

BIENVENUE DANS LE MONDE  
ENVOUTANT DES

Nouvelle-Calédonie

SOPAC

Nouvelle-Calédonie





**La filière aquacole de Nouvelle Calédonie est de taille assez restreinte**

- 4 écloseries
- 18 fermes (714 ha) toutes membres du Groupement des Fermes Aquacoles (GFA)
- 2 provendiers
- 2 usines de conditionnement : SOPAC à Koné et Peneide de Ouano à La Foa

**La production annuelle moyenne divisée par 2 en 20 ans**

2023 : 1200 T ... c'étaient 2400 T en 2004

**Des emplois directs et indirects nombreux et en brousse**

400 emplois directs (soit 240 emplois en Equivalents Temps Plein)

900 emplois indirects

**Un chiffre d'affaires significatif grâce à un produit bien valorisé**

Ventes des fermes: 1,7 milliard F

Ventes SOPAC: 2,5 milliards F (dont 70% à l'export soit 12% des exports de la NC hors nickel)

**Une filière peu aidée par les fonds publics et une tendance à la baisse depuis 10 ans**

12,7% de la valeur de la production agricole totale

3,4% des aides publiques en agriculture (153 MF/an) ...c'étaient +250 MF en 2015

## La crevette bleue : un produit de qualité mondialement reconnu

Stylostris est une espèce rare. La Nouvelle-Calédonie est le seul pays au monde à élever cette espèce. Très appréciée pour ses qualités organoleptiques et sa finesse de goût légèrement iodé et sucré. Elle est devenue une référence de qualité dans le monde entier.

Son potentiel de développement à l'international est important avec une forte valorisation.

**La Nouvelle Calédonie détient une véritable « pépite » dans sa filière aquacole.**

TESTS-PRODUIT - 1<sup>ère</sup> SESSION  
MARS 2022 - Team France Bocuse d'Or

**OBSIGLUE**

**GAMBAS**  
CREVETTE BLEUE - NOUVELLE CALÉDONIE



Romuald Fassenet | Chef \* et MOF - Chateau Mont Joly  
Ludovic Mey | Chef \* Les Apollinaires / Food Trouble  
Philippe Berthelot | Chef étoilé au restaurant  
Christian Née | MOF, Chef formateur au restaurant Salsons  
Serge Yvelin | Chef \*\* et Bocuse d'Or 2005

Dany Tissot | Chef et Bocuse d'Or 2021  
Joannic Taton | Chef Pâtissier formateur - Institut Paul Bocuse  
Nathalie Lemerle | Lauréate du Bocuse d'Or Europe 2022  
Philippe Treussard | MOF, Co-gérant et conseiller Les Caudales  
Guillaume Bouvier | Sommelier au restaurant Salsons

**L'AVIS DU JURY :**  
Un sacre pour cette crevette bleue de Nouvelle-Calédonie qui a fait l'unanimité auprès de notre jury de fins palais. Parée d'un bleu envoiçant, c'est en bouche qu'elle s'est révélée aussi spectaculaire que le lagon paradisiaque d'où elle vient. Ferme juste comme il faut, subtilement sucrée avec une saveur unique oscillant entre le homard et la langoustine... Ce bijou de la mer se prête à toutes les extravagances !

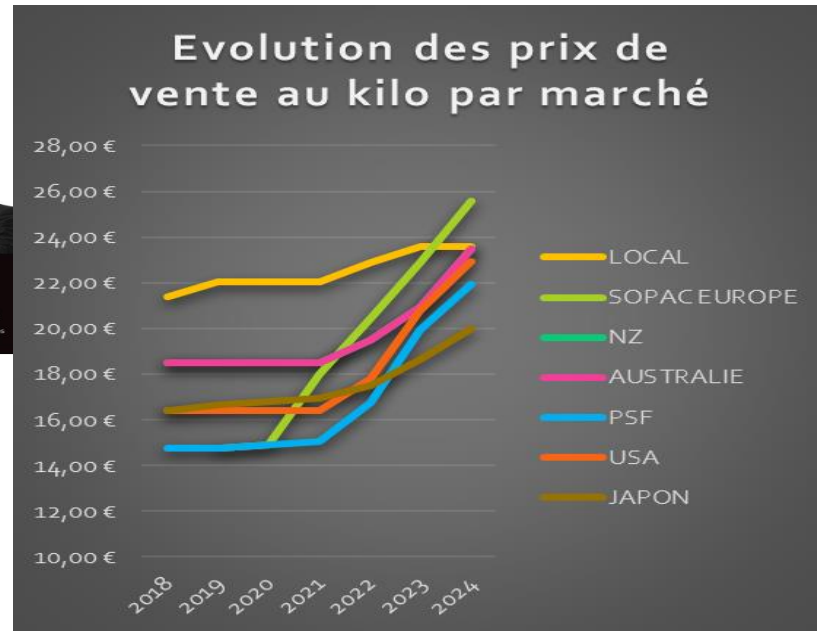
**Ludovic Mey**  
Une très très belle crevette ! Une structure agréable. Un goût équilibré et subtilement prononcé. De par sa couleur, on peut très bien l'imaginer travaillée crue. Très beau produit !

**Romuald Fassenet**  
Une crevette jolie, je dirais même sexy avec sa belle couleur bleue. Une texture magnifique ! Une vraie douceur qui demande à être traitée avec beaucoup de délicatesse. Elle a tout pour plaire !

**Joannic Taton**  
Magnifique crevette bleu nacré. Gustativement d'une douceur et d'une élégance sans nom. Un produit qui m'a beaucoup impressionné !

**LA NOTE DU JURY**  
4.7  
APPRECIATION GÉNÉRALE

RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTÉGRALITÉ SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



### Quels sont les enjeux de la filière ?

La chute importante des volumes de la production depuis plusieurs années alors que la demande mondiale est très forte.

Les écloséries font face à de grandes difficultés pour produire des post-larves en quantité et en qualité nécessaire à la filière (besoin d'un programme d'amélioration génétique).

Les fermes ont besoin de soutien sur le plan technique et vétérinaire pour assurer un meilleur suivi et partage des bonnes pratiques zootechniques.

Les provendiers doivent améliorer la qualité de l'aliment crevette et modifier les ingrédients utilisés (réduire la protéine de poisson).

### **Quels sont les objectifs de la filière ?**

- Produire 2000T de crevettes par an à l'horizon 2030. Pour cela, il faut atteindre une production de 3,5T/ha sur 580ha avec des post larves capables de générer 13T/MPL.
- Conserver et garantir un niveau de qualité organoleptique constant de nos crevettes.
- Produire de façon durable (certification ASC, réduire l'usage des protéines de poisson, améliorer l'indice de conversion, supprimer l'usage des antibiotiques en éclosion ... ) ; tout en réduisant les coûts de production (aliment, énergie ...).
- Maintenir de l'emploi en brousse pour les populations locales.
- Avoir une balance commerciale positive de 4 Mds.F

### **Que fait la filière pour atteindre ces objectifs ?**

- Création de l'UPRA crevette pour mettre en place un programme de sélection génétique afin d'améliorer la productivité des souches en éclosion.
- Création d'une commission aquacole au sein de la Chambre d'Agriculture et de la Pêche afin d'avoir un soutien technique et vétérinaire pour la filière.
- Révision du cahier des charges Sopac auprès des providiers afin d'améliorer la qualité de l'aliment et revoir les ingrédients utilisés ( intégration de la farine de poisson produite localement par l'entreprise Récyf).

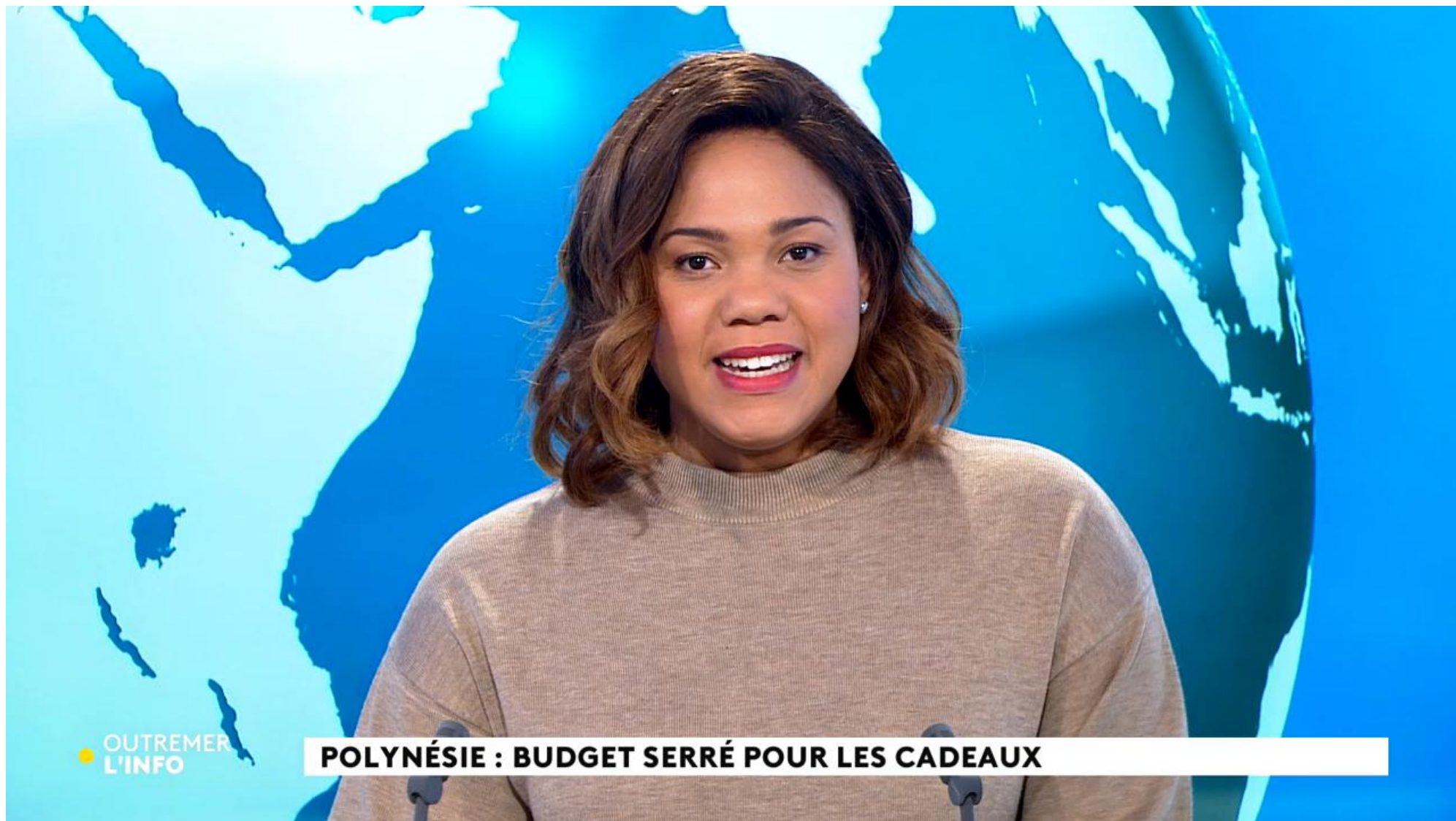
### **Quels sont les besoins de la filière pour y arriver ?**

- ➔ Un soutien financier pour l'UPRA crevette
- ➔ Un soutien technique par le biais de la CAP
- ➔ Faciliter l'import d'ingrédients et d'aliments pour faire des tests (farine d'insectes...)
- ➔ Une poursuite de l'aide à l'export de l'Agence Rurale
- ➔ Une baisse des coûts de l'énergie.



**Test produit OBSIBLUE  
By TEAM France BOCUSE D'OR**





**Recette spéciale fête  
By Cheffe Béatrice Fabignon**





# Meet & Greet **OBSIBLUE** event @ Hong Kong



HK

California

Milan

Sydney

Tokyo



Pâques



Fruits & Légumes



Poissons & Fruits  
de mer



Viandes



Charcuteries



Plats Traiteurs



Fromages &  
Crèmerie



Épicerie Sucrée



Épicerie Salée



Boissons



Arts de la table et  
ustensiles



Carte de France  
des producteurs

Accueil > Producteurs Ile-de-France > Producteurs Paris > Obsiblu - Gambas bleues de Nouvelle-Calédonie

## Obsiblu - Gambas bleues de Nouvelle-Calédonie



Paris

★ 4.93/5 sur 490 avis



Poissons & Fruits de mer

12

### Bienvenue chez Obsiblu - Gambas bleues de Nouvelle-Calédonie



Jours de livraison de Obsiblu - Gambas bleues de Nouvelle-Calédonie : **Mercredi, Jeudi, Samedi**

Premier jour de livraison possible : **mercredi 06 mars**

Description

Avis clients

Informations administratives



Tous les avis sont laissés uniquement par des personnes ayant passé une commande sur Pourdebon

Écrit par Danièle, le 01/03/2024 suite à un achat le 25/02/2024



Racheté car ai déjà acheté. J'apprécie

Écrit par Jean Pierre, le 26/02/2024 suite à un achat le 05/02/2024



2ème commande et toujours satisfait. Grande qualité du produit. Excellente à consommer crues en "carpaccio" ou légèrement snackées

Écrit par LECURLSHOP, le 21/02/2024 suite à un achat le 10/02/2024



Escellantes gambas je recommande, fait 1 super effet sur un plateau de fruits de mer !