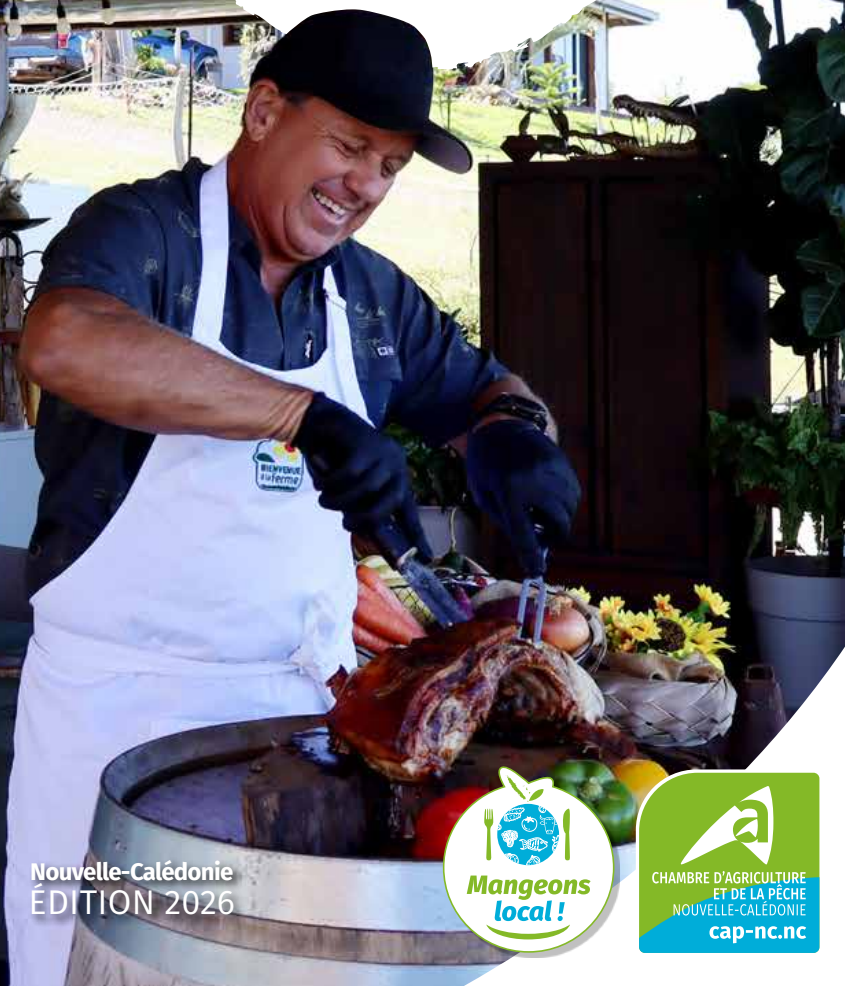




MANGEZ VIVEZ *fermier*

VENTE DE
PRODUITS FERMIERES
ET ACCUEIL À LA FERME



Nouvelle-Calédonie
ÉDITION 2026



Les Rendez-vous 2026

JANVIER

FÉVRIER

21 au 1^{er}
Paris • Salon International de l'Agriculture

MARS

Salon International de l'Agriculture

AVRIL

4
Bourail • Easter Show

MAI

9 et 10
Fête du cerf et de la crevette • Boulouparis

30
Nouméa
Salon du tourisme

JUIN

13 au 14
Koné • Salon de l'horticulture

23 au 26
Nouméa
Saveur et tradition

26 au 28
Ouvéa
Fête de la Mer

JUILLET

3 au 5
Canala • Fête de la mandarine

4
Bourail • Grand Marché Local et Gourmand

25 au 26
Foire de Thio

AOÛT

6 au 8
Tahiti • Tech&Bio

14 au 16
Foire de Bourail

SEPTEMBRE

5
Foire de Pouembout

11 au 13
Foire des îles

18 au 20
Foire de Koumac

21 au 27
Foire de Tahiti

26
La Foa • Fête de l'eau

OCTOBRE

3
La Foa
Marché Paysan Sud

10
Fête de Païta

NOVEMBRE

7
Bourail • Grand Marché Local et Gourmand

21
Nouméa
Cap sur la Pêche

DÉCEMBRE

4
Bourail • Marché de Noël

11 au 13
Royal Calédonia Show



Évènement BAF

Marché : Foire

Évènement international





Des fermes ouvertes à tous !



42 agriculteurs forment le réseau « Bienvenue à la ferme » de Nouvelle-Calédonie, pour partager le quotidien de leur vie rurale avec des personnes en quête de retour aux sources !

Hébergement, restauration, activités de loisirs, produits fermiers en circuits courts... À chaque besoin d'évasion sa panoplie d'activités, qui contribuent à renforcer les liens entre le monde agricole et les calédoniens.

Les agriculteurs ouvrent les portes de leurs fermes et proposent leurs produits, en mettant en avant un savoir-faire local, ancré parfois depuis plusieurs générations. Le grand public y voit de nombreux avantages : retrouver le goût de l'authentique, renouer avec un mode de vie plus simple, vivre des expériences nouvelles.

Havres de partage et de convivialité, les fermes du réseau sont le reflet d'un riche patrimoine local, illustrant la variété de notre monde agricole, et sont animées par des hommes et des femmes qui contribuent chaque jour à diffuser l'ambition « Mangeons local » au sein de leurs fermes, et à la partager avec les visiteurs.

Seul, en famille ou avec des amis, vous êtes donc tous les « Bienvenus » dans chacune de nos fermes !

Jean-Christophe NIAUTOU

Président de la Chambre d'agriculture et de la pêche

Plus d'informations :

Sabrina Lucien, animatrice du réseau Bienvenue à la ferme. Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie BP 847, 98870 Bourail, Nouvelle-Calédonie

Tél : (687) 44 23 48 / (687) 79 36 10 • Fax : (687) 44 23 58

Mail : bienvenuealaferme@cap-nc.nc

www.cap-nc.nc

Publication de la Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie.


Édition : 2026 • Tirage 5 000 exemplaires.

Photo de couverture : CAP-NC

Crédit photos : CAP-NC, Clara Goubault, Hervé Fabre Photography, N.Petit, ONEYEPRODUCTION, Sud Tourisme NC, Charlotte Bertonneau.

Maquette : Mathieu Linotte

Suivez l'actualité du réseau sur la page Facebook

 Bienvenue à la ferme NC

Les tarifs proposés sont susceptibles d'évoluer.
Photos non contractuelles.

Les fermes du réseau PAR COMMUNE









⇒ BOULOUPARIS	AB Ferme		p.10
	La Cottonnière - Ferme de chasse		p.11
	LB vanille - Vanille de la Oua Ya		p.12
	Maëva i Ouitchambo		p.13
⇒ BOURAIL	La Broussarde		p.14
	La Charcuterie de Nessadiou		p.15
	Distillerie de Nessadiou		p.16
	Élevage de la Couridière		
	Hôtel Restaurant La Néra		p.17
	La Ferme de Néméara		p.18
	Gîte Biopoméa		p.19
	La Maison de la prairie		p.20
	La Poméa et ses produits du terroir		p.21
	Les Sentiers d'Edna		p.22
⇒ CANALA	Gîte Mwa Kade		p.23
	Les Plantes de Marie		p.24
⇒ DUMBÉA	Domaine de la ferme d'Erambéré		p.25
	Le Rucher Sauvage		p.26
	Les Sentiers de Kati		p.27
⇒ FARINO	Farino Lodge		p.28
⇒ ILE DES PINS	Camping Vanille Wehouné		p.29
⇒ KOUMAC	Chez Alcide et Nicole		p.30
⇒ LA FOA	La Campagnarde		p.31
	Ferme Auberge de Pierrat		p.32

Suivez
l'actualité du réseau
sur la page Facebook

 Bienvenue à la ferme NC



	La Ferme des P'tits Paddocks		p.33
	La Petite Ferme		p.34
	Pocquereux Randonnées		p.35
	Ranch La Foa Randonnées		p.36
⇒ LIFOU	Chez Jeannette		p.37
⇒ MOINDOU	Equilodge la Petite Broussarde de Moindou		p.38
	La Ferme aux Palmiers de la Ryawa		p.39
	La Ferme de Téremba		p.40
	Soso et Lolo table d'hôte		p.41
⇒ MONT-DORE	La Butineuse		p.42
⇒ PAÏTA	Pépinière de Nassandou		p.43
⇒ PONERIHOUEN	Néouty Découvertes		p.44
⇒ POUEMBOUT	La Vanille du N'or		p.45
⇒ POYA	Chez Colette		p.46
	Rucher du Chateau		p.47
⇒ SARRAMÉA	Sarraméa Randonnées		p.48
⇒ VOH	La Ferme de la Faléane		p.49
	Le Gîte du Koniambo		p.50
	Rando Glenn		p.51



**Produits
fermiers**



**Restauration
à la ferme**



**Activité
à la ferme**



**Hébergement
à la ferme**

Les fermes du réseau

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE



AB Ferme	p. 10
(La) Broussarde	p. 14
(La) Butineuse	p. 42
(La) Campagnarde	p. 31
Camping Vanille Wehoune	p. 29
(La) Charcuterie de Nessadiou	p. 15
Chez Alcide et Nicole	p. 30
Chez Colette	p. 46
Chez Jeannette	p. 37
(La) Cotonnière - Ferme de chasse	p. 11
(La) Distillerie de Nessadiou	p. 16
Domaine de la ferme d'Erambé	p. 25
Elevage La Courdière - Hotel Restaurant La Néra	p. 17
Equilodge la petite broussarde de Moindou	p. 38
Farino Lodge	p. 28
Ferme Auberge de Pierrat	p. 32
(La) Ferme aux Palmiers de la Ryawa	p. 39
(La) Ferme de la Faléane	p. 49
(La) Ferme de Néméara	p. 18
(La) Ferme de Téremba	p. 40
(La) Ferme des p'tits Paddocks	p. 33
Gîte Biopoméa	p. 19
(Le) Gîte du Koniambo	p. 50
Gîte Mwa Kade	p. 23
LB Vanille - Vanille de la Oua Ya	p. 12
Maëva i Ouitchambo	p. 13
(La) Maison de la prairie	p. 20
Néouty Découvertes	p. 44
Pépinière De Nassandou	p. 43
(La) Petite Ferme	p. 34
(Les) Plantes de Marie	p. 24
Pocquereux Randonnées	p. 35
(La) Poméa et ses produits du terroir	p. 21
Ranch La Foa Randonnées	p. 36
Rando Glenn	p. 51
Rucher du Chateau	p. 47
(Le) Rucher Sauvage	p. 26
Sarraméa Randonnées	p. 48
(Les) Sentiers d'Edna	p. 22
(Les) Sentiers de Kati	p. 27
Soso et Lolo table d'hôte	p. 41
(La) vanille du N'or	p. 45

Les formules d'accueil

BIENVENUE À LA FERME



Les tarifs des prestations s'entendent toutes taxes comprises et sont susceptibles d'évolution.

Suivez l'actualité du réseau sur la page Facebook

 Bienvenue à la ferme NC



⇒ Produits fermiers

Savorez des produits locaux, frais et de saison, en vente directe ou en circuit court, directement issus de nos fermes.



⇒ Hébergement à la ferme

Offrez-vous un séjour authentique en gîte ou en camping, et partagez des moments conviviaux à la ferme, pour un véritable break rural.



⇒ Activité à la ferme

Venez découvrir la vie à la ferme et vous amuser à travers des activités ludiques pour petits et grands. Une véritable reconnexion à la nature et aux animaux !



⇒ Restauration à la ferme

Partagez un repas gourmand avec nos agriculteurs, et régaliez-vous avec des produits frais et de saison. Une immersion culinaire au cœur du terroir Calédonien.

PROVINCE NORD



KOUMAC

1 FERME P. 30



VOH

3 FERMES P. 49, 50, 51



POUEMBOUT

1 FERME P. 45



POYA

2 FERMES P. 46, 47



BOURAIL

9 FERMES P. 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22



MOINDOU

4 FERMES P. 38, 39, 40, 41



FARINO

1 FERME P. 28



LA FOA

6 FERMES P. 31, 32,
33, 34, 35, 36



Où trouver les fermes DE NOTRE RÉSEAU





ÎLES LOYAUTÉ

PONERIHOUEN

1 FERME P.44

LIFOU

1 FERME P. 37

CANALA

2 FERMES P. 23, 24

SARRAMÉA

1 FERME P. 48

BOULOUPARIS

4 FERMES P. 10, 11, 12, 13

PAÏTA

1 FERME P. 43

DUMBÉA

3 FERMES P. 25, 26, 27

MONT-DORE

1 FERME P. 42

ÎLE DES PINS

1 FERME P. 29

PROVINCE
SUD



AB Ferme



Arnaud BLOC
BP 438 98812 BOULOUPARIS
Tél : 35 19 25 / 92 86 26
abferme@yahoo.fr



Exploitation de 24 hectares spécialisée dans l'élevage de lapins, poules (cou nu rouge), canards, oies et la production de maraîchage et de produits vivriers. Les cultures sont certifiées par Biocalédonia. Ils pratiquent l'agro foresterie/ polyculture : l'élevage et le maraîchage sont produits sur une même zone avec rotations). Chacune des deux productions enrichit l'autre.

ACCÈS

Entre Tontouta et Boulouparis. De Nouméa, prendre à droite après le pont de la Ouenghi. L'exploitation est située à 750 m à partir de la RT1, juste avant le golf sur votre droite.

Sur commande : les commandes doivent se faire le vendredi, pour une disponibilité sur le stand au marché de Ducos le samedi. Les commandes doivent se faire par téléphone exclusivement.



Mise en place de buttes permanentes (permaculture).

PRODUITS FERMERS

Poulet fermiers et œufs toute l'année, canard et lapins selon disponibilité, produits vivriers et maraîchers selon le calendrier de récolte. Ventes sur pieds pour les oies uniquement. Points de vente : Tous les samedis matin à la halle de Ducos, Veggies Païta, la Boucherie Noury, la boucherie du 7e km, Bio Monde Trianon et My Primeur.





La Cotonnière Ferme de chasse



Philippe BOURGINE
 BP 39 98812 BOULOUPARIS
 Tél : 82 71 37 / 35 17 37 / 44 60 21
 bourginphilfran@hotmail.com
 f Ferme de chasse – La Cotonnière



*Possibilité de louer
 une Villa F3.
 Pour 9 000 F/nuit pour
 4 pers, 1500 F/pers.
 sup. Enfant de
 + 12 ans : 1500 F.*

Venez découvrir une propriété d'élevage de 800 ha qui s'étend jusqu'à la mer, avec une zone boisée, des grandes plaines et collines. Elevage bovins.

ACCÈS

Exploitation située à environ 15 km au nord du village de Boulouparis. Sur la RT1, portail côté bord de mer (Panneaux « La cotonnière »).

ACTIVITÉ À LA FERME

Chasse sur 350 ha, cerfs, dindons et cochons sauvages. Seuls les

chasseurs munis d'une carte de membre de la Fédération de la Faune et de la Chasse de Nouvelle-Calédonie sont autorisés à venir chasser. Les chasseurs de trophées étrangers peuvent chasser à la période du rut de juillet à octobre. La chasse se pratique sans chien.

> Capacité d'accueil :

Groupe n'excédant pas plus de 4 chasseurs ou individuellement.

> Tarifs :

- 3 000 F/ chasseur et/ jour de chasse.
- + Tarif appliqué par la convention signée avec la Fédération pour chaque bête abattue.





LB Vanille Vanille de la Oua Ya

Lolita et Patrick LOISEAU
BP 1113 98812 BOULOUPARIS
Tél : 77 95 00 • lbvanille@canl.nc



Venez découvrir une propriété avec une vanilleraie sous ombrière de 1 000 m² et un atelier de transformation de la vanille. Exploitation certifiée Bio Pasifika.

ACCÈS

En direction de Nouméa, après l'entrée du lotissement de Port Ouenghi. Prendre l'entrée sur la gauche 400 m après, au niveau des Eucalyptus (exploitation au bout du chemin).

ACTIVITÉ À LA FERME

Possibilité de visite de la vanilleraie et de l'atelier de transformation sur rdv. Présentation de la culture et des étapes de transformation des gousses. Visite d'1 heure environ.



Visite de la vanilleraie et explication de la culture de vanille et de son procédé de transformation.

PRODUITS FERMERS

Vente directe à la ferme de gousses noires de vanille conditionnées en tube en verre et sirops de vanille. Sur rdv, contacter Patrick Loiseau avant de venir. Vous trouverez également la vanille la-bellisée bio et le sirop de la Oua Ya dans différents magasins de Nouméa et de Brousse.





Maëva i Ouitchambo



Claudie et Patrick MICHEL-VILLAZ
Ouitchambo - BP 251 98812 BOULOUPARIS
Tél : 81 88 36 • claudiemv@gmail.com
f Maeva I Ouitchambo

Venez découvrir une propriété de 272 hectares et élevage bovin de 70 têtes.
Les chiens ne sont pas acceptés sur le site.

ACCÈS

De Nouméa, tourner à droite direction Ouitchambo. Après 5 km, prendre la route en terre sur la gauche. Traverser un radier et deux portails.

ACTIVITÉ À LA FERME

Location du site du samedi au dimanche (CE, anniversaire, cousinade avec 70 000 Frs de caution - capacité de 50 personnes assises). A disposition: vaisselle, fourneaux, chambre froide.

> Tarifs : Sur consultation.

Découverte et balade sur la propriété et arrêt sur le point de vue pour un sunset apéro.

> Tarif : 1000 F/ pers.
(tarif enfant sur consultation).

HÉBERGEMENT À LA FERME

Camping : Aire de camping avec emplacements ombragés et vue sur la propriété. Espace de confort avec une cuisine équipée, une terrasse, un barbecue, un four tahitien et des sanitaires avec eau chaude.

Un hébergement attendant au camping permet également de passer une nuit confortable. Pavillon composé d'un lit double et deux lits superposées avec accès aux sanitaires et douches du camping.

> Tarifs :

- 1000 F/ pers. / nuit (applicable à partir de 1 an).
- Pavillon 2000 F/ nuit/ pers. (applicable à partir de 1 an).
- Petit-déjeuner complet 1800 F/ pers.

- Déjeuner : 3 000 F/ pers. (tarif enfant sur consultation).
- Dîner 3 000 F/ pers. (tarif enfant sur consultation).

Cuisine traditionnelle à base de cerf, de cochon et de poisson.
Les repas sont servis sous un faré d'une capacité de 50 personnes.



Apéro Sunset avec vu à 360° sur la région. Location du site à la demande du samedi au dimanche (CE, anniversaire, cousinade, ...).



La Broussarde

Suzanne MAZURIER
BP 448 - 98 870 Bourail
Tél : 77 22 83
labroussarde@lagoon.nc



Venez découvrir une exploitation avec un élevage bovin et laboratoire pour la découpe et la transformation de la viande.

ACCÈS

Exploitation située sur Bourail, dans la vallée de Nessadiou. Contacter l'exploitante pour l'accès.

PRODUITS FERMIS

Demi cerf, cerf entier, crépinettes de cerf, saucisses de cerf, chiponnettes de cerf, chipolatas de cerf, steacks marinés en barquette, steacks de cerf, jambons de cerf, saucissons de cerf, sauté de cerf, salé de corne molle (selon saison) veau entier/demi veau, veau (à la découpe), porc entier/demi porc (à la découpe), œufs frais, poulets fermiers, canards.

Selon les fruits de saison : Achard, sirops, confitures, bonbons, pains d'épices
 Lieux de ventes : Vente sur les marchés à la halle de Ducos, au

marché broussard, aux jeudis du centre-ville, aux foires agricoles, à la fête de Boulouparis et aux marchés paysans de Bienvenue à la ferme, évènements locaux sur Bourail.



Livraison sur tout le territoire possible selon déplacements.





La Charcuterie de Nessadiou

Karine et Auguste BARRETTEAU
 BP 1005 – Nessadiou 98870 BOURAIL
 Tél : 79 86 76 / 44 11 80 • a.barretteau@hotmail.fr

Spécialisés dans la charcuterie et les achards, Karine et Auguste vous proposent une multitude de douceurs selon les légumes de saison. La charcuterie se fait à base de viande de cerf principalement. Vente directe à la ferme sur RDV.

ACCÈS

Ferme située au Sud du village de Bourail, au lieu-dit Nessadiou, à 10 km à partir du pont de la Néra.

PRODUITS FERMIS

Saucissons de cerf pimentés, non pimentés, saucisses fumées, saucisses fraîches, saucissonnette de cerf, Biltong fumé et pimenté, jambon de cerf fumé, cerf en ge-

lée, saucisses sèches. Achards : achards de légumes, oignons, aubergines, coco, bambous et citrons.

> Point de vente : lors des foires agricoles de Bourail et de Koumac, Fête de Boulouparis, à la fête du Boeuf, également sur divers marchés, à la Halle de Ducos (tous les samedis), et au salon Saveurs & traditions.



Vente à la ferme, commandes et livraisons possibles de Bourail à Nouméa les vendredis.





La Distillerie de Nessadiou



Yohann PAGENAUD
Nessadiou RM4 BP 388 98870 BOURAIL
Tél : 96 16 54 • broussniaouli.gerant@yahoo.fr
f Distillerie de Nessadiou

Venez découvrir une boutique pour la vente des produits à base de niaoulis sur Nessadiou, sur RDV.

ACCÈS

La distillerie se situe entre la station d'élevage et le vélodrome à Nessadiou sur la RM4 (passer sous le pont de la Néra, direction pointe Vidoire).

PRODUITS FERMISERS

Essence de niaouli, huiles essentielles, baumes, sirops, savon, eau florale, liqueurs.

> Vente directe à la ferme :
 Tous les jours sur rendez-vous au 96 16 54.



Large choix de produits à base de niaoulis, arbre endémique à La Nouvelle-Calédonie.





Élevage La Courdière Hôtel Restaurant La Néra

Gabriel HERNU
RT1 La Courie 98870 BOURAIL
Tél : 44 16 44 / 78 63 33 • lanera@lagoon.nc
f Hôtel restaurant La Néra



Cette exploitation, c'est l'authenticité broussarde depuis 1988 !
Venez découvrir une ferme d'élevage bovin, et zone de chasse (cerf et cochons).

ACCÈS

En arrivant du Sud, l'accueil se situe sur la droite après le pont de la Néra, au niveau de l'hôtel - restaurant.

ACTIVITÉ À LA FERME

Chasse au cerf Rusa avec guide et carabines à dispositions. Le produit de la chasse est récupéré par le chasseur.

> Tarifs :

- Guide de chasse 10 000 F/ jour.
- Cerf sans trophée 15 000 F.
- De juillet à septembre Cerf avec trophée 60 000 F.

Visite d'une station typique d'élevage, découverte des chevaux, volaille, stockyard, piscine à bovins, randonnée, entretien du bétail suivant le calendrier de travail.

> Tarifs :

- Visite de la propriété 1500 F/ pers.
- Visite en nocturne 1500 F/ pers.
- Randonnée en montagne 500 F/ pers (2 à 30 pers. max).
- Accueil des scolaires 1000F/ enfant visite de 1h30.

HÉBERGEMENT À LA FERME

RESTAURATION À LA FERME

Hébergement et restauration sur place : Possibilité d'hébergement et de restauration sur place à l'hôtel-restaurant La Néra (8 chambres et 1 suite), sur la station.

PRODUITS FERMIS

Produits de la ferme à emporter ou servis au restaurant. Piscine, canoë sur la rivière.



Observation nocturne des cerfs sauvages au projecteur en 4X4.





La Ferme de Néméara



Cindy BARONNET et Nathalie TESSIER

BP 979 - 98870 BOURAIL

Tél : 79 26 77 / 77 51 48 • lafermedenemeara@gmail.com

📍 La ferme de Néméara

Venez découvrir une propriété de 120 ha sur Bourail, dans la vallée de Néméara (sortie Nord), avec son élevage bovin et équidés.

ACCÈS

A la sortie Nord de Bourail, prendre la route vers Houailou. A 600 m, tournez à droite après le pont « La Nandai ». Suivez la piste sur 1.2km (1 radier à passer). L'exploitation est située à votre droite, 2^e entrée.

ACTIVITÉ À LA FERME

Le BBQ Broussard avec visite et explication de l'élevage bovin et une immersion dans une famille calédonienne. (Minimum 4 adultes).

Déroulé : 11h30 : Accueil et collation 12h à 13h : BBQ 13h à 15h : Visite et explication de l'élevage Sur réservation uniquement 48h à l'avance (selon disponibilité et conditions météorologiques)

> Tarifs :

- 8 500 F/ pers.
- Tarif de groupe et tarif enfant sur consultation.



Possibilité d'accès à la rivière.





Possibilité d'utiliser un canoë kayak. Vente de produits de la ferme selon les produits de saison.

Gîte Biopoméa



Marion et Pascal HENRY
LOT 204 La Poméa, GOUARO 98870 BOURAIL
Tél : 81 03 58 / 53 90 66 • gitepomea@yahoo.com
📍 Gîte Biopoméa Bourail



Venez vous ressourcer dans un petit écrin de verdure à quelques minutes des plages du côté de Gouaro sur Bourail.

ACCÈS

Traversez la tribu de Gouaro, à 1,5 km aller tout droit direction route des nordistes (au niveau du virage). À 500 m prendre à droite la première grande piste (panneau gîte la Poméa). Suivez les panneaux indicateurs jusqu'au bungalow.

HÉBERGEMENT À LA FERME

Le bungalow «Broussard», est composé d'une chambre, un salon, une terrasse semi fermée avec cuisine. Entièrement équipé (1 lit double, 2 lits simples, frigo, congélateur, micro-ondes, bouilloire, grille-pain, cafetière, théière, gazinière, vaisselle complète, table et chaise pour 4, machine à laver, barbecue à gaz).

> Tarifs :

- **10 500 F/ 2 pers.**
- **500 F/ enfant supplémentaire.**
- **1000 F/ adulte supplémentaire.**
- **Tarif familial 7 nuitées consécutives 70 000 F (max 4 pers.) réservation obligatoire**

Le bungalow «Calédonien» et composé d'une chambre, salon et terrasse semi fermé avec cuisine. Entièrement équipée : 6 couchages (lit 140, canapé convertible confort et lits bateau (60 kg), lit enfant pliant, drap, literie et serviettes fournies, ventilateur, climatisation, frigo, micro-ondes, bouilloire, cafetière, grille-pain, marmite à riz, gazinière, plancha, théière, vaisselle pour 6, barbecue à gaz, machine à laver, sèche-

cheveux, fer à repasser, mini-chaîne hi-fi...)

> Tarifs :

- **12 500 F (4 pers. max)**
- **1000 F/ enfant supplémentaire.**
- **2000 F/ adulte supplémentaire.**
- **Tarif 6 adultes 15 500 F**
- **Tarif familial 7 nuitées consécutives 76 000 F.**

Séjour minimum de 2 nuitées, weekends fériés non sécables, Modalité de paiement : 50 % d'arrhes à la réservation par virement. Annulation une semaine avant, sauf longue durée. Paiement par espèces et chèques, pas de CB.



La maison de la prairie



Nicolas GALINIE

RM8, La Taraudière BP 685 98870 Bourail

Tél : 85 73 27 - 79 49 86 • maisondelaprairie.nc@gmail.com

📍 Maison de la Prairie

Découvrez une oasis rurale nichée dans les paysages verdoyants de Bourail. Sur une propriété étendue de 54 hectares, c'est une immersion totale dans la vie à la ferme.

ACCÈS

A partir du village de Bourail, prenez la route face à la Mairie, direction la Taraudière. Suivez la route sur 400 m. a la première intersection, prenez à droite. Suivre la route sur 900 m. Prenez sur votre gauche à la fin de la première ligne droite. Suivez la petite route sur 600 m. L'hébergement se situe sur votre gauche.

HÉBERGEMENT À LA FERME

Un meublé de tourisme F1 (2 à 4 personnes) Cuisine équipée, climatisation, 1 lit double, 2 lits simples, 1 lit bébé, literie fournie, salle à manger/salon, douche, wc séparés, parking privé. Vue sur la vallée.

Arrivée à 14h et départ à 11h. Maison non-fumeur.

Ouvert du lundi au dimanche de 07h à 18h
Règlement en espèces à votre arrivée (Chèques non acceptés).

> Tarifs :

- 10 000 F/ nuit (max 4 pers.)
- Tarifs dégressifs au-delà de 3 nuitées.



Venez découvrir les bovins, arbres fruitiers et poules. L'élevage bovin vous connectera avec la vie agricole. Courte promenade pédestre au milieu des prairies, des arbres et des terres agricoles.





La Poméa et ses produits du terroir

Maryse VIDOIRE
BP 342 98870 BOURAIL
Tél : 71 75 33 / 35 30 32 • marysevidoire@icloud.com



Découverte d'une propriété de 80 hectares avec élevage bovin et cultures maraîchères, hébergement dans un gîte sur Gouaro, à quelques minutes des plages de Bourail.

ACCÈS

Prendre la route de Gouaro, quelques kilomètres avant l'entrée du Sheraton, tourner sur votre droite à la Route des Nordistes (voir panneau indicateur). L'exploitation se situe 500 m sur la droite (portail au bord de route et maison sur la colline).

HÉBERGEMENT À LA FERME

3 chambres climatisées (literie et serviettes de toilette fournies, lit bébé avec draps, alèse et moustiquaire). Capacité totale allant jusqu'à 10 personnes (canapés convertibles en option, 1 pers. par canapé). Équipements complets (vaisselle prévue pour

10 pers., micro-ondes, four, plaque de cuisson, cafetière, lave-vaisselle, réfrigérateur, sèche-linge, lave-linge, Wi-Fi, TV, chaise haute en bois pour bébé...).
 Maison sécurisée, clôturée, parking. Adaptée aux familles et groupes.

> Tarifs :

- **Couple (1 chambre) 12 000 F/ nuit.**
- **4 pers. (2 chambres) 15 000 F/ nuit.**
- **7 personnes (3 chambres dont 2 pour 2 pers. et 1 pour 3 pers.) 20 000 F/ nuit**
- **3 canapés convertibles en supplément (1 pers./ canapé) 2 000 F/ nuit/ pers.**

PRODUITS FERMIS

Retrouvez Maryse sur les marchés paysans du réseau Bienvenue à la ferme et lors des événements organisés sur Bourail.
 Produits : gelées, confitures (selon les fruits de saison), sirops, achards et rhums arrangés.



Location d'un hébergement entièrement équipé de 2 à 7 personnes à 5 min des plages.



Les Sentiers d'Edna



Edna Bouearan
 186 rue Bouquet, village de Bourail, Tribu de Bouirou,
 98870, Bourail
 Tél : 89 55 83 • lylynebwyr@gmail.com
 Le Sentier d'Edna

Edna est spécialisée dans la culture de la vanille, avec 500 pieds de vanille. Elle vous propose à la vente des produits de vanille et dérivés, disponibles toute l'année.

ACCÈS

En arrivant au village par le sud, prendre la route sur votre gauche juste avant la pharmacie de Bourail, A l'intersection, tournez à droite, puis 1ère à droite. Dans la rue le point de vente se situe en haut de la montée sur la gauche au niveau du portail coulissant.

PRODUITS FERMERS

Gousses de vanille, poudre de vanille, sucre vanillé. Les produits sont disponibles toute l'année. Point de vente : Retrouvez Edna au marché communal de Bourail le samedi matin, au grand marché local et gourmande de Bourail, au Bourail Easter Show de Déva.



Tressage en feuille de cocotiers disponibles à la vente : sacs, couronnes, suspensions, etc.





Gîte Mwâ Kädé



Félix POINDI
 Tribu de Kuinet Canala, 98813
 Tél : 84 62 58 / 75 74 22 • felix.p@lagoon.nc
 gitemwakade@gmail.com
 f Gîte Mwâ Kädé

Espace cuisine mis à disposition (gazinière, réfrigérateur, ustensiles...) pour les clients du gîte.

Dans la commune de Canala, découvrez le gîte Mwâ Kädé, tenu par Félix, dans un espace sécurisé. Un lieu idéal pour une escapade.

ACCÈS

Pour vous y rendre, partez du village de Canala, et parcourez 1,5km. Tournez ensuite à droite pour une petite montée, et roulez encore sur 1,5km. Suivez le chemin sur votre droite et repérez, à quelques mètres sur votre gauche, le gîte Mwâ Kädé. En cas de doute, le propriétaire peut également vous donner rdv à la station shell et vous conduira aux hébergements.

HÉBERGEMENT À LA FERME

> Tarifs :

- 2 structures en case traditionnelle (max 3 pers.), 3 lits simples 3500 F/ pers.
- 1 faré/ dortoir (max 10 pers) 10 matelas 3500 F/ pers





Les plantes de Marie



Marie-Bernadette EURIBEARI
Tribu d'Emma, BP 108, 98813, Canala
Tél : 92 24 10 • euribearimb@gmail.com
 f Les plantes de marie

Venez découvrir une petite exploitation spécialisée dans la production horticole (plantes d'ornement), produits vivriers, vannerie, arbres fruitiers.

ACCÈS

Avant d'arriver à Canala, après le grand pont, prendre à droite la route qui mène à la station thermale de Crouen. Prendre la piste à droite. L'exploitation se situe 100 m après la maison commune.

Foire de Thio, Salon de l'Horticulture à Pouembout, jeudis du centre-ville en province Nord, Marché des femmes rurales au Centre Culturel Tjibaou, aux Marchés Paysans de Bienvenue à la Ferme.



Confection de vannerie : corbeilles, chapeaux, paniers en jonc et feuilles de cocotiers.
Sur réservation.
Commandes possibles.

ACTIVITÉ À LA FERME

Vente à la ferme. Large choix d'horticulture et de vannerie : corbeilles, chapeaux, paniers en jonc et feuilles de cocotiers. Commandes possibles (2 mois à l'avance préférable). Ouvert du Lundi au vendredi sauf les jours fériés. Sur RDV au préalable.
 Points de vente :
 Marché de Farino,
 Fête de Boulouparis,





Domaine de la ferme d'Erambéré

Jocelyne et Jean-Luc CHANIER
 BP K042 Koutio 98830 DUMBÉA
 Tél : 77 74 20 / 75 63 31 / 41 19 27
 fermederambere@gmail.com
 Ferme d'Erambéré



Venez découvrir une charmante propriété de 20 hectares, une région de basse montagne, avec vue dominante sur toute la vallée et tranquillité garantie !

ACCÈS

Prendre la route du golf de Dumbéa. Prendre la route sur la gauche avant le golf. Suivre la route sur 5 km, puis tourner à gauche. Passer le petit pont en fer et suivre la route sur 1.5 km. L'exploitation se situe sur la gauche au niveau du portail bleu.

PRODUITS FERMERS

Miel en pot, pain d'épices, confitures (selon les fruits de saison), etc. Vente directe à la ferme. Sur rdv, contacter les exploitants avant de venir.

HÉBERGEMENT À LA FERME

Nuitée en chambres et bungalow équipés (literie fournie, réfrigérateur, bouilloire, salle d'eau privative et toilettes).

ACTIVITÉ À LA FERME

Possibilité de visite de la ferme, des arbres fruitiers, essences arboricoles et des volailles (réservée aux clients du gîte). Les visites ne sont pas guidées, les chemins sont accessibles sur simple demande.

> Tarifs :

- **Chambre lit double** 7500 F/ nuitée base 2 pers.
- **Chambre 2 lits simples** 7500 F/ nuitée base 2 pers.
- **Suite lit double (2 pièces)** 10500 F/ nuitée base 2 pers.
- **Bungalow 4 pers. (lits séparés)** 10500 F/ nuitée base 4 pers. + 2500 F/ pers.

supplémentaires dans les chambres et le bungalow.

- **Petit-déjeuner 1200 F/ pers.**
- **Repas pour les groupes à partir de 6 pers. tarifs sur consultation.**

RESTAURATION À LA FERME

Salle d'accueil à la ferme : Repas sur la base de produits locaux, pour les groupes à partir de 6 pers.



Tarifs à la semaine, consultez les gérants. Cuisine commune à disposition pour les résidents.



Le Rucher Sauvage



Caroline FAIVRE

21 rue des Barbouilleurs, 98835, Dumbea

Tél : 79 99 01 • ruchersauvagenc@gmail.com

📍 Le rucher Sauvage

Le Rucher Sauvage se distingue par son respect de la biodiversité et ses produits artisanaux, comme le miel de maquis, issu de zones naturelles riches en plantes endémiques. Caroline installe ses ruches dans des endroits préservés, loin des habitations, afin de favoriser une apiculture harmonieuse et respectueuse des écosystèmes.

ACCÈS

Sur la route menant au Parc Fayard, prendre la route de Koé.

Suivre la route sur 5.6 km, puis prendre sur la droite, rue des Barbouilleurs.

Suivre la route sur 650 m environ. L'exploitation se situe sur votre gauche.)

PRODUITS FERMIS

Découvrez les miels et dérivés exquis au goût unique de cette apicultrice de la région de Dumbéa.

Les produits proposés : Miel, crémeux, propolis, pollen frais, gelée royale, miel de forêt sèche, niaouli, maquis minier, palétuvier, du pain d'épices, du nougat et d'autres produits miellés.

> Points de vente :

Le petit marché du parc Fayard le vendredi, foires et salons.



Miels médaillés au Concours Général Agricole de Paris et au concours national Miel de France. Produits labélisés Bio Pasifika.





Les sentiers de Kati



Véronique et Richard FAYARD
DUMBÉA - Nouvelle-Calédonie, BP 120 GA 98 836
DUMBÉA, 98835, Dumbea
Tél : 78 87 43 / 41 85 91 • fayardrichard@gmail.com

Venez découvrir une propriété de 220 hectares avec élevage équin et arbres fruitiers.

ACCÈS

En venant du Parc Fayard, prendre le col de Katiramona. L'exploitation se situe sur la gauche en haut du col, au niveau du portail vert.

chaussures de marche, de l'eau et une casquette.

> **Tarifs :**
• 500 F/ pers.

ACTIVITÉ À LA FERME

Visite de la propriété avec vue panoramique sur la vallée de Dumbéa et les baies de Païta et Dumbéa. Traversée d'un bouquet de forêt sèche.

2 parcours sont proposés :

- Parcours rouge, difficulté moyenne, durée de 3h. Tour d'une partie de l'exploitation, avec vue sur les baies et la vallée de Dumbéa.
- Parcours vert, difficulté faible, durée de 2h. Vue sur la vallée de Dumbéa, Katiramona et le bouquet de forêt sèche.

Pensez à amener des



Possibilité de pique-niquer à différents points des parcours, prévoyez vos casse-croûtes. Spot à découvrir absolument !





Farino Lodge

Ingrid NIAUTOU
Route de Focola 98881 FARINO
76 74 73 / 72 99 59
contact@farino-lodge.nc



Venez découvrir un lieu unique en pleine nature à Farino, idéal pour se ressourcer, se reconnecter et profiter de l'essentiel. Entre cabanes perchées, lodge familial et cadre verdoyant, Farino Lodge vous accueille pour un séjour authentique et reposant.

ACCÈS

Le lodge est situé dans les plaines de Farino, à environ 1h15 de Nouméa. À la sortie Nord de La Foa, prendre l'embranchement de Focola puis continuer environ 800 mètres. L'exploitation est située sur votre droite.

PRODUITS FERMERS

Vente de fruits et légumes de l'exploitation selon les produits de saison (fraises de Farino et produits maraîchers).

HÉBERGEMENT À LA FERME

- 4 hébergements équipés (clim, télévision, mini réfrigérateur) et literie fournie avec terrasse
 - 3 cabanes « perchées » pour 2 personnes. Les douches et sanitaires

des cabanes sont situés à quelques pas et sont privatifs.

- 1 cabane spacieuse pour une famille ou entre amis, elle possède deux chambres communicantes. La première chambre est équipée de deux lits double et un lit simple. La capacité maximale est de 5 personnes. La deuxième chambre a un lit double et deux lits simple. La capacité maximale est de 4 personnes.
- Cuisine commune et barbecue à disposition

Ouvert tous les jours selon les disponibilités au planning.
 Check-in à 15h et check-out à 11h
 Tarifs : consulter le site internet.



Possibilité de profiter d'une piscine, d'un étang et d'un environnement naturel préservé.
Un endroit parfait pour les couples, familles ou groupes d'amis à la recherche de calme et de détente.





Camping Vanille Wehoune

Marie, Nicole KOTEUREU
Tribu de Gadji, 98832 Ile des Pins
Tél : 51 03 39 • nicolekoteureu@gmail.com



Au nord de l'Île des Pins, Nicole vous accueille chaleureusement sur sa vanilleraie. Son exploitation met à l'honneur la culture de la vanille.

ACCÈS

L'exploitation se situe dans le nord de Lifou, près de la tribu de Gadji. Depuis l'aéroport, faire 2 km, prendre à droite sur RM2. Faites 3,1 km et prendre à gauche sur la route de Gadji. A 1,5 km, prendre la route qui longe la mer à droite. Faites 500 m et vous serez arrivés.

PRODUITS FERMIS

Vente de gousses de vanille, sirop et extrait de vanille.
Vente à la ferme sur RDV et sur quelques marchés de la grande terre.

ACTIVITÉ À LA FERME

Dans un cadre naturel et paisible, découvrez un savoir-faire local authentique. Un lieu simple et convivial, idéal

pour une pause nature et gourmande.

Visite de la vanilleraie avec Nicole qui vous accueille sur le début du parcours. Panneaux explicatifs en complément pour le reste. Découverte des étapes de culture et de préparation de la vanille.

HÉBERGEMENT À LA FERME

Camping à la ferme : Sur un terrain ombragé d'environ 50 ares, vous pourrez poser vos toiles de tentes. Equipements sur place : Faré, tables, bancs, douches et sanitaires à disposition. Cadre calme, en pleine nature.



Possibilité de louer des canoés kayaks sur place.





Chez Alcide et Nicole

Nicole LEROY • BP 170 98850 KOUMAC
Tél : 52 23 72 / 47 90 48
gitechezalcidenicole@gmail.com
📍 Gîte chez Alcide et Nicole



Possibilité de pratiquer du bloc (escalade) sous votre responsabilité.

Venez découvrir une propriété de 223 hectares avec ruches, cochons, cerfs, nautous et crevettes de rivière.

ACCÈS

A la sortie nord de Koumac, prendre sur la droite la route de Ouégoa. Suivre la route sur environ 10 km. L'entrée se situe sur la gauche au niveau du panneau « Chez Alcide et Nicole », suivre les petits panneaux indicateurs jusqu'à la maison.

PRODUITS FERMIS

Miel, bonbons coco, confitures (selon les fruits de saison).
Vente directe à la ferme.

HÉBERGEMENT À LA FERME

Gîte : Hébergement composé de 2 bungalows (2 et 4 pers.) chambre, salle d'eau, réfrigérateur, literie fournie.

- > Tarifs :
- 6 500 F base 2 pers.
 - 1 500 F/ pers. supp.

- Possibilité d'hébergement supplémentaire en algéco : 2 000 F/ nuitée et/ pers. (max 9).

Camping : Terrain de camping situé à 4,5 km du propriétaire, en forêt et bord de rivière. Sanitaires et douches eau froides.

- > Tarifs :
- Tente 2 à 4 pers. 1 500 F/ nuit.
 - Tente + 4 pers. 2 000 F/ nuit.

RESTAURATION À LA FERME

Table d'hôte : Restauration à la table de l'agriculteur uniquement le soir. Cuisine à partir des produits du terroir. Jusqu'à 15 personnes. Sur réservation 48 h à l'avance.

- > Tarifs :
- 3 000 F à 4 000 F selon le menu.

ACTIVITÉ À LA FERME

4 sentiers pédestres, possibilité de VTT sur l'un des parcours.

- > Tarifs :
- 500 F/ voiture.
 - + 250 F/ pers.
 - Pique-nique à la journée 1 000 F/ voiture.





La Campagnarde

Josiane et Robert RAGUE
BP 378 - 98880 LA FOA
79 92 01
sandyrague@hotmail.fr



Exploitation spécialisée dans la charcuterie. On vous propose une grande variété de produits à base de porc, cerf et veau. Les produits proposés à la boucherie se font sur commande uniquement.

ACCÈS

En venant de Nouméa, prendre la route de gauche après la passerelle Marguerite, direction Thia. A l'intersection prendre sur la gauche, puis la première à droite, rue Alexandre Debraband. La boucherie se situe tout au fond sur la gauche.

PRODUITS FERMIERS

Saucisson de cerf fumé, saucisson sec de cerf, saucisse fumée de cerf, jambon fumé de cerf, biltong, pâté de tête, pâté de campagne, rillettes de porc, tripes à la mode de Caen, boudin noir aux oignons, boudin blanc, poulet fumé, magrets de canard fumé, poitrine fumée, petit salé de cerf, de porc et de bœuf. Certains produits sont préparés spécialement pour les grands

événements (foires, ...):
Saucisse sèche de porc, figatelli et chorizo.
Produits de boucherie traditionnelle: viande à la découpe de bœuf, veau, porc et cerf, rôtis préparés à base de bœuf, veau et porc (nature, farcis ou aux fruits sur demande), paupiettes de volaille, paupiettes de veau, cordon bleu, milanaise.
En supplément : Plateau de charcuterie préparé sur demande pour des occasions spéciales (assortiments de terrines, pâtés, jambons de cerf,

magrets, saucissons, saucisses).

> Point de vente :
sur les marchés de la halle de Ducos tous les mercredis après-midi et les samedis matins, les Marchés Paysans et les foires.



Passez votre commande le lundi, pour récupérer votre marchandise le mardi ou le mercredi.





Ferme Auberge de Pierrat

Claudie et Jean-Jacques DELATHIERE
Vallée de Pierrat BP 170 98880 LA FOA
Tél : 89 94 89 / 73 40 40
aubergedepierrat@gmail.com
f Ferme auberge de Pierrat



Possibilité d'effectuer des soirées broussardes avec buffet et musique (orchestre ou DJ), soirée à thème ou privée sur demande.

Venez découvrir une exploitation de 500 ha en bord de rivière avec basse-cour, élevage bovin, porcs et capture de cerfs.

ACCÈS

Au village de La Foa, tourner au niveau de l'Office du tourisme vers le Centre socioculturel, suivre la route sur 9 km en direction du lieu-dit Pierrat (panneaux directionnels).

PRODUITS FERMERS

RESTAURATION À LA FERME

Mix grillades et cuisine du terroir calédonien : Entrée, grillades + accompagnements, dessert.

- > Tarifs :
- 3500 F/ pers.
 - Tarif pour enfant – 10 ans sur consultation.
 - Menus spéciaux sur consultation.

HÉBERGEMENT À LA FERME

Gîte et dortoir : 2 chambres (clim, brasseur d'air, salle d'eau) 2 dortoirs avec sanitaires (literie fournie), 1 bungalow.

- > Tarifs :
- Chambre 8 000 F/ nuit/ 2 pers.
 - + 2300 F/ lit supplémentaire.
 - Dortoir à partir de 4 pers. 2 500 F/ lit.
 - Bungalow 10 000 F/ 2 pers.
 - Petit-déjeuner 1350 F/ pers. (1000 F/ enfant).

Camping : en bord de

rivière avec sanitaire et faré commun (BBQ, bois non fournis).

- > Tarifs TTC :
- 1 000 F/ pers. / nuit.

> Tarif mix grillades à emporter (cerf ou porc) 2 000 F/ barquette.

ACTIVITÉ À LA FERME

Visite de la ferme : visite commentée de l'exploitation de jour en 4X4 avec découverte des animaux (1 500 F/pers) sur réservation et demande exclusive (5 pers. minimum).





La Ferme des p'tits Paddocks



Nadia BARONNET
 BP 557 - 98880 LA FOA
 Tél : 79 29 65 • paddocksnc@gmail.com
 f Ferme des P'tits Paddocks

Venez découvrir une propriété de 186 hectares avec élevage bovin et cultures.
 Vente

ACCÈS

En venant de Nouméa, prendre la route de Popidéry sur la gauche, juste après l'entrée de Ouano. L'exploitation se situe sur la droite après 3 km.

> Points de vente :

Vente directe à la ferme sur RDV et sur les marchés : marchés du 7ème km (tous les 1ers dimanches du mois), marchés paysans.

PRODUITS FERMISERS

Confitures selon les fruits de saison, sirops et achards.



Possibilité de visite de l'exploitation :
Visite des points de vue de l'exploitation et de l'élevage bovin avec Nadia.
Sur RDV uniquement, selon disponibilité.
Tarif sur demande.





La petite ferme

Annick et Jean-Louis BOUVIER
BP 344 Pocquereux, 98880, La Foa
Tél : 93 17 54

lapetitefermenc@gmail.com

 La Petite Ferme La Foa



Venez découvrir une exploitation d'élevage sur Pocquereux, commune de La Foa et participer à la vie de la ferme.

ACCÈS

Situé à Pocquereux sur la Foa. En venant de Nouméa, prendre la piste sur la droite qui va à la station de recherche fruitière. L'exploitation se situe à 9 km depuis le début de la route. Suivre les panneaux indicateurs.

RESTAURATION À LA FERME

Les repas sont servis sous un faré, 25 pers. max
Formule : apéritif, entrée, plat, dessert, vin et café. Demandez nos suggestions.
Sur réservation 24h à l'avance

> Tarifs :

- 5200 F/ repas (à partir de 13 ans).
- 3650 F/ repas entrée + plat + dessert – sans alcool – (tarif enfant sur consultation).

HÉBERGEMENT À LA FERME

Ferme de séjour (en demi-pension) : Arrivée à partir 15h et départ au plus tard à 10h
2 bungalows de 4 pers. (avec climatisation) et de 6 pers., l'un avec sanitaires intérieurs, l'autre avec sanitaires extérieurs. Lit bébé sur demande. Literie fournie.
Repas pris avec la famille.
Hébergement et repas : Sur réservation 24h à l'avance.

- Demi-pension 9500 F/ pers. (tarif enfant - 13 ans 4750 F).

ACTIVITÉ À LA FERME

Ouverte du lundi au samedi de 7h à 9h et de 15h à 17h sauf le jeudi, le dimanche de 7h à 9h (réservation 24h à l'avance).

> Activités proposées :

Visite de la ferme, explications sur l'élevage de poules, lapins, cochons, bovins, cerfs, chèvres.

> Tarifs :

- 300 F/ enfant (entre 2 et 12 ans).
 - 800 F/ adulte et + 12 ans.
- Une collation est offerte.



Participez à la vie de la ferme. Détente et promenades à pied sur la propriété. Balade pour 4 pers. en 4X4 de nuit pour observer le gibier.



Pocquereux randonnées



Daniel GUÉPY

BP 36, Pocquereux, 98880, La Foa

Tél : 77 32 54

pocq.rando@gmail.com

Pocquereux randonnées



**Location du site
(anniversaire, etc.)
1 à 25 pers. 75 500 F,
2 500 F/pers. supp.
Tarifs dégressifs pour
le CE et associations.**

Venez découvrir une propriété familiale de 1 300 ha. Élevage bovin et ovin, chiens de berger. Vous n'aurez pas le temps de vous ennuyer à Pocquereux Randonnées !

ACCÈS

À Pocquereux, sur la commune de La Foa. De Nouméa, sur la RT1 prendre à droite avant d'arriver dans le village. Suivre les panneaux indicateurs.

HÉBERGEMENT À LA FERME

Camping : Bloc sanitaire avec eau chaude (3 WC, 4 douches, 4 lavabos), 2 farés à disposition, barbecue avec bois, cuisine équipée pour les repas individuels.

Tarif : 2 000 F/pers.

Gîte : 2 chalets équipés pour 5 et 7 pers. (SDB, terrasse). Literie non fournie.

> Tarifs :

- 10 000 F/ pers.
- Couple 15 000 F.
- 5 personnes 22 500 F.
- 7 personnes 27 500 F.
- + 2 500 F/ personne supp.
- Dortoirs 2 500 F/ pers.

RESTAURATION À LA FERME

> Tarifs :

- Déjeuner/ dîner (repas à partir de 10 pers.) 3 000 F/ personne (tarif - 10 ans 2 000 F).
- Petit-déjeuner 1 500 F/ pers. (- 10 ans 750 F).

ACTIVITÉ À LA FERME

Possibilité de faire des randonnées équestres, pédestres et VTT

sur renseignement au 77 32 54 ou par mail.

> Tarifs :

- Location du site (anniversaire, etc.) max 25 pers. 75 500 F + 2 500 F/ pers. supplémentaire
- Tarifs dégressifs pour les CE et autres associations.

Pour tous détails : nous consulter.





Ranch La Foa Randonnées



David ZWAENPOEL

Voie urbaine 34 Tia, 98880, La Foa

Tél : 78 84 13 • ranch.lafoa@gmail.com

📍 Ranch La Foa Randonnées NC

*Initiation à l'équitation
et à l'approche
du cheval.*

Venez découvrir la magie de la brousse calédonienne à cheval avec La Foa Randonnées ! Que vous soyez débutant ou cavalier confirmé, profitez de balades équestres inoubliables dans un cadre naturel exceptionnel.

ACCÈS

Exploitation située 5 km avant le village en venant de Nouméa. Sur la gauche, le ranch est indiqué par des panneaux.

ACTIVITÉ À LA FERME

> Au programme :

- Randonnées à cheval de ½ journée à 3 jours
- Initiation à l'équitation et approche du cheval
- Ambiance conviviale et petits groupes
- Activités sur mesure : camping, etc.

Ouvert 7j/7

sur réservation

Réservez vite votre prochaine aventure et venez partager un moment unique avec des passionnés du terroir !





Chez Jeannette

Jeannette IHAGE
BP 882 - 98820 WE LIFOU
Tribu de Lucila

Tél : 45 45 05

chezjeannettefeitum@gmail.com



Venez découvrir une charmante exploitation située face à la mer, avec production maraîchère et verger ! Contacter l'exploitant avant de venir.

ACCÈS

En bord de mer au Nord de Wé dans la baie de Chateaubriand à la tribu de Lucila et exploitation fermière (Bio D'Zyl) située sur la route menant à l'aérodrome de Wanahan.

PRODUITS FERMISERS

Fruits et légumes de saison.

HÉBERGEMENT À LA FERME

4 paillottes et 1 case aménagée aux capacités différentes. Sanitaires et douches extérieures avec eau chaude.

> Tarifs :

- Grande case 4 500 F (max 2 personnes). + 1700 F/ pers. supplémentaire.
- Paillote 6 500 F (max 2 personnes). + 2 000 F/ pers. supplémentaire.

RESTAURATION À LA FERME

Les repas sont servis sous un grand faré traditionnel mélanésien. Les petits-déjeuners sont disponibles tous les jours et les dîners du lundi au samedi. Cuisine réalisée avec les produits de l'exploitation, bougnas, plats à base de viande, poisson, crabe, crevettes, langouste.

> Tarifs :

- Dîner 2 800 F/ pers.
- Menus spéciaux :
- Langoustes 5 500 F / pers.
- Crabe de cocotier 4 500 F/ pers.
- Bougna à volonté 3 000 F/ pers.
- Petit-déjeuner 1 300 F/ pers.



Plage face à l'hébergement pour un moment de déconnexion garanti. Mise à disposition d'une cuisine équipée pour ceux qui souhaitent faire leur propre cuisine.





Equilodge la petite broussarde de Moindou

Sarah et Nathalie BERTHE

LOT N° 661 SECTION MOINDOU PATURAGE 98819 MOINDOU

Tél : 77 29 83 • nat.berthe@hotmail.com

📍 Equi-lodge de Moindou – Mwahrui

📍 La petite broussarde de Moindou - Mwahrui



Nichée en pleine campagne, cette exploitation familiale vous propose une immersion authentique dans le monde agricole ! Une escapade à la ferme comme on les aime : simple, vraie et pleine de belles rencontres. Profiter d'un séjour en pleine nature pour échanger, respirer et vivre fermier tout simplement !

ACCÈS

En arrivant au sud du village de Moindou, prendre la route sur votre droite juste avant le marché de Moindou. Faire 1,9 km, l'exploitation est située sur votre droite au panneau indicateur.

PRODUITS FERMERS

Achat de produits fermiers en vente directe, du producteur au consommateur : Œufs frais de la ferme et poulets fermier, légumes plein champ (selon produits de saison).

HÉBERGEMENT À LA FERME

Nous proposons une chambre d'hôtes au sein de notre propriété. Vous passerez la nuit dans un

faré traditionnel joliment décoré, avec salle d'eau et wc.

> Tarifs :

• 8 500 F/ 2 pers./ nuit (draps et linge de toilette fournis).

Arrivée à partir de 15h, départ jusqu'à 11h. Sur réservation. Vous avez également la possibilité de prendre le petit-déjeuner sur place.

> Tarifs petit déjeuner (2 formules au choix) :

- Formule « Bien-être » 1500 F/ pers. (boissons chaudes, tartines beurre/ confiture maison/ miel, pancakes, yaourt maison).
- Formule « Western » 2000 F/ pers. (boissons

chaudes, tartines beurre/ confiture maison/ miel, pancakes, yaourt maison, œufs brouillés, bacon, charcuterie).

N'oubliez pas de nous prévenir si vous êtes intolérants au lactose, au gluten, si vous avez des allergies, si vous êtes végétarien...

Sur réservation au préalable : 77 29 83, 77 70 93, ou par Messenger directement sur leur page Facebook.



Possibilité de petits-déjeuners avec des produits de la ferme, réservés aux clients, sur réservation.



La Ferme aux Palmiers de la Ryawa



Monique et Gérald ROBELIN

Route du charbonnage 98819 MOINDOU

Tél : 41 52 10 / 74 38 46 • gg.robelin46@gmail.com

Venez découvrir une propriété de 40 ha située en bord de rivière, avec 4 ha d'anciennes caféries, palmiers royaux, bananeraie, verger, jardin exotique et mini-ferme.

ACCÈS

En venant de Nouméa, passer le village de Moindou et prendre la 1ère route à droite après le 2^{ème} pont. Continuer la piste pendant 3 km, toujours prendre à droite. L'entrée est indiquée sur votre droite.

ACTIVITÉ À LA FERME

Visite commentée des palmiers royaux, des anciennes caféries, découverte de quelques espèces botaniques du territoire et de la petite ferme. Compter 1h de visite.

- > Tarifs TTC :
- 1000 F/ pers.
 - Visites sur RDV selon disponibilité.

Départs uniquement le matin, à partir de 9h.

Autres activités : Vente de plants de palmiers et autres plantes à découvrir sur place.



Site exceptionnel par la présence de la plus grande concentration de palmiers royaux du territoire.





La Ferme de Térémba



Raphaël PASCAU
 BP 14 98819 Moindou
 Tél : 86 77 27 / 75 71 30 / 81 50 28
 fermedeteremba009@gmail.com
 f Ferme de Tereмба

Notre ferme est située sur Teremba et propose à la vente des produits transformés à base de cerf, canard, porc ou poulet.

ACCÈS

En venant de Nouméa, entre La Foa et Moindou, prendre la route qui mène au Fort de Térémba. Exploitation en face du Fort de Térémba à droite.

PRODUITS FERMIS

POULET : Steaks hachés à burger, saucisses cocktail ou chipolatas. On propose des cuisses désossées farcies au choix : jambon / fromage, champignons / fromage, poireaux / fromage, confit d'oignons / champignons. On propose des poulets entièrement désossés, avec farce de porc ou farce de poulet et au choix : pruneaux, ou champignons ou olives. Pour 5 personnes.

CANARD : cuisses désossées farcies porc / pruneaux ou confit d'oignons / champignons

CERF : steaks hachés, merguez ou saucisses.

PORC : Chipolatas.

POUL'ZA : La poul'za est une base de poulet désossé et garni avec oignons, lardons pour 5 personnes, avec 3 choix : pommes de terre ou champignons ou poireaux. Retrouvez aussi les minis poul'zas pour 1 personne : confit d'oignons / champignons

> Points de vente : marché de La Foa les 2^e samedi du mois, marché du 7^e km le 1^{er} dimanche du mois, marché paysan de Bienvenue à la ferme, foires.

Possibilité de commandes et de livraisons.



Spécialité à découvrir :
La Poul'za. Possibilité de commandes et de livraisons.





Soso et Lolo Table d'hôte



Sophie et Laurent WAHO

LOT N° 939-942, SECTION PATURAGE, 98819, Moindou

Tél : 77 29 31 / 77 92 56 • waholaurent@gmail.com

📍 Soso et Lolo – Table d'hôte

Sophie et Laurent vous accueillent sur leur exploitation située en bord de mer du côté de Moindou. Dans une ambiance chaleureuse et authentique, cette adresse unique vous accueille pour déguster une cuisine généreuse, locale et 100 % maison.

ACCÈS

A partir de la sortie Nord de Moindou, faites 8,6 km, en direction du Nord. L'exploitation se situe sur votre gauche, au niveau du portail, avant les 3 voies.

RESTAURATION À LA FERME

On vous propose un moment convivial à la table de l'exploitant, à savourer avec vue panoramique sur la mer. Viandes (bovines et ovines), fruits, légumes et tubercules issus de l'exploitation. Poissons et crabes, selon réglementation et arrimage local

Une expérience immersive vous attend : Accueil personnalisé dès votre arrivée, tour commenté de l'exploitation en voiture.

Du vendredi au dimanche, sur réservation uniquement.



Savourez votre repas avec une vue panoramique sur la mer et le lagon. Cuisine du terroir, savoureuse et respectueuse des saisons.





La Butineuse

Jean-Louis MARTIN
213 rue des Jamelonnières,
BP 729 – 98810 MONT-DORE
86 41 38
delicesducaillou@gmail.com



Venez dégustez le miel de Nouvelle Calédonie. Jean Louis se fera un plaisir de vous faire visiter son petit musée. Le miel de letchi, le miel de Niaouli ou encore le miel de café ont une saveur incomparable.

ACCÈS

À La Coulée, 100 m après la caserne des pompiers, tourner à gauche après la station Shell. À 150 m sur la gauche, c'est la maison jaune avec un parking et l'inscription « Miel chez l'apiculteur ».

PRODUITS FERMERS

Miels aux parfums originaux, plus ou moins clairs, non pasteurisés, sans colorant et sans conservateur. Primés plusieurs fois au Salon de l'agriculture de Paris.

> Tarifs :

- Pot de 250 g à 500 F.
- Pot de 500 g à 900 F.
- Bisounours à 900 F.
- Coffret gourmand à 1000 F (bougie en cire d'abeille en forme de case et pot de miel de 250 g).

> Points de vente :

Vente directe, à la Halle de Ducos certains samedis, au Marché Paysan.

ACTIVITÉ À LA FERME

Mini musée du miel : Vitrines retraçant l'histoire de l'apiculture en Nouvelle-Calédonie à partir de 1905 et dans le monde. Présentation de plusieurs modèles de ruches et de matériel d'époque 1900. Explications sur l'apiculture et l'arrivée

des abeilles en NC. Dégustation de miels. Visite d'1h30 environ.

> Tarif : 500 F/ pers. et scolaires.



Venez comprendre comment Jean-Louis travaille ses ruches et découvrir l'histoire du miel du premier apiculteur professionnel en NC.





Pépinière de Nassandou



Marie-Rose et Jean-Pierre DHEURLE

BP 1252, 98890 Païta

Tél : 75 78 79 / 97 63 28 • pepidheurle@lagoon.nc

📍 Pépinière de Nassandou

Venez découvrir une magnifique propriété à seulement 1h30 de Nouméa, sur Farino. Située à moins d'un km de la RT1, on vous propose un dépaysement complet.

ACCÈS

Prendre la route de la ferme de Nassandou (Tamoà), suivre la route sur 2 km à partir de la RT1. L'exploitation se situe sur la droite après la SCA le Paysan.

PRODUITS FERMIERS

Vente à la ferme chaque jeudi de 14h à 18h avec une belle variété de fruits et légumes de saison et des fines herbes : Concombre, courgette, citrouille, butternut, luffa, oignons, pack choï, choux chine blancs, carotte, aubergines, haricots kilomètre, pomme de terre, ananas, orange, pitaya, pomme liane, oignons vert, basilic, persil français, coriandre,

miel, sirop de pomme liane, œufs de poule et de caille.

> **Points de vente :**
 halle de Ducos chaque samedi matin ainsi qu'au Marché Paysan de Bienvenue à la ferme.



Marché de producteur sur l'exploitation ouvert chaque jeudi après-midi de 14h à 18h.





La visite de la ferme est offerte aux clients de la table d'hôtes. Tarifs préférentiels des activités pour les clients du gîte.

Néouty Découvertes

Néouty Découvertes

Edwige BLANCHER

Vallée de Tchamba, 98823, Ponerihouen

Tél : 89 20 30 / 42 52 53 • e.blancher70@gmail.com

📍 Néouty Découvertes



Explorez une ferme avec des animaux en liberté, des sentiers panoramiques, et profitez de séjours en camping ou en bungalows. Savourez les délices locaux à la table d'hôte d'Edwige. Une expérience authentique en pleine nature vous attend, pour des moments inoubliables en famille !

ACCÈS

A partir de l'entrée de la Tchamba, comptez 1,5 km pour arriver. L'exploitation se situe sur votre droite, au niveau du panneau indicateur.

RESTAURATION À LA FERME

> Tarifs :

- Déjeuner : (entrée, plat, dessert, café) 3 500 F/ pers. (tarif enfant jusqu'à 1 500 F selon menu) (réservation 48h avant, selon disponibilités).
- Petit déjeuner : 950 F (pain, croissant, café, thé, beurre/ confiture maison/ miel, jus, fruits) 1 250 F (avec œufs /bacon, jambon, fromage en +).
- Petit Brunch : petit-déjeuner complet et copieux à volonté, à

base de produits de la ferme et de la région
2 500 F/ pers. (1 000 F - 12 ans).

HÉBERGEMENT À LA FERME

> Tarifs :

- Camping : aire de camping avec accès douche eau chaude. 1 500 F/ pers. (500 F pour les enfant de + de 10 ans, gratuit pour les enfants de moins de 10 ans.)
- Gîte : 2 bungalows équipés
- Bungalow de 1 à 2 personnes : 4 500 F/ nuit. 1 lit 2 places, climatisation (literie fournie).
- Bungalow de 4 personnes : 8 500 F / nuit. 2 lits 2 places, climatisation (literie fournie).

ACTIVITÉ À LA FERME

> Tarifs :

- Visite de la ferme 1 000 F/ pers. demi-tarif pour les enfants de - 12 ans.
- Visite guidée de la propriété en 4x4 2 000 F/ pers. demi-tarif pour les enfants de - 12 ans.
- Randonnée pédestre avec 3 sentiers balisés de 5/6 km sans difficulté : 500 F/ pers. gratuit enfant - 10 ans.
- Possibilité de faire du canoë avec l'animateur communal selon disponibilités. (Journée cohésion, etc ...) et accès à la rivière de la Tchamba à 4km du site.
- Tarif de groupe possible : réservation 24h à l'avance (selon disponibilités).



La Vanille du N'or

Sonia DUBOIS
 Vallée de Coundi, 98825 Pouembout
 Tél : 70 75 47 • s.dubois1978@gmail.com
 f La Vanille du N'or



Sur un site exceptionnel, large gamme de produits dérivés de vanille

Sur un terrain de 9 ha dans la vallée de Coundi, Découvrez Sonia, une passionnée, qui vous expliquera la vanille de la plantation à la transformation. Partez à la visite de sa vanilleraie comptant plus de 800 pieds. Ouverts tous les jours sur réservation au préalable (selon disponibilité).

ACCÈS

Depuis le rond-point de Pouembout, 1ère sortie à droite. A 200m, tourner à droite. Faire 800 m, prendre la 1ère à gauche. Faire 2,7 km et tourner à droite (Butte à Bertou). Rouler 4,1 km puis tourner à droite. Suivre la route en terre sur 9,7 km, passer à gauche de la guérite et traverser le creek. À 11,3 km, tourner à droite au panneau «Camping ... La Vanille du N'or». Continuer jusqu'à la maison (11,9 km), traverser le creek de nouveau, puis 1ère à gauche en haut de la montée. Vous êtes arrivé...

PRODUITS FERMERS

Bâtons de vanille en gousses et vente de produits dérivés de vanille : sucre, miel, extrait de

vanille, miel à la vanille, caramel vanille...
 Points de vente : marchés paysans du réseau Bienvenue à la ferme, foires agricoles, salons du tourisme.

ACTIVITÉ À LA FERME

Visite guidée et commentée de la vanilleraie (avec processus du mariage à la

récolte, et démonstration du mariage en saison). Découverte des différents stades de la vanille, du pied à la récolte de la gousse de vanille.

> Tarifs :

- 2500 F/ adulte
- 1500 F/ enfant (à partir de 10 ans)





Chez Colette

Colette FESSARD
BP 14 98827 POYA
Tél : 77 14 92 / 45 92 75
fessardcolette@yahoo.fr



Promenade libre sur la propriété, possibilité d'apporter votre VTT.

Venez découvrir une exploitation familiale d'élevage bovin. L'hébergement et la restauration se font sur RDV.

ACCÈS

En venant de Nouméa, à environ 30 minutes après la sortie nord de Bourail, 500 mètres à droite, après le pont de la rivière Moindah.

> Tarifs :

- Repas 3 000 F/ pers.
- Casse-croute 750 F.
- Petit-déjeuner 1200 F/ pers.

Autres loisirs à proximité : visite des pétroglyphes. Promenade à la tribu de Gohapin.

HÉBERGEMENT À LA FERME

Maison en bordure de la RT1, 3 chalets d'hôtes, 2 dortoirs
 Hébergement de 3 chalets en bois, avec sanitaires, pour 3 pers., 2 dortoirs (4 et 7 pers.) avec sanitaires, ventilateurs, literie et drap fournis.

> Tarifs :

- 2 800 F/ lit en dortoir.
- 6 500 F/ chalet.

RESTAURATION À LA FERME

Repas à la table de l'exploitant avec les produits de la ferme, sur réservation.





Rucher du Château

Chateau, Muéo, 98827, Poya
 Tél : 99 95 05 • contact@rucherduchateau.nc
 f Rucher du château



Au cœur de la commune de Poya, Le Rucher du Château vous ouvre les portes d'un univers fascinant, celui des abeilles et de l'or doré qu'est le miel. Installé dans un château chargé d'histoire et bâti en 1882, laissez-vous séduire par une halte gourmande et authentique dans sa boutique souvenir, où vous découvrirez une sélection de produits locaux.

ACCÈS

A partir de la Mairie de Poya, faites 17,4 km direction Nord. L'exploitation se situe sur la droite dans le col de Népoui.

PRODUITS FERMIER

- Large sélection de produits locaux :
- Miels & douceurs apicoles
 - Cosmétiques à la cire d'abeille : baumes, savons...
 - Coffrets cadeaux
 - Souvenirs

Et d'autres douceurs, à découvrir sur place !

ACTIVITÉ À LA FERME

Prolongez l'expérience avec une visite guidée et commentée du rucher, pour une immersion unique :

- Vivez une aventure inoubliable au plus près des abeilles, équipé d'une combinaison de protection intégrale. Une expérience ludique et enrichissante à partager en famille ou entre amis !
- Pour une découverte plus douce, idéale avec des enfants, optez pour une visite confortable sans équipement, à bord d'un véhicule, tout en apprenant les secrets fascinants des abeilles.
- Une escapade authentique, gourmande et pédagogique, à ne pas manquer lors de votre passage à Poya !
- Pour les groupes, consultez l'équipe d'accueil qui vous proposera une formule sur mesure adaptée à vos besoins.

> Infos pratiques :

- Les visites se font sur réservation uniquement
- Accueil au château, visite guidée du rucher, dégustation et boutique de produits locaux à la fin de la visite.



Installé dans un magnifique château datant de 1882, sur un site offrant une vue exceptionnelle. Expérience immersive garantie.





Sarraméa Randonnées



Charles BRINON
98880, Sarramea
Tél : 76 60 45 / 77 15 10
f Sarraméa Randonnées



*Randonnées en quad
biplaces homologués
(18 ans min. et permis
de conduire).*

Venez découvrir un élevage d'équidés et d'ânes, propriété de 270 ha, pâturages, forêts. Vivez une expérience inoubliable avec randonnées en quad !

ACCÈS

Au carrefour de Fonwhary après La Foa, prendre la route direction Canala. Prendre ensuite la route qui mène à Sarraméa. L'exploitation se situe juste avant l'hôtel Évasion.

ACTIVITÉ À LA FERME

Randonnées en quad biplaces homologués (18 ans min. et permis de conduire).

> Tarifs :

Quad biplaces homologués :

- 10 000 F : 1h
- 15 000 F : 1h30
- 20 000 F : 2h

Mule 1 heure :

- 10 000 F base 2 pers.
- 15 000 F base 3 pers.

Mule 1h30 :

- 15 000 F base 2 pers.
- 22 500 F base 3 pers.





La Ferme de la Faléane



Odile et Jacques LOQUET
 Village de Voh, 98833 VOH
 Tél : 42 38 78
 jacques.loquet@gmail.com
 f Ferme de la Faléane



*Petite production
 laitière vendue de
 manière occasionnelle.*

Odile et Jacques ont une magnifique exploitation de 15h du côté de Voh, avec une ancienne caférie, petit élevage bovin, petite production laitière, potager, et arbres fruitiers.

ACCÈS

En arrivant au monument principal sur la RT1 à Voh, prendre à gauche (route de Gatope). L'exploitation se situe à 700 m sur la droite (3e entrée), juste avant le carrefour qui conduit à l'Écomusée du café.

PRODUITS FERMIS

Confitures, gelées, achards et plantes. Ils produisent également du lait de vache, en très faible quantité et vendu occasionnellement. Point de vente : Tous les produits sont vendus à l'entrée de la ferme, sous un petit abri où ils sont entreposés chaque jour.



Le Gîte du Koniambo

Olivier BERTHOLOM
 BP 653, 98833 VOH
 Tél : 76 98 04 / 47 94 57
 gitedukoniambo@gmail.com
 Le Gîte du Koniambo « VOH »



Venez visiter la ferme, gratuit pour les clients du gîte et 300F/pers pour les visiteurs : poulailler, canards, cerfs, moutons, chèvres, chevaux.

Venez découvrir une exploitation de 3 hectares située au pied du massif du Koniambo. Possibilité de réserver vos nuits directement sur le site internet : www.gitedukoniambo.nc. Randonnée au pied du massif du Koniambo !

ACCÈS

Au pied du massif du Koniambo sur la commune de Voh. Exploitation située le long de la RT1. En venant du sud, sur la droite, à 3 km avant le village de Voh.

HÉBERGEMENT À LA FERME

6 bungalows (dont un accessible aux personnes à mobilité réduite : PMR) et un faré commun avec BBQ. Gîte à la Ferme : Hébergement composé de 6 bungalows de 1 à 8 pers. Terrasse privée, douche à l'italienne, WC, gel douche et shampoing, une chambre avec un lit deux places, une chambre avec un lit superposé, un canapé (convertible dans certains bungalow), réfrigérateur, micro-onde, kitchenette

avec bouilloire, grille-pain, verres, assiettes, bols, couverts ... draps et serviettes de toilette fournis, TV, climatisé, Wi-Fi gratuite.

> Tarifs :

- Conteneur aménagé « Summer » 7500 F/pers.
- Bungalow « Broussard » 8500 F, pas de kitchenette (1 à 2 pers.) enfants – 10 ans interdits.
- Bungalow « Nature » 12 000 F/ 2 pers. (7 pers. max).
- + 2600 F/ pers. supplémentaire.
- Bungalow « Zen » 12 000 F/ 2 pers. (7 pers. max).
- + 2600 F/ pers. supplémentaire.
- Bungalow « Tour du monde » 12 000 F/ 2 pers. (8 pers. max).

- + 2600 F/ pers. supplémentaire.
- Bungalow « Récif » 9500 F, avec kitchenette (2 pers. max) enfants – 10 ans interdits.

RESTAURATION À LA FERME

Repas servis sous un faré commun. Ouvert le midi du lundi au jeudi aux clients et personnes extérieures. Le soir du lundi au dimanche uniquement aux clients du gîte.

- Plat + dessert 2590 F (tarif enfant 1590 F).
- Entrée + plat + dessert 2990 F (tarif enfant 1990 F).
- Petit-déjeuner « continental » 1600 F (tarif enfant 900 F).
- Petit-déjeuner « américain » 2500 F (tarif enfant 1500 F).



Rando Glenn



Glenn BERNANOS
 Témala, 98833 Voh
 Tél : 75 53 03 • randoglenn@gmail.com
 ⓘ Rando Glenn



Exploitation de 2 hectares spécialisée dans la caféiculture et le cacao, du côté de Témala, sur la commune de Voh.

ACCÈS

Exploitation située à 4 km au Nord du village de Voh. Les rendez-vous sont donnés à partir de l'écomusé du café au village de Voh.

ACTIVITÉ À LA FERME

Visite guidée et commentée du coeur de Voh en 4x4. Explication de la faune et la flore, histoire de la région. Visite commentée de la caféerie et de la transformation du café. Découverte des variétés de café (bourbon pointu, bourbon jaune, Tipica, et autres variétés de collection) et explications. Ouvert 7/7, Sur réservation 48h à l'avance. 4 personnes max par visite. Durée de l'excursion : 3h
 Afin de profiter au maximum de la vue

époustouflante, l'excursion au coeur de Voh se fait le matin, le RDV est donné à la mairie de Voh à 9h.

> Tarifs :
• 5 000 F/pers.



Excursion en 4x4 à la découverte du coeur de Voh ! un moment riche en informations sur la botanique, l'aspect naturelle et culturelle. Des souvenirs inoubliables.





Recettes du terroir CALÉDONIEN ...

Recette
proposée par
**Le Domaine
de la Ferme
d'Erambéré**



ENTRÉE

Thon blanc mariné au citron et Mangue Amélie-beauté

Entrée estivale • Cuisson acide à froid
Accents asiatiques / calédonien

PRÉPARATION

- 1 Couper le thon en dés réguliers de 1 cm. Les disposer en couche unique dans un plat creux.
- 2 Presser généreusement les citrons sur le thon. Surveiller : le poisson doit blanchir en surface sur 1 à 2 mm, rester rosé à cœur. Durée : 8 à 12 min selon l'acidité du citron.
- 3 Verser dans une passoire fine. Ne pas rincer. Assaisonner avec le shoyu (léger – objectif : coloration ambrée), l'huile, le sel et le poivre. Mélanger délicatement. Réserver.
- 4 Peler et tailler les mangues en dés de 2 cm. Assaisonner avec l'huile. Ajouter les feuilles de coriandre effeuillées. Mélanger avec délicatesse.
- 5 Couvrir les deux préparations séparément d'un film alimentaire au contact. Placer 30 min au réfrigérateur.
- 6 Mélanger délicatement les deux préparations. Dresser à l'emporte-pièce ou en verrine. Décorer d'une feuille de coriandre et d'un filet d'huile parfumée.

LE PLUS :

Choix de l'huile

- Huile de noisette – rondeur, douceur, accord parfait avec le thon
- Huile de sésame légèrement toastée – accents asiatiques, profondeur aromatique
- Huile d'olive vierge extra fruité vert – option méditerranéenne
- À éviter : huiles neutres (tournesol, colza, arachide) – aucune valeur aromatique

Choix de la mangue

- Variété AB (Amélie-Beauté) : chair ferme, peu fibreuse, goût sucré-acidulé – idéale
- Maturité : ferme au toucher, mais aromatique. Éviter fondante ou trop dure.
- À éviter : variétés « sabot » – chair fibreuse qui se désagrège au mélange

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Repos au froid : 30 min.

Total : Environ 1h

INGRÉDIENTS

Pour le thon mariné

Thon blanc (germon), qualité sashimi :
dés de 1 cm : 600 g
Citrons jaunes (jus) ou lime :
3 pièces
Sauce soja (shoyu) – léger,
pour colorer seulement :
2 c. à soupe
Huile parfumée (noisette,
sésame ou olive vierge
extra) : 3 c. à soupe
Sel fin : 1 pincée
Poivre noir du moulin :
1 pincée

Pour la mangue

Mangue AB, fermes –
dés de 2 cm (éviter les
variétés sabot) : 2 pièces
Huile parfumée (même
choix que pour le poisson) :
2 c. à soupe
Coriandre fraîche (ou
persil plat, ou oignon vert
émincé) : 1/2 tasse de feuilles

Choisir les petits plats, les mettre dans les grands, pimenter les saveurs, déguster les couleurs, savourer du regard, mettre une pincée de cœur, délecter ses papilles, faire fondre les gourmands ...



Recette
proposée par
**Le Gîte
du Keniambo**

PLAT

Osso-bucco, tagliatelles et patate douce

PRÉPARATION

- 1 Préparer la viande : Rouler les morceaux de viande dans de la farine sur les deux côtés.
- 2 Cuisson de la viande : Faire revenir les morceaux de viande dans un fond de casserole avec 30g de beurre pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 3 Ajouter les oignons et l'ail : Émincer les oignons et l'ail, puis les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile (environ 1 cuil. à soupe).
- 4 Ajouter les tomates et concentré de tomate : Ajouter 2 cuil. à soupe de concentré de tomate, puis les tomates pelées et les herbes de Provence. Mélanger bien.
- 5 Ajouter les carottes : Couper les carottes en biais, puis les ajouter au mélange de viande et légumes.
- 6 Cuisson à feu doux : Mélanger tous les ingrédients et cuire à feu doux, couvert, pendant 45 minutes à 1 heure.
- 7 En milieu de cuisson : Arroser avec 1 verre de vin blanc et mélanger. Surveiller la cuisson et ajouter un peu d'eau si nécessaire pour éviter que cela ne devienne trop sec.
- 8 Cuisson des patates douces : Faire bouillir les patates douces séparément dans de l'eau pendant environ 20 minutes. Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson.
- 9 Cuisson des tagliatelles : Cuire les tagliatelles dans une grande casserole d'eau salée, selon vos préférences (al dente ou plus cuites).
- 10 Servir : Disposer la viande et les légumes sur un plat de service, le persil haché, accompagnés des patates douces et des tagliatelles.

Pour 6 personnes

Temps de préparation :
30 min

Temps de cuisson : 45 min
à 1h

Total : 1h30

INGRÉDIENTS

- 6 bons morceaux de viande (avec os à moelle au milieu)
- 2 carottes
- 4 tomates pelées
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- Un bouquet de persil
- Des herbes de Provence
- 60g de beurre
- 2 cuil. à soupe de concentré de tomate
- 4 belles patates douces
- 400 gr de tagliatelles
- 1 verre de vin blanc



Recettes du terroir CALÉDONIEN ...



Recette
proposée par
Soso et Lolo

DESSERT

Gâteau roulé

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Préparer la pâte : Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter la farine et l'huile. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.
- 3 Cuisson : Verser la préparation dans un plat plat recouvert de papier sulfurisé. Cuire 12 min à 180°C.
- 4 Rouler le gâteau : Saupoudrer de sucre un papier sulfurisé

légèrement plus grand que le plat. À la sortie du four, déposer le gâteau sur ce papier et rouler immédiatement dans un torchon humide. Laisser refroidir. Dérouler, retirer le torchon et le papier sulfurisé.

- 5 Garnir : Étaler une confiture de saison (banane, goyave...) et ajouter quelques fruits coupés de saison. Rouler de nouveau délicatement.
- 6 Décorer : Saupoudrer de sucre glace ou utiliser un glaçage au choix.

Pour 8 à 10 personnes

Temps de préparation :
30 min

Temps de cuisson : 12 min

Temps total : environ 45 min

INGRÉDIENTS

- 8 cuillères à soupe de farine
- 8 cuillères à soupe de sucre
- 8 cuillères à soupe d'huile
- 8 œufs

Choisir les petits plats, les mettre dans les grands, pimenter les saveurs, déguster les couleurs, savourer du regard, mettre une pincée de cœur, délecter ses papilles, faire fondre les gourmands ...



SIROP

Sirop de Pomme Liane

PRÉPARATION

- 1 Préparer les pommes liane : Gratter les pommes liane et mesurer leur quantité dans un verre gradué. Vérifier la quantité obtenue (en litres). Verser les pommes liane dans une casserole. Ajouter la même quantité d'eau que celle des pommes liane mesurées (en litres), puis verser dans la casserole.
- 2 Faire bouillir et filtrer : Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 10 à 15 minutes, en remuant de temps en temps avec un fouet pour décoller les graines.
- 3 Verser le mélange à travers une passoire dans une marmite (par exemple, une marmite à pression). Retirer les graines qui pourraient être passées à travers la passoire.
- 4 Cuisson à feu vif et écumage : Mettre la marmite sur le feu vif et surveiller attentivement. Dès les premiers bouillons, baisser le feu et écumer régulièrement à l'aide d'une cuillère. Remettre le feu vif et renouveler l'opération d'écumage trois fois.
- 5 Mise en bouteille : Lorsque le sirop est cuit et encore chaud, le mettre en bouteille à l'aide d'un entonnoir. Conserver le sirop à température ambiante, à l'abri de la chaleur excessive et de l'exposition directe au soleil. Une fois ouvert, à placer au réfrigérateur.

Ajouter le sucre selon la proportion de liquide obtenue = (800 g de sucre pour 500 ml de liquide).

Recette
proposée par
Mémé Boghen

Proportions de liquide et de sucre :

500 ml de liquide = 800 g
de sucre

INGRÉDIENTS

Pommes liane (selon ce que
vous avez à disposition)

Eau (même quantité d'eau
que de pulpe de Pomme
liane (en litre)

Sucre (800 g de sucre pour
500 ml de liquide)

Welcome TO THE FARM



42 farmers make up the «Bienvenue à la ferme» network in New Caledonia, sharing rural life with people looking to reconnect with their roots!"

Accommodation, dining, leisure activities, farm products through short circuits... Whatever your desire to get away, there's a range of activities to enjoy, all contributing to strengthening the bonds between the agricultural world and the people of New Caledonia.

The farmers open the doors of their farms and offer their products, showcasing local know-how that has sometimes been passed down through generations. The public enjoys many benefits: rediscovering the taste of authenticity, reconnecting with a simpler way of life, and experiencing new things.

Havens of sharing and conviviality, the farms in the network reflect a rich local heritage, illustrating the diversity of our agricultural world. They are run by men and women who generously contribute to preserving it, with the support of those who come to visit. Alone, with family, or with friends, you are all «Welcome» at each of our farms!





More information

SABRINA LUCIEN at
bienvenuealaferme@cap-nc.nc
or call +687 79 36 10.



«Farm Experiences»

Farm Products

Enjoy local, fresh, and seasonal products, sold directly from our farms.

Farm Activities

A wonderful way to reconnect with nature and animals!

Farm Accommodation

Enjoy an authentic stay at a campsite or on the farm.

Farm Dining

Discover the authentic flavours of New Caledonia.



Informations

SUD TOURISME NOUVELLE-CALÉDONIE :

- Tél : 05 05 15
- Mail : contact@sudtourisme.nc

ILES LOYAUTÉS EXPLORER :

- Tél : 27 70 50
- Mail : info@ilexplorer.nc

GIE TOURISME PROVINCE NORD :

- Tél : 27 78 05
- Mail : informations@tpn.nc



À la cantine,
au restaurant,
à la maison...



**Mangeons
local !**



