offer visitors with more healthy home-cooked choices utilizing 'as recent as is it comes, native produce,' permitting resorts to be self-sufficient whereas additionally supporting native communities.

The primary two days of Kai Pasifika have been outstanding for the sharing of culinary creativity between the Kiwi Cooks, the meals writers and the Blue Pacific Cooks, with concepts, methods, ideas – and certainly entire recipes – being freely shared.



A commerce present ran concurrently and featured Pacific merchandise being offered to New Zealand importers of advantageous meals for supermarkets, delis and eating places.

Glynis Miller, PTI New Zealand's Commerce Commissioner says: "Now we have labored on this mission with Peter Gordon and his staff at Homeland for a protracted, very long time so it's great to lastly see all of it coming collectively because of the help of the New Zealand Authorities.

"We wished to advertise the Pacific's distinctive merchandise, inform the tales of its producers, and encourage all of our cooks to create a bond whereby they will train and study from one another again in their very own international locations.

"It might be implausible to see a twining association popping out of this – one thing our meals writers within the media business may themselves take part and share."

MFAT's Director for Pacific Connections, Felicity Bollen says: "We're proud to accomplice with PTI New Zealand and Homeland to ship a programme that helps innovation and partnerships with the Pacific.

"As we set our sights on new horizons for financial



<https://medicbarr.com/gastro-diplomacy-hyperlinks-blue-pacific-continent-nz/>

**CONTACTS
PROFESSIONNELS**
-
CÉCILE CHAMBOREDON

Nom	Entreprise	Statut	Numéro	Mail	Adresse
Giles Jeshcott	Astrolabe Shipping	Managing Director	T +64 92122982 M +64 210557006	giles@astrolabeshipping.com	P.O. Box 18157, Auckland 1743
Catherine V Sumpter	Sumpter Law	Principal	+64 275550029	catherine@sumpter.lawyer	38 Edenvale Crescent Mt Eden, Auckland 1024
Alex Stone	Pacific Trade Invest NZ	Marketing & Communication Manager	PH +64 95295165 M +64 225036557	alex.stone@pacifictradeinvest.com	Level 3, 5 Short Street, Newmarket, Auckland 1023
Oleksandr Kirichuk		Honorary Consul of Ukraine to New-Zealand	M +64 21678013	alex@adaptogens.co.nz ukrconsul.nz@gmail.com	
Victoria Kirichuk	Puhoi Organic Distillery	PR Coordinator / perfumer	P +64 94220077 M +64 21687049	victoria@adaptogens.co.nz	PO Box 404002, Puhoi, NZ. 0951
Alex Kirichuk	Puhoi Organic Distillery & Caviar House	Owner / distiller / director	P +64 94220077 M +64 21678013	alex@adaptogens.co.nz	9 Saleyards Road, Puhoi, NZ 0951
Victoria Kirichuk		Office Manager of Honorary Consulate of Ukraine in New-Zealand	M +64 21687049	victoria@adaptogens.co.nz	
Prakash Patel	Tahi Pacific	Director	M +64 212777892 T +64 92710814	prakashp@tahipacific.com	586 Oruarangi Rd Mangere, Auckland 2022
Agnes Baekelandt	Barker's Andros	CEO Andros Regional Director	M +64 275817621	agnes.baekelandt@barkers.co.nz	72 Shaw Road, (PO Box 100) Geraldine 7956, South Canterbury, NZ
David Dewar	New Zealand High Commission	Trade Commissioner, Pacific	M +679 709 6499	david.dewar@nzte.govt.nz	Level 10 Reserve Bank Building Pratt Street, Suva CBD, Fiji

RENDEZ-VOUS PARTENAIRES EN NZ

Lundi 3 octobre

13h00 - **RDV Pacific Trade Invest** - Briefing avec l'équipe pour action de promotion des produits, identification des parties prenantes présentes et invitées .

- Lundi : public de chefs étoilés de Nouvelle Zélande + 5 chefs invités du Pacifique
- Mardi : public de distributeurs néo-zélandais et potentiels acheteurs

Mercredi 5 octobre

18h30 - Diner seated tasting dinner- offert par PTI à la représentante de NCT&I présente pour supporter les produits et en faire la promotion . Discussion avec le ministre des affaires étrangères des îles Cook présents à la table, ainsi qu'un distributeur de miel de Niue ...

Les achards et les crevettes ont eu un succès énorme et forte presse dans les échanges. 80 personnes avaient acheté leur place pour déguster ce diner gastronomique élaboré par les chefs du Pacifique avec les produits présentés par chaque pays. Remise des prix dans diverses catégories.

Jeudi 6 octobre

8h30 - **RDV French New-Zealand Chamber of Commerce** (FNZCCI- Thibaut Beaujot Président, et Agnès Baekelandt , Vice-présidente FNZCCI, directrice générale de la Société BARKER pour l'Australie et la Nouvelle Zélande, en charge du Pacifique. (confitures, gelée, achards et autres gourmandises). Présentie pour être CCEF en NZ .

Étaient présents : Xavier Benoist, trésorier NCT&I et Directeur général de Bluescope Acier NC Denis Etournaud, Bluescope Steel et président des CCEF en Nouvelle Calédonie.

Sujet : organisation d'un événement RPPS à Auckland le 1^{er} mars et préparation des groupes de travail des parties prenantes PF /NC / NZ.

11h00 - **Pacific Trade Invest** – Rohan , en charge de la partie INVEST chez PTI pour revue de projets des entreprises innovantes calédonienne en recherche de levée de fonds pour leur déploiement (travaux partagés avec le Bureau des investisseurs de la Province Sud- Isabelle Laran)



FRENCH FOOD MARKET SINGAPOUR

26 octobre au
27 novembre 2022





DRE

Festival Voilah

Le Festival Voilah est un évènement culturel annuel organisé par l'Ambassade de France et l'Institut Français à Singapour pour célébrer les relations culturelles, éducatives, économiques et scientifiques entre la France et Singapour.

Le salon Voilah présente une programmation riche et diversifiée comprenant des expositions d'art, des performances musicales, des projections de films, des conférences, des ateliers et des évènements gastronomiques mettant en vedette la culture et le patrimoine français. Les évènements sont organisés dans différents lieux à travers Singapour, tel que les musées, les centres culturels, les écoles, les restaurants et les halls de shopping center, pour permettre au public de découvrir la richesse et la diversité de la culture française.

Cette année la Nouvelle Calédonie a été positionnée comme destination à l'honneur.





NCT&I et NCT



L'Ambassade de France a sollicité la Nouvelle-Calédonie pour participer au French Food Market. New Caledonia Trade & Invest et Nouvelle Calédonie Tourisme ont répondu présents.

Une réception entièrement dédiée aux saveurs du Pacifique a été organisée au sein de l'Ambassade de France 2 jours avant le French Food Market pour présenter la Nouvelle-Calédonie.

De délicieux plats salés et sucrés ont été préparés spécialement pour tous les invités dont la liste était constituée de 10 journalistes, 40 tour-opérateurs, 5 partenaires institutionnels et une soixante d'invités gastronomie (restauration ou grossistes).

Les adhérents NCT&I, présents à cette occasion et qui ont fait découvrir leurs produits ce soir-là étaient la société SOPAC avec les crevettes calédoniennes, la société PESCANA avec le thon, la société TERRE DU SUD avec les rhums arrangés, les sociétés BRASSEURS DU LAGON et MALAOUI avec les bières artisanales.





Pour autant d'autres saveurs ont pu agrémentés l'éventail des apéritifs avec des tarots importés de LIFOU comme les achards de la société ASSIETTE DU BROUSSARD.

Les desserts avaient également une touche Pacifique avec le miel de deux apiculteurs LA CASE DU MIEL et LE RUCHER SAUVAGE, le chocolat BISCOCHOC, la vanille de Julien PASCAL comme, les arômes naturels de NC BIORESSOURCES.

Pour clôturer la soirée un panier garni de toutes les saveurs de Nouvelle Calédonie a été gagné par un invité présent.



French Food Market

Le French Food Market s'est tenu le samedi 26 et le dimanche 27 novembre 2022 au sein d'ION Orchard, le mall le plus fréquenté de Singapour à l'approche des fêtes de fin d'année.

Situé au niveau B4, il correspondait à l'étage qui a attiré le plus de visiteurs car dédié aux produits alimentaires et restaurants. Le nombre de visiteurs a été estimé à 500 visiteurs par jour. Les produits calédoniens présentés aux nombreux Singapouriens ont été hautement qualitatifs et étaient situés dans le haut de gamme (produits de niche).

L'animation du stand a été faite sous forme "market" avec de la vente et dégustation de produits au comptoir mais aussi des rencontres d'affaires programmées en amont qui ont permis d'identifier des opportunités commerciales prometteuses avec des distributeurs qualifiés.



NOS ADHERENTS PRESENTS

Craft beer

- Brasseurs du Lagon
- Brasserie Malaoui



Honey

- La Case du Miel
- Le Rucher sauvage



Rums

- Terre du Sud



Blue prawn

- Sopac



Tuna

- Pescana



Vegetable pickles

- Assiette du broussard



Chocolate

- Biscochoc



Natural Extract

- Nc Bioressources



Retour en images



MEDIA COVERAGE

123
pieces of coverage
across Broadcast,
Print and Online
publications

2,6 million
PR value



48 TOTAL POSTS
208 STORIES
11 GIVEAWAYS

FACEBOOK

10,7 K FOLLOWERS
POST REACH 283.9K
POST ENGAGEMENT 28.1K

INSTAGRAM

2,7K FOLLOWERS
ACCOUNTS REACHED 13.9K
ACCOUNTS ENGAGED 1.9K



JAZZ AU JARDIN 29 OCT



FRENCH FOOD MARKET 26 - 27 NOV



TOUR DE FRANCE PRUDENTIAL SINGAPORE CRITERIUM 29 - 30 OCT



EXCLUSIVE VOILAH! PASTRY 26 OCT - 27 NOV



PHILIP GLASS "KING LEAR" 27 OCT



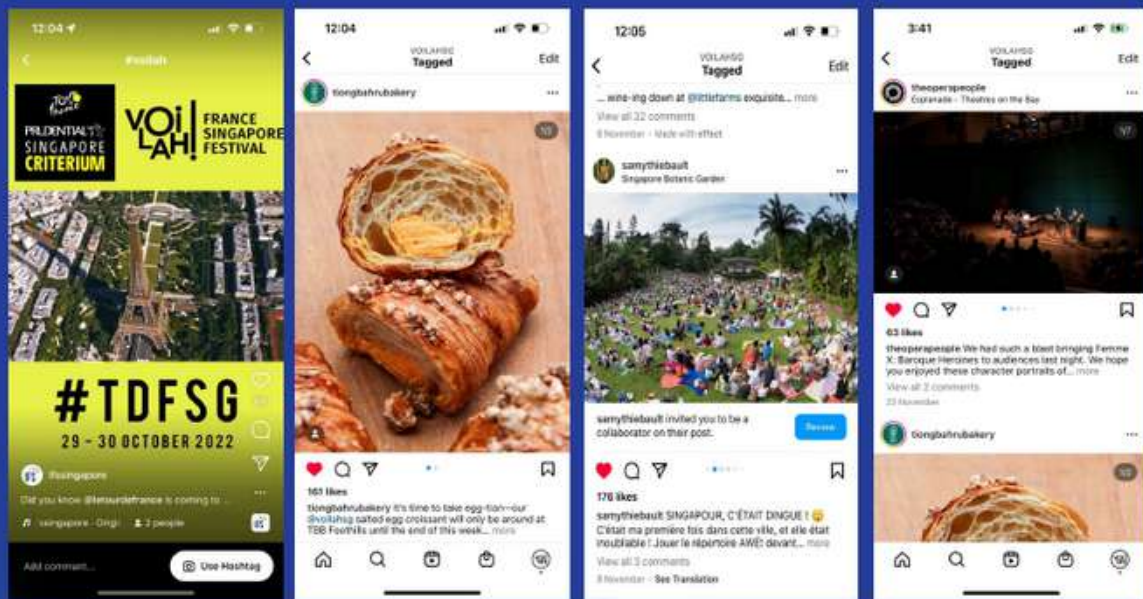
SINGAPORE WRITERS FESTIVAL 2022 4 - 20 NOV



KOL COVERAGE



CROSS COMMUNICATION COVERAGE



CROSS COMMUNICATION COVERAGE



WEBSITE AUDIENCE OVERVIEW

26 OCT - 27 NOV

22K USERS (+42%)

30K SESSIONS

90K PAGE VIEWS

FRANCE SINGAPORE FESTIVAL

voilahsg #voillah 26 OCT 27 NOV



INTRO MESSAGES CALENDAR PARTNERS MEDIA

