

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Le réseau REPAIR organise la 3e édition de ses JOURNÉES FERMES OUVERTES
« AGRICULTURE RESPONSABLE ».**

**L'évènement se déroulera le DIMANCHE 17 JUILLET 2016 de 8h00 à 16h00
sur l'exploitation agricole de M. Daniel EYSSERIC à LA FOA**



Information sur le réseau REPAIR et la démarche Agriculture Responsable :

Le réseau REPAIR a pour objectif le développement et la valorisation de la qualité environnementale en agriculture.

Il est composé de 50 exploitations agricoles à ce jour, produisant environ 6500 tonnes de fruits, légumes et céréales par an (soit près de 40% de la production locale de Nouvelle-Calédonie).

Pour atteindre ses objectifs en matière de progrès environnemental, REPAIR dispose d'une équipe de 5 permanents qui accompagne ses adhérents :

- En leur apportant un appui technique axé sur le développement et le maintien de la **biodiversité** (faune, flore, vie des sols) et la **réduction du recours aux intrants chimiques** ;
- En les aidant à respecter le cahier des charges de l'Agriculture Responsable pour en **obtenir la certification** ;
- En créant du lien sur le marché, avec les opérateurs de la transformation, de la restauration et de la distribution, dans le but de **valoriser au mieux le signe de qualité officiel « Agriculture Responsable » auprès des consommateurs.**

Information sur l'évènement :

La « Journée ferme ouverte Agriculture Responsable » est **l'évènement annuel de REPAIR**. A travers ce rendez-vous **convivial, ludique et éducatif**, le grand public est invité à **découvrir ou mieux comprendre l'« agriculture responsable »**.

L'objectif de cette journée pour REPAIR est d'accroître la demande de produits certifiés « Agriculture Responsable » sur le marché afin qu'elle intéresse de plus en plus d'agriculteurs, au bénéfice de l'environnement et du bien-être de tous.

Comme chaque année, la journée Ferme Ouverte s'articule autour de trois grands axes :

- **La découverte des pratiques culturelles** et des interactions nature-agriculture (visites de la ferme, atelier de découverte de la biodiversité, présentation d'un « hôtel à insectes », information sur le rôle des abeilles) ;
- **La rencontre avec les producteurs sur un marché** et la possibilité de s'approvisionner en produits frais et certifiés ;
- **Le plaisir du goût avec un repas gastronomique** concocté par des chefs locaux, un atelier ludique de dégustation, et des démonstrations de cuisine.

Lien utiles :

 : Agriculture Responsable NC

www.siqo.nc

Pièces jointes :

Support de communication relatif à l'évènement.

Menu du repas éco-responsable.

Contact presse :

Julie Deffieux - Directrice

27 21 88 / 74 76 24 / contact@repair.nc