

# Les Antilles

by  **AGRICOLES**

N° 55 - NOVEMBRE 2024 - 5,90 euros

LE MAGAZINE AU CŒUR DE L'AGRICULTURE, DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ALIMENTATION ET DE LA RURALITÉ

## TENDANCE

**Le Dr Joseph**  
reçoit  
Miss Universe  
Le galba,  
or jaune  
naturel

## POLITIQUE PUBLIQUE

**Guy Losbar**  
« Toutes les  
richesses  
pour nourrir  
les  
Guadelou-  
péens »

## PERSPECTIVE

**Olivier  
Degenmann,**  
DAAF  
« La  
souveraineté  
alimentaire  
est une  
priorité »



Louis-Guy Faro est  
président de la FNSEA  
Guadeloupe et  
président du Syndicat  
des planteurs  
de bananes.

# Un président AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

DOSSIER

## CHANGEMENT CLIMATIQUE ET AGRICULTURE LOCALE



Notre industrie locale  
*offre une solution*  
**ÉCONOMIQUE**  
**PERSONNALISÉE**  
**& RESPECTUEUSE**  
**de l'environnement**  
*aux agriculteurs*

*Les engrais de mélange permettent  
d'optimiser la fertilisation des cultures,  
d'améliorer les rendements  
et de soutenir une agriculture durable.*

**SCIC, concepteur**  
**de solutions de fertilisation**  
*depuis plus de 40 ans !*



**PRODUCTION LOCALE**



**SCIC GUADELOUPE 0590 833 837**

## ÉDITO



**Chères lectrices, chers lecteurs,**

Dans ce nouveau numéro de *Les Antilles Agricoles*, nous vous proposons une édition marquée par des enjeux essentiels et des parcours inspirants. Au cœur de nos préoccupations se trouvent les défis posés par le changement climatique, un thème majeur qui résonne dans chaque recoin de notre agriculture locale. À travers un dossier approfondi, nous mettons en lumière les impacts de ce phénomène sur nos pratiques agricoles et les adaptations nécessaires pour préserver et renforcer notre souveraineté alimentaire. Témoignages d'experts, initiatives innovantes et résilience des producteurs se croisent pour dresser un état des lieux précis et porteur d'espoir.

Ce numéro s'ouvre sur le portrait de Louis-Guy Faro, président de la FNSEA Guadeloupe. Plus qu'un visage, il incarne un engagement sans faille en faveur des agriculteurs guadeloupéens, mobilisé sur tous les fronts pour défendre notre secteur agricole face aux multiples enjeux qu'il traverse. Son leadership et sa détermination à porter la voix du monde agricole méritent toute notre attention.

Nous mettons également en avant des acteurs de terrain, à commencer par la DAAF qui, par

ses actions, place la souveraineté alimentaire comme une priorité stratégique. Nous retrouvons aussi les mots de Guy Losbar, président du Conseil départemental, qui partage sa vision d'un territoire riche en potentialités pour nourrir ses habitants, tout en consolidant une agriculture durable et locale.

Dans ces pages, la diversité des perspectives vous permettra de saisir toute la complexité et l'importance des sujets agricoles actuels. Les rencontres, comme celle entre le Dr Joseph et Miss Universe, témoignent aussi du lien fort entre tradition et modernité, symbole de notre île résiliente et ambitieuse.

Le magazine *Les Antilles Agricoles* se veut, une fois encore, le reflet de notre agriculture en constante évolution, de ses luttes et de ses succès, mais aussi de l'âme de notre territoire. Ensemble, portons haut la voix de celles et ceux qui travaillent notre terre, chaque jour, pour nourrir notre Guadeloupe.

Bonne lecture à toutes et à tous,

**Nathalie LOUIS MONGE**  
Fondatrice et directrice de la publication

**Les Antilles Agricole - Numéro 55**  
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 : Novembre 2024

Toutes reproductions mêmes partielles de textes, dessins et photographies sont interdites.

### FORMULES POUR LES ABONNEMENTS

**3 numéros 15 euros**  
Vos 3 numéros en  
format numérique

**6 numéros 30 euros**  
Vos 6 numéros en  
format numérique

**Contribution  
Solidaire  
édition papier**  
Soutenez votre  
magazine et recevez  
vos **6 numéros** en  
exemplaires papier et  
numérique **150 euros**



# SOMMAIRE

LES ANTILLES AGRICOLES N° 55

## P6 PORTRAIT

**Louis-Guy Faro**  
Un président engagé



## 10 LE DOSSIER

**Changement climatique :**  
Quel incidence  
pour l'agriculture locale ?



## 29 TENDANCE

**L'huile de galba**  
l'or jaune naturel !



## 32 ENTRETIEN

**Olivier Degenmann**  
DAAF : « Priorité à la  
Souveraineté alimentaire »



## 38 POLITIQUE PUBLIQUE

**Guy Losbar :** « Toutes  
les richesses pour  
nourrir les Guadeloupéens »

## 42 PROTECTION SOCIALE

**La MSA en visite au Moule**



## 46 SANTE

**Le Centre d'examen**  
est à Antillopole



## 48 HISTOIRE

**L'âge d'or**  
de l'indigo





# Un président au service de l'Agriculture



Louis-Guy Faro, élu président de la FNSEA Guadeloupe le 3 octobre dernier, est un agriculteur engagé de Capesterre-Belle-Eau, avec un long parcours dans le syndicalisme, notamment au sein des Jeunes Agriculteurs (JA), de la FDSEA et de la filière banane. Profondément attaché à la terre, il incarne les valeurs de l'agriculture guadeloupéenne, et son élection marque un tournant pour l'organisation syndicale régionale.





« Marie-Galante est un atout pour la Guadeloupe avec des cultures et un patrimoine à préserver. Nous voulons élaborer un projet agricole avec les agriculteurs de Marie-Galante. »

Producteur de bananes dans les hauteurs escarpées de Capesterre-Belle-Eau, Louis-Guy Faro, qui est aussi Président du Syndicat des planteurs de banane, innove dans ses pratiques agricoles.

## Vers une Relance de la Filière Banane

Producteur de bananes dans les hauteurs escarpées de Capesterre-Belle-Eau, Louis-Guy Faro innove dans ses pratiques agricoles. Il élève des moutons sans laine sous ses bananiers en partenariat avec l'INRAE et l'it2, une initiative visant à contrôler la croissance des herbes de façon naturelle, réduisant ainsi l'usage d'herbicides. Sous sa présidence, la FNSEA Guadeloupe travaille activement à un plan de relance pour la production de bananes, dont le niveau actuel de 60 000 tonnes reste éloigné de l'objectif de 100 000 tonnes.

Les producteurs de bananes font face à des défis complexes, notamment la hausse des coûts des engrais et les contraintes géographiques qui limitent la mécanisation. Cependant, un problème récurrent affecte directement leur rentabilité : le prix de vente d'un kilogramme de banane, inchangé depuis plus de 20 ans, reste à 0,87 euro, ne couvrant que difficilement les coûts de production. De plus, la filière est menacée par des contrôles de l'ODEADOM, dont l'objectif semble être la réduction, voire la disparition progressive des exploitations. M. Faro appelle donc à une évolution des pratiques, notamment avec l'autorisation de l'épandage par drones, car les traitements manuels ne sont plus viables.

## Les Défis de la Canne à Sucre

Louis-Guy Faro entend aussi s'attaquer aux

“

**La FNSEA Guadeloupe soutient une agriculture diversifiée.**

“

problèmes récurrents de la filière canne à sucre, un secteur vital pour l'économie de l'île. En raison de retards et de limitations de capacité à l'usine de Gardel, environ 200 000 tonnes de cannes sont restées sur pied cette année, menaçant la survie économique de nombreux planteurs. M. Faro milite pour une contractualisation des obligations de l'usine, afin que la totalité de la récolte puisse être traitée et pour que les planteurs bénéficient d'une rémunération équitable.

## Diversification, Jeunesse et Soutien Bancaire

Outre la banane et la canne à sucre, la FNSEA Guadeloupe soutient une agriculture diversifiée, valorisant les cultures maraîchères, vivrières, et à forte valeur ajoutée comme le café, la vanille et les épices. Louis-Guy Faro vise à renforcer la résilience des agriculteurs face aux défis économiques et climatiques en promouvant cette diversité agricole. Cependant, il souligne la nécessité de réfléchir à une nouvelle politique d'installation pour attirer les jeunes vers l'agriculture : « *Nous avons tort de penser à l'agriculture de demain sans notre jeunesse* », affirme-t-il.

Le soutien financier des banques est également un sujet crucial. M. Faro regrette que ces institutions ne jouent pas le rôle qu'elles devraient dans l'accompagnement des agriculteurs, en particulier pour les jeunes en début de carrière. Il appelle ainsi à un engagement accru de leur part pour favoriser le développement du secteur agricole.

## Respect et Reconnaissance des Agriculteurs Locaux

Enfin, le président de la FNSEA Guadeloupe se penche sur les conditions de travail des agriculteurs locaux, notamment ceux présents sur le marché de Gourde Liane. « *Ils méritent le respect et un marché couvert avec des installations sanitaires dignes, comme des toilettes* », insiste-t-il.

Avec ce programme ambitieux, Louis-Guy Faro espère revitaliser l'agriculture guadeloupéenne, en offrant des solutions concrètes et durables aux producteurs de bananes, de canne à sucre, et de toutes les autres cultures qui participent à la richesse et à la diversité de l'agriculture lo-



# Les filières fruits et légumes ultramarines fortement impactées





Les inondations de 2023 à Saint-François ont fait de gros dégâts.

Changement climatique. Deux mots qui peuvent sembler abstraits. Mais, il faut se rendre à l'évidence, l'archipel Guadeloupe – tout comme la Martinique – est en première ligne de cette évolution.

PAR ANDRÉ-JEAN VIDAL

L'agriculture est l'une des principales victimes du dérèglement climatique. Face aux aléas climatiques extrêmes et à la pression anthropique les exploitations agricoles de l'archipel sont de plus en plus fragilisées et ceci menace directement la souveraineté alimentaire.

Les ouragans Irma, Maria, et plus récemment les tempêtes Fiona, Philippe, Tammy, rappellent qu'avec le changement climatique ces phénomènes météorologiques seront de plus en plus courants et violents.

Il y a aussi les vagues de chaleur, les sécheresses, la désertification, les variations imprévisibles de la pluviométrie, la réduction des réserves en eau par endroits, les inondations, la prolifération des parasites et des maladies et en maraîchage la différence de tempé-

rature entre le jour et la nuit trop faible qui empêche la nouaison.

Les événements climatiques qui ont touché la Guadeloupe ces dernières années attestent d'une période difficile. Depuis 2022, on relève huit phénomènes climatiques extrêmes qui ont eu un impact réel sur l'agriculture locale puisqu'elles ont donné lieu à l'ouverture de dispositifs calamités agricoles.

Fortes pluies en octobre et novembre 2024, sécheresse en avril-mai 2020, et jusqu'en 2022, de fortes pluies ou des sécheresses en alternance.

Deux tempêtes et un ouragan ont ponctué l'actualité, Fiona en octobre 2022, Philippe puis Tammy en octobre 2023. Et, cette année, de fortes pluies du 8 au 10 mars 2024.

Quelles sont les incidences de ces



Les cultures originales et lucratives, comme celle du piment, sont touchées par des sécheresses intempestives.

aléas climatiques non négligeables sur la production agricole locale ? Comment adapter l'agriculture ? Ces changements impactent la production agricole et compliquent les efforts pour atteindre les objectifs de souveraineté.

Les producteurs sont en difficulté pour produire et approvisionner leurs clients dans un contexte climatique et économique bouleversé.

Les cultures de niche, comme la vanille, le café, souffrent aussi. En effet, l'abondance de pluies, les sécheresses successives, contraignent à de bonnes récoltes et exacerbent l'action de parasites.

La problématique sanitaire est particu-

lièrement importante depuis quelques années avec l'apparition du Citrus Greening en 2012 induisant des pertes de 6 000 t/an de production d'agrumes. Mais aussi de la punaise *Brachyplatys subaenu*, qui s'attaque aux légumineuses depuis 2020.

La scolyte du caféier, présente depuis 2021, rend la production de cette culture aléatoire d'une année sur l'autre. Enfin, le flétrissement bactérien (*Ralstonia solanacearum*) attaque l'ensemble de solanaceae, ce qui explique notamment le manque de production de tomates à certaines périodes en Guadeloupe.

De même, des parcelles boueuses rendent difficiles la préparation des

“

**Les producteurs sont en difficulté pour satisfaire leur clientèle.**

”

### La DAAF met en place des solutions pour lutter contre les nuisibles

La DAAF a travaillé sur un Plan de souveraineté alimentaire pour la Guadeloupe, basé sur les travaux du comité de transformation agricole qui se réunit régulièrement depuis 2021. Il s'est réuni en mai 2024, juste après l'arrivée du nouveau directeur de l'agriculture, Olivier Degenmann. L'une des préoccupations de ce comité est de donner aux producteurs les moyens de lutter contre les nuisibles. L'objectif est de ne pas laisser les producteurs sans solution pour lutter contre les adventices et les organismes nuisibles dans un contexte de développement de maladies émergentes en lien avec le réchauffement climatique. Que faire ? « Une adaptation réglementaire est nécessaire, dit le Plan de souveraineté alimentaire pour la Guadeloupe, sur les textes qui régissent les autorisations de mise en marché des produits phytopharmaceutiques. Une proposition en ce sens va être soumise au prochain CIOM (Comité interministériel des Outre-mer) pour faciliter l'extension d'usage Outre-mer de molécules utilisées ailleurs. Il est sollicité également la mise en place d'une plateforme de consultation des produits possiblement retirés pour travailler sur des substitutions. Compte tenu de la topographie particulière de beaucoup de parcelles en Guadeloupe, une demande d'utilisation d'application par drones est également sollicitée. »





© IT2  
Dégâts à l'entrée d'une parcelle de melons à Saint-François, après des pluies diluviennes.

sols pour les plantations à venir, la non-rupture du cycle des bio-agresseurs à cause des températures plus chaudes provoque par exemple, la prolifération de la Cécidomyie, responsable d'une baisse de rendement des tomates entre autres. De même, le nombre de fleurs des plants de vanille a drastiquement baissé.

Le coût des intrants en hausse lié à une conjoncture économique difficile frappe de plein fouet les producteurs de fruits et légumes. L'augmentation des prix des produits phytosanitaires est comprise entre 17 et 50%, disent les syndicats agricoles et les producteurs, ceci selon les produits. Ceci lié à une hausse du prix du transport et des matières premières ne facilite pas la vie des producteurs agricoles.

Autant d'événements qui impactent l'approvisionnement du marché lo-

cal en fruits et légumes malgré une demande présente sur le territoire puisque le mangé-local fait son chemin dans les esprits. L'auto-suffisance alimentaire est prônée par les autorités locales et nationales mais, sur le terrain, ce discours est difficile à entendre car la préoccupation majeure est de relancer la production malgré toutes les contraintes que nous connaissons, dont le changement climatique.

Le Plan de souveraineté alimentaire pour la Guadeloupe, déclenché par l'Etat en lien avec les collectivités et les professionnels, induit que, d'ici 2023, le taux de couverture en légumes devra passer de 55 à 76%, celui des fruits (hors banane) de 45 à 63%.

Ce qui ne pourra se faire sans tenir compte du changement climatique et de ses effets. Et de moyens supplémentaires pour la filière (technique,

“

**Mòso Tè La est une marque de qualité des fruits et légumes produits localement.**

”

## Le nombre de jours chauds va doubler d'ici 2055

Météo France projette qu'aux Antilles, le nombre de jours chauds et secs consécutifs de mars à mai va doubler d'ici 2055 et tripler d'ici 2080. La saison humide (historiquement de juin à novembre) pourrait être retardée jusqu'à sept semaines sur la période 2030-2055. Parallèlement, il est prévu une baisse des cumuls de précipitations, particulièrement en saison sèche (mi-janvier à mars).

## Les événements climatiques

Ils ont donné lieu à des dispositifs de calamités agricoles

- fortes pluies en octobre - novembre 2018
- sécheresse en avril - mai 2020
- fortes pluies des 28 et 29 novembre 2020
- sécheresse de septembre à novembre 2021
- fortes pluies des 29 et 30 avril 2022
- Tempête Fiona du 16 au 18 octobre 2022
- Tempête Philippe 2 - 3 octobre 2023
- cyclone Tammy du 21 au 23 octobre 2023
- fortes pluies du 8 au 10 mars 2024

## Iguafihor soutient les agriculteurs dans leurs démarches

Iguafihor est l'association interprofessionnelle guadeloupéenne des fruits, des légumes et de l'horticulture. Elle représente les métiers de la filière des fruits et légumes regroupés en son sein en quatre collèges : les producteurs, les distributeurs, les agro-transformateurs et les approvisionneurs.

L'objectif de cette association dynamique est d'améliorer la souveraineté alimentaire de l'archipel grâce à une collaboration des acteurs des filières.

Mòso Tè La est une marque portée par l'Iguafihor, qui garantit l'origine Guadeloupe de fruits et légumes produits de manière vertueuse et qui ne présente pas de risques vis-à-vis de la Chlordécone et des résidus de pesticides.

Les producteurs de fruits et légumes qui adhèrent à la charte et partagent ces valeurs peuvent contacter la structure et trouver des informations via le site internet de la marque collective : mosotela.com

La marque a du succès auprès des consommateurs qui retrouvent ces produits dans neuf points de vente adhérents et contrôlés.

En quoi Iguafihor intervient pour contrer les changements climatiques ? Par le constat avec les producteurs que ce changement impacte les productions : pluies trop abondantes qui inondent les champs, sécheresses qui malmènent les plantes, poussée de parasites de toutes sortes, de la Cécidomyie au développement de virus et bactéries diverses qui détruisent les plantes et les récoltes sur pied.

Pour lutter contre ces parasites ou maladies, il faut, réfléchir aux solutions alternatives, puisqu'ailleurs en zone tropicale on produit, dans des contextes réglementaire et environnementaux qui ne sont pas les mêmes, des fruits et légumes. Il faut aussi soutenir les producteurs par des aides plus adaptées sur le long terme parce que les agriculteurs ont besoin de s'équiper pour lutter contre les effets du changement climatique.

Iguafihor travaille avec l'institut IT2 sur les alternatives cultu-



L'Iguafihor a créé une marque collective, garante de qualité : Mòso Tè La.

rales pour contrer les effets du changement climatique. De même, en tant qu'association interprofessionnelle, elle accompagne les professionnels dans les ministères pour les informer du contexte local et travailler à des solutions adaptées aux enjeux du territoire.

### Une marque garante de qualité

Malgré ces nombreux défis et enjeux globaux, la filière agricole continue de mettre en place des projets de structuration. Cette structuration étant primordiale afin de s'adapter aux conditions et continuer à produire. A titre d'exemple, l'Iguafihor, dans un souci de traçabilité des fruits et légumes et d'amélioration de la couverture en fruits et légumes locaux du territoire a développé une marque collective, Mòso Tè La. Cette marque permet de mettre en avant les fruits et légumes guadeloupéens et garantir leur innocuité aux consommateurs. Les consommateurs peuvent choisir de consommer local, encourageant le travail des agricultrices et des agriculteurs guadeloupéens et contribuant à un objectif fort : celui de la souveraineté alimentaire du territoire. Le cahier de charges qui est signé, tant par le producteur que par le distributeur, est un gage d'origine et de traçabilité des produits porteurs de cette marque

## Les pertes de récoltes désormais assurées mais...

L'ordonnance n° 2024-153 du 28 février 2024 relative à la gestion du risque climatique en agriculture en outre-mer a ouvert le dispositif de l'assurance-récolte dans les Outre-mer et l'a rendu opérant, tout en l'adaptant aux conditions spécifiques des DROM-COM.

Les exploitations agricoles des Outre-mer peuvent désormais prétendre au subventionnement par les fonds publics des primes ou cotisations d'assurance afférentes au contrat de couverture des cultures, tant que le contrat respecte un cahier des charges et que l'assureur est agréé. Toutefois, cette ordonnance n'a pas prévu une indemnisation complémentaire de l'État à celle versée par l'assureur dans le cadre du contrat d'assurance subventionné, comme elle existe dans l'hexagone.

En effet, dans le contexte d'un marché de l'assurance agricole inexistant aujourd'hui dans les Outre-mer, il n'était pas pertinent de prévoir dès à présent une telle indemnisation.

Afin d'encourager le développement des assurances agricoles dans les Outre-mer, il est prévu de faire évoluer le dispositif de l'assurance-récolte afin qu'il soit résolument plus attractif que le dispositif existant aujourd'hui et contribuant à l'indemnisation des pertes dues à une calamité agricole dans les Outre-mer (le fonds de secours pour les Outre-mer).

Cependant, le geste de s'assurer est parfois difficile pour les producteurs agricoles : les assurances sont trop chères.



# « *Toutes les cultures sont affectées par le changement climatique* »

Marc Bohrer, ingénieur en expérimentation, et N'Kolba Dimiline Tahaba, ingénieur Agronome spécialisé dans les cultures sous abris, de IT2, institut Technique Tropical, mènent des travaux afin de fournir aux professionnels de l'agriculture des solutions aux enjeux socio-environnementaux actuels, dont le changement climatique.

PAR ANDRÉ-JEAN VIDAL





Des choux brûlés par un épisode de sécheresse.

## L'impact du changement climatique est-il réel sur la production agricole ?

Oui, l'impact du changement climatique est bien réel. Les saisons sont de moins en moins distinctes et les événements météorologiques extrêmes, épisodes de fortes précipitations et de sécheresse, se multiplient en Guadeloupe, comme ailleurs. En examinant les températures moyennes des cinq dernières années, on constate une augmentation d'environ 1°C sur le deuxième semestre 2023, qui s'est poursuivie durant presque toute l'année 2024.

De plus, les précipitations sont devenues moins contrastées entre les périodes de carême et la saison cyclonique. Ces variations, bien qu'apparaissant minimales, ont un impact majeur sur la production agricole, pouvant entraîner des pertes de récoltes importantes.

Quelques exemples récents d'événements météorologiques affectant directement la production agricole et ayant conduit à des procédures pour calamités agricoles :

- La forte pluviométrie (8-10 mars 2024) : inondations significatives dans

plusieurs communes de Grande-Terre.

• **Tempête Philippe** (2-3 octobre 2023) et **cyclone Tammy** (21-23 octobre 2023) : ces phénomènes ont été accompagnés de précipitations intenses en Guadeloupe, provoquant l'inondation des parcelles affectant ainsi les récoltes.

Ces événements ont également des effets indirects, notamment en augmentant la pression des bioagresseurs, et des maladies. De plus, pendant des épisodes de pluies fréquents, aucun traitement phytosanitaire ne peut être réalisé par les producteurs par risque de lessivage ce qui favorise encore plus la pression de bioagresseurs.

## Quelles cultures sont les plus touchées ?

Toutes les cultures sont affectées par le changement climatique, mais l'impact varie selon les espèces et la localisation géographique. Les filières maraîchères semblent tout de même les plus affectées. Certains phénomènes météorologiques, souvent très localisés, ne touchent que certaines communes même dans l'archipel guadeloupéen.

“  
L'impact du  
changement  
climatique  
est bien réel  
”



Marc Bohrer



N'Kolba Dimiline Tahaba

## Les températures plus élevées favorisent-elles la prolifération des ravageurs ?

La prolifération des ravageurs n'est pas uniquement liée à la hausse des températures. C'est plutôt la combinaison de plusieurs facteurs qui favorise leur développement : des conditions météorologiques favorables et le retrait de certaines substances actives. De plus, certains ravageurs ont développé des résistances à certains insecticides rendant leur gestion plus compliquée. Ainsi, des ravageurs auparavant considérés comme mineurs deviennent problématiques aujourd'hui, en partie en raison de l'absence de produits les contrôlant efficacement.

Les températures plus élevées, ainsi que les précipitations régulières favorisent en plus le cycle de reproduction de certains insectes ravageurs.

## Des producteurs se plaignent d'avortement des tomates et de non-fleurissement de la vanille. Quelles solutions ?

La floraison, et donc le nombre de gousses de vanille qui pourront être produites, sera inférieure à 10 % des moyennes enregistrées les années précédentes. Dans le secteur maraîcher, et notamment celui de la tomate, les pertes sont importantes depuis plusieurs années (perte de 35% à 70% selon les zones et les exploitations). Cela est en partie lié au changement climatique : la nouaison optimale des tomates nécessite des températures nocturnes inférieures à 24°C, ce qui devient rare même en début d'année. Les précipitations plus importantes peuvent également favoriser la pression de maladies, comme le flétrisse-

ment bactérien sur tomate.

Par ailleurs, un ravageur, la cécidomyie des fleurs, cause des pertes de production allant jusqu'à 100 % dans certains cas sur tomate. Les larves de cécidomyies dévorent les boutons floraux de l'intérieur causant une perte précoce de fleurs. Ce moucheron, qui réalise une partie de son cycle de développement dans le sol, prolifère en raison de l'humidité accrue. Ce ravageur affecte aujourd'hui aussi d'autres cultures maraîchères comme le piment, l'aubergine ou la pastèque.

D'autres maladies, comme la pourriture du collet des melons, ont également des impacts graves, surtout en cas de précipitations excessives, comme lors de la campagne de production de 2023/24.

La laitue, elle aussi, subit les conséquences des hausses de température, combinées à des maladies fongiques liées à l'humidité. Les températures élevées impactent directement la germination et croissance des plants, pouvant causer une montée en graines précoce des plants de laitue.

Les grandes cultures, comme la banane, ne sont pas épargnées non plus du changement climatique. La pression de la cercosporiose noire s'est intensifiée ces dernières années, forçant les producteurs à adopter de nouvelles stratégies, telles que l'utilisation de variétés plus tolérantes et des itinéraires techniques adaptés, avec un effeuillage régulier des feuilles présentant des symptômes. Malgré la combinaison de toutes ces techniques, la perte de rendement est réelle.

## Pourquoi les ravageurs comme ceux qui touchent les légumineuses, caféiers, citrus et tomates apparaissent-ils maintenant ?

Le changement climatique et le retrait de produits phytopharmaceutiques de synthèse, en absence d'alternatives plus durables, jouent un rôle clé dans l'émergence de certains ravageurs. L'apparition de nouvelles espèces invasives, dans notre contexte insulaire, est également un facteur déterminant. Un exemple récent est la punaise noire *Brachyplatys subaeneus*, ressemblant à une coccinelle noire au premier regard et signalée en 2020, qui affecte toutes les légumineuses. D'autres ra-



vageurs, comme une petite cicadelle invasive, causent d'importants dégâts sur des cultures comme l'aubergine et le gombo. Par ailleurs, le scolyte des baies du caféier, ravageur majeur de la caféiculture mondiale, a été détecté pour la première fois en Guadeloupe en 2021.

Cette situation, causée par des conditions environnementales changeantes et des ajustements dans les pratiques phytosanitaires, impose de repenser les stratégies de protection des cultures.

L'Institut Technique Tropical (IT2), dirigé par Marcus Héry, est une association loi 1901 regroupant des structures professionnelles de Guadeloupe et de Martinique intervenant dans la production végétale sur cultures tropicales (hors canne à sucre). Il a été créé par les professionnels afin, d'une part, orienter et multiplier les efforts de recherche et de développement en agriculture tropicale, et d'autre part, diffuser les résultats obtenus à l'ensemble des professionnels rapidement et efficacement.



# « La production 2023 a été divisée par 10 »



Cédric Coutellier est producteur de vanilles biologiques sous couvert forestier à Sainte-Rose depuis 20 ans. Il a créé l'APAGWA (Association pour la Promotion de l'Agroforesterie en Guadeloupe). Cette association d'agriculteurs est dédiée à la promotion de l'agroforesterie pour la Guadeloupe. Il est aussi président de la Fédération Nationale des Producteurs de Vanilles Françaises. Avec Bertrand Côme, directeur de la Vanilleraie à Sainte-Suzanne, à la Réunion, vice-président de Fédération Nationale des Producteurs de Vanilles Françaises, ils ont répondu à nos interrogations.



Cédric Coutellier est un spécialiste reconnu mondialement en matière de culture et production de vanilles.

“

**La vanille est une plante assez rustique, peu touchée par les maladies.**

“

**En quoi le changement climatique peut-il impacter la culture des vanilles ?**

L'impact est au niveau de la floraison : l'induction florale du vanillier est provoquée par la fraîcheur des températures en «hivernage» et la relative sécheresse, provoquant habituellement une amplitude thermique favorable entre le jour et la nuit. En 2023, la température moyenne en «hivernage» a été 2°C au-dessus des normes saisonnières et il a énormément plu durant cette saison habituellement sèche.

N'étant pas suffisamment stressés, les vanilliers n'ont donc pas fleuri. Pas de fleur, pas de production. La production 2023 a été divisée par 3,5 à la Réunion et par 10 en Guadeloupe comparé à l'année précédente !!!

**Dans d'autres régions productrices a-t-on constaté des difficultés particulières ?**

Ce phénomène s'est produit à la Réunion, en Guadeloupe, en Martinique, à Madagascar (réduction de moitié de la production) mais aussi à Tahiti, au Mexique, au Costa Rica....

**Peut-on continuer à produire si le temps est plus pluvieux ou plus sec.**

En agroforesterie pure, l'excès d'humidité ou de sécheresse pourrait, à terme, rendre impropre à la culture de la vanille, certaines parcelles voire certaines régions entières. Les cultures plus intensives (sous ombrière) pourront, dans un premier temps, plus facilement s'adapter (recours à l'irrigation, compost...). Mais à terme, le problème sera le même...

**L'augmentation de la chaleur influe-t-elle sur la production de vanille ?**

Sur l'induction florale comme vu précédemment mais aussi l'excès de température (au-delà de 40°C) peut entraîner une coulure généralisée des gousses (chute des gousses avant leur maturité) et conduire à la perte totale de la production... Comme cela s'est déjà produit au Vietnam...

**Une chaleur plus importante facilite la multiplication des parasites. Est-ce le cas avec la vanille ?**

La vanille est une plante assez rustique qui est relativement peu touchée par les parasites. Au niveau des insectes uniquement quelques dégâts liés aux cochenilles mais pas très importants.

Au niveau des champignons, il y a des attaques possibles de fusarium au niveau des racines. Il s'agit d'un parasite attaquant préférentiellement les vanilliers déjà affaiblis.

La chaleur ne va pas faire proliférer le fusarium mais elle risque, en affaiblissant les vanilliers, de les rendre plus sensibles à cette maladie.





La fécondation des fleurs de vanille est tout un art. Pas de fécondation, pas de gousse.

Autre maladie, le mildiou. Des conditions de culture plus humides pourraient favoriser les attaques de mildiou...

## Que faire ? Déplacer les vanilleraies dans des zones moins impactées par les pluies et la sécheresse ?

A court terme, il est toujours possible de palier à un manque de précipitation par de l'irrigation et encore, dans un système de production intensif de type ombrière, pas en agroforesterie. En agroforesterie, il sera peut-être possible de travailler sur le recours à une gestion du couvert forestier plus productrice en biomasse pour maintenir une litière et une atmosphère avec plus de fraîcheur au niveau racinaire et ainsi mieux supporter les sécheresses prolongées...

Mais à long terme, oui, on risque de voir les régions productrices de vanille migrer vers des pays ou des régions plus favorables à la culture. Madagascar envisage une migration de ses plantations 500 km plus au Sud qu'actuellement.

A la Réunion, nous commençons à planter les vanilliers au-dessus de 500 m d'altitude.

## Changer de variétés ?

Potentiellement c'est une fausse bonne idée. Nos parcelles regorgent d'une variabilité génétique acquise au fil des années, chaque plante s'étant adaptée à son milieu.

L'idée de trouver ou de créer de toute pièce, une variété miracle résistante au changement climatique nous amènerait à nous priver de toute la biodiversité rencontrée dans nos parcelles. Et encore faudrait-il que cette variété présente de bons rendements agronomiques, une bonne teneur en vanilline de ses gousses et qu'elle ne soit pas plus sensible aux parasites....

Sur l'île de la Réunion, par exemple, le CIRAD a créé la première variété de vanille enregistrée en tant que telle (Handa) : cette liane de vanille est en effet très rustique face aux parasites et notamment au fusarium ! Hélas, ses gousses présentent des teneurs en arôme 20 % plus faible que les vanilles

**La solution réside dans notre capacité à trouver de nouveaux espaces de vie propices à la vanille.**

traditionnelles et elle entre en production une à deux années plus tard que les vanilliers « naturels réunionnais ». Mais, les recherches se poursuivent. La solution réside dans notre capacité à trouver de nouveaux espaces de vie propices à la vanille et nos îles ultramarines, par leurs configurations géographiques (relief, Côte au vent, Côte sous le vent, multiplicité des micro-climats...) sont un réel atout pour faire face à ce réchauffement climatique.

# Les Antilles AGRICOLES

by CARAÏBE Agricole

GUADELOUPE - MARTINIQUE - GUYANE

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

[pitayawebandmedia@gmail.com](mailto:pitayawebandmedia@gmail.com)

Facebook Twitter Instagram YouTube



## « L'ennemie numéro un c'est la Cécidomyie, Nous pouvons nous adapter au changement climatique »



Une attaque de Cécidomyie sur une fleur de tomate au stade larvaire, à Saint-François il y a quelques jours.

Louis-Marie Noirault exploite en famille et avec 35 ouvriers agricoles 110 hectares de terres à Saint-François et Gros Cap/Anse Bertrand. Il produit de la tomate, de la pastèque, du melon.

PAR ANDRÉ-JEAN VIDAL



Louis-Marie Noirault inspecte ses pieds de tomates à Saint-François.

“

**L'eau est un réel problème en période de sécheresse.**

“

« **N**ous pouvons faire face aux changements climatiques à condition qu'on ait de l'eau en suffisance, ce qui n'est pas toujours le cas, et un moyen de lutter contre une mouche qui introduit dans les fleurs de tomates sa larve qui dévore le pistil de la fleur... »

L'eau est un réel problème en période de sécheresse, ce qui revient quasiment chaque année et reste aléatoire. En 2023, il y a eu une grande sécheresse de février à mai, en 2024,

30 jours de sécheresse.

« Quand vous voyez les plantes se dessécher, c'est un creve-cœur... », explique M. Noirault.

De l'eau, il y en a au barrage de Moreau par exemple, situé sur la ravine Zombi, en Basse-Terre. Alimenté par la ravine et le pompage, le barrage sert à irriguer la Côte au Vent de la Basse-Terre et la Grande-Terre. Cependant, les tours d'eau liés à des travaux en cours sont insuffisants pour garantir un arrosage régulier, et le manque de pression prive les agriculteurs situés en bout de réseau d'une quantité d'eau suffisante. Les organisations professionnelles font régulièrement remonter ces difficultés auprès des instances afin de permettre une amélioration de la situation.

Le gros problème pour Louis-Marie Noirault, c'est la Cécidomyie Contarinia maculipennis.

Contarinia maculipennis est un insecte de l'une des sept familles botaniques parmi lesquelles de nombreuses plantes d'importance économique dans les régions tropicales et tempé-

rées sont sensibles à ses attaques. Les larves peuvent se confondre avec des larves d'autres insectes.

« C'est une mouche, qui est venue d'Asie, sans doute avec des plantes importées. Elle met sa larve au fond de la fleur, et lorsque celle-ci est dans son cocon, elle est très difficile à éliminer avec des produits de contact. Il faudrait un produit systémique ascendant, mais, comme il y aurait, dit-on, un risque de contaminer les nappes phréatiques et les rivières. »

Louis-Marie Noirault poursuit son raisonnement : « Nous demandons que nos productions soient contrôlées régulièrement. On verra qu'il n'y a pas de produits chimiques dans notre eau, dans nos sols, dans nos tomates. Il faudrait, pour ces contrôles, un laboratoire dédié. Nous, ce que nous voulons, c'est produire le plus sainement possible. L'image qu'on donne de nous, épandant des produits chimiques sur nos champs est fausse. Nous producteurs, nous sommes vertueux. Nous voulons donner de beaux produits aux consommateurs. »





« Le changement climatique, on peut y faire face. En période de sécheresse, nous pouvons utiliser des serres mais cela demande du temps pour la mise en œuvre et des coûts d'installation qui ne sont pas négligeables. Sous les tropiques, il nous faut aussi résoudre le problème de refroidissement. Avec la chaleur ambiante, dans les serres, il ferait trop chaud. Il existe un système de refroidissement des serres, le Cooling System. On gagne 5% en température. »  
Ce système de réfrigération par évaporation d'eau est composé d'extracteurs et de panneaux Cooling placés sur les parois opposées de la serre pour créer une zone de pression négative dans la serre. Cela permet que l'air extérieur qui traverse les panneaux humides les charge de molécules d'eau, afin de les refroidir réduisant ainsi la température à l'intérieur de la serre.  
« Avec ces serres, nous pourrions produire de juillet à novembre, le reste du

temps en plein champ. Mais en attendant nos productions sont aléatoires d'une année à l'autre, en fonction des pluies abondantes, qui noient les champs, de la sécheresse qui tue les plantes. Et puis, vous l'aurez compris, l'ennemie numéro un, la Cécidomyie. »  
Pour combler la relative inertie des autorités averties depuis 2010 de la présence de cette mouche dévastatrice, les producteurs ont fait appel à IT2, l'Institut Technique Tropical (IT2. Association loi 1901, regroupant des structures professionnelles agricoles de Guadeloupe et de Martinique).  
« Ils travaillent sur le sujet », affirme M. Noirault.  
Il poursuit : « Nous avons les produits pour ralentir leur action, mais on nous les a supprimés. Maintenant, on n'arrive plus à maîtriser la situation dès que les mouches se mettent sur un champ. Avec 35 salariés, l'octroi de mer sur les produits importés, les locations de terres, les charges di-

“  
**En période de sécheresse nous pouvons utiliser des serres climatisées.**

“

verses... et pas de produits alternatifs, les producteurs sont en danger. C'est en cours de recherche mais le temps presse. »  
La Cécidomyie ne touche pas que les plants de tomates, mais encore ceux de poivrons, d'aubergines, les maniguiers, les piments...  
Actuellement, Louis-Marie Noirault a planté les jeunes pieds de tomates

“  
**Qu'on nous donne des produits pour traiter la larve de Cécidomyie !**

“

pour une production dans deux mois.  
« Le début de la saison, c'est fin octobre pour avoir les premières tomates le 25 décembre. Tous les mois, nous replantons et pendant 35 jours à partir du moment où c'est planté, il faut un produit systémique ascendant pour détruire la larve de Cécidomyie. Nos variétés de plants de tomates sont déterminées : les fleurs sortent en même temps, en trois ou quatre jours. Les dernières plantations sont en juin pour une production en août. Après, jusqu'en octobre, le passage en serre est idéal. Mais, qu'on nous donne un produit systémique ascendant de substitution pour traiter la larve de Cécidomyie et nous produirons pour nourrir la Guadeloupe. »



Caroline Noirault veille avec acuité à ce que les pieds de tomates ne soient pas attaqués par les larves de Cécidomyie.



## KARIB'INFO CE SONT AUSSI LES ANNONCES JUDICIAIRES ET LÉGALES

COMMENT UTILISER LE SERVICE  
OUVERT PAR KARIB'INFO ?

### SUR LE SITE

En page d'accueil de  
karibinfo.com

↓  
Cliquez sur

↓  
**ANNONCES LÉGALES**  
Dépôt et consultation

↓  
Il suffit ensuite de suivre  
les indications.

### PAR MAIL

En expédiant  
l'annonce légale par mail  
alkaribinfo@gmail.com

↓  
**Avec vos coordonnées**

↓  
Vous recevrez  
un protocole de dépôt

# L'huile de galba, l'or jaune naturel !



L'huile de galba a des vertus cicatrisantes que le Dr Henry Joseph, fondateur de Phytobokaz, a expérimentées après un terrible accident. Il a reçu Coraly Desplan, Miss Universe Guadeloupe 2024, pour lui présenter son unité de production.

PAR ANDRÉ-JEAN VIDAL





La machine spéciale créée pour Phytobokaz pour extraire l'huile des graines de galba.

Le Dr Henry Joseph a noué des contacts lors du 7e congrès médical international spécialisé sur les plaies et cicatrises des pieds diabétiques qui se tenait à Cuba, notamment avec le Centre national d'investigation scientifique de Cuba (CNIC). Le CNIC est spécialisé dans la recherche sur les produits naturels issus des plantes, domaine de prédilection du Docteur Henry Joseph. Son laboratoire produit une huile à partir de graines de galba dont les chercheurs cubains ont très vite vu le potentiel quand le Dr Henri Joseph a présenté les recherches menées par l'équipe de Phytobokaz. Il a témoigné : cette huile de galba a un pouvoir cicatrisant avéré. Or, les personnes diabétiques ont un risque de complications au niveau des pieds. Elles peuvent être dues à une mauvaise circulation du sang dans les artères des membres inférieurs. Elles sont aussi favorisées par une diminution de la sensibilité au niveau des pieds. Des plaies peuvent se former, qui cicatrisent difficilement (ulcères).



Les déchets de pression des graines sont utilisés pour faire du charbon actif.



En Guadeloupe, chaque année, environ 300 amputations des membres inférieurs sont pratiquées à cause de plaies qui ne cicatrisent pas, dont celles des pieds diabétiques. Or 12% de la population souffrent de diabète et ces malades sont menacés, en cas de complications, de la perte d'un ou des deux membres inférieurs. Selon le Dr Joseph, et il est rejoint en cela par ses collègues chercheurs cubains le pouvoir cicatrisant de l'huile de galba pourrait soigner ces plaies et faciliter leur cicatrisation. La rencontre entre le CNIC et le laboratoire Phytobokaz devrait permettre d'accompagner les chercheurs Cubains dans le cadre de recherches in vivo jusqu'à l'étape d'essais cliniques. A Cuba, le Professeur Jorge Berlanga a trouvé un médicament capable de réduire le nombre de telles complications : Heberprot-P. Ce produit, déjà autorisé aux Etats-Unis, ne l'est pas encore en France. Un partenariat qui permettrait alors d'obtenir, pour l'huile de galba, une autorisation de mise sur le marché du ministère français de la Santé en tant que médicament aux vertus cicatrisantes.



Le Dr Henry Joseph présente les sacs de graines de galba à Coraly Desplan, Miss Universe Guadeloupe 2024.

### Rien ne se perd

Chez Phytobokaz, on fait de la vertu environnementale un précepte. Après une culture basée sur le principe de l'agroforesterie, où faune et flore collaborent en symbiose, la récolte des graines de Galba est amorcée par les chauves-souris qui, mieux que l'homme, maîtrisent le degré de mûrissement des graines. Ce qu'il faut retenir, c'est que cette plante ne pousse que dans de rares zones géographiques : dans les îles de la Caraïbe, au nord du Brésil, dans le sud de l'Inde et en Indonésie, à Hawaï. Cette année, la production de graines de galba, plante cultivée par un agriculteur ayant le Label GDA ECOBIO (culture biologique), est importante. Cette production est récoltée et mise en réserve aux fins de production d'huile. S'ensuit la production de l'huile, chez Ohytobokaz, par première pression à froid, qui donne accès à des applications diverses :

- en cosmétique : propriétés anti-oxydantes, anti-rides, régénératrices (Dépôt de brevet en 2018 avec le CNRS de Montpellier) ;
- en soin spécifique de la peau : propriétés cicatrisantes ;
- en mécanique industrielle : propriétés anti-frottement.

Dans une démarche d'économie circulaire, les co-produits issus de la production de l'huile de Galba sont valorisés. C'est ainsi que la coque des fruits sert à fabriquer du charbon actif et que le tourteau nourrit le bétail.

### Une thèse en appui

Quels sont les effets du *Calophyllum calaba* L. (Nom scientifique du Galba) sur la cicatrisation des plaies des pieds diabétiques ? Tel est l'objet de la thèse de Laura Accipé. Détentrice d'un master en biologie moléculaire est depuis le 13 septembre 2024 docteur, puisqu'elle a reçu les félicitations du jury pour ses recherches. Que dit-elle dans sa thèse ? Les ulcères du pied diabétique représentent un fléau mondial : ils sont la cause d'une morbidité considérable. Le défaut de cicatrisation retrouvé chez les patients diabétiques est multifactoriel : un dysfonctionnement des cellules impliquées dans la cicatrisation, une augmentation de l'activité des protéases et une augmentation de la formation des produits terminaux de glycation responsables de nombreux effets néfastes. De plus, l'augmentation du stress oxydant via l'accumulation d'espèces réactives de l'oxygène et de l'azote entraîne également de nombreux bouleversements à l'état cellulaire. La société Phytobokaz, a mis en place tout l'itinéraire technique nécessaire pour la commercialisation de l'huile de *Calophyllum calaba* L., ou galba, connue pour ses propriétés cicatrisantes. Or, on sait que les molécules actives présentes dans l'huile, sont retrouvées dans différents extraits de feuilles de galba. On peut donc supposer, que ces extraits de feuilles pourraient améliorer la cicatrisation des plaies. L'utilisation de ces différents extraits de galba, aussi bien l'huile que les extraits de feuilles, sur la cicatrisation des plaies du pied diabétique représente une piste thérapeutique intéressante au vu de la prévalence du diabète et de cette complication en Guadeloupe.



Olivier Degenmann, directeur de la DAAF Guadeloupe

« Trois priorités : la souveraineté alimentaire, la souveraineté alimentaire et... la souveraineté alimentaire. »



Olivier Degenmann est un connaisseur des Outre-mer.



La filière canne-sucre, canne-rhum est importante.

« Inspecteur général de santé publique vétérinaire, connaisseur des Outre-mer — Il a été huit ans en poste à la Réunion et a réalisé, pour le compte de son ministère de tutelle, des missions Outre-mer sur divers territoires, Olivier Degenmann a, comme il dit « choisi la Guadeloupe » quand le poste s'est libéré, fin 2023. En Guadeloupe depuis mai 2024, i l a pris sa mission à cœur, avec une ferveur qui laisse présager le meilleur pour les relations entre l'Etat en Guadeloupe et les professionnels de l'agriculture. »

PAR ANDRÉ-JEAN VIDAL

**S'il fallait qualifier l'agriculture guadeloupéenne, que diriez-vous ?**

L'agriculture guadeloupéenne est particulièrement diversifiée et c'est une particularité au sein des DOM. Nous sommes en Martinique sur une filière extrêmement importante, qui est la filière banane, une autre filière importante, qui est le rhum, une toute petite filière sucre et une filière en devenir, la diversification animale et végétale. En Guadeloupe il y a quatre filières, toutes aussi importantes les unes que les autres, avec une particularité de la filière banane qui est importante et bien structurée, avec des diminutions en termes de tonnages. Le filière canne-sucre et la filière canne-rhum sont importantes. La première est la plus

importante de la Guadeloupe. Avec la canne, on peut produire du sucre, du rhum, de la mélasse, des écumes, des cendres... et puis des éléments insuffisamment valorisés car c'est un immense puits de carbone qui, je l'espère, pourra être valorisé demain. C'est aussi, la canne, une plante résiliente aux changements climatiques.

**Il y a aussi des filières de diversification aux côtés de ces grandes filières.**

Oui, il y a des filières de diversifications qui intéressent aussi bien l'élevage que les fruits et légumes. Ce sont des filières très importantes dans le cadre de la souveraineté alimentaire, objectif majeur du gouvernement et du

“

**Il y a des exceptions mais les tonnages en baisse sont vrais pour la banane, pour la canne, pour l'élevage, vrai aussi, avec des nuances, sur la filière fruits et légumes.**

“

territoire. Derrière cette souveraineté alimentaire, ce sont des productions de légumes, de viandes, destinés à la consommation humaine. Ce sont à la fois des tonnages et des modèles qui appartiennent au territoire.

**Petits tonnages...**

C'est un sujet majeur. Pour avoir baigné dans le monde ultramarin depuis 2006 on parlait déjà de développer des filières de diversification...

**Depuis 18 ans, que s'est-il passé ?**

Oui, c'est une question intéressante : depuis mon arrivée, j'ai étudié les chiffres de la production : nous avons une tendance à la baisse qui est constante dans le temps. C'est la réalité froide. Il y a des exceptions mais les tonnages en baisse sont vrais pour la banane, pour la canne, pour l'élevage, vrai aussi, avec des nuances, sur la filière fruits et légumes. J'ai rencontré les professionnels de





© DR La filière banane est bien structurée.

l'agriculture au cours de COSDA. Ce sont des Comités d'Orientations Stratégique et de Développement Agricole. La feuille de route que j'ai développée devant le comité est constituée de trois priorités : la souveraineté alimentaire, la souveraineté alimentaire et la souveraineté alimentaire.

## C'est énorme !

Oui, c'est immense. Mon prédécesseur avait piloté le Plan de souveraineté alimentaire pour la Guadeloupe. Il a été acté en mai 2023 par les professionnels. Dans ce plan, il y a des tonnages, des taux de couverture des besoins des populations. Actuellement, nous sommes, sur les légumes et tubercules, à 55% du taux de couverture des besoins des populations. Nous nous sommes fixés des objectifs pour 2030. L'objectif est de passer à 76% de couverture. En tonnage, passer de 20 000 à 32 000 tonnes de production, soit 1 000 hectares supplémentaires de mise en culture pour la partie fruits et légumes.

Si on regarde les fruits, en dehors de la banane, on est à 45% des besoins, un tonnage de 13 000 tonnes en 2020, un objectif de 18 000 tonnes et une couverture de 63% des besoins des populations. Au niveau de l'élevage,

il y a les volailles : il y a des signes très positifs malgré la baisse de la production. La remontée, sur une filière courte, peut-être rapide. La production est 1 200 tonnes, avec une couverture de 10% des besoins des populations. Les objectifs sont 2 500 tonnes, pour couvrir 21 des besoins des populations. C'est atteignable. Après, il y a les porcs : 1 000 tonnes avec une couverture de 20%. Ça c'est l'officiel. Après, il y a l'informel. Et ce n'est pas bon pour la protection de la santé des populations. Objectif, en 2030, 2 500 tonnes, avec un taux de couverture de 47%.

## C'est la filière bovine qui pêche...

Oui, la filière bovine est dans un état très inquiétant. Avec une diminution régulière du nombre de bovins qui passent à l'abattoir du Moule. C'est inquiétant en termes de tonnage mais aussi pour la pérennité même de l'outil du Moule et, au-delà, de la filière. Il y a de l'abattage informel. Il y a eu une réunion à la chambre d'agriculture avec l'Iguavie. L'idée est que les animaux qui arrivent à l'abattoir du Moule soient mieux conformés. Car, non seulement il y a peu d'animaux, mais en plus ils ne sont pas bien conformés. Les carcasses doivent peser en moyenne

50 kilos de plus. Elles doivent passer par un atelier où elles vont être engraisées, nourries correctement, de manière à ce qu'elles produisent un meilleur rendement au niveau de la carcasse. Il y a de enjeux aussi pour ce qui est de l'identification...

**Ce que vous décrivez là c'est, si rien n'est fait, une consommation de supermarché et adieu la souveraineté alimentaire ! C'est dû à quoi ? Un manque de volonté ?**

Il faut le dire : le métier d'agriculteur n'est pas simple. Il faut être passionné. Etre éleveur, c'est compliqué parce que nous sommes en milieu tropical, avec une pression parasitaire très importante, notamment la dermatophilose. Le cheptel en est



**La filière bovine est dans un état très inquiétant.**



**Le métier d'agriculteur n'est pas simple, il est exigeant.**



infecté. Les animaux peuvent aussi être en souffrance du fait de la chaleur : il faut qu'ils soient abreuvés, hydratés correctement. Et puis, il y a des vols. Etre agriculteur n'est pas simple : ce sont des femmes et des hommes, qui se lèvent très tôt le matin et travaillent très tard le soir pour parfois un revenu pas à la hauteur des espérances.

Pourtant, c'est un métier d'avenir. Un des enjeux majeurs de l'agriculture en Guadeloupe, c'est le renouvellement des générations.

## Parlons-en !

La moyenne d'âge des agriculteurs c'est 55 ans. Il y a un tiers d'agriculteurs qui ont plus de 60 ans. C'est un enjeu majeur. Les agriculteurs sont parfois obligés de travailler plus tard, très tard, au-delà de l'âge auquel d'autres partent en retraite parce que c'est une nécessité. Les retraites agricoles sont très faibles. Donc, dans bon nombre de situations, il n'y a pas d'autre choix que de continuer à travailler, malgré les soucis de santé, la fatigue. L'enjeu des renouvellements des générations est prioritaire.

## Comment faire ?

La Guadeloupe est un très bel archipel, une terre de champions. C'est important. A l'occasion du passage de la flamme olympique, on a vu du ciel, sur une exploitation, écrit en grandes lettres que la Guadeloupe est une terre de champions. C'est un très beau projet que je tiens à saluer. Il y a eu, derrière, une plantation, qui a mobilisé des élèves du lycée agricole. C'est un projet innovant qui vise à une production de cacao. Une production d'excellence. C'est un modèle.



© DR « La filière bovine est dans un état très inquiétant », constate Olivier Degenmann.

Ce qui est important, c'est que l'agriculture est en mutation, parce que le monde est en mutation. On ne contrôle pas le changement climatique qui est à l'œuvre.

Ce changement climatique, ici, est plus une réalité que sur d'autres territoires : élévation des températures, changement des saisons des pluies. On l'a vu en 2024 pour la canne, avec une période où il y a eu des pluies alors qu'habituellement il n'y en a pas autant. Et puis, des ouragans en plus grand nombre, plus violents...

## Il faut s'adapter.

Oui. Ces éléments nous obligent à nous adapter. Ceci implique la recherche qui est à l'œuvre pour trouver de nouvelles variétés résistantes à la sécheresse ou plus tolérantes à un certain nombre de maladies. Cela nous oblige aussi à travailler avec des races plus résistantes pour ce qui est de l'élevage. Je pense à la race bovine créole, au porc créole qu'on peut croiser. Toute ceci nous impacte. De même, sans entrer dans la géopolitique, tout peut changer très vite.

## Que se passe-t-il ?

Il se passe que tout ce qui semblait impossible hier est possible aujourd'hui. Il faut pouvoir s'adapter, être résilient et miser sur plusieurs productions.

C'est sans doute ce qu'il faut faire pour assurer la pérennité de l'agriculture. On diversifie les productions et on diversifie les risques. Entre les risques climatiques, sanitaires, phytosanitaires et les changements en termes de marchés au niveau mondial, il faut inventer d'autres formes d'agriculture et d'élevages. En plus il faut des exemples de réussites, notamment des jeunes mais pas que des jeunes, qui soient mises en avant parce que, derrière, il y a aussi des agriculteurs qui sont en très grandes difficultés. Nous faisons tout pour les aider mais ce qu'il faut que les plus jeunes sachent, c'est que l'agriculture a un bel avenir. C'est un monde exigeant, qui demande de la passion. On ne devient pas agriculteur par hasard. Il y a de la place pour réussir. On doit



**Il faut pouvoir s'adapter, être résilient et miser sur plusieurs productions.**







La diversification est à souhaiter et encourager pour nourrir les populations.

**Ne pas se faire imposer un modèle qui viendra de l'Hexagone ou d'un autre territoire ultramarin.**

“

SAFER œuvre pour la protection et la préservation du foncier agricole. Nous avons aussi des outils, notamment la Commission départementale de protection des espaces naturels agricoles et forestiers, qui a la particularité, Outre-mer, d'émettre des avis conformes, ce qui veut dire que l'avis rendu est obligatoire. Tout ceci fait qu'il faille préserver le foncier agricole absolument.

Je ne sous-estime pas toutes les difficultés liées au foncier agricole. Entre les indivisions, les problèmes de transmission, les problèmes d'occupations illégales, c'est une réalité. Il y a un élément important en Guadeloupe, fruit de la réforme foncière des années 1980. Il s'agit des Groupements fonciers agricoles. Ils ont des difficultés financières. Mais, ces GFA sont des opportunités. Il y a des hectares de terres préservées depuis les années 1980. Ce qu'il faut, c'est œuvrer directement avec les acteurs. En l'occurrence le Département, plus gros propriétaire foncier. Nous travaillons ensemble de façon à faire en sorte que le foncier disponible ne bascule pas dans l'urbanisation.

viser l'excellence en matière de formation. Je pense au lycée agricole, aux CFA, aux CFPPA, aux Maisons familiales et rurales. Il y a des voies pour former les professionnels de demain. La Guadeloupe a besoin de renouveler les générations d'agriculteurs. La Guadeloupe a besoin de 100 nouveaux agriculteurs par an et il faut viser 200 agriculteurs si on veut réussir l'enjeu de la souveraineté alimentaire.

**200 agriculteurs, cela veut dire qu'il faut des terres... Comment faire ?**

Oui, il faut des terres. C'est un sujet complexe. La SAFER œuvre en ce sens. Son travail est très important, singulièrement en Guadeloupe. La

Il faut installer les jeunes, réussir le renouvellement des générations et réussir la souveraineté alimentaire. C'est non seulement une question sanitaire mais encore une fierté de consommer des produits locaux, fabriqués en Guadeloupe selon le modèle qui aura été décidé par le territoire guadeloupéen.

**Quel est le modèle choisi pour la Guadeloupe ?**

C'est un modèle qui s'oriente vers de petites exploitations, c'est mis entre guillemets. Parce que, derrière, c'est un secteur qui emploie et donne des perspectives en matière de travail. Il y a des emplois directs et des emplois indirects. C'est un modèle que choisit le territoire. Ne pas se faire imposer un modèle qui viendra de l'Hexagone ou d'un autre territoire ultramarin. A la Réunion, ils ont un autre modèle. Certes, il faut échanger et prendre les bonnes idées d'où qu'elles viennent mais c'est au territoire guadeloupéen de décider son modèle. Et l'Etat va accompagner de façon à faire en sorte que le modèle choisi ici puisse, demain, après-demain, se réaliser.

# L'HERDO

*Antilles  
Guyane*

**Chaque samedi**  
retrouvez **L'Hebdo**  
**Antilles-Guyane**  
hebdoantillesguyane.com





## Guy Losbar, président du conseil départemental « Je suis convaincu que nous disposons de toutes les richesses pour nourrir les Guadeloupéens »



Guy Losbar s'entretient avec des planteurs de bananes après le passage d'un ouragan.

Le Conseil départemental, plus important propriétaire terrien de Guadeloupe, gère celles-ci. Il met à disposition des jeunes agriculteurs des terres à bail pour inciter à produire local pour viser la souveraineté alimentaire. Rencontre avec Guy Losbar très impliqué dans cette politique.



Le président du Conseil départemental aime à s'entretenir avec des professionnels sur le terrain.

“

*Il n'est pas acceptable que nous ayons plusieurs milliers d'hectares en friche*

“

**Le Conseil départemental est propriétaire de terres agricoles. Celles-ci sont essentiellement en Grande-Terre et à Marie-Galante. Comment sont-elles gérées ?**

Elles sont gérées directement par le Département avec deux objectifs cardinaux : préserver ce patrimoine pour les générations futures et le mettre à contribution afin de répondre à notre ambition de plus grande autosuffisance alimentaire de la Guadeloupe. Près de 500 agriculteurs sont installés sur le foncier agricole de la collectivité.

Pour aller encore plus loin, le Département a diligenté un audit généralisé de son foncier pour identifier de nouvelles parcelles qui pourraient être mobilisées avec les mêmes ob-

jectifs de développement de la production agricole de l'archipel. Les premiers résultats de cet audit sont attendus en milieu d'année 2025.

**Lors d'une visite à Marie-Galante vous aviez insisté sur le recensement des terres agricoles appartenant au Département, louées il y a longtemps et qui ne sont plus exploitées ou qui ont changé de mains. Qu'en est-il ?**

Je parlais plus généralement de la problématique des terres agricoles en friche, tous propriétaires et exploitants confondus. C'est un sujet auquel le Département s'est attaqué à travers la mise en place de la Commission départementale d'aménagement foncier (CDAF). Car il n'est pas acceptable que nous ayons plusieurs milliers d'hectares en friche alors que nous voulons produire davantage : c'est un paradoxe que je n'accepte pas.

La CDAF doit réaliser le recensement de toutes les parcelles en friche en Guadeloupe et inciter les propriétaires ou exploitants à les remettre en culture ou à bail. Nous avons mené une première expérimentation sur le territoire de Petit-Canal où plus de 600 hectares ont été identifiés. Avec l'optimisation de la gestion des parcelles des 38 groupements fonciers agricoles (GFA), c'est un enjeu considérable pour l'avenir de l'agriculture guadeloupéenne.

**Vous mettez à disposition des jeunes agriculteurs ou d'agriculteurs sans terres des parcelles, notamment en Grande-Terre. Quelle est la procédure ?**

Les intéressés qui doivent être agriculteurs à titre principal, adressent leur demande à l'appui d'un dossier complet comportant une lettre de motivation et l'ensemble des justificatifs attestant de leur niveau de formation et de la viabilité (technique et économique) de leur projet.

La Commission agricole du Département, placée sous la responsabilité de son président, Blaise Mornal, se prononce ensuite au vu du projet et de sa contribution à nos objectifs stratégiques rappelés précédemment.

**Le Conseil départemental aide financièrement les filières. Comment ?**

Chaque année, la Collectivité finance la Chambre d'agriculture à hauteur de 410 000 euros avec des objectifs précis d'accompagnement (technique, administratif...) des différentes filières.

Le Département aide plus directement la filière élevage à travers des structures telles que « Sélection Créole » (40 000 €/an) pour la préservation de la race bovine créole et « Sanigwa » (50 000 €/an) notamment pour la protection sanitaire du cheptel. Je dois aussi rappeler que la collectivité, propriétaire de l'abattoir du Moule, met cet équi-





En visite aux Jardin de l'Ecluse, avec ces femmes formidables qui soutiennent l'agriculture traditionnelle.

pement à disposition des éleveurs en versant une subvention annuelle de 600 000 euros à son gestionnaire délégué. S'agissant de la filière canne, l'engagement du Département est sans précédent. En effet, pour la première fois, il a été signataire de la convention canne 2023-2028 pour apporter sa contribution au redressement de ce pan important de notre économie. A Marie-Galante, nous allons mettre à disposition 100 hectares afin de contribuer à augmenter le tas de canne. Nous finançons à hauteur de 850 000 euros la construction des trois bassins de décantation et d'irrigation de la Sucrerie et Rhumerie de Marie-Galante (SRMG). Enfin, pour améliorer la rémunération à la tonne de canne versée aux planteurs dans le cadre de la campagne sucrière 2024, le Département a réservé un crédit de 250 000 euros en cours de paiement, ce qui ne s'était jamais vu auparavant. Plus globalement et au profit de toutes les filières agricoles (canne,

banane, maraichage, fleurs...), nous allons réaliser entre la fin de l'année 2024 et le début de l'année 2025, une vaste campagne de dératization sur plus de 10 000 hectares. D'un coût de 930 000 € très largement financé par le Département, elle vise à lutter contre les nuisibles qui pénalisent les rendements et qui par ailleurs représentent une vraie menace sanitaire pour les Guadeloupéens. Et je ne peux achever ce propos sans évoquer le réseau d'irrigation du Département que nous optimisons, année après année, pour fournir à nos agriculteurs l'indispensable à toute production agricole : de l'eau à un tarif soutenable.

**Vous vous êtes personnellement investi au moment de la crise cannière de 2024. L'engagement du Département est là aussi important. Déjà, les Jeunes agriculteurs s'inquiètent pour le démarrage de la prochaine campagne. Que faire ?**

Je crois que nous devons surtout continuer à nous parler entre Guadeloupéens, essayer de nous com-

“  
*Pour la filière canne, l'engagement du Département est sans précédent.*  
“

prendre, nous accorder sur une stratégie. Nous devons mettre les individualismes derrière nous car les défis à affronter sont déjà là (réchauffement climatique, cherté des coûts de production, diminution de la main d'œuvre...). Et par-dessus tout, il nous faut préparer l'agriculture de demain pour nos enfants. Depuis la fin de la campagne 2024, conformément au calendrier que nous avons décidé, des rencontres régulières se tiennent avec tous les acteurs pour travailler à un meilleur revenu aux planteurs, repenser



Ces agriculteurs ont décidé de rendre à la terre toute sa noblesse nourricière.

la filière dans son ensemble. Nous avançons dans le bon sens. Je suis confiant pour la campagne 2025 car chacun voit bien que l'on ne peut plus se permettre une récolte catastrophique telle que celle de 2024... Nous devons réussir la campagne sucrière 2025.

**La suffisance alimentaire vous pré-occupe. Il faut produire et pour ce faire, le département joue son rôle en mettant des terres à disposition. Les chiffres sont là : on produit de moins en moins en Guadeloupe. Quel message voulez-vous faire passer aux agriculteurs et aux consommateurs ?**

Je veux leur dire de croire en nous-mêmes, en notre pays, en la Guadeloupe de manière à renverser ces tendances négatives. Je suis convaincu que nous disposons, ici, chez nous, de toutes les richesses pour nourrir les Guadeloupéens et que nous ne pouvons pas continuer à faire dépendre notre alimentation de bateaux qui peuvent, à tout moment, pour des raisons diverses (baisse de rentabilité, conflits mondiaux...) ne plus desservir notre archipel. Et vous avez raison de rappeler que l'autosuffisance alimentaire est une préoccupation très quotidienne pour moi... L'effort à fournir pour améliorer

notre production locale et donc pour proposer des produits de qualité à un bon prix, est tout à fait à notre portée. C'est ma profonde conviction. C'est d'ailleurs ce qu'indique une étude du CIRAD de 2021 qui souligne qu'en mobilisant 1 000 hectares de foncier supplémentaire, nous pouvons remplacer beaucoup de produits importés. Donc, je veux dire aux agriculteurs de continuer à croire en leur beau métier, d'être innovants. Je veux leur dire qu'un meilleur revenu est possible pour eux, que nous avons besoin de leurs propositions pour mieux structurer notre agriculture et ainsi répondre aux attentes de nos compatriotes.

A nous de tout mettre en œuvre pour que les consommateurs, soient en mesure de penser et agir davantage « Guadeloupe » dans leurs achats quotidiens, à la fois pour leur santé, celle de leurs enfants et pour le soutien de leurs compatriotes agriculteurs.

**Le changement climatique vient bouleverser les pratiques culturelles surtout pour les filières fruits et légumes. Trop d'eau une partie de l'année, pas d'eau l'autre partie, ce qui impacte les récoltes déjà touchées par la prolifération de maladies liées à ces ex-**

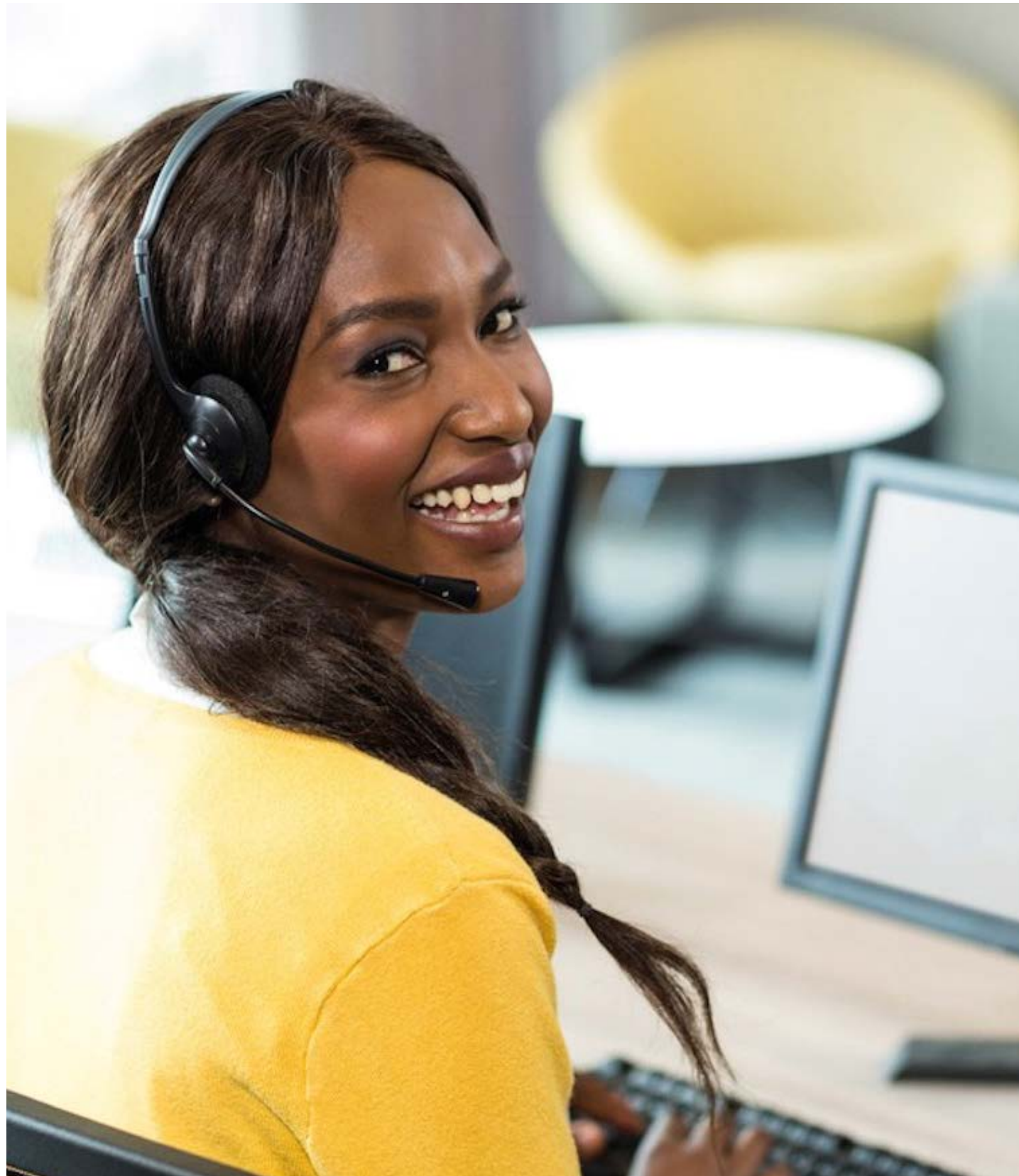
“  
*Nous devons mettre les individualismes derrière nous car les défis à affronter sont déjà là.*  
“

trêmes. Les professionnels pensent qu'il faut revoir la façon de cultiver pour produire plus et pour cela revenir sur les produits chimiques utilisés (passer aux organiques) et cultiver en serres une partie de l'année, ce qui oblige à des dépenses supplémentaires. Soutiendrez-vous ces revendications (c'est du politique) et ces investissements (c'est du financier) ?

Je soutiendrai toujours, dans la limite des compétences du Département et à condition de préserver notre environnement, tout ce qui est favorable à notre agriculture et à une alimentation saine des Guadeloupéens.



# La MSA était au Moule



La Ville du Moule accueillait dans sa commune la caravane des droits de la CGSS et plus particulièrement la Mutuelle Sociale Agricole, la MSA.

**S**alle Robert-Loyson comble, près de 300 personnes, pour accueillir le public de la MSA.

Doctrové Janky, président du Conseil d'administration, Jean Véron, directeur général, Pierre Hamidouche, directeur adjoint en charge de la

MSA, plus une dizaine d'agents, ont donné les informations nécessaires à un public ciblé : des agriculteurs et d'anciens agriculteurs.

Pascal Cormery, ancien président de la CGSS nationale, et Régine Laurence, directrice de la MSA du Poutou, en déplacement en Guadeloupe avant de gagner la Martinique, assistaient à cette prestation. Car il s'agit bien d'un show intelligemment réglé qui permet, en deux heures, de présenter la MSA et ses prestations.

Pierre Hamidouche rappelait l'importance de payer ses cotisations pour bénéficier d'une retraite décente et en attendant, avoir l'ensemble des prestations de la MSA.

Payer ses cotisations pour avoir une assurance maladie efficace, avec des indemnités journalières, des frais

d'hospitalisation remboursés pour les chefs d'exploitation, leurs conjoints et ses aidants familiaux.

Combien ? 25,36 euros pendant 28 jours puis 33,81 euros après 28 jours et jusqu'à 360 jours. Qui vient soutenir le foyer, même si l'exploitation continue de fonctionner et d'apporter des revenus.

Autres prestations, la complémentaire santé solidaire, le fond d'indemnisation des victimes de pesticides (FIVP) pour les retraités ou actifs qui ont une maladie reconnue maladie professionnelle, mais aussi l'assurance Vieillesse invalidité agricole, l'allocation veuvage pour les moins de 55 ans pendant 2 ans, la retraite de réversion pour les mariés de plus de 55 ans, la retraite complémentaire attribuée selon les points acquis, l'allocation de solidarité aux personnes





âgées soumises aux conditions de ressources, etc.

Pour percevoir ses prestations, il faut déposer un dossier en ligne ou se rapprocher de la MSA ou de la Chambre d'agriculture.

La MSA travaille en partenariat avec la CAF qui attribue le RSA (renseignements et dépôt du dossier sur [www.caf.fr](http://www.caf.fr)), la prime d'activité qui constitue un complément de revenu (toujours sur [www.caf.fr](http://www.caf.fr)), enfin l'aide personnelle au logement.

Chaque intervenant a insisté sur l'importance de rencontrer les agents de la MSA, de la CGSS et de la CAF sur

les stands installés dans la cour de Robert-Loyson.

Une présentation sur grand écran a permis au public de se rendre compte de l'importance de la MSA. Celle-ci collecte un peu plus de 7 millions d'euros de cotisations, dont 3,5 millions de l'Etat, et reverse à ses adhérents 84 millions d'euros (CGSS et CAF).

Gabrielle Louis-Carabin, priée de conclure la matinée, a souligné l'importance de la solidarité nationale qui permet aux agriculteurs et anciens agriculteurs de percevoir, pour des cotisations somme toute minimales, 24 fois plus de prestations que de cotisations versées...

A l'issue de cette communication publique, les organisateurs sont partis visiter une exploitation.

“

*Pour percevoir ses prestations, il faut cotiser*

”

# Hamburger au thon

Par Thierry Jack-Roch



## Comment faire ?

- 1 Couper le thon en petits dés. Mélanger avec le reste des ingrédients pour faire une tourte. Positionner dans 4 cercles, 200 g de tartare. Réserver au frais.
- 2 Pour la mayonnaise : monter le jaune d'oeuf, la moutarde et rajouter très délicatement l'huile en filet. Rajouter 2 cuillères à soupe de câpre hachée et 2 cuillères à soupe de sauce anglaise.
- 3 Foie gras : cuire les 4 tranches de foie gras, puis réserver. Garder le gras pour poêler les pommes de terre et le thon.
- 4 Cuire 1 pomme de terre par personne, puis faire rôtir à la poêle.
- 5 Montage : couper le pain à hamburger en deux. Passer au four ou au grill à pain. Garnir avec de la salade, de la tomate et le thon. Prendre une tranche de foie gras chaud, préalablement passée au four à 180°C, pendant 3 minutes.

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 800 g de thon
- 4 tranches de foie gras
- 1 piment végétarien
- 2 échalotes
- 1 cuillère à soupe de persil
- 10 branches de ciboulette
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 30 cl d'huile
- 2 cuillères à soupe de câpres hachées
- 2 cuillères à soupe de sauce anglaise
- 4 pommes de terre Salade

Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 35 minutes  
Niveau : moyen  
Coût : 12 euros



# Le Centre d'Examen de Santé accueille les assurés agricoles

La Drs Coralie Deglas dirige ce service qui a reçu, depuis sa création, 2 000 patients.



Le Centre d'Examen de Santé (CES) a ses locaux à Antillopole, aux Abymes, près de l'aéroport international Guadeloupe-Maryse Condé.

**C**réé en 2023, gérée par la Caisse de Sécurité sociale de Guadeloupe et Saint-Martin, il a pour mission de recevoir les publics en situation de précarité et/ou qui ont des difficultés à accéder aux soins. « Pourquoi renoncent-ils aux soins ? », interroge la Dre Coralie Deglas, responsable du Centre. « Ils ne se font pas soigner parce que se soigner a un coût et qu'il est parfois difficile d'attendre longtemps pour un rendez-vous. » 40% des Guadeloupéens n'ont pas de médecin traitant déclaré.

« Les examens pratiqués au CES sont pris en charge par l'assurance maladie. Ces examens facilitent l'orientation vers des structures de santé du territoire », souligne la Dre Deglas.

**16 professionnels de santé**  
Le CES héberge 16 professionnels de

santé : 5 conseillères prévention santé, qui ont pour rôle d'informer les patients sur les dispositifs d'aides de l'assurance maladie et de l'assurance retraite. 4 infirmières, un chirurgien-dentiste qui prodigue des conseils par des interventions éducatives bucco-dentaires. Ses soins permettent un reste à charge zéro pour les personnes en situation de précarité. C'est la même chose pour des consultations concernant le système auditif ou des consultations en ophtalmologie.

Enfin, quatre médecins généralistes assurent des consultations, prescrivent des examens, font la synthèse de ceux-ci, donnent des conseils d'ordre général sur la santé en fonction des facteurs de risques.

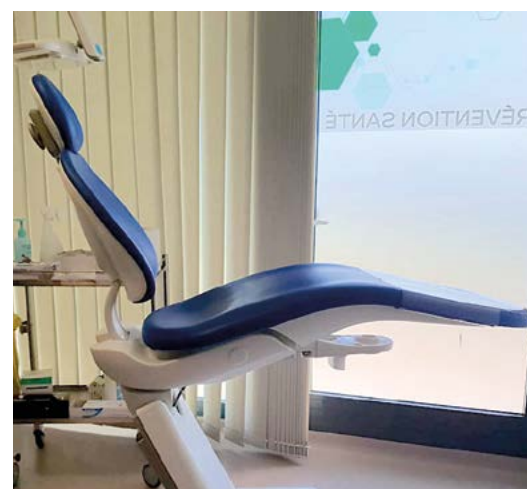
Des ateliers éducatifs se déroulent les après-midi. Ils permettent de faire passer des messages de prévention et soutiennent la mobilisation.

Une responsable administrative et un médecin responsable du service complètent l'équipe du CES.

Dre Coralie Deglas : « Nous sommes installés à Antillopole, l'immeuble à droite de l'entrée principale, la première entrée de l'immeuble sur la droite. Nous aurons une antenne à Marie-Galante fin novembre au Centre hospitalier Sainte-Marie. Et l'an prochain une autre antenne à Basse-Terre et une dernière à Saint-Martin. »

## Les assurés de la MSA sont les bienvenus

Depuis l'installation du CES, environ 2 000 assurés ont été examinés,



Le cabinet dentaire est parfaitement équipé pour des examens buccaux.



La Dr Coralie Deglas et ses équipes accueillent des groupes pour une visite des locaux dans le cadre d'une journée de sensibilisation.



Des ateliers pour sensibiliser les visiteurs. Tous les après-midi, il y a au CES, des ateliers de sensibilisation aux problèmes de santé qui peuvent toucher les visiteurs. Ici, une journée a permis de faire de la sensibilisation de personnes du troisième-âge afin qu'elles apprennent à mieux se nourrir.

dont environ 150 assurés agricoles depuis le deuxième semestre 2024, grâce à un partenariat CGSS MSA.

Comment les ressortissants de la MSA connaissent-ils l'existence du Centre ? Ils sont invités à consulter par le biais d'un courrier d'invitation circulaire. Tout le parcours est pris en charge.

De quoi souffrent ces salariés agricoles ? « De maladies chroniques, répond la Dre Coralie Deglas. D'un mal-être en agriculture. Si on perçoit le problème, la personne est prise en charge par un psychologue. »

## Chlordécone : se faire dépister

Très important : « Nous faisons aussi le dépistage de la chlordécone dans le cadre du Plan Chlordécone IV, explique la Dre Coralie Deglas.

Je voudrais, d'ailleurs, signaler que l'imprégnation à la chlordécone n'est pas une fatalité. Si les sols sur lesquels l'agriculteur cultive n'ont pas de traces de chlordécone et si la consommation alimentaire est indemne de traces de chlordécone, l'imprégnation est divisée

par deux au bout de six mois. Avoir dans le corps des traces de chlordécone ne veut pas dire être malade. D'où l'intérêt de se faire dépister rapidement et d'adopter des habitudes alimentaires saines. Au CES, nous aidons à constituer des dossiers de prise en charge des victimes des produits phytosanitaires depuis octobre 2024 en lien avec le Centre régional de pathologies professionnelles et environnementales. »

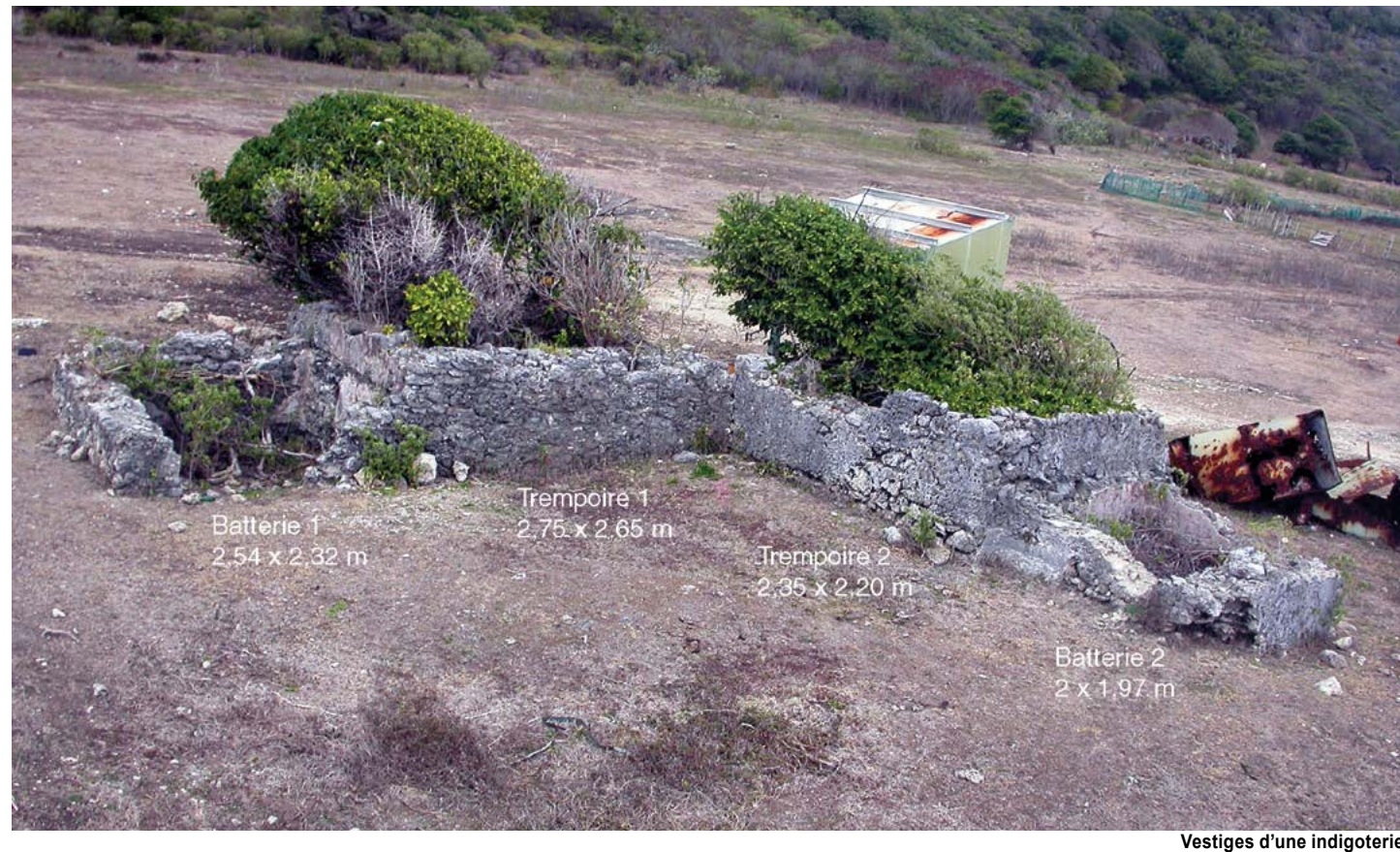
## PRATIQUE

### Le CES est hébergé à Antillopole

Trois lignes de bus Karu'lys permettent d'y accéder. Les rendez-vous pour les consultations sont du lundi au vendredi de 7 h 30 à 12 h 30. Il faut venir à jeun et bloquer la matinée sur place. Téléphone : 0590 90 55 55 (mise en relation avec un conseiller prévention santé).

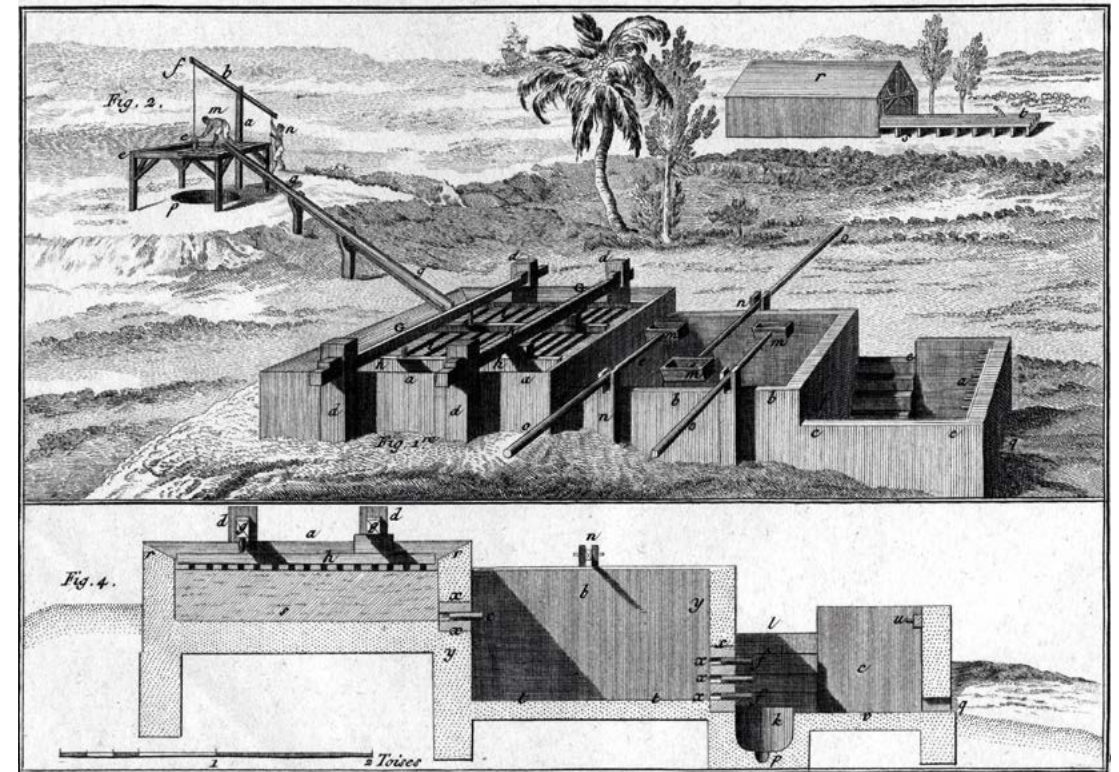


# L'âge d'or de l'indigo



Vestiges d'une indigoterie.

En 1696, on dénombre près de 150 indigoteries, Guadeloupe et Martinique confondues. Tristan Yvon, archéologue, membre de l'unité mixte de recherche Archéologie des Amériques, est le spécialiste de cette période économique.



## D'où vient l'indigo ?

L'indigo est une matière tinctoriale bleue obtenue à partir de l'indigotier, un petit arbuste qui pousse dans les pays chauds. L'indigo est utilisé dès l'Antiquité sur plusieurs continents : les Égyptiens, les Indiens d'Asie, ainsi que les Mayas d'Amérique centrale le connaissent.

## Les Amérindiens le connaissent-ils ?

Oui, l'indigo est connu de l'Amérique préhispanique de longue date puisque dès 700 av. J.-C. cette teinture y est utilisée artisanalement. Si la production d'indigo est bien attestée pour les Amérindiens d'Amérique continentale, des doutes subsistent quant à sa production par les Amérindiens des Petites Antilles.

## Pourquoi l'a-t-on cultivé au XVII<sup>e</sup> siècle dans les Antilles Françaises ?

Au Moyen-Âge en Europe, la teinture bleue est obtenue à partir d'une plante qui pousse dans les zones tempérées, la guède ou pastel, qui fera la fortune des régions productrices comme le sud-ouest de la France. L'ouverture de la route des Indes par Vasco de Gama en 1498 va permettre l'arrivée progressive sur le marché européen d'indigo qui a un pouvoir tinctorial plus important que la guède. La création de colonies en Amérique dans les zones tropicales permet aux Européens de produire leur propre

indigo. Les premiers à le faire sont les Espagnols dans leur colonie de Nouvelle-Espagne au XVI<sup>e</sup> siècle (Mexique et Amérique centrale actuels), et plus tard les Français aux Antilles. Les Espagnols vont s'appuyer sur la connaissance des Amérindiens.

## L'histoire atteste qu'il y avait de nombreuses indigoteries en Guadeloupe. Donc, de nombreuses plantations. C'était un marché lucratif ou une industrie secondaire ?

La production d'indigo est qualifiée de « culture secondaire » par les Historiens, mais son rôle dans le développement de l'économie des îles a très probablement été sous-estimé. Cette production a au cours de l'histoire de la Martinique et de la Guadeloupe permis à plusieurs reprises de pallier les difficultés momentanées de l'économie sucrière, devenant une activité de substitution pour les colons.

## Cette industrie employait-elle beaucoup d'esclaves ?

En Guadeloupe et Martinique, on ne peut pas dire que cette activité a employé beaucoup d'esclaves pour deux raisons. Tout d'abord, cette activité comparative-ment au sucre requiert relativement peu de main d'œuvre pour la culture de l'indigotier et la phase de production. De plus, la production d'indigo est précoce

aux Petites Antilles : son âge d'or se situe entre 1670 et 1700, à une époque où les esclaves sont encore relativement peu nombreux et où les colons emploient souvent des engagés européens sur leurs habitations. En 1696, on dénombre près de 150 indigoteries, Guadeloupe et Martinique confondues.

## Pourquoi a-t-on abandonné cette production lucrative ?

Plusieurs facteurs peuvent expliquer la chute de la production d'indigo en Guadeloupe et Martinique qui décline à partir de 1710, à l'exception de Marie-Galante où elle perdurera plus longtemps. Tout d'abord la montée en puissance de la production de sucre s'est faite au détriment de l'indigo. Le sucre est beaucoup plus rémunérateur, mais aussi bien plus exigeant en termes d'investissements de départ. Les producteurs d'indigo ont en conséquence souvent utilisé cette activité qui requiert peu de moyens pour dégager des capitaux suffisants pour investir dans un second temps dans la création d'une habitation-sucrière.

Un autre facteur est l'essor de la production d'indigo à Saint-Domingue : on passe de 1182 indigoteries en 1713, à 2750 en 1730. La production massive d'indigo dans cette île en fait chuter le prix, et les petites indigoteries de Guadeloupe ne sont certainement plus rentables.



# HISTOIRE

comparativement aux très grandes habitations-indigoteries de Saint-Domingue qui se créent, lesquelles au XVIII<sup>e</sup> siècle regrouperont parfois plusieurs centaines d'esclaves. On retrouve d'ailleurs un phénomène identique d'effondrement de la production d'indigo dans d'autres îles des Petites Antilles à cette période, comme à Grenade.

Il faut toutefois noter qu'au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, lors de crises de la production du café et de sucre, des tentatives de relance de la production d'indigo verront le jour dans les deux îles, sans grand succès malheureusement.

## Que sont devenues les indigoteries ?

Pendant longtemps, les vestiges d'indigoteries ont été oubliés. En 1843, le directeur de l'administration intérieure de la Guadeloupe affirmait même « Les indigoteries qui jadis ont existé ne sont connues des habitants que par tradition. Leurs ruines même ont disparu ». Il a fallu attendre 1995 pour qu'un archéologue (Eric Gassie) lors de prospections pédestres conduites à Marie-Galante remarque des ruines et suggère qu'elles puissent correspondre à d'anciennes indigoteries.

## Où peut-on voir ces vestiges ?

Aujourd'hui environ 40 vestiges d'indigoteries sont identifiés dans l'archipel guadeloupéen. On peut citer notamment ceux de l'indigoterie de l'Anse des Rochers à Saint-François qui est inscrite au titre des monuments historiques depuis 2008, et a été restaurée il y a quelques années. De nombreux vestiges d'indigoteries sont aussi visibles aujourd'hui dans la plaine des Galets à l'Est de Marie-Galante.

## Serait-il pertinent de recréer une indigoterie d'antan pour en tirer de l'indigo et en faire un outil éducatif pour les enfants des écoles et les touristes ?

La reconstruction d'une indigoterie requiert relativement peu de moyen et serait sans aucun doute un fabuleux vecteur de transmission pour faire connaître aux Guadeloupéens, jeunes ou vieux, une production aujourd'hui disparue et qui reste largement méconnue. Elle pourrait bien sûr également avoir un intérêt touristique et donc économique non négligeable, à une époque où le soleil n'est plus le seul centre d'intérêt des vacanciers qui réclament de plus en plus une offre culturelle digne de ce nom.

## A savoir

### En 1672, l'un des spécialistes de la production d'indigo aux Antilles était originaire de Campêche

Les Amérindiens d'Amérique centrale produisaient de l'indigo très artisanalement en utilisant des céramiques pour mettre à macérer les plants d'indigotiers. Les Espagnols s'en sont inspirés pour mettre au point des installations capables de produire un gros volume d'indigo destiné à l'exportation vers l'Europe. Ils vont employer comme main d'œuvre des Amérindiens sur ces installations composées de grandes cuves maçonnées. Il n'est sans doute pas un hasard si en 1672, les archives nous indiquent qu'un des grands spécialistes de la production d'indigo travaillant dans les îles Françaises des Petites Antilles est un amérindien originaire de Campêche, en Amérique centrale !

### En 1770, la canne est détruite par une fourmi : la culture de l'indigo est relancée

Dans les années 1770 en Martinique, la prolifération d'une nouvelle espèce de fourmi introduite accidentellement par un bateau de la Barbade entraîne le dépérissement des plants de canne à sucre. En effet, elle s'associe au puceron dont elle se nourrit du miellat, ce qui permet le développement de maladies de la canne. Les planteurs démunis sont obligés de trouver une alternative et relancent la production d'indigo.

### L'indigo moins sensible que la canne en cas d'invasion...

A Marie-Galante, la production d'indigo a perduré plus longtemps qu'en Guadeloupe continentale en raison de la situation géopolitique : l'île était militairement mal défendue, et sujette

aux débarquements fréquents des ennemis Hollandais et Anglais au cours desquels ils brûlaient de manière systématique toutes les sucreries de l'île. Les autorités ont donc demandé aux colons marie-galantais de se consacrer à la production d'indigo qui requiert peu de moyens, plutôt que de continuer à voir partir en fumées les sucreries qui correspondaient à un investissement financier considérable.

### La plus grande indigoterie du monde

Une très grave crise sucrière éclate aux Antilles à partir de 1884. Les Antilles ne trouvent plus à vendre leur sucre alors que la production de sucre de betterave se développe en Europe. C'est dans ce contexte qu'en 1894, un béké s'associe avec un botaniste métropolitain pour construire une très grande indigoterie au Vauclin. Le réservoir d'eau nécessaire au processus de fabrication fait la taille d'une piscine olympique et la dernière technologie comme un générateur de vapeur est utilisé pour produire de l'indigo. Il s'agit sans doute de la plus grande indigoterie qui n'ait jamais fonctionné dans les Antilles. Malheureusement, les avancées de la chimie et le développement à la même époque de l'indigo de synthèse beaucoup moins cher à produire aura raison de cette indigoterie qui ferme définitivement en 1897.

Tristan Yvon, archéologue à la DAC de Guadeloupe, est l'auteur d'un ouvrage de référence publié en 2015. Il est disponible ici : <https://www.karthala.com/accueil/2943-la-production-dindigo-en-guadeloupe-et-martinique-xviiie-xixe-siecles-histoire-et-archeologie-9782811113490.html>



L'EUROPE S'ENGAGE EN  
**GUADELOUPE**



2023-2027

# FEADER

FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR  
LE DÉVELOPPEMENT RURAL

## Vous avez *un projet* ?

AGRICULTURE / AGROALIMENTAIRE / DÉVELOPPEMENT RURAL



[www.europe-guadeloupe.fr](http://www.europe-guadeloupe.fr)

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR LES FINANCEMENTS  
EUROPÉENS EN GUADELOUPE SUR LE SITE INTERNET DÉDIÉ





## ÉTAPES D'UN PROJET

De la conception de votre projet, en passant par la demande de financement, la demande de paiement jusqu' à l'archivage de votre dossier



## LES APPELS À PROJETS

Visualisez les appels à projets en cours et téléchargez la liste des appels à projets publiés ou à venir mis en place dans le cadre des programmes européens gérés par la région Guadeloupe



## TROUVER UN FINANCEMENT

Retrouvez tous les financements des programmes européens dont la Région Guadeloupe est autorité de gestion ou organisme intermédiaire de gestion



## FAIRE UNE DEMANDE D'AIDE

Je suis prêt(e) à déposer mon projet et à solliciter une subvention européenne.  
J'ai identifié le programme européen pouvant financer mon projet.



## LES PROJETS FINANCÉS

Des exemples de projets financés en Guadeloupe par l'Europe avec les différents fonds européens FEDER, FSE+, FEADER ou FEAMPA



## ACTUALITÉS

Suivez les actualités du jour ou plus anciennes pour tout savoir sur l'action de l'Europe en Guadeloupe



### EN SAVOIR

Informez-vous  
sur le FEADER  
en Guadeloupe