Les Antilles
GUADELOUPE - MARTINIQUE - GUYANE
AGRICOLES
N° 52 - OCTOBRE 2023
by CARAÏBE Agricole
LE MAGAZINE AU CŒUR DE L'AGRICULTURE, DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ALIMENTATION ET DE LA RURALITÉ



INTERVIEW
Guy Losbar
« Un moment historique ! »

AGROTRANSFORMATION
Lizinsantral, atout du Nord Grande-Terre

TENDANCE
Sucre

RENCONTRE
Rodrigue Trèfle
président de la SAFER

INITIATIVE
Nahuel Tournebize
métier : chevrière

LOISIR
Découvrez les vertus de la cire


BETTER WAYS
MAKING SUPPLY CHAINS
MORE SUSTAINABLE EVERY DAY
CMA CGM

ÉDITO

Chère lectrice, cher lecteur,

Bienvenue dans ce 52e numéro du magazine *Les Antilles Agricoles*, votre magazine de référence consacré à l'agriculture dans notre région.

Fidèles à notre ligne éditoriale, nous continuons de mettre en avant les initiatives locales et d'offrir une plateforme d'expression à ceux qui font bouger les choses dans le secteur agricole.

Ce numéro présente une multitude de sujets, oscillant entre tradition et modernité, reflétant ainsi la dynamique et la diversité de notre région. Nous mettons en avant des initiatives innovantes comme celle de Capr'îles, explorons de nouvelles opportunités avec les sucres spéciaux et donnons la parole à des acteurs clés de l'agriculture antillaise.

Notre nouvelle rubrique sur la sécurité alimentaire témoigne de notre engagement à sensibiliser nos lecteurs aux enjeux de l'agrotransformation tout en soulignant l'importance d'une approche locale.

Nous avons également à cœur de promouvoir les produits de notre terroir. Des portraits consacrés à des acteurs de l'agriculture, tels que Rodrigue Trèfle et Eugene Mardivirin, jusqu'à notre sélection de recettes, nous visons à célébrer et à valoriser nos ressources locales.

Nous espérons que ce contenu vous inspirera, vous informera et vous offrira de nouvelles perspectives sur l'agriculture dans les Antilles.

Je tiens à vous remercier pour votre confiance et votre fidélité à notre magazine.

Bonne lecture

Nathalie LOUIS MONGE
Directrice de la Publication -
Les Antilles Agricoles

***Les Antilles Agricole* - Numéro 52**
Directeur de la publication - Nathalie Louis Monge

Édité par - Agence Pitaya & Média - easy net - Immeuble Karukera Marine - 97110 Pointe-à-Pitre - **Tél:** 0690732798 - **E-mail:** pitayawebandmedia@gmail.com
Régie : Pitayamedia - pitayawebandmedia@gmail.com
Rédaction : Atelier K - **Imprimerie :** Antilles Imprimerie
Diffusion web : Karib'Info - karibinfo.com
ISSN : 1768-0158 - **Dépôt légal :** Octobre 2023

Toutes reproductions mêmes partielles de textes, dessins et photographies est interdite.

SOMMAIRE

LES ANTILLES AGRICOLES N° 52



P6 INITIATIVES
CAPR'ILES by Nahuel Tournebize

P12 INTERVIEW
RODRIGUE TREFLE,
Président de la SAFER



P16 RECHERCHE
Région et Cirad, main dans la main





P18 DOSSIER
TENDANCE SUCRE
- **Gardel** fait le marché
- **Le Département** soutient la canne
- **Marie-Galante :** l'union sacrée
- **Eugène Mardivirin,** un passionné
- **Tout savoir sur** les sucres spéciaux

P38 INTERVIEW
NICAISE MONROSE
L'agriculture en Martinique

P42 BIO WITH YOU
Un monde **plus vert**



P44 FILIERE
L'ananas
se porte mal



P46 AGROTRANSFORMATION
Lizin'Santral pour fédérer
la production agricole



P48 MARIE-GALANTE
Demandez notre **miel** !



P51 GWAD'EPICES
séduit **McGoulou**

P52 COSMÉTIQUES
A base de **roucou**,
papaye et **goyave**



P54 SOPROCHIM
La cire dans Tous ses états

P56 GLANN'MARKET
La solution **anti-gaspi**



P58 ASFO
Une formation spécialisée
en vins et spiritueux

P60 INNOVATION
Connaissez-vous
le citron caviar



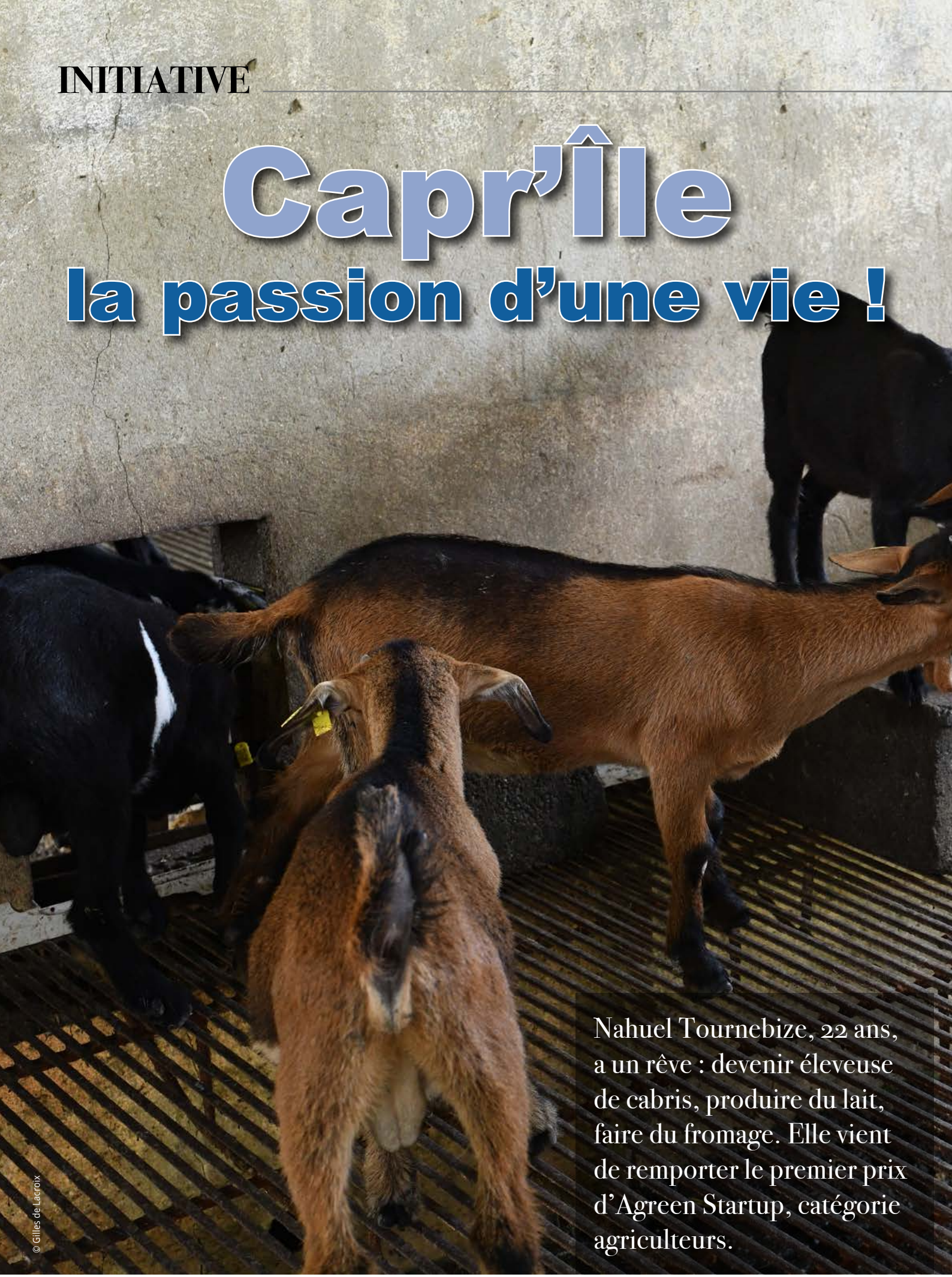
P62 SÉCURITÉ
Les **produits alimentaires**
ont une durée de vie limitée

P64 RECETTE
Mangue rôtie à la vanille

P66 COOPÉRATION
Iguavie-Réunion : la belle alliance



Capr'Île
la passion d'une vie !



© Gilles de Lacroix

Nahuel Tournebize, 22 ans, a un rêve : devenir éleveuse de cabris, produire du lait, faire du fromage. Elle vient de remporter le premier prix d'Agreen Startup, catégorie agriculteurs.





Les nourrir, les soigner prend du temps.

> ***« Il faut une hygiène d'autant plus stricte que nous sommes en zone tropicale. »***

« *J'ai un amour particulier pour le goût du fromage au lait cru.* » Cette déclaration est faite spontanément par Nahuel Tournebize, jeune habitante de Lamentin, en Guadeloupe.

Cette jeune femme naturelle, qui vient de terminer sa quatrième année d'études d'ingénieur et profite de la césure avant d'entamer la cinquième année qui la conduira à son diplôme, a remporté le premier prix d'Agreen Startup, un concours de talents dans l'agriculture et l'agrotransformation primé par la Région Guadeloupe.

A la soirée de remise des prix, Nahuel souriait, ravie, entourée de ses mentors, mais n'était pas du tout gênée devant l'enthousiasme d'Ary Chalus, président de Région.

Celui-ci a dit tout son plaisir de voir que des jeunes Guadeloupéens s'investissaient avec passion dans l'agriculture, l'élevage, l'agrotransformation, formant, avec le concours de la Région, le monde agricole de demain, fort de ses connaissances et d'ambitions légitimes.

Un projet innovant

La question que vient à l'esprit quand on rencontre Nahuel Tournebize est celle d'un choix original car il n'y a pas de production laitière à base de lait, de vache ou de cabrette, ni d'artisanat fromager dans l'archipel. Guadeloupe.

« Ça n'existe pas encore parce que c'est cher à mettre en place : il faut, pour les cabris, des enclos sécurisés pour faire échec aux voleurs, des abris pour protéger les animaux la nuit, toute une logistique avec du matériel pour organiser l'élevage. Et puis il faut une hygiène d'autant plus stricte que nous sommes en région tropicale. »

Pour la consommation locale alors qu'on utilisait du lait frais de vache jusque dans les années 1990, on l'a remplacé par du lait en poudre qui

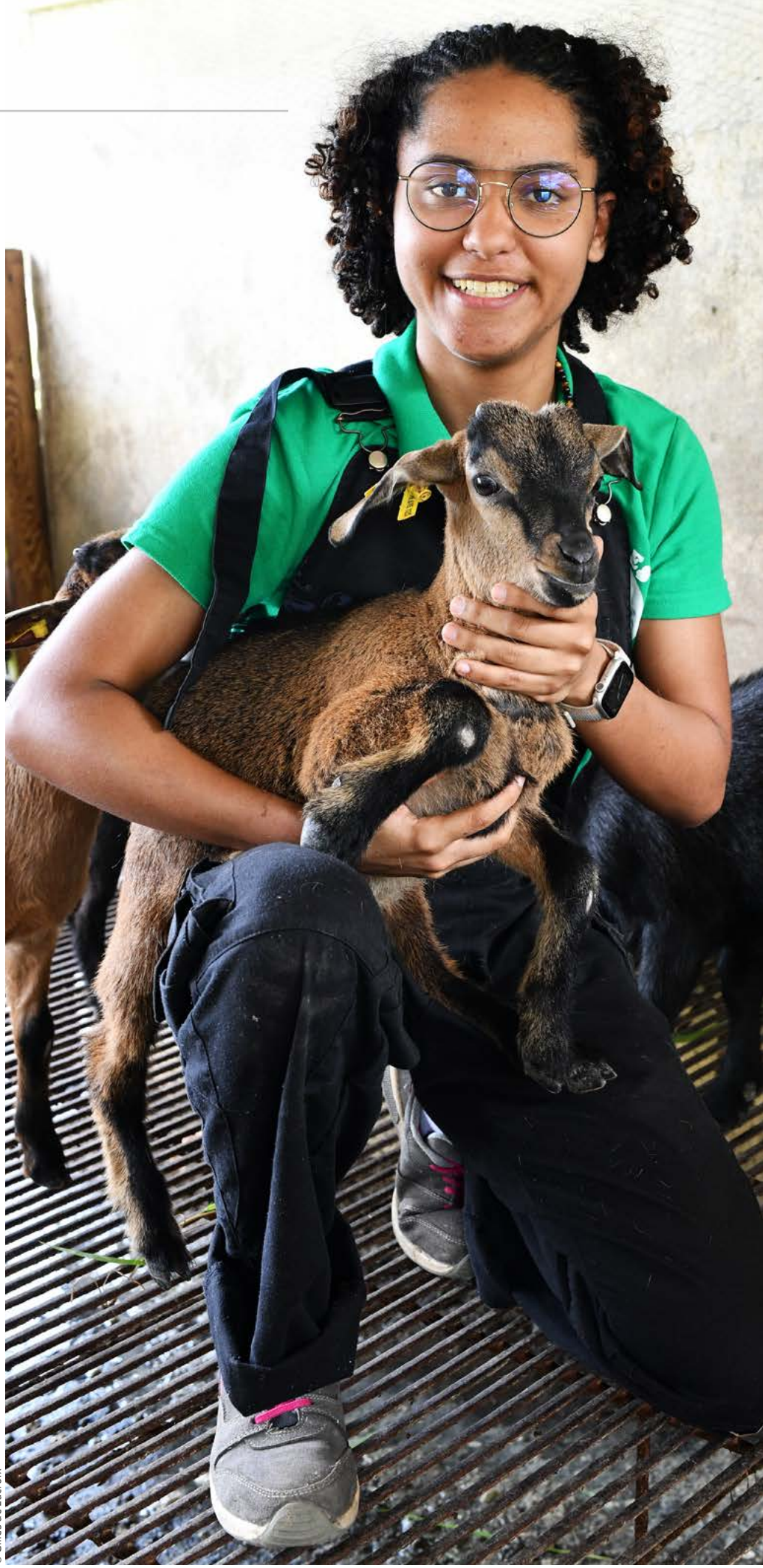


© Gilles de Lacroix

permet, à moindre coût, de faire des yaourts. Pour ce qui est du lait de cabrette, personne ne s'est encore lancé. D'où l'innovation dans le projet de la jeune femme.

Des cabris créoles élevés en pâturage

Son élevage de cabris, baptisé Capr'Île, Nahuel Tournebize l'a bien pensé dans un projet parfaitement structuré : il lui faudra, pour commencer, un terrain de 5 hectares en pâturage, clos, délimité en parcelles permettant des pâturages tournants pour éviter l'infection liée au piétinement notamment, avec une chèvrerie, des bâtiments pour que les animaux s'abritent des intempéries, pour la traite, pour la confection et la vente des fromages.
Les cabris seront des cabris créoles, bien adaptés au pays, élevés à l'herbe (avec un complément en acides ami-



© Gilles de Lacroix



© Gilles de Lacroix

Les cabris créoàes, plus petits que les chèvres, sont bien adaptés au climat.

nés). La jeune femme escompte — avec 30 cabrettes et 3 mâles pour la reproduction, car sans petits, pas de lait dans les mamelles des mères — une production de 2 litres par jour et par cabrette. Cet élevage pourra, à son rythme, monter en puissance avec 70 cabrettes.

Ces mères bénéficient des travaux de l'INRAE sur la sélection des meilleures laitières. Ce ne sont pas les cabris éthiques qu'on voit paitre en bord de champs, attachés au poteau. Ce sont de jolies bêtes, solidement charpentées, aux mamelles gonflées de lait.

« Les cabris créoles sont plus petits que les chèvres qu'on voit habituellement dans des élevages, bien adaptés à la Guadeloupe, qui mangent moins, ont un bon rendement laitier par rapport à leur poids et leur lait est plus riche. »

Du lait et du fromage

Cet élevage devra produire du lait, c'est sa fonction première. Les petits cabris, une fois sevrés, si ce sont des femelles, viendront grossir l'élevage pour les plus aptes à donner du lait, les autres étant vendus pour l'engraissage. C'est un modèle économique.

Parlons fromage. Et là encore, Nahuel Tournebize est intarissable. Pour se former, elle a fait plusieurs stages et continue de se former dans un élevage et production de fromages en Irlande après des séjours en Guyane, où il y a un producteur de fromages, à l'INRAE.

« En Irlande, où je suis actuellement, il s'agit d'une grande ferme caprine avec 250 chèvres pour la production laitière. Le fromage qu'ils produisent est très prisé », affirme Nahuel Tournebize. Plus tard, elle souhaite aller en Corse voir ce qui se fait car cette région est réputée pour ses fromages de chèvres.

Cette formation lui permet d'acquérir une solide expérience dans l'élevage, puis la fabrication des fromages, frais, demi affinés, affinés, demi secs et secs.

« Je vais utiliser des aromates de chez nous pour parfumer certains fromages spéciaux », précise-t-elle.

Des fromages affinés, mais aussi des fromages blancs, des yaourts… et plus simplement du lait, car il y a un marché pour ce lait dont les qualités font qu'il se rapproche le plus du lait maternel.

« On utilise aussi du lait de chèvre pour faire des cosmétiques », complète Nahuel Tournebize qui a intégré cette possibilité dans les débouchés de sa petite entreprise.



Un premier prix gratifiant

Ce premier prix d'Agreen Startup, reconnaissance que son projet est innovant, va lui permettre d'avancer dans celui-ci car il lui faut, estimation basse, 200 000 euros — pour se lancer. Les 50 000 euros du prix — 30 000 euros par la Région, 20 000 euros d'accompagnement Technopôle/Kreol Innov — vont lui permettre d'aller plus loin.

D'autant qu'elle pourra se faire connaître puisque le prix comprend aussi une formation à la ferme de Shongaï, en Afrique, avec le billet aller-retour pour s'y rendre, la participation à un salon de prestige, un accompagnement de France Active.

SCIC

SCIC Concepteurs de solutions de fertilisation depuis 1997

PRESTA' SCIC

NOTRE OBJECTIF créer les SOLUTIONS qui répondent à vos BESOINS

- A votre **demande**, notre équipe Presta'SCIC réalise un **diagnostic** agronomique de vos plantations
- Nos spécialistes **analysent** les résultats des prélèvements. Ils évaluent les **réserves de votre sol**, les capacités d'**absorption** de vos bananiers et vos **pratiques** de fertilisation.
- **Avec vous**, nos technico-commerciaux élaborent des **stratégies** de fertilisation minérales et organiques.
- Nous **concevons** des **recettes** d'engrais et d'amendements sur mesure, minéraux ou organo-minéraux, adaptés à vos pratiques et vos conditions pédo-climatiques
- Car chaque plantation est différente, notre usine fabrique à votre **demande**, selon vos **besoins**.

PRODUIT Péyi





Nos engrais de mélange permettent d'apporter la juste dose en nutriments et participent ainsi au développement d'une agriculture écologiquement durable et économiquement viable.

Rodrigue Trèfle : *« C'es*
de l'attribution des



t le conseil qui décide terres agricoles »



SAFER. Cinq lettres qui désignent les Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural. Celle de Guadeloupe est président par Rodrigue Trèfle, « paysan », comme il aime à se qualifier. Rencontre.



Qui est-il ? Rodrigue Trèfle est un solide guadeloupéen, né en 1964, un « paysan », comme il aime à se qualifier, qui « fait » de la canne sur ses terres, élève des poules pour la ponte et la viande, assure une production d'œufs de qualité en vente à la ferme de Dalciat et dans des commerces.

Quel est le rôle de la SAFER ?
Les Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) ont été créées en 1960. Ce sont des sociétés anonymes, sans but lucratif, dotées de missions d'intérêt général, sous la tutelle des ministères de l'Agriculture et des Finances.
La SAFER de Guadeloupe a été créée en 1965 et agrée en 1967. Elle compte, dans son conseil d'administration, 18 membres répartis en trois collèges de six représentants chacun : les professionnels agricoles, les collectivités, les autres actionnaires, dont l'État.
Les SAFER aident les porteurs de projets, agricoles, artisanaux, de service, résidentiels, environnementaux à s'installer sur des parcelles de terrains agricoles préemptées par ses soins lors des ventes dès lors qu'elles peuvent être propres à une installation.
Les SAFER œuvrent pour l'intérêt du monde agricole, protègent l'environnement, les ressources naturelles. Elles accompagnent également les collectivités locales et territoriales dans leurs études et leurs projets fonciers.

Qui décide des attributions de terres ?
C'est le conseil d'administration de la SAFER après avis de son comité technique départemental, sous réserve des avis des commissaires du gouvernement, le président ne décide pas seul. Il y a un long travail mené entre le moment où nous préemptons une parcelle de terre que nous estimons propre à l'agriculture et celui où nous l'attribuons. Il y a parfois plusieurs dizaines de personnes intéressées et nous devons étudier leurs dossiers. Si l'un des postulants a déjà des terres, nous donnons plutôt la priorité à un jeune, formé, qui n'a pas de terre mais un projet d'exploitation agricole rationnelle.

> ***« La loi accorde aux Safer un droit de préemption »***

La SAFER est-elle prioritaire quand il y a une vente de terres agricoles ?
Quand un propriétaire de terres agricoles veut vendre, il passe par un notaire. Celui-ci nous avertit qu'il y a un terrain qui va être vendu, ce qui nous permet, si c'est un terrain intéressant, de préempter. Nous serons prioritaires pour ce terrain. C'est la loi qui accorde aux Safer un droit de préemption pour acquérir en priorité un bien agricole ou rural permettant ainsi de favoriser un projet répondant aux enjeux de la zone. Ce droit de préemption est un moyen exorbitant du droit commun consolidement encadré par le législateur.

Combien d'hectares de terres changent-elles de mains chaque année ?
Quelques centaines d'hectares. Le Guadeloupéen entretient un rapport particulier avec la terre. Il n'aime pas s'en séparer. Il préfèrera morceler sa parcelle pour en donner un morceau à chacun de ses enfants. Parfois, ce sont quelques milliers de mètres carrés et il est impossible de mettre une exploitation sur d'aussi petites parcelles.

Quel est le prix des terrains agricoles ?
Entre 4 et 6 000 euros l'hectare, selon l'emplacement. Mais, certains propriétaires veulent céder leurs terrains à 100 ou 140 000 euros l'hectare. Ce qui est bien loin des références de prix établis par zone. Ces propriétaires fixent des prix élevés parce qu'en fait ils ne veulent pas vendre leurs terres aux prix règlementés. Ils veulent spéculer. Déjà qu'en Guadeloupe ceux qui ont des terres ne veulent pas s'en séparer facilement…

Le problème des terres en friche est récurrent. Comment les remettre dans le circuit ?
C'est effectif qu'il y a en Guadeloupe beaucoup de terres qui ne sont plus exploitées et sont en friches. Il faut les recenser et retrouver leurs propriétaires, ce qui n'est pas facile. Certains de ces terres sont en indivision et chacun préfère savoir qu'il a un bout de terrain, même en friche, que de le voir vendu.

Est-ce qu'on a une idée de la surface agricole qui est en friche actuellement en Guadeloupe ?
On a fait une évaluation et l'on estime à peu près à 9 000 hectares de terrains qui sont en friche et qui pourraient être mis en valeur.
Je donne l'exemple de Petit-Canal où des terres ont été longtemps en friche et sont de nouveaux en voie d'être valorisées. Il y a une Commission dé-

> *« 9 000 hectares en friche qui pourraient être mis en valeur »*

partementale d'aménagement foncier qui intervient. Cette commission a été mise en place il y a 4 ans mais a connu un temps d'arrêt au moment du changement de gouvernance au Département. Depuis quelques mois, c'est reparti, les choses avancent.

Sait-on combien de terres agricoles en culture ou en friche sont, chaque année, grignotées par l'urbanisation ?
Depuis la mise en place du Plan Local d'Urbanisme, PLU, nous constatons qu'il y a un frein dans l'urbanisation de terres agricoles. Nous avons recensé 800 hectares perdus pour l'agriculture en 10 ans, ce qui est nettement moins que ce qu'on vu dans les années 1990-2000. Les réformes foncières précédentes ont fait que l'on a eu tendance à urbaniser les terres agricoles rachetées aux usines à sucre qui ont fermé. Mais, devant une baisse de surface des terres agricoles, il y a eu un sursaut. Les mairies hésitent à déclasser. Et puis, nous sommes là pour veiller au grain.

Vous êtes sollicités par les collectivités, notamment le Conseil départemental qui souhaite faire un audit des terrains agricoles lui appartenant à Marie-Galante. La Collectivité de Saint-Martin a le même souhait.
Récemment, la SAFER de Guadeloupe en collaboration avec la FNSAFER s'est en effet vue sollicitée par la Collectivité de Saint-Martin pour réaliser un audit des terres consacrées à l'agriculture sur un territoire fortement urbanisé.
De même, le Département de la Guadeloupe lui a-t-il confié la mission de réaliser un audit des terres lui appartenant sur la Grande Galette afin de voir quelles surfaces sont occupées, cultivées et si les occupants règlent leur loyer. En effet, le Département souhaite mettre 50 hectares de son patrimoine agricole sur les communes de Marie-Galante à la disposition de jeunes désireux de s'installer agriculteurs ou éleveurs. 50 autres hectares suivront. Ces mises à disposition font partie de la convention signée par l'Etat, le Département, la Région et l'usinier pour relancer la filière canne-sucre sur l'île.

L'Etat, la Région, le Département, l'usinier ont signé récemment une convention pour Marie-Galante. Quel est votre sentiment ?
C'est une bonne chose qui vient conforter ce que nous faisons, à savoir travailler dans l'intérêt général de l'agriculture et du développement de l'économie agricole. Qui dit économie agricole dit aussi approvisionnement des marchés locaux en produits alimentaires, dit aussi possibilités d'agrotransformation, dit ainsi autosuffisance alimentaire, ce que nous recherchons tous pour moins dépendre de l'extérieur pour nos approvisionnements et créer des emplois locaux.

Le Sénat, dans un récent rapport, tend à vouloir renforcer la capacité d'intervention de la SAFER pour la valorisation du foncier agricole, qu'en pensez-vous ?
C'est bien que la commission du Sénat ait pu prendre en compte la problématique foncière est en Outre-mer. De plus, les rapporteurs ont insisté sur la problématique de la Guadeloupe puisqu'ils ont mentionné les éléments que nous avions donné lors des auditions devant la commission il y a quelques semaines.
C'est bien qu'ils aient décidé de tenir compte de la situation économique des Outre-mer pour trouver une source de financement autre que le financement institutionnel d'autant que le marché foncier en Guadeloupe est assez restreint comparativement aux possibilités dans l'Hexagone.
Nous avions demandé à ce que l'on puisse émarger sur la taxe spéciale d'équipement, TSE, pour pouvoir accompagner la volonté de l'État de permettre l'installation des jeunes en donnant les moyens financiers aux SAFER pour acquérir du foncier.
Ceci est un très bon point au niveau financier pour des SAFER qui n'ont pas beaucoup de moyens.

> *« La convention canne pour Marie-Galante est une bonne chose »*

Pour protéger les espaces sensibles, l'Etat a mis en place une commission qui donne son avis sur les déclassements possibles ou pas. Les sénateurs voudraient plus de souplesse. Qu'en est-il en Guadeloupe ?
Un avis conforme est donné par la Commission Départementale de Protection des Espaces agricoles et Forestiers, CDPENAF. Cette commission protège les espaces naturels, agricoles et forestiers.
Les élus d'Outre-mer, et plus singulièrement ceux de la Guadeloupe, estiment que cette commission a trop de pouvoirs, puisqu'elle a la capacité, lors des projets de déclassements de terres pour urbaniser autour des bourgs que les maires soumettent à l'État, de dire qu'elle ne donne pas son accord pour déclasser les espaces agricoles.
C'est vrai que les politiques de Guadeloupe pouvaient penser que c'était donner trop de pouvoirs à l'État Outre-mer parce que, dans l'Hexagone, l'avis qui est émis n'est pas automatiquement suivi par l'Etat.
Les élus de Guadeloupe ne veulent plus d'un régime différent de celui de l'Hexagone, surtout quand il pénalise les Outre-mer.
Il faut noter un bémol, c'est qu'il y a néanmoins en Guadeloupe la tenue d'un pré-comité avant la réunion de la Commission Départementale de Protection des Espaces agricoles et Forestiers en Guadeloupe. Ce pré-comité débat de l'opportunité de déclasser ou pas. Il s'agit à ce moment-là d'une discussion entre les services de l'Etat et les mairies pour pouvoir arrêter un accord sur les surfaces que l'on pourrait déplacer ou pas.

La Région Guadeloupe et le CIRAD : Un partenariat fort pour une agriculture durable et innovante

Un Bilan positif de la coopération

La Région Guadeloupe réaffirme son engagement en faveur d'une agriculture résiliente et innovante, par une collaboration réussie avec le Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD).
Une visite récente de l'unité Neufchâteau du CIRAD par le président du Conseil régional de la Guadeloupe, Ary Chalus, a permis de mettre en évidence les projets soutenus par la région dans le cadre du Programme Opérationnel du Feder et du Feader de 2014 à 2020.



Le président de Région a apprécié l'étal d'agrumes locaux.

Vers une Agroécologie Durable

Le CIRAD, avec son orientation déterminée vers l'agroécologie, joue un rôle pivot dans l'évolution de l'agriculture locale. Les chercheurs du CIRAD ont présenté une diversité de bananes - près de 400 variétés sont cultivées sur des parcelles spécifiques. Grâce à leurs travaux de recherche, ils cherchent à améliorer notamment la qualité des 25 variétés de bananes plantains.

> ***« Nous finançons les recherches du Cirad sur les agrumes, la banane et la canne à hauteur de 10 millions, c'est une grande satisfaction pour la Région.***
>
> **Ary Chalus**

Emergence de nouvelles variétés

Mais le travail du CIRAD ne s'arrête pas là. En plus de la banane, ce centre de recherche travaille également sur le développement de nouvelles variétés d'agrumes, d'ignames, de papayes, et de cannes à sucre plus résistantes aux maladies et mieux adaptées aux conditions climatiques de la Guadeloupe.
Grâce à la recherche et à l'innovation, le CIRAD s'efforce de développer de nouvelles variétés de plantes mieux adaptées aux conditions locales.
Ce travail est essentiel pour assurer le futur de l'agriculture en Guadeloupe.

Avec le soutien de la Région Guadeloupe, le CIRAD sous la direction de Magalie Jannoyer, directrice régionale du CIRAD aux Antilles-Guyane aide les agriculteurs à adopter des pratiques respectueuses de l'environnement, notamment en agro-économie.

La collaboration active du CIRAD avec les producteurs locaux permet de tester de nouvelles variétés de cultures en conditions réelles et d'obtenir des retours d'information précieux pour guider les futures lignes de recherche.

Un engagement pour un avenir vert

Le soutien continu de la Région Guadeloupe envers le CIRAD témoigne d'un véritable investissement dans la recherche, comme levier pour faciliter la transition agroécologique et encourager l'innovation. Selon le Plan Stratégique Régional pour une transition agro-écologique, la Guadeloupe est bien placée pour s'imposer comme un leader en matière de croissance verte.

PUBLI REPORTAGE

DES GAINES BIODÉGRADABLES POUR RÉDUIRE LES DÉCHETS AUX ANTILLES !





Le 23 septembre 2021, une convention a été signée entre L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), l'Eco-organisme de gestion des déchets d'intrants agricoles de la Martinique, la société GUERIN PLASTIQUES et l'Institut Technique Tropical afin de mener à bien une étude sur l'utilisation de gaines biodégradables en production bananière.

En production bananière, il est courant de protéger les régimes de « gaines plastiques » afin d'assurer leur protection et permettre un remplissage optimal des fruits. Cependant, les gaines couramment utilisées en polyéthylène basse densité (PEBD) sont des déchets dont la fin de vie est lourde à gérer. Chaque année, c'est environ 837 tonnes de gaines usagées qui sont collectées en Guadeloupe et Martinique. Le coût total de traitement de ces déchets revient alors à environ 10% supplémentaire par gaine.

L'objectif de cet essai coordonné par ECODIAM est de proposer aux planteurs une solution alternative aux gaines traditionnelles tout en leur garantissant le maintien des standards de commercialisation. Cela permettra de réduire significativement la quantité de déchets à traiter et donc, le coût de cette opération.

Durant les périodes de carême et d'hivernage, deux modèles de gaines biodégradables, de deux couleurs différentes ont été testées (Mater-Bi et Ecovio) en comparaison aux gaines standards en PEBD.

Ces essais ont été conduits dans le but d'évaluer les impacts de ces gaines biodégradables sur la qualité des fruits au champ et sur les rendements, tout en tenant compte de leur résistance. Les résultats ont pu apporter des éclairages intéressants sur les avantages mais également les limites à l'utilisation de ces matériaux innovants.

Résistance des gaines

L'un des principaux facteurs dans le choix des matériaux dans les cultures bananières est la résistance aux différentes contraintes. Cet essai a montré que les gaines biodégradables ECOVIO et Mater-Bi présentent une résistance quasi équivalente à celle des gaines standards en PEBD pendant la période de carême. Cependant, pendant la période d'hivernage les gaines biodégradables ne tiennent pas et on observe entre 20 et 70% de déchirure.

Qualité des fruits au champ

Pendant la période de carême, l'utilisation des gaines biodégradables ECOVIO et Mater-Bi n'entraîne pas de défauts significatifs sur les fruits au champ par rapport aux gaines standards. Celles-ci permettent bien de maintenir les qualités visuelles et gustatives des fruits.

En comparaison, durant la période d'hivernage, malgré des gaines impactées, la protection contre le risque de brûlure des fruits reste équivalente à celle des gaines en PEBD.

Impact sur le rendement

Les essais ont révélé des différences de rendement en fonction de la période d'utilisation et du type de gaine.

Durant la période de carême, l'utilisation des gaines biodégradables n'a pas eu d'impact sur les rendements par rapport aux gaines PEBD standards. Cependant, en période d'hivernage, les résultats ont montré une différence de poids bruts moyen allant de -4,7% à -15% par rapport à la modalité de référence en gaines PEBD. Cette diminution de rendement semble être liée à la déchirure précoce des gaines qui empêche la création de l'effet de serre bénéfique à la croissance des fruits.

Considérations économiques

Outre les aspects agronomiques, les gaines biodégradables, de la pose à la gestion de fin de vie, représentent un coût total supérieur de plus de 60% par rapport aux gaines classiques en PEBD. Le coût d'achat initial des gaines étant également supérieur de plus de 30% par rapport aux gaines conventionnelles.

Bien que les gaines biodégradables présentent des avantages notables en termes de protection de l'environnement et de préservation de la qualité des fruits en période de carême, il y a encore un double défi à relever : améliorer la résistance pour passer la période d'hivernage et travailler le modèle économique pour maintenir une filière viable.

Pour en savoir plus : contactit2@it2.fr
Résultats de l'essai : https://it2.fr/projets/projet-de-gaines-biodegradables-gabiod/

Gardel sucrerie leader fait le marché



La campagne cannière 2023 s'est terminée en demi-teinte. Pourtant, l'usinier, Nicolas Philippot, directeur général de Gardel, est volontaire, avec des ambitions pour une filière à laquelle il croit encore.

Cette année, l'usine de Gardel, sur le continent, à l'issue de la campagne — a produit environ 36 000 tonnes de sucre, dont 24 000 tonnes de sucre de consommation et 12 000 tonnes de sucre à raffiner.
A rapprocher de la moyenne sur les dix dernières années, qui est de 45 000 tonnes de sucre, dont 30 000 tonnes de sucre à raffiner.

Un décalage dans le temps fatal pour la production

Que s'est-il passé ? La campagne a démarré tardivement, en avril (au lieu de mi-février comme il se devrait), rencontrant depuis juin une période pluvieuse (dans la moyenne de la période saisonnière), ce qui fait



Nicolas Philippot, à gardel.



Les cannes arrivent à l'usine et sont traitées.

La première sucrerie de canne française à produire du sucre bio

« Nous serons, à Gardel, la première sucrerie de canne française à sortir du sucre bio ! » Gardel sera devant la Réunion qui a abandonné toute expansion sur ce marché. Pour deux raisons : la Réunion ne croit pas au marché du sucre bio et il faut investir.
Ainsi, Gardel a créé des postes, modifié les équipes, acheté de la canne bio sans encore un réel rendement. « Il faut être convaincu ! »
Si la Guadeloupe produit 1 500 tonnes de sucre bio le gain financier sera à peine un retour sur investissement.


@DR

Le broyage est une opération complexe.

que la canne est repartie en végétation, puisant dans ses réserves entraînant de ce fait un taux de sucre plus faible.
C'est classique : la période durant laquelle on peut couper une canne riche en sucre est limitée dans le temps, de mi-février à fin juin, tout décalage entraînant des conséquences. Or, il a fallu couper et broyer en juillet et août qui sont hors période traditionnelle.
La richesse saccharimétrique, à laquelle l'usinier paie la canne au planteur a été en moyenne de 7,78% (au lieu de 9% habituellement), avec une richesse de 6,50% sur les dernières livraisons.

« Ce n'est pas au dernier moment que l'on doit s'accorder... »

La canne coupée hors période, qui est fortement dégradée, transforme la saccharose en d'autres sucres qui ne sont pas utilisables pour la cristallisation. Quand les autres sucres sont nombreux, ils empiètent sur la pureté du produit.
Que faire ? *« En dessous de 80%, il n'est pas possible de faire du sucre, sauf à multiplier les cuites. Nous sommes obligés d'employer d'autres techniques pour faire grossir le sucre. »*
Technique. Oui, à 82%, l'usine fabrique du sucre spécial, de 82 à 80, c'est du sucre en vrac. *« En-dessous de 80%, on n'a rien. Ou alors, on y arrive mais c'est nécessairement plus long »,* commente M. Philippot.
La campagne démarre plus tard, rencontrant une période pluvieuse, une canne qui repart en végétation, moins riche en sucre utile... La faute à qui ?

« Avec la canne bio, nous allons cependant pouvoir mieux payer le planteur ! »

Quand on pose la question à Nicolas Philippot, il répond que ce serait bien si la filière était moins divisée. Il se dit attristé de voir cela. *« Ce n'est pas au dernier moment qu'on doit s'accorder sur un discours commun. »*
En fait, pour les observateurs, il n'est pas compliqué de constater que les syndicats parfois antagonistes qui sont à la manœuvre pour discuter le prix de la tonne de canne ont une base active peu importante mais active quand il faut faire pression, alors que la plupart des planteurs n'ont qu'une volonté, qui est aussi un besoin : que la campagne commence à l'heure avec un prix de la tonne de canne qui soit décent !





Chaque prélèvement de sucre sont analysés au laboratoire.

Il faut des investissements

« Il y a eu un plan de relance, il y a 5-6 ans, qui n'a jamais été appliqué », regrette Nicolas Philippot qui espère que ce plan sera repris et mis en œuvre, ce qui permettra de pallier les difficultés de la filière, qui est fragile, avec des planteurs qui gagnent de l'argent, d'autres non...

A ce propos, si on demande à Nicolas Philippot pourquoi l'usine ne produit pas plus de sucres spéciaux, qui sont mieux rémunérés que le sucre en vrac (quasiment le double sur le marché international), il répond : *« Le site de Gardel n'a pas été construit pour cela. Il faut des installations tout en inox et pas en fonte. De plus, il faut un stockage spécial, qui limite l'humidité. Il y a des exigences qui nécessitent des investissements. »*

Ces investissements sont faits au fil des saisons.

La question du sucre bio

Pourquoi ne produit-on pas de sucre bio, qui se vend bien sur le marché ? Nicolas Philippot explique : *« Pour cela, il faut des parcelles en cannes bio.*

Alimenter le marché local

Que devient le sucre produit par Gardel qui n'est pas vendu à l'export ? Il est ensaché pour la consommation locale (environ 7 000 tonnes) ou vendu pour les industries agroalimentaires.

Le marché local de la consommation est couvert à 50% par Gardel, 25% par la SRMG, les 25% restant étant de l'importation de sucre blanc ou d'autres sucres (y compris de la Réunion).

L'industrie sucrière ne pourrait subsister s'il n'y avait pas des aides financières. Celles-ci représentent 25 millions chaque année, pour un chiffre d'affaires de 25 millions et 50 millions de charges réparties en trois tiers : un tiers pour le site, un tiers pour la main d'œuvre, un tiers pour l'achat de cannes.

« Il n'y a pas de dividendes versés aux actionnaires. 100% du résultat est injecté dans l'usine, 4,5 millions pour optimiser l'outil de production. C'est une marche en avant permanente, pour valoriser la canne, valoriser le travail de l'usine... »

Le sucre est un produit sorti de Gardel. Qui produit aussi de la mélasse et par le broyage de la canne, de la bagasse, mais aussi des écumes, du rhum. Comment sont valorisés ces produits dont les planteurs, on l'a vu lors de récentes négociations, voudraient avoir leur part ?

« Le prix d'achat de la tonne de canne aux planteurs est calculé en prenant aussi en compte ceci », tranche Nicolas Philippot.





Il y a deux types de plantations, celles sans herbicides, qui vont produire de la canne bio, l'herbe étant arrachée à la main ou avec des herses, de l'engrais bio étant apporté, et celles où on épand des herbicides, qui vont produire de la canne traditionnelle. »

Ensuite, une fois cette canne bio apportée à l'usine, il faut utiliser un agent de floculation bio pour clarifier le jus avant la cristallisation.

« Quelques planteurs se sont engagés dans un programme bio. Cette année, nous avons 80 à 100 hectares en bio et 220 en conversion. Ce qui devrait donner, l'an prochain, 5 000 tonnes de cannes bio, soit 400 tonnes de sucre bio, si tout se passe bien. »

Pourquoi pas plus ? *« Parce que certains agriculteurs ont renoncé : en attendant que les parcelles soient conditionnées pour faire du bio, donc avec un désherbage mécanique, l'apport d'engrais bio, le rendement a été moindre… En fait, il faut savoir attendre que le conditionnement de la plantation soit fait pour en tirer des rendements intéressants. Il faut être patient. »*

> ***« L'an prochain 5 000 tonnes de cannes bio, soit 4 000 tonnes de sucre bio. »***

Que devient la mélasse ?

Elle est vendue à l'usine SIS Bonne Mère, qui en fait du rhum. La bagasse est vendue à ALBIOMA qui en fait de l'énergie électrique vendue à Gardel pour faire tourner l'usine.

*« C'est une opération financière neutre, équilibrée »,*commente Nicolas Philippot. L'écume est répandue sur les champs pour les amender.

L'usine de Gardel produit aussi du rhum : 7 770 hectolitres chaque année, qui rapportent environ 2,5 millions d'euros.

« Gardel est le deuxième producteur de rhum de l'archipel ! »

« Tout ceci fait partie de l'équation économique. C'est pris en compte dans le prix de la canne achetée au planteur. »

Le Département veut sauver la filière canne



C'est une volonté farouche de Guy Losbar : travailler pour Marie-Galante, impulser son développement économique en soutenant les filières traditionnelles, parmi lesquelles la filière canne-sucre-rhum.

> ***« En 10 ans la production de canne a été divisée par 2. »***



Les acteurs d'un moment historique (voir en pages 18, 19 et 20).

Que se passe-t-il sur la Grande Galette ? On constate une baisse continue du tonnage de cannes broyées, or cette culture de la canne est la principale activité économique de l'île, avec ses dérivés : le sucre et le rhum.
En dix ans, la production de canne est passée de 100 000 à 52 000 tonnes en 2021. En 2023, 52 000 tonnes ont été broyées au lieu de 72 000 tonnes prévues, avec une chute du rendement de 49 tonnes par hectare au lieu de 60 tonnes auparavant.

Objectif : 130 000 tonnes de canne d'ici 2027

En 2022, l'ensemble des partenaires a décidé de venir au secours de la filière et de relancer celle-ci sur de nouvelles bases, avec un but : produire un minimum de 130 000 tonnes d'ici 2027.
La convention multipartite — Etat, Région, Département, SRMG (à décliner) — qui a été signée mercredi 26 juillet 2023 formalise les engagements de chacun. *« Il s'agit d'un moment historique ! »,* a lancé le président Guy Losbar.
Ces engagements du Département concernent un soutien à la SRMG et un soutien aux planteurs.
Pour ce qui est de la SRMG, il s'agit d'une aide à l'investissement de 850 000 € sur la période 2023-2025 pour financer la création de trois bassins de décantation/irrigation pour un coût total du projet de 4 M€ a minima avec un accompagnement technique à la création des bassins. Et aussi la mise à disposition de 100 hectares de foncier agricole : 50 hectares à court terme et 50 hectares à moyen terme.
A l'égard de la filière canne marie-galantaise, ce sera la mise en place d'une campagne de lutte contre les organismes nuisibles ; engagement qui a également été pris par le Président du Département pour tout l'archipel guadeloupéen.
En partenariat avec le Conseil régional, le Département financera via le FEADER des projets d'amélioration foncière (voiries d'exploitation, épierrage des exploitations, etc.)

Moderniser l'usine

Le Département assurera de même l'extension de la procédure de remise en culture des terres agricoles en friche (tous propriétaires confondus) sur Marie-Galante.
La SRMG prendra à sa charge la modernisation de l'usine à hauteur de 30 M€ (dont 7,5 M€ de fonds propres) sur la période 2023-2028 pour lui permettre de traiter à terme les 130 000 tonnes visées par le plan de relance.

> ***« Le Département met à disposition 100 hectares. »***

Le préfet a rappelé, lors de la signature, la participation de l'Etat, par un versement à la SRMG d'une aide annuelle de 1,6 M€ sur la période 2023-2028 pour la modernisation de l'usine (sous réserve de la mise aux normes de ses rejets aqueux) et par l'instruction des demandes de défiscalisation de la SRMG avec un taux pouvant aller de 35% à 38,25%.
Le Conseil régional apporte dans ce plan de relance un volet d'aides de 300 K€ en 2023 et 150 K€ en 2024 versées à la SRMG pour son exploitation.
De même le financement de la modernisation de l'usine dans le cadre du FEADER avec un taux d'aide maximisé de 80%.
La région devrait finaliser son entrée au capital de la SRMG.
Enfin, elle contribuera à l'accompagnement technique des planteurs via le FEADER et poursuivra le versement d'une aide de 5€/tonne de canne livrée à l'usine.

4 MISSIONS D'INTÉRÊT GÉNÉRAL



DYNAMISER
L'AGRICULTURE ET LA FORÊT

ACCOMPAGNER
LE DÉVELOPPEMENT LOCAL

safer
de Guadeloupe

La Safer c'est pour nous tous

La Safè sé pou nou tout

PARTICIPER
À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ASSURER
LA TRANSPARENCE DU MARCHÉ FONCIER RURAL

www.safer-guadeloupe.com

Marie-Galante : un



Guadeloupe. La convention relative à la Redynamisation de la filière canne de Marie-Galante est signée

« C'est un moment historique ! »
a dit Guy Losbar

moment historique



Xavier Lefort était à Marie-Galante, mercredi 26 juillet, à l'usine de Grande Anse, avec les deux présidents des grandes collectivités, Guy Losbar, président du Conseil départemental, Ary Chalus, président de la Région Guadeloupe. Sur cette table, il y avait aussi Maryse Etzol, présidente de la Communauté de communes de Marie-Galante, Martyr Nagau, président de la SA Sucreries et Rhumeries de Marie-Galante (SRMG), les maires de Capesterre, Jean-Claude Maes, de Saint-Louis, François Navis, le directeur général de la SRMG, Stéphane Deniaud. Et des parapheurs.

Depuis près de 10 ans, l'usine exploitée par la SA Sucreries et rhumeries de Marie-Galante (SRMG) connait une baisse continue de tonnage de cannes broyées, passant de 100 000 tonnes à 52 000 tonnes en 2021.
Avec 52 000 tonnes broyées au lieu des 72 000 tonnes prévues en 2023, la situation ne fait que s'aggraver.
Il y a deux ans, au moment de lancer la récolte cannière, la chaudière a explosé. Vieille chaudière, gros travaux... et la canne à ramasser.
Pourquoi faire ? Pour éviter que les 1 300 planteurs de l'île pour cette usine unique ne restent sur leur faim. Et l'expression n'est pas exagérée.

L'Etat, les élus ont été mis devant le

> ***« Aux côtés de l'Etat et du Département je réaffirme les engagements de la Région. »***

fait accompli : ou soutenir cette unité sucrière ou tuer économiquement l'île. Des rustines ont été posées sur la vieille chaudière, l'Etat a missionné des experts de Paris qui ont dit qu'il fallait laisser tomber et produire de la canne pour les distilleries.

Les élus ont renaclé, étudié avec le président Martyr Nagau et la direction de l'établissement, Stéphane Deniaud quelle solution pourrait être entreprise. L'Etat a suivi qui ne peut rester insensible à la crise sociale de grande envergure qui pourrait suivre la fermeture de cette usine.

La diminution constante du tas de cannes de Marie-Galante accentue le risque de disparition de la filière dans son ensemble.

Afin de pallier cette situation, le Département, la Région et L'État ont annoncé, en 2022, la mise en place d'un Plan de relance, pour atteindre le broyage de 130 000 tonnes de canne d'ici 2027. De son côté, le Département, gros propriétaire foncier, a décidé de soutenir la filière en récupérant ses terres des mains de ceux qui les louent sans payer de loyers et ne les exploitent plus. Elles seront distribuées, moyennant un loyer symbolique, à des agriculteurs professionnels déterminés. Cent hectares en deux tranches de 50 hectares.

Pourquoi le préfet Xavier Lefort était-il si enthousiaste ? Parce qu'il allait signer, avec les deux présidents des grandes collectivités et la direction de l'usine, une convention qui formalise les engagements de ces deux collectivités et de l'État avec la SRMG.

Comme l'a souligné le président Guy Losbar, *« pour la Première fois, le Conseil départemental est signataire de la convention canne de Marie-Galante. Cette signature démontre l'engagement de la collectivité envers le secteur agricole, et plus particulièrement envers les professionnels de la canne. Dans ce cadre, le Département entend souscrire à plusieurs engagements : une aide à l'investissement de 850 000 € sur la période 2023-2025 pour financer la création de 3 bassins de décantation/irrigation, plus un accompagnement technique à la création des 3 bassins ; la mise à disposition de 100 hectares de foncier agricole au bénéfice de la profession : 50 hectares à court terme et 50 hectares à moyen terme ; la mise en place d'une campagne de lutte contre les nuisibles (rongeurs etc.) ; le financement via le FEADER des projets d'amélioration foncière (voiries d'exploitation, épierrage des exploitations, etc.), en partenariat avec le Conseil régional ; la mise en place de la procédure de remise en culture des terres en friches sur Marie-Galante. »*

Les engagements de la SRMG, de l'Etat et du Conseil régional s'orienteront principalement vers la modernisation de l'usine sur la période 2023-2028, du financement de l'accompagnement technique des planteurs et de l'attribution d'aides financières.

Souligné par le président Ary Chalus, le soutien financier est important, qui suit une logique de soutien de la filière canne-sucre — l'agriculture dans son ensemble — par la Région Guadeloupe.

« Le 1er avril dernier, lors de la signature de la convention canne 2023-2028, la collectivité avait exprimé ces engagements pour la relance de la production cannière aussi bien sur le continent que sur Marie-Galante. Aujourd'hui au côté de l'Etat et du Département, je réaffirme ces engagements à travers cette convention qui tient compte du développement de la filière, afin qu'elle soit plus compétitive et mieux structurer mais aussi qu'elle intègre pleinement l'aspect transition agroécologique. Au travers de nos différentes rencontres, j'ai retenu un certain nombre de priorités qui sont en grande partie liées à l'augmentation de la production d'électricité tout en économisant l'énergie ; une meilleure valorisation de la canne et du sucre, ce qui nécessite la mise en place de nouveaux process de production ; la réduction des intrants chimiques et une volonté d'aller vers une démarche durable ; la valorisation des rejets d'eau usine en irrigation ; des efforts pour garantir la valeur ajoutée des sucres produits, sucres spéciaux et donc améliorer la commercialisation.
Pour atteindre ces priorités des investissements sont nécessaires d'un montant de trente millions d'euros (30 Millions d'euros). Je réaffirme donc notre engagement de mobiliser le FEADER et les fonds régionaux, notamment sur les années 2023 et 2024. La collectivité se mobilise pour aussi accompagner les professionnels. Une aide complémentaire de 5 euros la tonne est maintenue afin de compenser l'absence de la prime bagasse. »

Ary Chalus qui demande que les planteurs s'engagent à poursuivre les programmes de replantation et assurer le renouvellement des parcelles arrivées en fin de cycle, à remettre en culture les terres en friche ou insuffisamment cultivées, la collectivité reste très ouverte au programme d'amélioration foncière, à aller impérativement vers l'augmentation des surfaces plantées en canne, à augmenter les rendements productifs par hectare, à pratiquer une meilleure politique d'installation, à renforcer l'encadrement technique des planteurs.

Eugène Mardivirin planteur désabusé



Eugène Mardivirin plante lui même sa canne.

Eugène Mardivirin est exploitant agricole en GFA*, sur une surface de 9 ha, dont un peu plus de 6 ha en canne dans le bassin cannier de la Grande-Terre, entre Petit Canal et Le Moule. *« Je suis,* dit-il, *passionné par la canne depuis ma plus tendre enfance. Mais, ce n'est pas facile. »*



« Je cultive la canne avec mon épouse et mon fils. C'est une exploitation familiale. Pour éviter des dépenses, j'ai préféré me passer des opérateurs pour toutes les opérations culturales, sauf pour la récolte. Si on ne passe pas par un opérateur, l'usine ne prend pas votre canne. »

Eugène Mardivirin, la cinquantaine, a connu le temps où les planteurs du bassin cannier de la Grande-Terre livraient leurs cannes à l'usine de Beauport, aujourd'hui fermée.
« Il y avait un homme qui venait dans les champs de cannes et qui disait aux transporteurs de cannes coupées qu'il payait mieux pour des cannes livrées à Gardel. C'est comme ça qu'on a tué Beauport. »
Aujourd'hui, c'est à Gardel que cet agriculteur qui appartient au Collectif des planteurs — 500 planteurs — livre sa canne.

Une richesse qui va en diminuant

Installé par la SAFER, il a son exploitation familiale dans le GFA de Girard 1,19 planteurs avec des surfaces d'environ 9 hectares. *« Pour bien vivre de la canne, il faut 15 hectares*, explique-t-il. *Quand j'ai eu ma parcelle, en 1988, j'étais en précaire, puis installé en 1992 après la signature du bail. »*
*« A cette époque-là, nous faisions 9-10 de richesse et ça pouvait monter jusqu'à 14. Depuis le monopole de Gardel, nous n'avons plus eu cette richesse. La richesse est calculée par le CTICS** dont le matériel est un peu ancien... »*, affirme-t-il.

Eugène Mardivirin commente : *« On nous dit, c'est l'usinier qui le soutient, qu'il faudrait 700 000 tonnes de canne pour que la récolte soit rentable à tous les niveaux, je ne suis pas contre mais il faudrait nous donner les moyens de cette production. Nos aides arrivent trois, quatre ans après leur attribution et pendant ce temps-là, il faut nous débrouiller avec des intrants qui ont augmenté. Je suis passionné de la canne, mais je n'y crois plus tellement. Les opérateurs de coupe, les quatre SICA*** et les usiniers se répartissent l'essentiel des bénéfices, les planteurs ont les miettes. »*

« Je tiens parce que je suis outillé ! »

La cour de l'exploitation d'Eugène Mardivirin est parsemée de matériels agricoles : un tracteur pour le labour, un autre pour les petits travaux, un enjambeur, un microtracteur, et tout un tas d'autres instruments agraires.
*« Je tiens parce que je me suis outillé pour dépendre le plus possible de l'extérieur. Pour le matériel, j'ai fait appel au FEADER**** Mais, ces aides ne sont allouées que si l'on est à jour des cotisations fiscales et sociales. Je fais moi-même mes plantations, l'entretien après le labour. Il y a des opérateurs de coupe qui nous sont imposés si nous voulons que la canne soit achetée par l'usine. Il y a bien des planteurs qui se sont équipés avec leur propre machine, mais ils alimentent les distilleries. L'an prochain, je pense que je vais faire 50/50 parce que les distilleries paient mieux, plus vite. S'il n'y avait pas les distilleries, je pense qu'il y aurait moins de planteurs. Nous savons bien que dans l'état actuel l'usine ne peut pas traiter plus de cannes... »*



Un beau champs de jeunes cannes dans le bassin de la Grande-Terre.

« On ne nous aide pas, ni les syndicats, ni les élus. »

Pas contre la canne bio, mais...

La canne bio pourrait-elle être une solution pour les planteurs ? *« Je ne suis pas contre, c'est vrai que ça pourrait être plus rémunérateur mais il faut nous donner les moyens. Pour avoir de la canne bio, il faut tout faire à la main, arracher les herbes, entre autres. Or, on ne nous donne pas le prix qu'il faut pour cette canne ! »*

L'avenir, selon Eugène Mardivirin, est sombre si le prix de la tonne de canne n'est pas mieux rémunéré : « Il faut payer la tonne de canne à un autre prix que 109 euros. Plus près des 150 euros. Parce que les intrants sont plus chers, la tonne d'engrais est passée de 680 euros en 2021 à 1 400 euros en 2022. L'herbicide a vu son prix tripler. Et la filière tombe : 650 000 tonnes en 2019, 400 000 tonnes en 2023... On ne nous aide pas, on ne nous défend pas, ni les syndicats ni les élus. Les réunions qui devaient se tenir après l'accord signé pour le démarrage de la récolte, en mars, n'ont pas pu se tenir comme il aurait fallu. Il y avait le Collectif des planteurs — auquel Eugène Mardivirin est affilié —, la direction de l'agriculture et l'usinier. Les autres ne sont jamais venus. Ce n'est pas sérieux. »

Il cite l'île de la Réunion comme un exemple : « Ils sont solidaires, usinier, planteurs, syndicat, élus. Ce qui fait qu'ils ont de meilleures aides. »

*Groupement foncier agricole
**Centre technique interprofessionnel de la canne et du sucre
***Société d'intérêt collectif agricole
****Fonds européen agricole pour le développement rural
*****Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole

Le Collectif des planteurs

Un Collectif des planteurs s'est constitué, comprenant environ 500 planteurs. I s'agit d'une entreprise de production qui pense à créer une CUMA*, ce qui permettrait de relancer la filière et d' éviter ce qui est visible depuis quelques années : des planteurs de canne cessent leurs activités et louent leurs terres à des melonniers. *« Ça rapporte plus à l'hectare de louer ces terres que de les exploiter soi-même... »*

Ce Collectif des planteurs est à l'origine de la grogne d'avant-campagne, estimant que la tonne de canne est mal rémunérée compte tenu d'un net changement dans les coûts des intrants.

Les sucres dit



Ils sont non raffinés et sans additifs et d'une saveur exceptionnelle à haute valeur ajoutée, ils mettent en valeur le savoir-faire des sucriers mauriciens et la qualité maîtrisée de leur production. Leur histoire a commencé à la fin des années 70.

t « spéciaux »



Le saviez-vous ? A l'Île Maurice, dans l'Océan indien, chaque année, sur les 450 000 tonnes de sucre destinées à l'exportation il y a 100 000 tonnes de sucres spéciaux. Ces sucres naturels sont actuellement commercialisés dans 40 pays ; ils se différencient par leur granulométrie, leur couleur, leur saveur, leur odeur et leur texture. On les reconnait aussi à leurs différents arômes issus du terroir, rhum, vanille, miel, cannelle et réglisse. Leur pouvoir sucrant est plus faible que le sucre roux ordinaire ou que le sucre blanc.

Les sucres « spéciaux » sont les sucres blancs ou roux ayant subi une transformation.

LA VERGEOISE

C'est un sucre à consistance moelleuse provenant d'un sirop de canne coloré et parfumé par les composants naturels de sa matière première : pour la vergeoise blonde ceux d'un premier sirop recuit, pour la vergeoise brune ceux d'un second sirop. Elle est utilisée pour confectionner les pâtisseries du Nord de la France et de la Belgique, sucrer les crêpes, les gaufres, les tartes au sucre, les « spéculos ». Elle s'utilise également dans les desserts poêlés ou gratinés (pain perdu, crêpes, tartines rôties, gratins de fruits, pommes au four...).

LA CASSONADE

C'est un sucre cristallisé roux extrait directement du jus de canne à sucre et recueilli dans des turbines après concentration sous vide et cristallisation des sirops. Il contient environ 95 % de saccharose ainsi que des com-



posés naturels qui lui donnent sa couleur et ses notes aromatiques : rhum, vanille, cannelle... Elle est utilisée pour toutes les recettes exotiques (crumble aux pommes, salade de fruits) et les recettes d'origine anglaise (cake, pickles, chutneys). La cassonade se marie avantageusement avec les fruits acidulés (pomme, rhubarbe).

LE SUCRE CANDI

Ce sont des cristaux bruns plus ou moins gros obtenus par cristallisation lente d'un sirop de sucre concentré et chaud.
Il est utilisé pour sucrer les boissons chaudes, pour la préparation de liqueurs, de certains apéritifs maison (fruits à l'eau-de-vie, liqueur de fruits et d'herbes aromatiques...). Parce qu'il se dissout lentement, il favorise les échanges d'arômes entre les fruits et l'alcool. D'ailleurs, plus le cristal est gros, plus il se dissout lentement. Certaines brasseries artisanales l'emploient également pour aider le départ en fermentation des levures.

LE SUCRE LIQUIDE OU SIROP DE SUCRE

C'est une solution de sucre de canne ambrée qui contient environ 65 % de sucre.
Sa principale utilisation est la préparation de boissons antillaises, de salades de fruits, de charlottes, de puddings et la préparation de génoise, de meringue italienne, de crème au beurre. Dans ce cas, on remplace le sucre en poudre par du sucre liquide. La pâte est plus légère et plus volumineuse.

LE SUCRE EN CUBES

Ce sucre est obtenu après moulage en lingots de sucre cristallisé roux puis cassage.
Il possède les mêmes propriétés que les dominos de sucre en morceaux.
Il est utilisé pour sucrer les boissons (thé, café, boissons flambées).

LE PAIN DE SUCRE

Il est obtenu par l'évaporation de l'excédent de jus d'un sucre en cours de cristallisation.
Il est utilisé pour décorer ou pour la préparation de punch. Il est encore fabriqué et utilisé en Afrique du Nord.

LE SUCRE POUR CONFITURES

C'est un sucre additionné d'un gélifiant (généralement de la pectine de fruits) (0.4 à 1%) et d'acide citrique (0.6 à 0.9%) destinés à faciliter la formation des gels pour les confitures.

LE SUCRE VANILLÉ

Le sucre vanillé est un mélange de sucre et d'extrait naturel de vanille ; le sucre vanilliné est un mélange de sucre et d'arômes type vanilline ou éthylvanilline.
Le sucre vanillé, vendu généralement en sachets, est conseillé pour sucrer les compotes et aromatiser desserts et entremets.

LE SUCRE ENVELOPPÉ

Conditionné dans des emballages papier, on le trouve moulé avec un ou plusieurs morceaux ou bien encore en sachets-dose.

LE SUCRE DES PATISSIERS

Les professionnels des métiers de bouche ou des industries alimentaires utilisent les variétés de sucre disponibles dans le commerce, mais emploient par ailleurs les sucres suivants dans des applications particulières :

Le sucre inverti

Un « sucre inverti » est une solution aqueuse obtenue par hydrolyse ou coupure du saccharose. Il est composé de glucose et de fructose en proportions égales, ainsi que, éventuellement, d'une fraction de saccharose. Il se présente sous forme liquide. Ce sucre est utilisé par les professionnels pâtissiers ou par les fabricants de produits su-

> ***« Nous travaillons à moderniser Gardel pour fabriquer plus de sucres spéciaux »***
>
> Nicolas Philippot
> Directeur de Gardel



crés.Il est notamment utilisé dans les pains d'épice, fruits aux sirops et pâtisseries industrielles. C'est le sucre des confiseries, madeleines, pâtes d'amande, fondants et autres pâtisseries qui, à l'image du pain d'épices, doivent rester moelleuses. En dehors de la saveur sucrée, le sucre inverti permet de stabiliser l'humidité et participe à la coloration dans les produits de cuisson.

Le fondant

Il se présente sous forme d'une masse blanche, souple et collante, de consistance épaisse. C'est un sirop de sucre concentré qui contient de petits cristaux de sucre. Pour l'utiliser, le faire fondre au bain-marie et éventuellement le colorer (colorants alimentaires) et le parfumer (kirsch). Ne pas dépasser 35°C pour garder sa brillance. Il est utilisé pour le glaçage des gâteaux et des petits fours, pour la confection de cerises au fondant. C'est un produit utilisé par les professionnels en pâtisserie.

Le sucre pétillant

Le sucre pétillant est un sucre dans lequel a été enfermé du CO2 (gaz contenu dans les boissons gazeuses) sous pression via un procédé de cuisson et refroidissement successifs. Lorsqu'il est en contact avec de l'eau ou de la salive, le sucre fond et le gaz est libéré, créant un feu d'artifice en bouche. Il est recommandé de l'utiliser dans des préparations pauvres en eau et non chaudes, sinon le sucre fond et perd alors son effet pétillant. On peut ainsi s'en servir pour : ajouter du pétillant aux desserts, créer une sensation pétillante « surprise » : incorporer le sucre pétillant directement dans une préparation pauvre en eau : la propriété pétillante du sucre s'activera alors au moment de la dégustation. Aujourd'hui, il est surtout utilisé en cuisine créative. Son crépitement dans la bouche, agrémente de façon originale des recettes sucrées comme salées. Le chocolat et le foie gras se marient particulièrement bien avec ce sucre, qui peut aussi être saupoudré sur vos desserts, pâtisseries, glaces ou fruits.
Le sucre pétillant est sensible à l'humidité. Si on le conserve en milieu humide, il perd son effet pétillant.

LES SUCRES SPÉCIAUX DE L'ÎLE MAURICE

Les sucres spéciaux sont non raffinés et sans additifs et d'une saveur exceptionnelle à haute valeur ajoutée, ils mettent en valeur le savoir-faire des sucriers mauriciens et la qualité maîtrisée de leur production. Leur histoire a commencé à la fin des années 70.
Le saviez-vous ? A l'Île Maurice, dans l'Océan indien, chaque année, sur les 450 000 tonnes de sucre destinées à l'exportation il y a 100 000 tonnes de sucres spéciaux. Ces sucres naturels sont actuellement commercialisés dans 40 pays ; ils se différencient par leur granulométrie, leur couleur, leur saveur, leur odeur et leur texture. On les reconnait aussi à leurs différents arômes issus du terroir, rhum, vanille, miel, cannelle et réglisse. Leur pouvoir sucrant est plus faible que le sucre roux ordinaire ou que le sucre blanc.

> ***« Les sucres spéciaux exigent des cuves en inox »***
>
> Nicolas Philippot
> Directeur de Gardel

Le Golden semoule : cristaux brillants et secs, texture croquante. Grâce à sa fine granulation ce sucre accompagne agréablement une bonne tasse de thé et est idéal pour la pâtisserie et la biscuiterie.

Le Golden : cristaux brillants dorés et secs texture croquante. Ce sucre brillant et doré d'un goût subtil est généralement utilisé pour le thé, les céréales ainsi que pour les confitures. Son arôme délicat est sollicité par les industriels pour la confiserie et la chaptalisation du vin. Les consommateurs l'apprécient pour la pâtisserie et pour sucrer les jus de fruits sans en altérer le gout.

Roux spéciaux : cristaux secs et homogène texture croustillante. Plus croquant, ce sucre est utilisé pour sucrer les céréales et les salades de fruits, sec et à la granulométrie homogène il conserve les riches



arômes du jus de canne. Il est vendu pour la consommation directe souvent dans les chaînes diététiques et se retrouve sur la liste des ingrédients naturels dans l'industrie agro-alimentaire. Il est aussi utilisé pour la chaptalisation du vin. Le Demerara fin : cristaux fins dorés brillants texture croquante d'un brun doré aux cristaux brillants enrobés de mélasse, d'une grande fluidité. Exhausteur de goût, il révèle et met en valeur les arômes et saveurs des autres ingrédients. Sa texture donne aux gâteaux leur moelleux, aux biscuits leur croustillant et aux glaces leur onctuosité. Il est également utilisé dans les rhums arrangés car il se dissout très rapidement, il est particulièrement adapté à la préparation de cocktails.

Le Demerara Sec : cristaux étincelants et homogène texture croquante. Plus fluide que le Demerara Standard, ce sucre a l'avantage de fondre très vite et est idéal pour sucrer les laitages et les boissons chaudes. C'est également le sucre de référence pour la composition des entremets (flans, bavarois, soufflés sucrés), des pâtes à dessert (génoises, choux, brioches, crêpes) ou encore des coupes glacées.

Le Demerara standard : cristaux dorés texture moelleuse et croquante. Ce sucre est considéré comme la quintessence des sucres spéciaux. C'est le plus célèbre de la gamme des sucres spéciaux, et c'était la spécialité de l'usine de Beau Plan. La mélasse naturelle qui enrobe ses cristaux leur confère à la fois une couleur or, un arôme très riche et une consistance moelleuse et croquante. Ce sucre est idéal pour réussir la crème brûlée, pour sucrer café et céréales, et saupoudrer gâteau et fruits frais.

Granulé café : large cristaux secs et fluides brun foncé dorés texture croquante. Sucre de canne non raffiné, comme les autres sucres, il a été créé par les mauriciens. Il est reconnu pour ses larges cristaux secs et fluides. Il développe un subtil arôme naturel et se dissout lentement, ce qui le rend précieux pour le café des connaisseurs et pour les boissons chaudes élaborées comme l'Irish Coffee. Avec ses cristaux individuels, ce sucre est idéal pour embellir les desserts.

Brun clair mou : cristaux très fins et ambrés texture fondante. Sa recette est aussi une création mauricienne et est unique au monde ! Ses grains très fins et sa couleur ambrée rappellent le sable fin des plages de l'île Maurice. Ce sucre est très apprécié dans la préparation de pâtisseries, de confitures maison mais fait aussi des merveilles dans les yaourts nature et les fromages blancs ou pour accompagner les crêpes.

Muscovado clair : cristaux brun pâle et fins texture moelleuse. Sucre mou, d'un brun pâle, il est utilisé pour la confiserie, mais aussi dans la fabrication des cappuccinos et expressos. La mélasse qu'il contient lui confère un arôme doux et prononcé. Sa texture et sa saveur particulières permettent de varier agréablement la consistance et la finition des desserts poêlés ou gratinés : pain perdu, crêpe, pommes au four.

Brun foncé mou : cristaux brun foncé très fins texture moelleuse. Nouvellement créé à Maurice, le Brun Foncé Mou dégage une saveur légère et une riche couleur brune. Il s'accorde à merveille avec un large éventail de produits tels les achards, les chutneys, les gâteaux aux fruits, le pain au gingembre et les sauces aigres douces. Il est idéal pour la préparation des sauces marinades.

Muscovado brun : cristaux bruns et fin texture fondante. La mélasse contenue en abondance dans ce sucre mou aux grains fins et bruns lui donne une texture fondante et un arôme très particulier. Il est indiqué pour les cakes, cookies, pains d'épices et offre de belles croûtes caramélisées aux tartes, crèmes brûlées et gratins de fruits. Il se marie parfaitement pour la préparation des sauces aigres douces.

Sucre mélasse : cristaux fins et presque noirs en teneur maximum de mélasse naturelle texture moelleuse. Presque noir, car il contient un maximum de mélasse naturelle, c'est un sucre aux grains fins avec un arrière-goût de réglisse. Sa texture molle et son riche arôme le rendent idéal pour les gâteaux aux fruits, les puddings de Noël, les toffees, les pains d'épices, ou encore les chutneys et achards. Il est également utilisé pour la fabrication de la bière. Prisé pour ces qualités nutritionnelles, le sucre mélassé contient du fer, du calcium, du magnésium et du potassium. Il soulage aussi la toux et les maux de gorge. La mélasse est un délice dans les boissons chaudes telles que les infusions et les cafés.



REGION GUADELOUPE

LIZIN' SANTRAL :

un investissement régional de 5,3M€ pour révolutionner l'agriculture guadeloupéenne

Renforcer l'agro-industrie guadeloupéenne grâce à Lizin' Santral

La Région Guadeloupe s'engage à améliorer et à développer l'industrie agricole en injectant 5,3M€ dans le projet innovant, Lizin' Santral à Anse-Bertrand. Cette proposition audacieuse de la Communauté de communes du Nord Grande-Terre, présidée à l'époque par Jean-Marie Hubert, a reçu l'approbation de la Région et s'inscrit dans le Schéma Régional de Développement Economique d'Innovation et d'Internationalisation (SRDEI), et dans le Schéma Régional de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation (SRESRI).

Un investissement massif pour une innovation majeure

Le président Ary Chalus explique : *« Pour revitaliser et préserver notre secteur agricole, nous devons investir dans le futur et l'innovation. Lizin' Santral représente cette première étape cruciale, favorisant la transformation locale et durable de nos produits agricoles. »*

Lizin' Santral : Vers une agrotransformation locale

Avec pour principal objectif de centraliser l'agrotransformation de la production locale du nord Grande-Terre (produits agricoles et de la mer), Lizin' Santral vise à structurer ce secteur.
Ce projet propose une occasion unique de développer un modèle de développement efficace, basé sur une production durable de fruits et légumes locaux, qui seront transformés en produits agricoles primaires et secondaires.
Les agriculteurs devront adopter une approche de production organisée et coordonnée.

Un deuxième projet d'usine ? Oui, pour valoriser le local toute l'année

Une seconde usine pourrait être envisagée dans une autre région par exemple en Basse-Terre dans le but de permettre aux agriculteurs locaux de rendre disponibles leurs produits, quel que soit le moment de l'année.

UN FINANCEMENT MIXTE POUR UNE INITIATIVE COLLECTIVE

Lizin' Santral a vu le jour grâce à un financement combiné, incluant une contribution de 4 730 827,82 € du FEADER, 584 851,97 € de la Région Guadeloupe, 250 000 € du Conseil départemental, ainsi que 1 855 928,67 € provenant de fonds propres.

Révolutionnant l'agriculture guadeloupéenne, cette initiative collective promet de renforcer l'industrie agricole de la région et de la propulser vers un avenir prospère et durable.

« L'agriculture doit être faite par les agriculteurs »



Nicaise Monrose est aussi directeur général de la Chambre d'Agriculture de la Martinique.

@CTM

Nicaise Monrose est maire de Sainte-Luce et président de la Commission agricole de la Collectivité Territoriale de la Martinique. Entretien.

Parlez-nous de l'agriculture en Martinique. Comment se porte ce secteur économique ?
L'agriculture en Martinique doit faire face à des problèmes conjoncturels, avec des filières en difficultés, comme on en connaît partout ailleurs. La CTM contribue à régler ceux-ci en soutenant les filières. Ainsi, nous avons voté une prime pour les petites exploitations de moins de 5 hectares en production végétale. Y compris des exploitations bananières pour faire face au coût des intrants dont les prix ont augmenté ces derniers mois. L'Etat fait la même chose pour les productions animales et c'est en cours pour les productions végétales.

La Martinique, tout comme la Guadeloupe, souhaite un développement agricole pus soucieux de l'environnement, sans produits phytosanitaires.
Le changement climatique, l'usage de produits phytosanitaires posent problèmes et les Martiniquais en sont conscients. En Martinique, la population réclame que l'on cesse d'utiliser ces produits-là. Ils sont échaudés par le scandale du Chlordécone. Ils veulent une autre façon de produire, agroécologique, adaptée aux défis qui sont les nôtres. La monoculture à base de produits phytosanitaire comme on l'a connue pendant des décennies ça suffit. Les gens ne veulent plus de cela. Il nous faut relever ce défi.

« L'agriculture doit être faite par les agriculteurs et pas par des sociétés impersonnelles. »

Comment la CTM peut-elle intervenir ?
La CTM propose aux décideurs, que sont l'Europe et l'Etat, de revoir leur copie. Il faut désormais soutenir une agriculture propre, soucieuse d'environnement, un modèle agricole inclusif, plus vertueux aussi socialement. Les filières ont de vieux chefs d'exploitations et pas de relève. Or, il faut soutenir ces filières pour que la relève se fasse, tout naturellement, pour que les campagnes ne se vident pas, pour que la production végétale, animale locale soit maintenue, renforcée. L'agriculture doit être faite par les agriculteurs et pas par des sociétés impersonnelles. Nous avons encore de la chance d'avoir, en Martinique, de systèmes de production agricole, avec des agriculteurs associés, de la polyculture-élevage, des ressources qu'il faut protéger, développer.

Combien y a-t-il d'agriculteurs en Martinique ?
Le secteur de l'agriculture, c'est 2 400 agriculteurs recensés en 2017, sans doute moins de 2 000 maintenant. Le nombre d'installations, officiel ou informel, ne permet pas de compenser les départs en retraite ou autres. Il n'y a pas de politique publique forte pour permettre la transition agroécologique. La CTM veut soutenir cette vision de l'agriculture, les petites exploitations, en soutenant les installations de jeunes agriculteurs. Il y a de ! à 10 installations chaque année. C'est peu. D'autant que la moitié des projets tombent à l'eau au bout d'un certain temps...

Comment faire alors ?
La CTM veut qu'il y ait une politique d'aides aux petites exploitations — et même aux regroupements de petites exploitations — qui font des produits de qualité pour la consommation locale plutôt que d'aider, de soutenir toujours ceux qui produisent en masse. Et pas toujours de manière vertueuse. Moi, je dis : le paysan d'abord. Ce qui n'élimine pas les gros producteurs.

« Il faut réadapter le système en favorisant les installations plutôt que les transmissions. »

Aidez-vous l'installation de jeunes agriculteurs ?
Oui, nous aidons cette installation d'autant que la plupart de ces jeunes ont une autre vision de l'agriculture. Il faut leur permettre de proposer des modèles originaux. La CTM est en charge d'instruire les dossiers d'installations, pour les aides, mais l'Etat nous impose des reprises d'exploitations, qui sont rares. Les gens qui ont des terres les gardent, même s'ils ne cultivent plus dessus. Ou ils les transmettent mais cela reste familial. Il faut favoriser la création d'exploitations, il faut réadapter le système en favorisant les installations plutôt que les transmissions.

Quelles surfaces occupent les différentes filières végétales ?
Vous allez voir que c'est intéressant et vous allez comprendre tout de suite. Il y a 3 800 hectares en cannes, 3 500 en maraîchage, 4 800 en bananes. C'est assez équilibré. Mais, c'est au niveau des aides que ça ne va pas. L'aide au revenu, déterminée par l'Union européenne au travers du POSEI, c'est 5 millions d'euros pour la canne, 6 millions d'euros pour les productions végétales, 14 millions pour toute la production animale... et 95 millions pour la banane. Ce qui donne 20 millions pour toutes les filières qui permettent d'alimenter en produits frais les Martiniquais, contre 95 millions pour une banane qui est exportée pour la plus grande part.

Pensez-vous qu'on puisse un jour atteindre l'autonomie alimentaire ?
Nous voulons faire évoluer l'agriculture pour aller vers l'autonomie alimentaire. Ce qui ne veut pas dire qu'il ne faut pas importer ce qu'on

ne peut pas produire en Martinique. Les producteurs locaux doivent être accompagnés pour avoir des productions en quantités et en qualité. Le consommateur doit donner sa préférence à un produit local. Cette façon de voir les choses, salutaire, ça se construit. D'où la stratégie proposée par la CTM.

La CTM est-elle propriétaire de terres agricoles ?
Oui, la CTM a une banque de terres agricoles de 470 hectares qui sont louées aux agriculteurs. La SAFER gère cette banque de terres agricoles pour la CTM. En 2022, nous avons lancé un audit pour vérifier l'usage de ces terres et régulariser les occupants dont beaucoup, heureusement, exploitent effectivement ces terres agricoles. Un focus sur chaque exploitation est en cours. Les GFA (Groupements fonciers agricoles) ou de grosses sociétés agricoles gèrent les grosses exploitations, ce qui a permis de maintenir des surfaces agricoles exploitables. Sans cela…

Quand vous voyez sur les étals des supermarchés des productions agricoles tropicales qui pourraient être martiniquaises venir du Costa Rica, de République dominicaine, quelle est votre réaction ?
Il faut cesser d'avoir mal au cœur devant ces étals, il faut être moins affectif sinon on déplore et puis plus rien. Il faut définir une stratégie, il faut mettre en place des filières adaptées pour remplacer ces importations.

« Le consommateur doit donner sa préférence à un produit local. »


@DR
La Martinique doit diversifier ses productions.

« Il faut définir des stratégies pour trouver un autre circuit d'approvisionnement, d'autres méthodes de produire pour satisfaire les martiniquais. »

Est-ce qu'il faut taxer les produits agricoles à l'entrée ?
La CTM n'a pas le pouvoir de taxer les produits qui peuvent concurrencer les productions locales. Ou alors utiliser l'octroi de mer, mais on ne peut pas taxer comme ça, les consommateurs martiniquais vont en pâtir qui disent déjà que les produits de consommation courante sont chers. Il faut plutôt aider les producteurs à produire. C'est le marché insatisfait qui fait que l'on importe ce qu'on ne produit pas sur place !

Et si l'on parlait élevage ?
Les producteurs se donnent beaucoup de mal. Les prix des aliments et des produits vétérinaires ont augmenté. La consommation de viande fraiche, c'est du local essentiellement. Quasiment à 100%. La concurrence se fait sur le surgelé, avec l'importation de produits de dégagement à bas prix, surtout du porc, de la volaille.

Des produits de dégagement ?
Je constate votre étonnement. En Europe, au Brésil, d'où viennent les viandes congelées, sur une volaille, par exemple, on conserve les blancs de poulet, mais un poulet a des pattes, des cuisses des ailes. C'est ce qu'on nous envoie. Les fameux gros cartons de cuisses de poules ou d'ailes de dindes à 10 euros. Il y a des importateurs puisqu'il y a, dans la société martiniquaise, une majorité d'employés avec de petits salaires, de personnes qui vivent des aides sociales et qui e peuvent se payer que ces produits de dégagement. Il faut cesser de s'offusquer ! Si ces importateurs prospèrent, c'est qu'il y a un marché. Il y a des opérateurs économiques qui font leur beurre. On ne peut pas le leur reprocher. Il faut définir des stratégies pour trouver un autre circuit d'approvisionnement, d'autres méthodes de produire pour satisfaire les martiniquais. Pour ma part, je suis confiant dans l'avenir de l'agriculture si l'on dit les choses et qu'on agit. Il faut proposer un ordre différent.

Nicaise Monrose a soutenu une thèse de doctorat en sciences économiques sur La nouvelle insertion de l'agriculture dans l'économie martiniquaise : «l'agriculture malmenée» en 1992.
« Au-dela de la crise de la production sucrière, il faut rattacher les évolutions de l'agriculture martiniquaise aux nouvelles modalités du développement de l'économie globale apparues dans les années soixante. Celles-ci vont modifier à la fois la place de l'agriculture dans l'économie et la trajectoire ancienne de l'organisation matérielle de l'activité agricole ; elles vont ainsi éloigner l'agriculture contemporaine de l'agriculture de plantation typique de la période coloniale. »

SOPROCHIM SAS

Distribution Guadeloupe

Votre partenaire privilégié vous accompagne à chaque étape de votre projet

Etiquettes



Agro-transformation



Biocides



Equipement



Emballage



Matériel

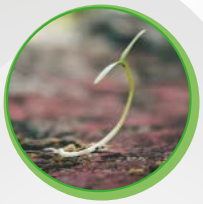


Biostimulants



Bacteriolit





Raticide





Hygiène

Semences



Eco-fertilisant

Terreau



Apiculture

Bacteriosol

solo

ENSYSTEX
LEADING INNOVATION IN PEST MANAGEMENT

Thomas apiculture

Éco-fertilisant
BACTÉRIOSOL®
MARCEL MÉZY TECHNOLOGIES

ICKO

SOPROCHIM SAS

Impasse Gustave Eiffel - ZI Jarry - B.P. 2137 - 97192 Jarry Cedex - 97122 Baie-Mahault

Tel : 0590 26 60 04 - Fax : 0590 26 63 03 - E-mail : soprochim@soprochim.fr

Les contenants 100 % éco-responsables de Bio With You



Mise sur le marché en mars 2023, la gamme de produits conçus par Bio With You cochent toutes les cases : végétal, biodégradable, compostable, recyclable, réutilisable.

Arnold Bouton crée des contenants à partir de fûts de cannes, de coco...



La première fontaine Bio With You a été installée à Capesterre-Belle-Eau sur l'esplanade de la mairie.

Le nouveau défi d'Arnold Bouton, ancien imprimeur industriel, épouse totalement les enjeux – urgentissimes – du moment en faveur du développement durable.
Adaptés aux besoins quotidiens de chacun, de l'agro-transformateur au particulier, les pots, bouteilles, gourdes, cups, piluliers… sont fabriqués en bioplastique végétal. *« Des entreprises commandent les contenants Bio With You pour leurs produits,* indique Arnold Bouton. *Nous démarrons en Guadeloupe, mais notre objectif, c'est l'arc antillais, notamment la Dominique, Sainte-Lucie, voire les Etats-Unis. »*

> ***« Nous voulons faciliter l'accès de tous à une eau de qualité. »***

Une production vertueuse

Respectueux de l'environnement, les contenants sont biodégradables, compostables, recyclables, réutilisables à l'envi. Tant qu'on évitera, bien sûr, de les exposer à de trop fortes chaleurs (45°) à répétition, et qu'on ne les mettra pas en contact avec des produits toxiques… auxquels la matière végétale qui composent ces contenants ne résistent pas !
Implantée à Lamentin (Guadeloupe), l'usine Bio With You ouvre le champ des possibles une production vertueuse. Depuis le mois de mars 2023, les contenants Bio With You sont disponibles dans le commerce, notamment les boutiques spécialisées.
« Grâce à une main d'œuvre qualifiée, nous concevons des produits en phase avec ce dont la planète a besoin, que chacun réclame, à des tarifs accessibles à tous », commente Arnold Bouton.

Du contenant au contenu

Pour aller plus loin, en plus des contenants, Arnold Bouton permet aux Guadeloupéens d'avoir accès à de l'eau potable reminéralisée. Certaines communes de Guadeloupe sont déjà intéressées par ce procédé industriel innovant. La ville de Capesterre Belle-Eau a accueilli la première unité de production.

Le lent déclin
de la production d'ananas



Dans la publication Agreste, le ministère de l'Agriculture consacre une fiche aux exploitations cultivant de l'ananas en Guadeloupe. Les chiffres de 2020 tirés du recensement agricole sont alarmants puisqu'ils actent le déclin de la filière.



En 2020, il y avait dans l'archipel Guadeloupe, 213 exploitations cultivant de l'ananas, sur une surface globale de moins de 200 hectares, en baisse d'un tiers comparé à l'année 2010 (274).

Le nombre d'exploitants, dont 20% de femmes, est aussi en baisse d'un tiers (40 au lieu de 61). L'âge moyen des chefs d'entreprises augmente (53 ans au lieu de 50), ce qui dénote un manque d'intérêt ou de possibilités pour de jeunes agriculteurs. La plupart des chefs d'exploitation de plus de 60 ans pensent poursuivre leur activité ou passer la main (ils ont déjà un remplaçant).

La surface exploitée par chaque agriculteur est d'environ un hectare et sert de complément sur des surfaces agricoles d'environ 8 hectares. Il y a plus de micro-exploitations ou de petites exploitations que d'exploitations moyennes ou grandes, ce qui dénote une volonté peu marquée pour la production d'ananas sur le territoire.

Si le nombre d'exploitations a baissé en Basse-Terre, passant de 250 à 186, le nombre d'exploitations en Grande-Terre et Marie-Galante a augmenté sensiblement (27 en 2020 contre 24 en 2010).

> ***« Avec 350 tonnes d'ananas produites par an, la filière Ananas de Martinique contribue à la stabilité économique et sociale du nord de l'île. »***
>
> Coopérative Agricole Ananas Martinique

En 2020, 43 % des exploitations cultivant de l'ananas sont spécialisées dans la production de fruits tropicaux. Celles-ci cultivent 55 % de la surface totale en ananas, soit 107 ha.

Les fruits produits sont destinés à la vente directe à la ferme ou sur les marchés, chez des commerçants détaillants ou à domicile.

En 2020, 10 exploitations produisant de l'ananas sur 4,6 ha ont une activité de transformation de fruits.

En Martinique, une possible relance

Après les années 2 000, où la production culminait à 20 000 tonnes, contre seulement 400 aujourd'hui, 14 agriculteurs regroupés au sein de la Société Coopérative Ananas de Martinique semblent déterminés à relancer la filière.
Une relance bio, sans pesticide, ni herbicide, précisent-ils.
Les producteurs de quatre communes du nord atlantique (Basse-Pointe, Macouba, Ajoupa-Bouillon, Morne-Rouge), présentent un nouvel atout pour relancer leurs activités : il s'agit de l'ananas Queen Victoria, variété d'ananas de petite taille, cultivé à La Réunion, gorgée en arômes avec une chaire jaune, très sucrée et parfumée.



Lizinsantral ouvrira ses portes en juin 2024



Réunion de chantier avec le président de Région.

Unité de transformation des fruits et légumes du Nord Grande-Terre à destination des cantines, Lizinsantral prend forme à Anse-Bertrand.

« *Nous sommes là parce que je trouvais que le chantier n'avançait pas très vite ! Je vous rappelle que la Région est gestionnaire des fonds européens et qu'il y a des délais.* » Ary Chalus, président de Région, a provoqué une réunion sur le chantier d'une infrastructure qui lui tient à cœur : Lizinsantral, à Anse-Bertrand, dans la zone artisanale de Macaille.

Il y avait des élus — dont Jean Bardail, président de la Communauté d'agglomération du Nord Grande-Terre (CANGT), Edouard Delta, maire d'Anse-Bertrand et 4e vice-président de la CANGT, Jean-Marie-Hubert, maire de Port-Louis, ancien président de la CANGT, Patrick Dollin, président de la Commission verte de la Région — des représentants du monde agricole, ainsi que les concepteurs du projet.



Le bâtiment, extensible, prend forme. Il sera livré en juin 2024.

> ***« Lizinsantral distribuera la production agricole transformée aux cuisines centrales. »***

De quoi s'agit-il ? D'une usine centrale — Lizinsantral — destinée à accueillir la production de maraichers, fruitiers voire marins-pêcheurs du nord de la Grande-Terre afin d'en assurer la transformation. Cet outil industriel permettra d'alimenter avec 1 000 tonnes de matières agricoles les cantines centrales de cinq communes : Anse-Bertrand, Port-Louis, Le Moule, Petit-Canal et Morne-à-L'Eau, en tout 12 000 repas livrés chaque jour, du lundi au vendredi.

Cette Lizinsantral est créée dans le cadre du Schéma régional de développement économique de l'internationalisation et de l'innovation (SRDEII) et du Schéma régional de l'enseignement supérieur de la recherche et de l'innovation (SRESRI. Il sera labellisé Pôle Excellence rurale.

Cette infrastructure industrielle a pour but d'une part d'alimenter les enfants de cette région en produits frais, d'autre part de créer un appel d'air pour relancer la production maraichère car, s'il y a un marché — 12 000 repas/jour — il y aura production.

Le danger, une fois la structure mise en place, ont dit les intervenants — dont le Dr Henry Joseph, le Pape Vert, Jean-Marie Derussy, nutritionniste, Boris Damase, agriculteur-éleveur — c'est que l'usine n'ait pas assez de produits à traiter. *« Oui, il ne faudrait pas nous faire une coquille vide et continuer d'importer ce que nos enfants mangent à la cantine ! »*, a surenchéri Ary Chalus.

Les impacts attendus avec l'installation de Lizinsantral sont une mise en réseau d'agriculteurs organisés, des débouchés assurés avec des volumes importants et des créations d'emplois — une vingtaine au départ — et une restauration à base de produits locaux.

> ***« Il ne faudrait pas faire une coquille vide et continuer d'importer ce que nos enfants mangent à la cantine. »***

Jean-Marc Hégésippe : « Le miel se raréfie avec les fortes chaleurs »



Apiculteur depuis près de 30 ans à Saint-Louis (Marie-Galante), Jean-Marc Hégésippe fait partie des pionniers de la profession. Son activité, impactée notamment par le changement climatique, évolue désormais vers la transformation de nouveaux produits.



Traditionnellement, la saison de production de miel débute en janvier et se termine en août.Est-ce toujours le cas ?

Pendant un temps, la saison se terminait fin août. Et, de manière exceptionnelle, en septembre, on pouvait encore faire une petite production de miel. Avec le temps, il y a des variations : les saisons peuvent être écourtées. Il y a 3 ans, par exemple, la saison s'est arrêtée fin mai.

Comment l'expliquez-vous ?

Avec l'expérience, on se dit que, dans la mesure où il fait plus sec, les arbres qui ont besoin d'eau pour vivre, en ont moins. La saison de miel se rétrécit parce que la saison sèche est plus longue. Cette année, nous avons eu des grains successifs, mais si ces périodes ne correspondent pas au moment de la floraison, il y aura un impact sur la production.
Idéalement, il faut qu'il y ait suffisamment d'eau, mais pas trop, avant la floraison. Autrement, les plantes n'ayant pas reçu la quantité d'eau souhaitée, ne pourront pas fleurir, ou si elles fleurissent, il n'y aura pas de nectar. Les abeilles qui ont besoin de nectar pour vivre, vont en trouver, mais pas suffisamment pour en stocker. Or, le travail de l'apiculteur consiste à inciter l'abeille à surstocker les aliments pour en récupérer une partie. Si les arbres n'ont pas pu sécréter suffisamment de nectar, l'abeille en retour ne trouve pas de nectar suffisant pour en stocker et permettre ainsi à l'apiculteur de récupérer une partie de ce miel.

Comment compenser le manque à gagner, quand on est un apiculteur professionnel ?

L'apiculteur peut toujours prendre le peu de miel qu'il trouve dans la ruche, mais il affamera les abeilles ! Dans mon exploitation, j'ai choisi de faire plusieurs produits et pas seulement du miel. Quand la production est faible, on consacre une partie à la transformation pour proposer d'autres produits.
Souvent, les clients ne s'imaginent pas que le miel appartient aux abeilles : elles transforment du nectar en miel dans le seul but de le conserver pour les jours où il n'y en aurait pas, sans qu'il parte en fermentation. Nous ne faisons que les inciter à surproduire pour en récupérer une partie.
Quand il n'y a pas de miel, ce n'est pas du fait de l'abeille, ni de l'apiculteur : c'est la nature ! Il faut pouvoir l'accepter. De fait, il y a une augmentation du prix : comme pour tout produit, quand il se raréfie.
Sans parler de tout ce qu'il y a autour et dont le prix augmente ! Quand on achetait une bouteille à 0.40 centimes, aujourd'hui, la même bouteille vaut 1.80 euros. Même le prix de l'étiquette a augmenté.

Ces variations du cycle de production sont une conséquence directe du changement climatique ?

Oui ! La production de miel va se raréfier de plus en plus avec les périodes de fortes chaleurs qui s'intensifient. C'est pour cela que j'ai choisi de développer d'autres produits à partir de la canne à sucre. Sur un territoire comme Marie-Galante où il y a des agriculteurs qui ont encore de la canne alors que les usines et distilleries arrêtent d'en recevoir, il y a quelque chose à faire. J'y travaille depuis 15 ans. Je serai bientôt en mesure de présenter les résultats de

> ***« Au niveau mondial, il y a plus en plus de miels artificiels. »***



mes recherches. Il fallait le temps de voir vieillir le produit, son évolution au fil du temps et se mettre en règle avant de lancer la commercialisation.

La production de miel est en danger ?

Non ! S'il s'agit de faire une petite production, ce sera toujours possible. Aujourd'hui, il y a plusieurs petites productions qui créent une grande diversité. Quand j'ai commencé, il y a 28 ans, on vendait du miel et j'étais l'un des premiers à dire qu'il fallait valoriser chaque production : campêche, mille-fleurs…
Mais, si on respecte le cycle de la nature, avec le temps, il sera difficile de sortir de gros volumes de miel. D'ailleurs, sur le marché, au niveau mondial, il y a de plus en plus de miel produit artificiellement.

Votre production a été plusieurs fois primée, notamment au salon de l'agriculture. Dans les meilleures années, quel était votre volume de production ?

Quand j'ai commencé, j'atteignais facilement 6 tonnes de miel, par an. J'ai pu faire une année exceptionnelle à 9 tonnes de miel, à la fin des années 1990. Aujourd'hui, quand je produis 3 tonnes de miel, je trouve cela exceptionnel ! On ne peut plus produire autant de miel qu'avant pour diverses raisons. Le changement climatique, c'est une chose. Mais, nous sommes sortis d'un produit que les gens dénigraient un peu, à un secteur professionnalisé. Quand j'ai débuté à Marie-Galante, trois personnes, décédées depuis, qui avaient les ruches autour de leur maison.
L'augmentation du nombre d'apiculteurs, donc des personnes qui possèdent des ruches, associée à une diminution des plantes, de la floraison… en lien avec le changement climatique, on se retrouve avec un nombre insuffisant de fleurs disponibles toute l'année pour satisfaire les abeilles du territoire, ce qui entraîne une baisse de la production. C'est un ensemble de choses qui conduit à ce changement. On continuera à faire du miel, mais en moins grandes quantités qu'avant.

Et la qualité ?

Elle y sera ! La qualité d'un produit dépend de l'apiculteur, de sa technicité. Aujourd'hui, les gens viennent chez moi parce que j'ai développé une technique qui a été reconnue.

Les dénicheurs de miel

Autrefois, on appelait les producteurs, des « dénicheurs de miel ». Pour se former, il fallait partir dans l'Hexagone. J'ai formé, pour ma part, à l'époque où j'étais à l'Apigua (Association des apiculteurs de Guadeloupe), une centaine d'apiculteurs, dont une quinzaine à Marie-Galante. Aujourd'hui, il y aurait 300 apiculteurs formés sur un territoire qui n'est pas extensible et dont les espaces boisés se réduisent pour faire du pâturage, pour construire des maisons, des villes…

Guad'Epices séduit Mc Donald's !



Petit dernier de la célèbre marque de restauration rapide, le Mc Goulou, d'inspiration guadeloupéenne, est conçu avec une sauce 100 % locale fabriquée par Guad'Epices.

Spécialisée dans la fabrication de sauces et de condiments, Guad'Epices est une entreprise familiale guadeloupéenne, installée à Saint-François. Depuis plus de 30 ans, Guad'Epices élabore de nombreux basiques de la cuisine locale : massalé, chiktaye de morue, chiktaye de hareng, rillettes, ainsi que des sauces.

Les produits de Guad'Epices ont su trouver leur place sur les tables des familles guadeloupéennes, mais pas seulement ! Les professionnels de la restauration se sont aussi laissés séduire, de même que la Martinique, Saint-Martin, le Canada, l'Hexagone..., où le produit est exporté.

Une sauce qui affole les papilles

Présenté officiellement, ce mercredi 2 août, au restaurant Mc Donald's des Abymes, le Mc Goulou est porteur de symboles. Inspiré de l'agoulou, sandwich très populaire en Guadeloupe, qui se distingue du « bokit », frit à l'huile. L'agoulou, mot créole signifiant vorace, est fait de pain grillé et garni.

Le sandwich intègre, au-delà de son nom, des produits locaux dans sa composition, dont une sauce à base d'épices et de mangue qui affole les papilles. Une création de Guad'Epices, revue et agrémentée pour la célèbre enseigne. *« Cette sauce que nous avons créée, il y a deux ans, a été améliorée pour s'adapter au Mc Goulou. Il s'agit d'un mélange d'épices avec la sauce mangue verte et de zèb a fè, proche de la coriandre »* précise Nancy Navin, responsable clientèle de Guad'Epices. Elle a rejoint l'entreprise familiale aux côtés de sa mère, Sylvie, directrice générale, et de la quinzaine d'employés, il y a 8 ans. Comme une évidence.

« C'est une victoire ! »

« Depuis la sortie du sandwich Mc Goulou, nous consacrons deux semaines de production uniquement pour fournir Mc Donald's, poursuit Nancy Navin. *C'est une sauce exceptionnelle que tout le monde ne connait pas, contrairement à la sauce-chien. Nous sommes les premiers à avoir sorti cette sauce et les ventes explosent ! »*

Ce nouveau sandwich, création guadeloupéenne, avec une sauce 100 % locale, commence aussi à se faire connaître en Martinique, selon Josué Léguier. Responsable marketing Guadeloupe/Guyane chez Arcos Dorados depuis 11 ans, il entend bien continuer à faire bouger les lignes.

« C'est une victoire d'avoir pu valider ce sandwich au nom créole, conçu par le fameux fastfood, avec des produits locaux, commente Josué Légiuer. *Pour nos partenaires locaux qui ont dû passer un audit très sélectif, c'est aussi exceptionnel : ils peuvent produire plus de volume avec nous et créer des produits spécifiques à la demande de Mc Do. »*

Après le Mc Goulou qui a intégré la base de données de l'enseigne, Josué Léguier prévoit d'autres *« variations »* avec des produits locaux. C'est bien connu : c'est en mangeant que vient l'appétit !

Roucou, papaye et goyave au service de la cosmétique



D’une contrainte personnelle, un eczéma persistant, Cindy Trépy a fondé la gamme de produits Forêt Guadeloupe Cosmétique.

> ***Mes produits sont distribués sous la marque Forêt Guadeloupe Cosmétique.***



La nécessité de trouver une solution une durable pour sa peau a incité Cindy Trépy à se lancer dans des recherches et des essais avec des plantes. Basilic, neem, ortie lui apportent l'apaisement qu'elle espérait. Confortée par les résultats obtenus, Cindy Trépy crée une première gamme de produits pour le visage et les cheveux. Pour approfondir ses connaissances sur le processus de fabrication, les propriétés de chaque matière première, elle suit une formation.

Dès lors, elle choisit de valoriser les graines de roucou, papaye et goyave pour développer une gamme de produits plus étoffée. Crème exfoliante roucou-papaye, gel nettoyant, crème de jour, masque (bavarois roucou-papaye) et le gommage fouetté à base de goyave.

Des sorbets coco, citron, mangue pour hydrater le corps

Une « petite » collection que Cindy Trépy propose lors de foires, salons dans les communes de Guadeloupe, et particulièrement en périodes de fêtes ou de vacances. Ses produits distribués sous la marque Forêt Guadeloupe Cosmétique sont aussi disponibles en ligne. En dehors de ses incontournables, Cindy conçoit des produits pour hydrater le corps, les mains, les pieds en toutes circonstances et particulièrement après un bain de mer, à la rivière ou une séance en piscine. Des produits à base de coco, citron, mangue… également adaptés à la peau de bébé.

Dans le circuit des cosmétiques naturels *« made in Guadeloupe »* depuis 2019, Cindy a su s'adapter à la saisonnalité des fruits qu'elle utilise et qui constitue sa matière première pour collecter les graines, les stocker et pouvoir ainsi alimenter sa gamme toute l'année.

www.foretguadeloupecosmetique.com



L'astuce de Cindy

Pour ceux qui veulent prendre soin d'eux, à la maison, en utilisant un produit local, Cindy recommande la papaye, *« plus pratique à manipuler et à appliquer, par sa texture ».* Mûre, la chair de papaye est idéale pour éliminer les cellules mortes, tonifier la peau, resserrer les pores. Il serait dommage de se priver de ses nombreuses vertus ! Appliquer sur le visage.

Soprochim : de la cosmétique aux bougies parfumées



Nicolas Noirtin, gérant de Soprochim, a créé un rayon cire et matériels pour création de bougies artisanales dans la boutique.

La tendance est à la fabrication artisanale des bougies parfumées, de toutes tailles. Soprochim, à Jarry, est le spécialiste du matériel nécessaire à la confection de bougies chez soi.

> ***« Tout est naturel, les cires, les parfums. »***



Nicolas Noirtin, gérant de Soprochim, a créé au sein l'entreprise une boutique qui apporte aux clients des solutions d'agrotransformation alimentaire.

Il vendait de la cire d'abeille – son rayon apiculture est sans doute le plus complet de toute la place — essentiellement pour des usages cosmétiques. Car la cire d'abeille, aux vertus multiples, est utilisée dans la composition de cosmétiques.

Cette même cire peut être l'élément central dans la fabrication de bougies. De la cosmétique aux bougies, la demande est devenue de plus en plus pressante, de la part de clients qui faisaient venir d'Europe ou d'ailleurs la cire.

« Nous avons décidé d'ouvrir un nouveau rayon consacré à la trnasformation de la cire. Ainsi, l'offre locale prend toute sa place. Les ateliers d'agrotransformation qui utilisent de la cire — d'abeille, mais aussi de coco ou de soja — évitent en venant nous voir les intermédiaires entre le producteur et l'arrivée de leur colis de cire, c'est-à-dire le transporteur, le commissionnaire en douane, etc. Nous leur fournissons toutes les cires et le matériel pour la travailler au meilleur coût. Avec tous les soucis administratifs en moins », explique Nicolas Noirtin.

Dans ce rayon, outre les pains de cire, il y a les bains-marie en acier inox, les passoires, les mèches en bois, en bougie encirée, les mèches en paraffine, les thermomètres pour cire, les colorants naturels, les parfums tout aussi naturels.

Cet engouement pour la cire naturelle et la fabrication de bougies — de toutes tailles — parfumées trouve ici sa solution.

> ***La gamme est aussi disponible chez SHA à Pelletier en Martinique.***



Soprochim propose à sa clientèle tout le matériel pour fabriquer des bougies.

Des cires aux nombreuses vertus

Cire d'abeille : la cire d'abeille a des vertus anti-inflammatoires, antibactériens et antiviraux. Les peaux sèches et rugueuses peuvent utiliser des crèmes, lotions ou savons contenant de la cire d'abeille.

Cire de coco : elle parfume naturellement l'atmosphère en plus d'être adoucissante, hydratante. Idéale pour les moustaches en massages.

Cire de soja : sa bonne tolérance cutanée et son point de fusion bas en font une base idéale pour les bougies de massage.

Glan'Market
la solution anti-gaspi



Quand les citadins découvrent le plaisir de la cueillette.

Le concept de Glan'Marqket est né d'un constat simple. Beaucoup n'avaient pas forcément accès à certains aliments, alors que dans le même temps, de nombreux agriculteurs ou d'enseignes de grande distribution, jetaient des kilos de nourriture chaque semaine. C'est face à cette réalité que Clessy Blanquet a l'idée de mettre en lien ceux qui ont des invendus, ou de la surproduction d'aliments avec des consommateurs, prêts à débourser pour acquérir ces légumes, dit « moches », des produits à la date de péremption proche ou des pâtisseries de la veille.



> ***« Le gaspillage alimentaire représente 80 000 tonnes de nourriture consommable jetée. »***



Clessy Blanquet, créatrice du concept.



Jeune femme, dynamique à la bonne humeur contagieuse, Clessy Blanquet est fille d'agriculteurs. À son retour en Guadeloupe, elle décide d'entreprendre : *« Je me suis penchée sur l'impact du gaspillage alimentaire aux Antilles Guyane. Ces chiffres m'ont beaucoup surpris. Le gaspillage alimentaire représente 80 000 tonnes de nourriture consommable jetée par an… alors que des milliers de personnes n'arrivent pas à se nourrir correctement, sans compter le contexte de fragilité économique, sociale et environnementale de nos îles »* rappelle la CEO de Glan'Market.

Cette situation lui donne envie de devenir actrice du changement. Avec des personnes partageant son point de vue, ils prennent le temps de la réflexion afin de trouver la meilleure façon d'agir. Le 16 octobre 2020, Glan'Market est née. La plateforme numérique collaborative anti-gaspi met en lien des consommateurs et des producteurs ou enseignes, en tenant compte des spécificités des trois départements français d'Amérique.

Un succès immédiat

Le site **www.glanmarket.com** a rapidement trouvé son public. En effet, ce concept gagnant-gagnant *« transforme les invendus en revenus »*. Les partenaires sont des commerçants de bouche, des supermarchés, des restaurants, des fleuristes, des agriculteurs mais aussi, des hôtels, pharmacies ou industries agroalimentaire. Aussi bénéfique pour l'environnement que pour les producteurs qui limitent leurs pertes, le tout à moindre coût pour le consommateur qui peut se permettre de consommer des produits qu'il ne pourrait pas forcément s'offrir au prix d'achat de base.

L'autre gros succès du site sont les opérations de glanage réalisées en partenariat avec des producteurs agricoles. Ne voulant pas jeter les restes de leur récolte, certains autorisent les visiteurs à venir ramasser dans les champs, ce qui, en temps normal, aurait fini à la benne à ordures. L'équipe de Glan'Market, organise le glanage en suivant des règles strictes concernant la sécurité. Que ce soit pour la circulation dans les champs, le nombre de visiteurs au mètre carré ou les consignes de cueillette, tout est bien encadré. Un bon moyen pour des familles de passer un agréable moment, tout en acquérant de bons produits de qualité à un prix imbattable et de pouvoir garder une alimentation équilibrée. Lors du confinement, ces opérations ont permis de sauver près d'1,5 T de tomates, 180 kg de piments, plus de 150 kg d'ananas et le mois dernier ce sont près d'1,3 T de pastèque qui ont échappé à la poubelle. L'équipe de Glan'Market compte bien continuer sur cette lancée en diversifiant son offre grâce à de nouveaux partenariats et de nombreux autres glanages.

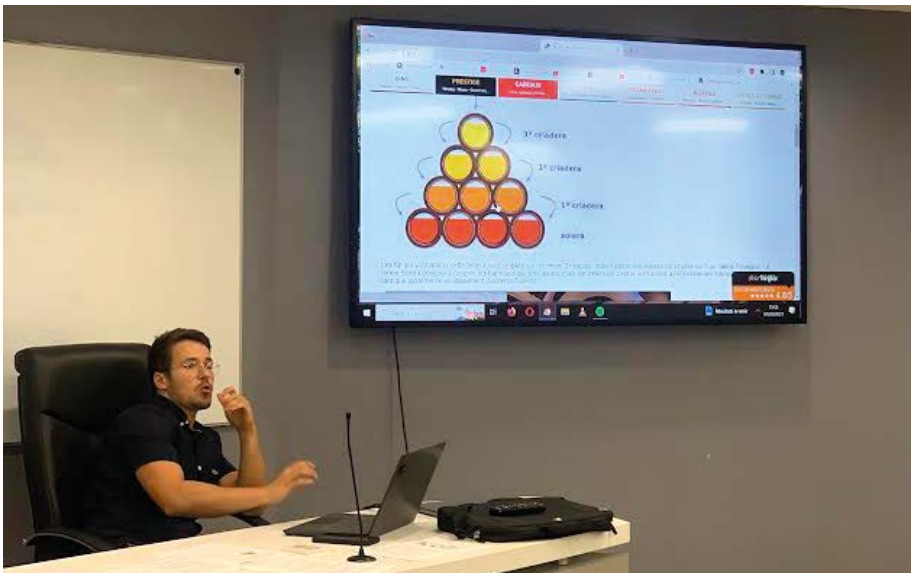
Une formation spécialisée en vins et spiritueux



L'ASFO est un centre de formation qui a ouvert une nouvelle filière pour former les jeunes guadeloupéens à la commercialisation et la vente de rhums. Intitulé *« Bachelor Chef de projet marketing et commerce des vins et spiritueux »,* ce cursus vise à fournir les acteurs de demain dans ce domaine prospère qu'est la vente de rhum, le 3ème spiritueux le plus consommé au monde.

Cette année, le CIFAB (Centre Interprofessionnel de Formation des Apprentis de Bergevin) ASFO (Association de Formation) propose un Bachelor pour ceux qui désirent évoluer dans l'univers des alcools. Effectivement, ce centre de formation est différent du fait qu'il est dirigé par une association. Son approche de la formation est donc très qualitative et l'objectif de sa directrice Penda-Marie Dembélé est *« d'ouvrir l'esprit des jeunes afin qu'ils réussissent »* a-t-elle expliqué.
Ce nouveau bachelor doit permettre à ceux qui le décrocheront de savoir mettre en place des campagnes de communication traditionnelles mais aussi digitales via les réseaux sociaux notamment. Ils devront aussi

> ***« Nous faisons de beaux rhums, c'est un marché d'avenir.»***



Tout savoir sur les rhums.

savoir superviser une équipe car ce diplôme forme des futurs cadres et managers.
Une autre compétence à acquérir est celle de savoir développer une politique commerciale et une stratégie touristique autour des vins et spiritueux. Le programme comprends des cours de marketing, de commerce (négociation, e-commerce, anglais commercial…), eonotourisme et animation des ventes, gestion opérationnelle et managériale, mais aussi des séminaires et des enseignements transversaux.

Une formation en alternance

Pour être au plus près de la réalité du terrain, les apprentis passent une semaine au centre de formation et trois semaines en entreprise. Ainsi, ils appliquent les enseignements reçus dans leur pratique, au sein des établissements qui ont accepté de les encadrer lors de ces 10 mois, soit 420 heures en tout, de préparation à l'examen final. Pour pouvoir suivre ce cursus il faut être titulaire d'une qualification niveau 5 en commerce, tourisme, communication ou viticulture-oenologie de niveau bac +2.
Une fois leur sésame en poche, les jeunes diplômés pourront postuler pour être responsables commerciaux, sommeliers-cavistes, responsables de boutique spécialisées en vins et spiritueux, chef de produit, chargé d'oenotourisme, de communication ou responsable marketing. L'émission de Rémy Senneville, Tandakayou, a récemment consacré un de ses numéros à la formation et a présenté le Bachelor. Nicolas Hoton, apprenti dans une boutique spécialisée, y explique son envie de mieux connaître les produits du terroir guadeloupéen : *« Nous sommes en Guadeloupe, une terre de rhums, nous faisons de beaux rhums, c'est un marché qui se développe et qui a un bel avenir »,* livre-t-il face caméra. Il avoue vouloir rester vivre et travailler dans ce bel archipel qu'est la Guadeloupe où l'on trouve une grande variété de rhums et liqueurs.



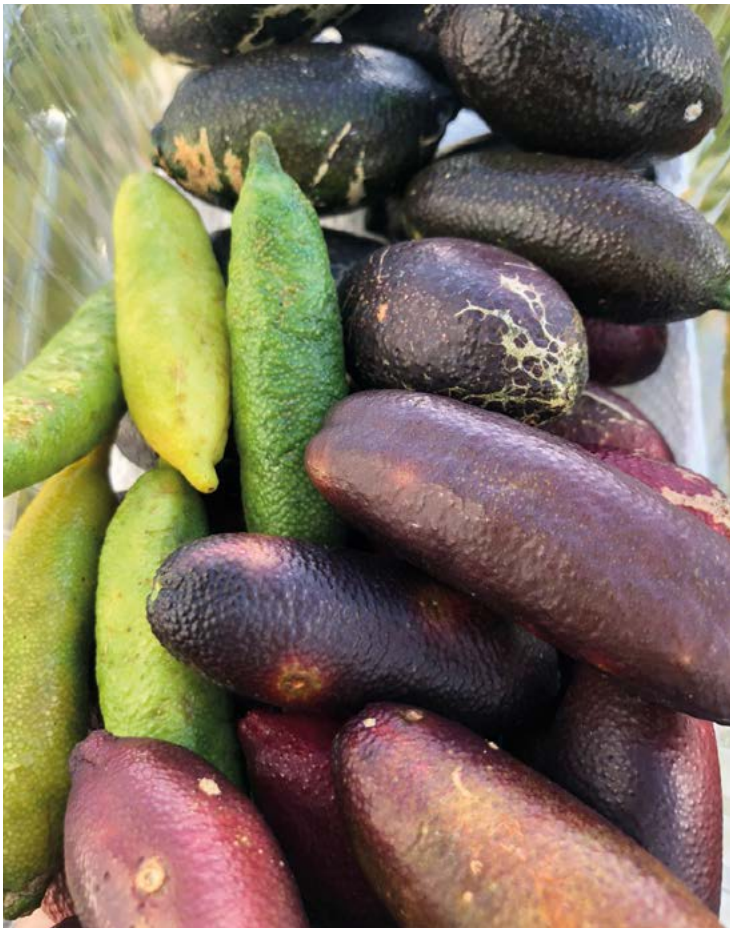
Les jeunes stagiaires apprennent à tester les rhums.

Connaissez-vous le citron caviar ?









Originaire d'Australie, le citron caviar suscite l'intérêt de quelques passionnés en Guadeloupe et en Martinique.

De forme allongée, le citron caviar offre une diversité de couleurs et de niveaux d'acidité, selon les espèces.

Vu de l'extérieur, le fruit a l'allure rugueuse d'un agrume, sauf qu'à l'intérieur, se niche un petit trésor, de minuscules billes qui font sa singularité et confèrent à chaque variété une saveur particulière.

Ces billes, rosacées, vertes… ne sont pas sans rappeler les œufs d'esturgeon, d'où l'appellation de *« citron caviar »*. Son prix peut se négocier à partir de 100 euros/kg.

« Le citron caviar m'a attiré par sa complexité et sa beauté. »

En Guadeloupe, François Lérus-Roulez fait partie des passionnés qui se sont lancés dans la culture de cet agrume pour lui offrir l'environnement idéal à sa croissance.

Au Gosier, au milieu des nombreuses espèces qu'il cultive, il y a ses *« chouchous »,* des arbustes qui porteront les citrons caviar, et dont il surveille l'évolution avec la plus grande attention.

« Le jardin, c'est ma passion, confie le producteur. *Le citron caviar m'a attiré par sa complexité et sa beauté. L'arbuste est résistant et occupe peu de place, mais il demande de l'entretien. À certaines périodes, il faut l'arroser. Certaines variétés sont plus sensibles que d'autres : quand elles sont stressées, elles ne produisent pas ou pas à la même période.*
Je laisse la nature faire son œuvre ! »



Tout en continuant à suivre attentivement l'évolution de ses citrons caviar, François Lérus-Roulez ne désespère pas de voir évoluer les habitudes de consommation locales.

Un agrume qui vit à son rythme

Au fil des années — il s'y consacre depuis plus de 10 ans —, François Lérus-Roulez a développé un savoir-faire dans la culture du citron caviar. *« Cela m'a pris plusieurs années pour identifier les variétés de citron caviar,* raconte François Lérus-Roulez. *En Grande-Terre, le climat est sec : les agrumes doivent être dans un environnement où ils se plaisent. Certains arbustes ont mis quasiment 7 ans à donner des fruits, sans compter ceux que j'ai perdus ! »*

Contrairement aux autres agrumes cultivés traditionnellement aux Antilles, le citron caviar a son propre calendrier.

« Généralement, la période des agrumes, c'est décembre, or j'ai eu du citron caviar en avril et parfois, en décembre, je n'en ai pas. »

Intégrer le citron caviar aux préparations locales

Planter, entretien, poursuivre les recherches sur le produit, c'est bien, étoffer sa collection de citrons caviar, c'est encore mieux. Mais, le producteur pense aussi à la suite.

> ***« Le jardin c'est ma passion »***

Une fois mûrs, que faire de ces agrumes ? Avant la crise, il avait suggéré à quelques agro-transformateurs, restaurateurs, barmans… d'agrémenter leurs plats, cocktails, et autres compositions, avec du citron caviar.

« Le citron caviar est un produit d'exception qui s'accommode aussi bien dans des cocktails, qu'avec la gastronomie locale. Un fabriquant de miel, en a ajouté à sa production, un restaurateur avait fait de la marmelade avec le citron caviar… Et, le citron caviar se marie très bien avec les poissons, crustacés, langoustes…
C'est une vraie valeur ajoutée. »

Les produits alimentaires ont une durée de vie limitée



Méline d'Alim'Konsey

Consultante en sécurité sanitaire des aliments et responsable HQSE dans une industrie de restauration depuis 8 ans, j'accompagne les professionnels de l'alimentaire (agro-transformateurs, restaurateurs, traiteurs...) dans la mise en place, l'application, le suivi et le maintien des règles d'hygiènes et des exigences réglementaires correspondantes, dans le but de sécuriser leurs produits et pérenniser leur activité.

La sécurité des aliments, plus communément appelé hygiène, est la discipline qui permet de sécuriser les produits alimentaires que l'on fabrique.

> *« Tous les produits alimentaires sont concernés. »*



Sécuriser les produits alimentaires, c'est garantir que les produits ne nuiront pas à la santé de celui qui les consomme (aliments propres). Pour obtenir cette garantie, il faut mettre en place un certain nombre de bonnes pratiques d'hygiène, de suivi et de traçabilité, comme la détermination de la durée de vie d'un produit alimentaire.

Qu'est ce que la durée de vie d'un produit alimentaire ?

Tout d'abord, définissons ce qu'est la durée de vie.
La durée de vie c'est le temps durant lequel on peut consommer un produit sans risque et durant lequel on garantit que ce dernier aura toujours ses qualités organoleptiques (croquant, gazeux).

Elle permet de connaitre la date maximum d'utilisation du produit. Pour cela, il existe deux types de date qui renseigne la durée de vie :
- La DLC : Date limite de consommation
Elle concerne les produits périssables tels que les produits frais (yaourts, charcuterie emballée). Cette date indique la limite impérative à laquelle le produit peut être consommé ; une fois dépassée, ce dernier présente un risque pour la santé, il devient dangereux.
- La DDM : Date de durabilité minimale
Cette date ne formule qu'une indication. Une fois dépassée, le produit ne présente pas de risque pour la santé, mais aura perdu de ses qualités organoleptiques : par exemple, un biscuit qui perd de son croquant. On peut donc le consommer si son emballage et lui-même sont toujours intacts. La DDM va concerner les produits secs comme les conserves, les biscuits ou encore les produits surgelés.
Ces dates sont donc une information primordiale qui doit être portée à la connaissance du consommateur.

Quels produits sont concernés par la durée de vie ?

Tous les produits alimentaires sont concernés par la durée de vie, d'autant plus s'ils sont commercialisés.
Toutefois, il existe quelques exceptions : les produits non emballés, le sel, le sucre en morceau, l'alcool, le vinaigre. Ainsi, si votre produit fait partie de cette liste, vous n'êtes pas dans l'obligation de préciser une durée de vie, sinon il vous faudra l'indiquer.

A SAVOIR

En cas d'absence de durée de vie sur un produit, vous risquez une sanction, car c'est une information obligatoire exigée par la réglementation. Ainsi, assurez-vous de bien mentionner cette information avant de commercialiser votre produit.

NE PAS DÉPASSER

Il est à noter qu'il est également interdit de commercialiser des produits ayant une DLC dépassée, sous peine d'une amende de 1500 euros par produit, si cela a été fait par négligence, ou sous peine de 7 ans de prison et 750 000 euros d'amende si l'acte a été réalisé volontairement.

ASTUCE

Instaurez donc un contrôle régulier de vos DLC et assurez une traçabilité à chaque production ainsi que pour vos stocks.

Téléphone: 0690 34 59 67
Mail: alim.konsey@gmail.com
Instragram : alim.konsey



Mangue rôtie
à la vanille



Cheffe Morgane Wager

Morgane Wager est cheffe du restaurant Le Rayon de soleil, à Anse-Bertrand, spécialisée dans la cuisine créole revisitée et les fruits de mer. Morgane est aussi traiteur et cheffe à domicile.

Comment faire ?

1 Peler les mangues. Avec un couteau, couper en lamelles. A feu doux, faire fondre le beurre dans une poêle. Intégrer les lamelles. Au bout de deux minutes, retourner les lamelles (elles doivent être dorées). Quand tout est bien chaud, saupoudrer la mangue de sucre. Ne pas hésiter à sortir la poêle du feu. Si la mangue colle à la poêle, arroser de 100 ml d'eau. Rajouter les gousses de vanille fendues. Vous pouvez flamber les lamelles de mangues au rhum vieux de votre choix. Après avoir flambé les lamelles, ajouter quelques graines de grenade et un zeste de citron râpé.

Bon à savoir

2 Vous pouvez récupérer le reste de mangue pour faire un chutney. Selon leur taille 4 mangues suffisent si elles sont grosses. Sinon, il vous en faudra 6 (pour 4 personnes). Pour alléger la recette, vous pouvez réduire la quantité de beurre en utilisant entre 75 et 80 g de beurre.

INGRÉDIENTS

- 2 gousses de vanille
- 4 grosses mangues mûres (mais fermes)
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 grenade
- 1 citron



Un partenariat entre l'IGUAVIE et l'ARIBEV a été signé

En partenariat avec les Chambres d'Agriculture de La Réunion et de la Guadeloupe, les filières d'élevages réunionnaises et guadeloupéennes se sont associées pour accompagner le développement de la structuration des filières animales de Guadeloupe.



L'interprofession IGUAVIE a sollicité l'accompagnement de l'interprofession ARIBEV structurée depuis 1975, qui réunit l'ensemble des acteurs de chacune des filières d'élevage : les producteurs, le provendier, les transformateurs, les importateurs, les distributeurs, avec le soutien de l'Etat.

Grâce à cette structuration efficiente, l'ARIBEV-ARIV représente 90% de la production locale totale sur le territoire réunionnais.

Les filières animales locales, au modèle interprofessionnel unique en France, considéré comme véritable instance de concertation entre les maillons, accompagneront, selon les besoins, l'IGUAVIE dans l'amélioration de leur structuration.

L'IGUAVIE, en période charnière de développement des filières d'élevage, veille à une structuration solide de la production guadeloupéenne pour assurer une meilleure souveraineté alimentaire en Guadeloupe. Les enjeux de cette structuration concernent :

- La mutualisation des moyens et des outils
- La professionnalisation des individus et des métiers
- Le regroupement de la mise en marché des produits locaux

La convention de partenariat entre l'ARIBEV et l'IGUAVIE formalise les mises en relation entre les interprofessions, afin de favoriser les discussions autour des problématiques propres à la structuration et l'organisation des filières animales.

L'ARIBEV, Association Réunionnaise Interprofessionnelle de la Viande, du Bétail et de Lait est structurée depuis 1975, réunissant tous les maillons de production des viandes et de produits laitiers sur le territoire réunionnais, représentant 90% de la production locale totale.

L'IGUAVIE, Interprofession Guadeloupéenne de la Viande et de l'Elevage, réunit 5 métiers (éleveurs, provendier, transformateur, distributeurs et bouchers artisans) et 7 filières de production (bovine, caprine-ovine, cunicole, porcine et avicole, ainsi que les œufs et l'apiculture) ; depuis sa création en 2004, elle œuvre pour structurer ces filières et gagner des parts de marché. Elle représente plus de 70% de la production locale.

Les Antilles AGRICOLES

GUADELOUPE - MARTINIQUE - GUYANE

by Caraïbe Agricole















Rejoignez le cercle des partenaires du magazine ***Les Antilles Agricoles.***

pitayawebandmedia@gmail.com

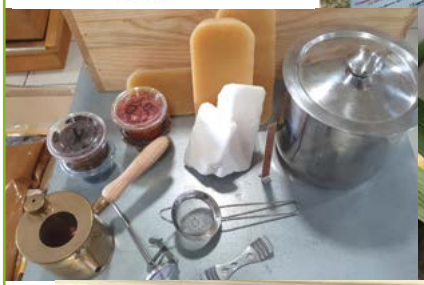


























L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

L'HEBDO Antilles Guyane





Chaque samedi

retrouvez ***L'Hebdo Antilles-Guyane***

hebdoantillesguyane.com





