

Tech&Bio, une édition calédonienne en 2022 !

La marque Tech&Bio, animée par le réseau des chambres d'agriculture et ses partenaires, est à l'initiative du plus gros salon du bio en Métropole, qui se tient tous les deux ans, en alternance avec de grands rendez-vous en région.

Première des outre-mer, la Chambre d'agriculture de Nouvelle-Calédonie a été retenue pour organiser une édition locale en 2022. Cet événement, véritable focus sur les techniques agricoles bio et alternatives, permettra notamment de capitaliser sur les projets menés dans le cadre de PROTEGE.

Pour en savoir +

rendez-vous sur www.tech-n-bio.com/fr



Les alternants sur le terrain

Carte agricole

Agriculteurs, vous avez **jusqu'au 20 juin 2021** pour renouveler votre carte agricole et bénéficier ainsi des services, formations et aides auxquels vous pouvez prétendre. Pour rappel, il est nécessaire d'actualiser chaque année vos données personnelles, de production ou tout changement sur votre exploitation sur le formulaire de mise à jour que la Chambre d'agriculture vous a fait parvenir.

+ d'infos

Pôle ressortissants de la Chambre d'agriculture
Tél. : 24 31 60 - registre@canc.nc
www.canc.nc



FIN AVRIL, AVEC LE SOUTIEN DE PROTEGE ET DU PIFON, DEUX PROMOTIONS D'ALTERNANTS JARDINIERS-PAYSAGISTES DU SERVICE FORMATION DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE ONT LANCÉ LA MISE EN ŒUVRE DES SCHÉMAS D'AMÉNAGEMENT AGROFORESTIER CHEZ TROIS AGRICULTEURS DE HOUAÏLOU ET PONÉRIHOUEN. CETTE ÉTAPE FAIT SUITE À L'ATELIER DE COCONCEPTION POUR L'AMÉNAGEMENT DE CINQ PARCELLES EN AGROFORESTERIE À HOUAÏLOU, QUI A EU LIEU EN MARS. APRÈS LA THÉORIE, LA PRATIQUE EN CONDITIONS RÉELLES !

Lutter contre les espèces envahissantes

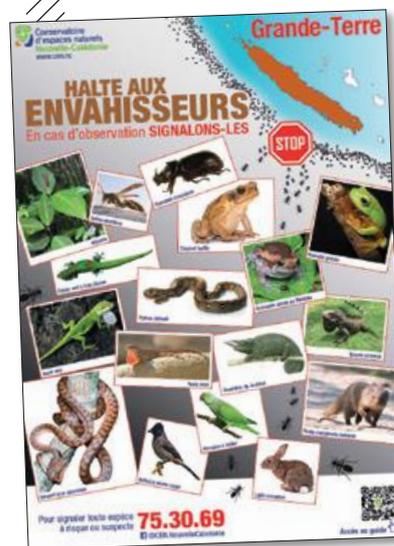
Cantines à l'unisson



La prochaine édition de l'événement phare de Pacific Food Lab, le cluster de l'alimentation durable, se déroulera du 19 au 23 juillet sur l'ensemble du territoire. Les équipes de cuisine et les produits locaux seront une nouvelle fois mis en lumière ! L'opération à laquelle participera la Chambre d'agriculture contribue à valoriser et utiliser au mieux les ressources alimentaires locales. Cette année, une attention plus particulière sera portée aux circuits courts, grâce notamment à la transformation des fruits et légumes bruts dans les cantines.

Pour en savoir +

Cluster Pacific Food Lab
Tél. : 75 36 74 - www.pacificfoodlab.nc
 [pacificfoodlab](https://www.facebook.com/pacificfoodlab)



Le Conservatoire d'espaces naturels (CEN) et ses partenaires ont édité des documents afin de renforcer la lutte contre les espèces exotiques envahissantes qui présentent une véritable menace pour l'environnement. Des guides et des affiches accessibles à tous recensent les espèces et expliquent les démarches pour signaler leur présence. Un guide destiné aux experts a également été publié.

+ d'infos

www.cen.nc