

Ben GUYAG

By

EWAG

MARS 2023 N° 116

**Emmanuel Assier
de Pompignan**
fondateur de Mokafé

**UN LIEU
ET UN CAFÉ
D'EXCEPTION**

**PERTE
D'AUTONOMIE**
30% de budget
en plus pour
l'accompagnement
médico-social

DOSSIER

Production locale :
tracer de nouvelles
perspectives

ENTRETIEN

Faire du Creps
Antilles-Guyane une
entité incontournable

ELLES FONT LA GUYANE

Salariées ou cheffes
d'entreprises, des femmes
inspirantes à l'honneur

**Marlène
Fung**
cofondatrice
de Nath Café



Allianz



MARTINIQUE

20 rue des arawaks
Zac de chateauboeuf

BP 1025

97247 Fort-de-France cedex



Jeux de dames !



FORD PUMA

DISPONIBILITÉS IMMÉDIATES
EN STOCK



UN DESIGN AUDACIEUX POUR LES FEMMES QUI OSENT



Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer



FORD CAYENNE - 1358 route de Baduel - Cayenne | www.ford.gf



Du salon à l'assiette

Le Salon international de l'agriculture terminé, éleveurs, maraîchers, acteurs de l'agro-transformation et politiques ont quitté Paris et regagné champs, laboratoires et bureaux. Avant cela, serrés et unis sur les photos d'usage, ils ont affiché fièrement leur savoir-faire, leur produits, leur patrimoine. Le salon est fait pour ça, mettre en scène la tradition agricole du pays France et son étonnante vigueur régionale. Et aussi, se retrouver autour d'un besoin commun : manger et boire à sa faim, à son goût, à hauteur de ses finances et en préservant sa santé.

Le salon constitue ainsi un point d'étape annuel, avec un constat : le modèle agricole du XXe siècle a vécu, en Hexagone comme en Outremer. L'importation de fruits et légumes règne sans pitié et l'agriculture locale a perdu son sens premier, nourrir ses habitants. À Paris, l'association "Les Amis de la Terre" a profité de l'édition 2023 pour interpeller sur le danger de "l'accaparement des terres" par des multinationales et l'émergence "d'agri-managers" en charge de rentabiliser des milliers d'hectares. Un collectif d'élus appelle dans Le Monde à défendre une « exception alimentaire et agricole », forgée sur le modèle de "l'exception culturelle" qui protège des règles commerciales de libre-échange !

Chez nous, même dynamique, avec des acteurs de diverses envergures, tous engagés à inventer le juste modèle économique et environnemental : en donnant sa place à la polyculture, en testant la terre pour cultiver son jardin créole en sécurité, en choisissant des saveurs locales pour nos enfants, en donnant une voix aux jeunes agriculteurs, en adaptant nos produits aux attentes de la restauration rapide... Le salon international est terminé, les photographes sont partis, place à l'agriculture.

Mathieu Rached
Rédacteur en chef
Guadeloupe Martinique Guyane

édito



Les magazines **KaruMag**, **GuyaMag**, **MadinMag** et **SoualiMag**
sont édités par le groupe EWAG.

Consultez tous nos
magazines sur www.ewag.fr
Pour nous envoyer un mail :
prenomnom@ewag.fr

Directeur de publication
Laurent Nesty

Directrice du digital
Audrey Barty

Directrice de la stratégie commerciale
Aurélie Bancet (0690 37 54 82)

Directeur du développement
Luciano Sainte-Rose (0696 07 62 64)

Directeur Guyane
Mathieu Delmer (0694 26 55 61)

RÉDACTION

Rédacteur en chef
Mathieu Rached

Coordination
Amandine Sauvage (0690 68 34 49)

Rédacteurs
Adeline Louault - Alix Delmas - Amandine Ascensio
- Audrey Juge - Axelle Dorville - Colette Coursaget
Julie VdW - Karolynne Hubert - Lise Gruget
Sandrine Chopot - Sarah Balay - Yva Gelin

Secrétaire de rédaction
Chantal Bigay

Photographes
Jean-Albert Coopmann - Jody Amiet
Lou Denim - Mathieu Delmer

Photo couverture
Mathieu Delmer

Design graphique
Gwénaél Tilly (0690 65 23 97)
Jessica Schwaller (sikproduction972@gmail.com)

Illustratrice
Orane Phedon

RÉGIES

Martinique
Élodie Losada (0696 19 31 98)
Luciano Sainte-Rose (0696 07 62 64)
Camille Schafer (0696 89 45 63)
Estelle-Maria Bonnaire (0696 56 10 56)
Isabelle Louis-Joseph-Dogué (0696 04 38 47)

Guadeloupe
Aurélie Bancet (0690 37 54 82)
Joséphine Notte (0749 25 61 21)
Jeanice Bordes (0691 24 28 92)

Assistante commerciale
Christiana Fidelin (0691 28 12 40)

Guyane
Mathieu Delmer (0694 26 55 61)

DIGITAL

JRI
Alice Colmerauer (0690 30 84 30)
Aubane Nesty (06 43 56 26 67)

Motion design - JRI
Sariatha Boulard
Karolynne Hubert

Rédaction web
Mathilde Claverie

Communication digitale
Lucille Pinsard

DISTRIBUTION

Guyamag : Iguanacom (0694 26 55 61)
Karumag : Colibri Agency (0690 53 72 30)
Madinmag : M.C.P. (0696 78 36 56)

© EWAG - La reproduction, même partielle, des articles et illustrations publiés dans ce magazine est interdite. EWAG décline toute responsabilité pour les documents remis.



Ce magazine est imprimé aux Antilles-Guyane, imprimeur certifié PEFC, sur papier issu de forêts gérées durablement. Ouvrage imprimé à 100% avec des encres respectueuses de l'environnement et conforme à la norme imprim'vert.



EWAG GUADELOUPE - SIÈGE
Rue H.Becquerel - BP2174
97195 Jarry Cedex
0590 41 91 33

EWAG GUYANE
5 Chemin Grant
Lotissement Montjoyeux
97300 Cayenne
0694 26 55 61

EWAG MARTINIQUE
Immeuble Périé Médical, 22 Rue Ernest
Hemingway, ZAC Etang z'abricots,
97200 Fort-de-France
0596 30 14 14

Multirisque 100%^o.Pro

ASSURANCE PRO 100% SUR MESURE

ARTISAN | COMMERÇANT | SERVICE

3 mois offerts*
aux créateurs
d'entreprise !



Parce que chaque métier est différent, nous avons développé une assurance multirisque professionnelle modulable, pour répondre à 100% aux besoins spécifiques de votre activité.

gfacaraibes.fr



Asiré nou la !

GFA Caraïbes

Document non-contractuel à caractère publicitaire. Les garanties peuvent donner lieu à exclusions, limitations et franchises. Pour connaître le détail, l'étendue et les conditions de garantie, reportez-vous aux dispositions générales et particulières du contrat. La souscription d'un contrat ou de certaines garanties demeure soumise à nos règles d'acceptation des risques.

* 3 mois de cotisation offerts la première année du contrat, pour toute nouvelle souscription d'un contrat multirisque professionnelle 100% Pro Artisan/Commerçant ou 100% Pro Service. Offre valable du 00/00/2023 au 30/06/2023. Voir conditions en agence.





À LA UNE

8/ Nath Café. Café passion

TERRITOIRES

12/ Image du mois

14/ Brèves

18/ « Faire du Creps Antilles-Guyane une entité incontournable »

20/ Expo : “la dernière bagnarde de Guyane”

22/ Collectivité territoriale de Guyane. Maternité et petite enfance : protéger en synergie

24/ Cesece Guyane. Éclairer l'action publique

26/ ARS. Pourquoi une direction de l'autonomie ?

ENTREPRISES

28/ Ayodélé Germa. Un trait d'union entre nos différences

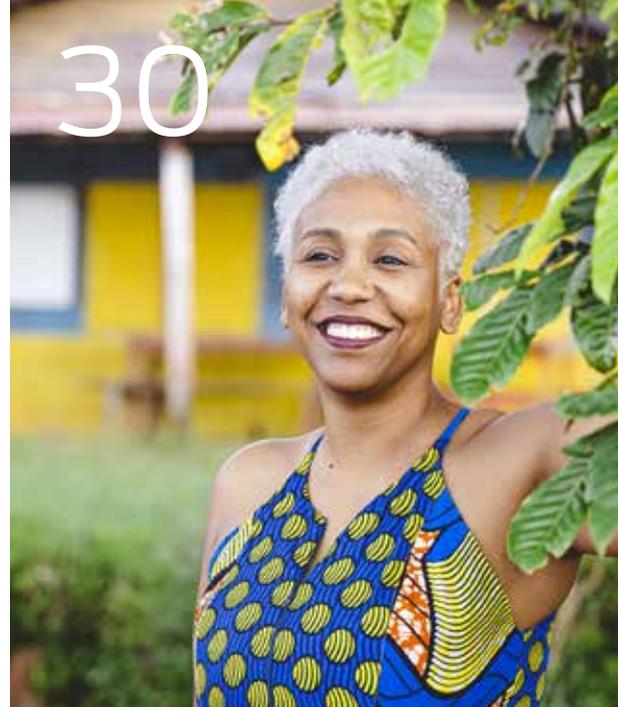
30/ Raphaëlle Rinaldo. Ancrée dans son territoire

32/ Allianz. Un engagement sans faille

34/ Be a boss. Coup de projecteur sur l'entrepreneuriat au féminin

36/ Air France. Des femmes aux commandes

38/ 7 INSPIRATION. Seconde vie : cheffes d'entreprise



EXPERTISE

40/ Boîte à outils

DOSSIER

// Production locale : tracer de nouvelles perspectives

42/ Dossier de la rédaction

48/ Délices de Guyane. Une folle envie de chocolat ?

PAUSE CAFÉ

50/ Coup de cœur

52/ Tendances au travail

53/ Carrière d'Outre-Mer

54/ Culture

56/ Ce qu'il ne fallait pas loupier

Sommaire

Café passion



Quand un torréfacteur rencontre une grande amatrice de café, cela donne naissance à une recette spéciale **Nath Café**, un café d'expérience torréfié en Guyane qui se démarque par plus de mousse, plus de longueur et plus de fraîcheur en bouche. Rencontre avec **Marlene Fung, cofondatrice de l'enseigne Nath Café et Emmanuel Assier de Pompignan, fondateur de Mokafé.**

Texte Sandrine Chopot - Photo Mathieu Delmer

Quelle est l'histoire de Nath Café ?

Marlene Fung, cofondatrice de l'enseigne Nath Café : Fan des salons de thé, grande amatrice de café, j'ai impulsé l'idée à ma sœur, Nathalie, qui était en pleine reconversion professionnelle. En 2013, elle a ouvert le premier Nath Café, au centre-ville de Cayenne. À cette époque, j'étais salariée dans le domaine immobilier. L'idée était de créer un lieu « hors du commun » sur le territoire pour permettre aux Guyanais de se faire plaisir autour d'un café, d'un thé, d'une gourmandise. Le 2e Nath Café a ouvert en 2018 à Rémire-Montjoly avec un décor similaire mais toujours dans l'esprit d'offrir un espace cosy et atypique. Aujourd'hui, nous disposons de cinq points de vente dont le dernier qui se trouve dans la salle d'embarquement de l'aéroport.

Quelle est la place de Nath Café dans le quotidien des Guyanais ?

Nos enseignes sont ouvertes tous les jours de 7h à 20h. Que ce soit pour boire un café avant d'aller travailler, une pause déjeuner, un goûter, Nath café est très vite devenu un lieu incontournable autant pour les rencontres entre jeunes que pour les rendez-vous professionnels, les sorties en famille. Nous adaptons notre offre aux demandes de nos clients tout en restant dans le cadre de notre concept et identité. Les ambitions de Nath café sont d'essayer, autant que possible, de travailler avec les producteurs et artisans locaux afin de pouvoir proposer et développer des produits frais et de qualité.

À quelle expérience gustative peut-on s'attendre ?

Nath Café propose un large choix de boissons à base de café et de thé sélectionnés avec soin, des bubble teas, des smoothies, des jus de fruits locaux. Nous proposons aussi des gourmandises, comme des cheesecakes, donuts, carotte

cake et quiches maison, des crêpes salées et sucrées, des glaces artisanales. Nous souhaitons élargir notre gamme « fait maison » ainsi que les produits locaux afin d'offrir une expérience gourmande, unique, conviviale et surtout riche en belles rencontres ! Notre force est l'envie permanente d'adaptation, d'amélioration et d'évolution.

De votre côté, Emmanuel Assier de Pompignan, vous devenez partenaire de Nath Café en tant que producteur de café avec "Mokafé" ...

Emmanuel Assier de Pompignan : Oui, Mokafé est né grâce au COVID. C'était le moment ou jamais pour se lancer dans un nouveau projet. Gros buveur de café, l'idée de monter une usine de torréfaction a fait son chemin. J'ai suivi une formation qui m'a permis d'acquérir les connaissances et compétences nécessaires au métier de torréfacteur. La société a été créée fin 2020 et les premières productions ont eu lieu en juin 2022.

Quels sont les process de torréfaction ?

Nous réceptionnons le café sous forme de grains verts séchés qui proviennent principalement de l'Ouganda, d'Éthiopie, du Honduras. Le process de torréfaction est artisanal et dure entre 12 et 15 minutes, contre 1 à 4 minutes pour un process industriel. Ainsi, le café est cuit de manière moins agressive ce qui lui permet de développer plus d'arômes et de saveurs. Nous pouvons sortir environ 240 kg de café par heure. Pour le moment, nous produisons des petits volumes car nous nous laissons le temps d'échanger avec nos clients, de savoir s'ils apprécient notre café, de connaître leurs attentes.

D'INGÉNIEUR À TORRÉFACTEUR

Originaire de la Martinique, Emmanuel Assier de Pompignan est ingénieur en mécanique conception de systèmes. Il a travaillé au Canada, aux Antilles, en Guyane, pour le compte de différentes entreprises. Son coup de cœur pour le territoire l'amène à s'y installer et à changer de métier. « J'aime la nature, la douceur de vivre qui règne ici. La Guyane est riche d'une population métissée. On peut voyager sans quitter le pays ». Gros consommateur de café - c'est d'ailleurs grâce au café qu'il obtient son diplôme d'ingénieur - à la manière d'un sommelier, Emmanuel apprend à aiguïser ses cinq sens, à laisser chaque grain exprimer ses potentialités. « Quand les grains verts arrivent à l'usine, ils sentent le végétal. Au cours de la cuisson, ils dégagent une odeur de brioche, de café caramélisé, c'est tout simplement magique ». Son coup de cœur ? "Le Nath Café évidemment".



Combien de références proposez-vous ?

Aujourd'hui, Mokafé propose sept références : quatre références de dosettes compostables compatibles Nespresso et trois références de paquets de 250 gr de forces différentes : arabica grains, arabica moulu, robusta moulu. Nos cafés sont moins chers que beaucoup de cafés importés. Dans les prochaines semaines, nous prévoyons de sortir quatre nouvelles références de café en grains de 1 kg.

Diriez-vous qu'il existe "une signature Mokafé" ?

(sourire) Je dirais que nous avons réussi, oui. Notre offre de café a été travaillée pour satisfaire le goût des Guyanais, on me dit souvent que c'est un café "fort et parfumé mais qui n'arrache pas" ! Les Guyanais sont également fiers de boire un café torréfié localement et de manière artisanale.

Pourquoi une collaboration avec Nath Café ?

M.F : Il est évident que l'arrivée d'un torréfacteur en Guyane était un rêve. Dès l'installation de l'usine, j'ai pris contact avec Emmanuel. Lors de notre rencontre, il m'a fait goûter un de ses cafés qui, je l'avoue, n'était pas mon préféré. Je lui ai demandé si je pouvais faire ma propre recette. Et à ma grande surprise, sa réponse a été : « Oui, bien sûr ! ». Depuis ce jour, notre collaboration ne s'arrête plus.

E.A.P : Plusieurs essais ont été réalisés avant de trouver la recette idéale. Pour répondre aux critères de Marlène, nous avons joué sur le temps et la température de cuisson. Cette recette élaborée à partir de grains du Honduras permet à Nath café d'avoir une tasse qui a plus de mousse, plus de longueur en bouche, avec des notes acidulées.

D'autres projets de développement suivront ?

EAP : En Guyane, il y a quelques parcelles de café à Régina et Apatou. J'aimerais développer une référence de café 100 % local. Je souhaite également importer plus de cafés de différentes origines. Je prévois d'ouvrir l'usine aux visites le samedi matin afin de permettre aux curieux d'assister à la torréfaction.

MF : J'attends avec impatience le café 100 % made in Guyane de chez Mokafé ! Et les Guyanais également...

MARRAINE DES TALENTUEUSES

L'association FemmDoubout, présidée par Virginie Lebeau, encourage la promotion et la valorisation de l'entrepreneuriat au féminin. Elle porte l'incubateur les « Talentueuses », un programme qui se déroule simultanément à Paris, aux Antilles-Guyane et à La Réunion. Cette année, **Marlene Fung** est la marraine de la cohorte guyanaise de la 3ème édition. "Durant six à huit mois, 12 porteuses de projet par territoire seront accompagnées par cet incubateur nomade et interrégional pour concrétiser leur projet, décrite-elle. Elles pourront bénéficier d'un accompagnement personnalisé, suivre des formations, profiter d'un réseau ». Sur le principe du « Business Sparring Partner » développé aux États-Unis, elles auront tous les atouts en mains pour monter sur le ring et préparer leur offensive. « Dans ma carrière professionnelle, en tant que femme et de par mes origines chinoises, j'ai dû jouer des coudes pour faire ma place auprès des hommes. Aujourd'hui, j'aimerais partager mon expérience. La femme ne doit pas baisser la garde, elle a toutes les ressources nécessaires pour réussir ».



Nath Café Montjoly

491 route de Montjoly
97354 Rémire-Montjoly
05 94 38 95 11
<https://www.facebook.com/Nathcafe/>



Mokafé

4 Impasse des Compagnons, Village du Grand Port,
97354 Rémire-Montjoly
FB @mokafeguyane
INSTA @mokafe_guyane



ALLIANZ HORIZON NÉO 2023

De nouveaux horizons pour votre épargne

Faire fructifier votre épargne dans une période d'incertitude des marchés, mérite toutes nos précautions et toute notre expertise. Notre nouveau support en unités de compte* Allianz Horizon Néo 2023 est un fonds à formule proposé au sein des contrats Allianz Vie Fidélité et Allianz Capitalisation Fidélité (contrat d'assurance vie de groupe et contrat collectif de capitalisation souscrits par l'association l'ANCRE). Ce support vous permet de dynamiser votre épargne, diversifier votre capital et profiter du potentiel de performances des marchés financiers, en contrepartie d'un risque de perte en capital. Rencontrez dès maintenant votre conseiller Allianz pour définir votre profil et vos attentes. **Pour en savoir plus, rendez-vous sur outre-mer.allianz.fr ou en agence.**



* Support en Unités de Compte présentant un risque de perte en capital en cours de vie et à son échéance. Offre soumise à conditions consultables dans les documents décrivant le support (brochure commerciale, Documents d'Informations Spécifiques...) disponibles auprès de votre conseiller.



Document à caractère publicitaire

Allianz Vie - Entreprise régie par le Code des assurances - Société anonyme au capital de 643.054.425 euros - Siège social : 1 cours Michelet - CS 30051 92076 Paris La Défense Cedex - 340 234 962 R.C.S. Nanterre
ANCRE - Association régie par la loi du 1er juillet 1901 27 boulevard des Italiens - 75002 Paris





« Slow commerce » à l'horizon

Au départ, un projet étonnant : ressusciter le commerce à la voile. Le *Tres Hombres*, affrété par un importateur hexagonal, les frères de la Côte, est le voilier cargo qui accomplit cette mission depuis 2017. Cette année, arrivé dans la Caraïbe chargé de denrées d'Hexagone, il a quitté la Martinique vendredi 3 février, direction Marie Galante et la Barbade. Au total, il rapportera en Europe 35 tonnes de produits locaux : rhum, épices et cacao. "Aussi écologique que possible, aussi économique que nécessaire", le projet comprendra bientôt un deuxième navire, d'une capacité de 120 tonnes, et avec de nouvelles escales à l'étude, en Guyane et au Brésil.

200

C'est le montant, en millions d'euros, d'un appel à projet de la CMA CGM qui concerne l'ensemble de la filière maritime et vise à financer les projets engagés dans l'objectif du Net Zéro Carbone d'ici 2050. Le budget annoncé est dédié aux différentes solutions proposées et ces dernières sont examinées tous les deux mois par une équipe d'experts. Dossier à soumettre sur <https://decarbonation.cma-cgm.com>



“I LOVE RVN”

C'est officiel, l'assemblée de Martinique a approuvé le drapeau rouge-vert-noir comme emblème officiel. “Autant lié à des confrontations d'idées qu'à des luttes collectives et historiques”, le drapeau RVN imaginé dans les années 60 par un militant anticolonialiste veut être aujourd'hui le symbole identitaire de tous les Martiniquais. Sur les réseaux sociaux, les nombreux commentaires, les craintes, les joies des uns et des autres ont inspiré un designer martiniquais* qui a créé un motif et un message universel décliné sur des badges. De quoi devenir aussi, demain, une signature pour des visiteurs conquis par l'île ?

*créateur du concept store Le Bocal, à Château Gaillard, Trois Ilets

S'exporter au féminin

Exporter son entreprise au-delà des frontières de l'Union Européenne ? C'est ce qu'aide à accomplir la plateforme numérique E4F. Un lieu virtuel, exclusivement féminin, lancé en Martinique le 3 février et accessible à toutes les femmes entrepreneuses d'outremer. L'objectif ? renforcer les entreprises féminines dans leur capacité à s'exporter. Pour en savoir plus www.e4f-network.eu



**ALERTES
“POLLUTION”**
AVEC L'APPLICATION
SENTINELLES DE LA NATURE,
LES GUYANAIS SIGNALENT
UN SITE DE POLLUTION
ET ORIENTENT DIRECTEMENT
LES ÉQUIPES DE NETTOYAGE
DE TERRAIN.

100% la réunion



Sur l'île de la Réunion un label 100% local vient d'être lancé. Le label met ainsi en avant l'origine et la qualité du produit qu'il soit issu de la production animale, végétale ou transformée.



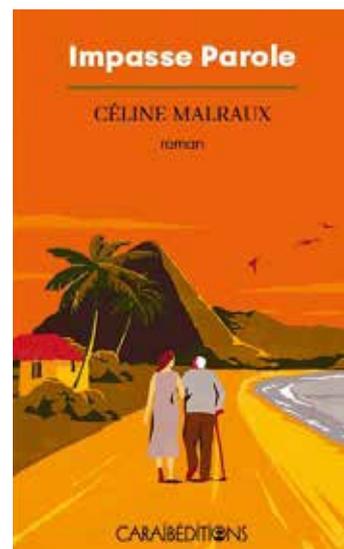
Recensement de tortues

Le Réseau Tortues Marines de Guyane a annoncé, début février, que sur les trois espèces protégées, deux ont vu leur bilan annuel de ponte augmenté. Il s'agit de la tortue verte et la tortue olivâtre. Cependant les chiffres sont en baisse pour la plus grande des tortues marines : la tortue Luthe. Parmi les causes de baisse de cette population : la pêche au filet, les attaques de chiens errants ou encore le braconnage.

UN FONDS VERT



Doté de 2 milliards d'euros, le « Fonds vert » devra permettre de renforcer la capacité d'adaptation des territoires au changement climatique. Destiné aux diverses collectivités territoriales et leurs partenaires publics ou privés, il se divise en 13 programmes d'aide tels que « S'adapter au recul du trait de côte » ou encore « Soutenir le tri à la source et la valorisation des biodéchets ». Informations à retrouver sur www.aides-territoires.beta.gouv.fr



LA FIN DE VIE : UN DILEMME ET UN ROMAN

Elle fait rarement la une des journaux, mais elle est ces mois-ci au cœur d'une réflexion nationale. Depuis le mois de décembre, tous les 15 jours, 184 citoyens tirés au sort "travaillent" sur la fin de vie, s'intéressant à la prise en charge de la souffrance, aux soins palliatifs et l'éventuelle aide active à mourir. Hasard des calendriers, il y a quelques semaines, est paru "Impasse Parole", le premier roman de Céline Malraux, journaliste et auteure, dans lequel elle interroge sur la mort et la possibilité de la hâter, "pour les croyants et les non croyants". A travers l'amitié entre une jeune infirmière, athée, et un vieux monsieur, son héroïne, Victoire, sonde le mystère de la vie sur fond de croyances magico-religieuses antillaises. Un roman initiatique qui résonne inévitablement en nous. **Impasse parole**, de Céline Malraux, ed. Caraïbéditions, 20,70€.



PLATEFORME RÉNOVATION

La Guadeloupe, la Guyane, la Réunion et la Martinique peuvent réunir leur expertise dans la construction de bâtiments durables sur une seule et même plateforme gratuite appelée PERGOLA. Le but est de mettre en lien les professionnels du secteur mais aussi de créer une base de données réunissant les connaissances des outremer dans ce secteur. [https://www.pergola-outremer.fr/ombree/Goncourt noir](https://www.pergola-outremer.fr/ombree/Goncourt%20noir).



Depuis 2017, le parc amazonien, le Surinam et le Guyana travaillent sur une meilleure gestion du plateau des Guyanes autour de 4 thématiques liées au développement durable. La dernière, l'écotourisme, a fait l'objet d'un rapport publié le 31 janvier qui clôture le projet RenfoRésAP et liste des solutions concrètes : le besoin de formation des acteurs aux solutions de financement, la nécessité d'utiliser des produits biodégradables, ou encore en lien avec l'orpaillage illégal, le renforcement de la collaboration des gardes forestiers des différents parcs. www.parc-amazonien-guyane.fr

14 millions

C'EST LE MONTANT ACCORDÉ PAR LE GOUVERNEMENT DANS LE CADRE DE FRANCE 2030 POUR 8 APPELS À PROJETS « PLAN INNOVATION OUTRE-MER ». LE BUT, ACCOMPAGNER LES DÉMARCHES SOUTENANT L'INNOVATION EN OUTREMER. ON RETROUVE NOTAMMENT, EN GUYANE, UN PROJET DU **CIBIG** (CENTRE D'INGÉNIERIE BIO-INSPIRE DE GUYANE) AFIN DE VALORISER LES RESSOURCES NATURELLES D'AMAZONIE GUYANAISE ET UN AUTRE DU **PARM**, EN MARTINIQUE, OÙ LE PROJET BIO R VEUT CRÉER UN RÉSEAU DE COOPÉRATION BIORESSOURCES POUR LA VALORISATION DE LA BIOÉCONOMIE.

EDUCATION À L'ENVIRONNEMENT ET AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Guyanaises et guyanais, à noter dans vos agendas : la 7ème édition des Rencontres Régionales de l'EEDD du 29 au 31 mars. Une nouvelle édition qui met à l'honneur les actions en lien avec la pédagogie et l'éducation existante dans le secteur de Roura. Des rencontres qui ont lieu tous les deux et permettent des échanges privilégiés avec les acteurs de terrain.



Un événement



Elles ont osé, pourquoi pas vous ?



BE / A BOSS

BE ENTREPRENEURE

ETAPE

ANTILLES GUYANE

PHASE DE PRÉ-SÉLECTION

La sélection des meilleures entrepreneures de Guadeloupe, Guyane, Martinique, Saint-Martin et Saint-Barthélémy

Rendez-vous sur www.be-a-boss.com

Quelles entrepreneures nous représenteront lors de la grande finale nationale?

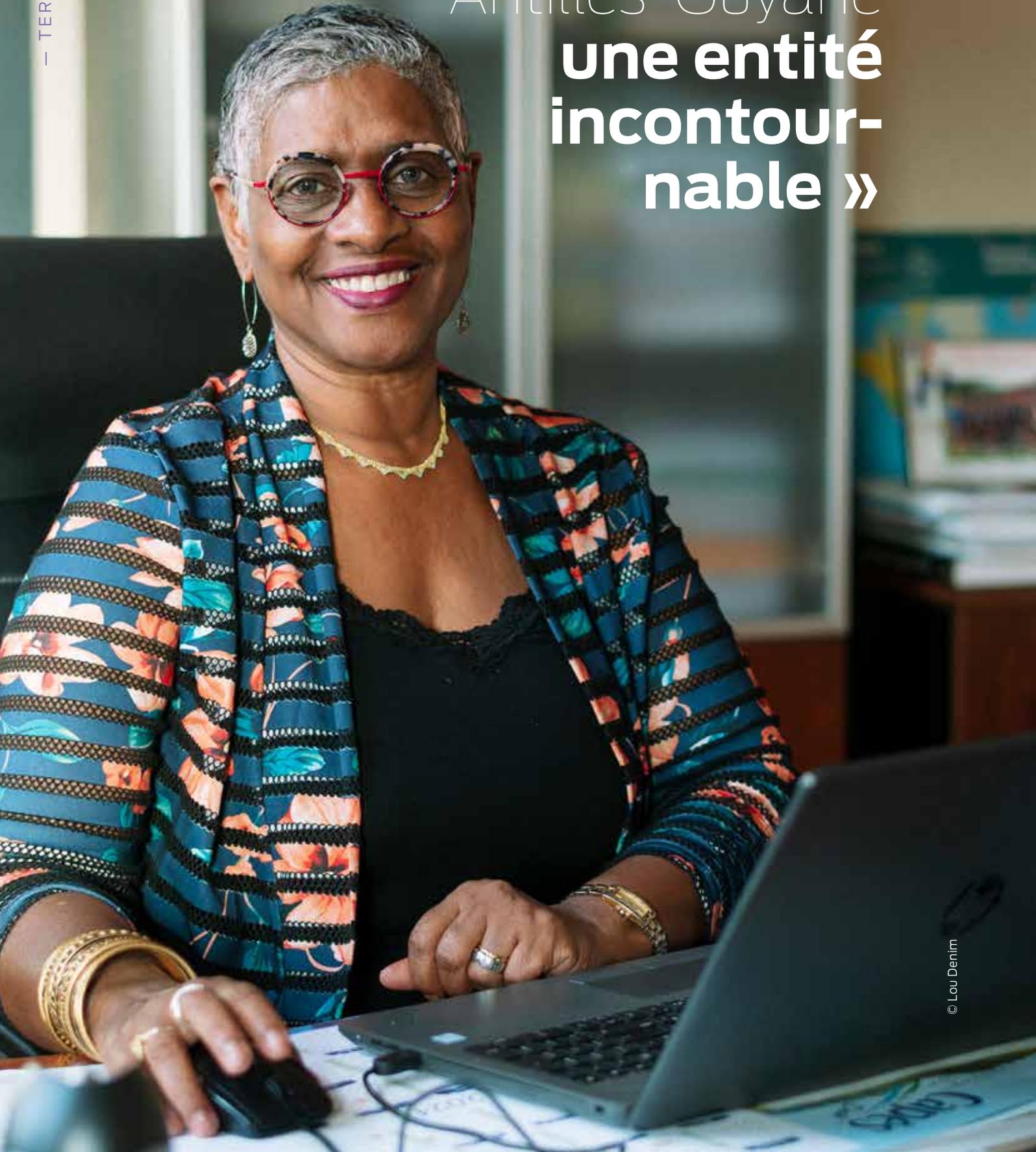
BE A BOSS AWARDS 9^{ÈME} ÉDITION LE 21 SEPTEMBRE 2023 - PARIS



BeAbossAntillesGuyane



« Faire du Creps
Antilles-Guyane
**une entité
incontour-
nable** »



© Lou Denim

Chantal Cusset-Gaydu, directrice du Creps Antilles-Guyane

Chantal Cusset-Gaydu a, depuis six mois, pris les rênes du Creps des Antilles et de la Guyane. Son projet : faire de ce centre de ressources, d'expertise et de performances sportives, un lieu incontournable pour les sportifs du monde entier.

Texte Sarah Balay - Photo Jude Foulard

Vous êtes la première femme à diriger le Creps Antilles-Guyane. Avant cette prise de fonction, vous étiez proviseur au lycée Chevalier de Saint-Georges. Pourquoi ce nouveau challenge ?

J'ai toujours aimé les challenges, je suis une véritable compétitrice ! J'aime m'investir là où il y a de la complexité. J'ai vraiment adoré travailler dans ce lycée et je voulais sincèrement y rester pour finir ma carrière. En cinq ans, nous avons beaucoup œuvré pour remettre cet établissement sur les rails. Mais l'envie de remettre les mains dans le cambouis était trop forte ! Relever des défis, ce n'est pas chose facile, mais c'est tellement passionnant. Dans la vie, on n'a rien sans effort. En tant que professionnels, nous devons montrer l'exemple aux jeunes générations.

L'univers du sport ne vous est pas inconnu puisque vous êtes à l'origine de la création de la Cité scolaire d'excellence sportive (CSES) implantée dans l'enceinte même du Creps... En effet, j'ai créé cette structure, unique en France, en 2010 et je l'ai dirigée jusqu'en 2017. Je suis très fière de cet établissement qui compte aujourd'hui 170 élèves entre la 4e et la terminale. Beaucoup de sportifs professionnels sont issus de ces différentes promotions. Avec mes équipes, nous avons su donner une âme à cette cité où les élèves formaient une grande famille.

Parlez-nous du Creps... Un établissement en pleine évolution que le grand public ne connaît pas vraiment.

Le Creps existe depuis 1965. Au départ, il était destiné à former les futurs professeurs d'EPS (éducation physique et sportive). Aujourd'hui, c'est un outil de performances ouvert à tous : sportifs, clubs, associations, écoles, etc. Il concourt à l'éclosion de l'excellence sportive tout comme à la promotion du sport, notre allié santé. Grâce à ses équipements (piste, piscine, terrains, salles, etc.), il a vocation à accueillir des sportifs professionnels des quatre coins du monde désireux de s'entraîner dans des conditions climatiques favorables. Teddy Riner vient souvent comme beaucoup de Guadeloupéens en équipe de France (escrime, sports collectifs), mais aussi des professionnels du canoë kayak, etc. Dernièrement, l'athlète belge, spécialiste de l'heptathlon, Nafissatou Thiam est venue fouler notre piste et le judoka, Romuald Raboteur, a été pris en charge par le Creps et la MRP (maison régionale de la performance) avant d'être sacré champion de France de para judo le 21 janvier dernier. Le Creps, c'est aussi un centre de formation qui propose tous les brevets professionnels et diplômes jeunesse et sport (coach, encadrant, manager, etc.). Mais le Creps c'est aussi un Centre de Santé ouvert à tous avec, notamment le développement de son pôle Activité physique adaptée.



Le Creps Antilles-Guyane accueille des sportifs professionnels des quatre coins du monde”

Quelles sont vos ambitions pour cette structure ?

Je veux faire du Creps une entité reconnue au niveau régional, national et international. Le centre doit donc être attractif et la population doit pouvoir se l'approprier. Pour cela, nous investissons beaucoup, appuyés par la Région et l'ANS (agence nationale du sport), dans des équipements modernes : une piste connectée depuis 2019, capable de mesurer de façon numérique les performances et une nouvelle salle d'escrime. Sont prévus pour 2023, une salle d'haltérophilie, un terrain de basket 3x3, un terrain de rugby réhabilité. À plus long terme, nous envisageons un deuxième gymnase. Côté formation, un master professionnel « Entraîneurs Caribéens » via une convention avec le Staps (1), l'Insep (2) et l'université des West Indies, basée en Jamaïque, sera ouvert à la rentrée. De nouvelles salles de formation verront le jour. Nous travaillons aussi au retour des deux pôles volley-ball et natation. Pour rayonner encore, rien de tel que l'événementiel. En avril, nous recevrons les Étoiles du Sport, opération qui rassemble les champions actuels pour accompagner les jeunes, avec, entre autres, Marie-José Péric.

Le Creps rayonne-t-il sur la Caraïbe ?

Nous avons beaucoup à apprendre des pays de la Caraïbe, passés maîtres dans plusieurs disciplines sportives. Ils ont développé des façons d'entraîner très intéressantes. Inversement, ils sont demandeurs de notre expertise et de notre matériel. Ils peuvent bénéficier au Creps, d'infrastructures qu'ils n'ont pas chez eux. À ce jour, nous collaborons surtout avec la Jamaïque, Cuba et Porto-Rico.

Comment se préparent les JO de 2024 au Creps ?

Nous sommes labellisés Centre de préparation des jeux (CPJ) afin de permettre aux équipes de venir s'entraîner. Pour ces jeux olympiques et paralympiques de Paris, la France comptera plusieurs jeunes issus de la CSES comme les escrimeurs Coraline Vitalis (20e des jeux olympiques de Tokyo en 2020), Luidgi Midelton champion du monde junior en 2018, le judoka Kenny Livèze, champion du monde junior août 2022 et bien d'autres.

1. Staps : Sciences et techniques des activités physiques et sportives

2. Insep : Institut national du sport, de l'expertise et de la performance

La **force** de vivre !

Bartet, Bartète, Bartête, Barthete. Un nom de famille mal orthographié dans la presse et les documents administratifs, une vie d'injustice et de contradictions... Quelle est la véritable histoire de Marie Bartete, connue comme **“la dernière bagnarde de Guyane”**, envoyée depuis l'Hexagone ? À l'occasion d'une exposition virtuelle qui lui est consacrée, Guyamag tente de retracer le fil.

Texte Sandrine Chopot

EXPOSITION EN LIGNE

Vanessa Van de Walle, archiviste à Rémire-Montjoly ; Christiane-Katia Ferré, auteure de *Graine de Bagnarde* (éd. Saint-Léger) et co-réalisatrice du documentaire *Matricule 107*, ont retracé le parcours de Marie Bartete, en confrontant ce qui a été rapporté sur sa vie et la réalité s'appuyant sur des documents d'archives.

<https://criminocorpus.org/fr/expositions/la-veritable-histoire-de-la-bagnarde-marie-bartete/>

A SAINT-LAURENT-DU-MARONI Marie Bartet

la dernière femme-forçat vient de mourir au bagne

ARRIVÉE A 26 ANS, ELLE ÉPOUSA UN MEURTRIER, LE PERDIT AINSI QUE SES DEUX ENFANTS ET C'EST A 76 ANS QU'ELLE SUCCOMBE

On l'a portée au cimetière des Bambous. Quarante libérés, pieds nus, pleuraient à son convoi

(Lire en page 5 l'article d'Alexis DANAN)



Marie Bartet, photographée l'an dernier, près de sa case

Sur son acte de naissance, Marie est Bartette mais son père signe Bartete. Née en 1863 à Monein, dans le Béarn. « Comme toutes les petites paysannes du Béarn, Marie grandit, certainement heureuse près de son père qui lui apprend à faire le ménage, traire les vaches, battre le fléau, courir à la source Bartete pour faire sa toilette et remplir les seaux », explique Katia-Christiane Ferré, auteure de *Graine de Bagnarde* (éd. Saint-Léger). Peu de temps après la mort du père, Jeanne, la mère, part en prison, accusée d'escroquerie et de vol. Elle disparaîtra à tout jamais de la vie de ses enfants. Abandonnée à 13 ans, pour subsister, Marie n'a qu'une seule solution : devenir une voleuse de survie.

Une vie sans rédemption

Alors qu'elle est domestique, Marie a un enfant naturel à 19 ans dont on perd la trace. « Après sa première condamnation pour vol, on suppose qu'il fut abandonné. Ce bébé a d'ailleurs aujourd'hui une descendance et Marie a des arrières-arrières-arrières... petits enfants », explique l'archiviste Vanessa Van de Walle. Marie quitte les Pyrénées-Atlantiques pour Bordeaux. Elle enchaîne vols et escroquerie. « Trois punitions vont condamner Marie à la relégation pour récidive (loi inique de la 3^{ème} République). Celle-ci consistera dans l'internement perpétuel sur le territoire des colonies », précise Katia-Christiane Ferré. Marie est alors envoyée au bagne de Guyane.

Matricule 107

Le 3 avril 1889, Marie touche terre au « couvent » officiellement le « dépôt des femmes reléguées » à Saint-Laurent du Maroni, actuel collège Eugénie Tel Eboué. « La plupart des femmes étaient accusées de vols et venaient de l'Hexagone, quelques-unes des colonies. Les reléguées étaient collectives. Une fois sorties, elles devenaient des reléguées individuelles et pouvaient être réintégrées si leur comportement était jugé mauvais. C'est ce qui arriva à Marie quand son concubin l'accusa de vol. Elle retourna chez les sœurs », ajoute l'archiviste. La vie des reléguées est monotone. Selon l'historienne Odile Krakovitch, dans les « Femmes Bagnardes », la journée est de huit heures durant laquelle elles s'adonnent le plus souvent à des travaux de couture. La routine change le dimanche avec une messe célébrée sur place et une promenade obligatoire. « Cette vie monotone peu propice à la joie déclenche colère, dépression, envie de fuir. Les maigres rations, la faim incite au vol. Marie n'y résistera pas et sera punie à maintes reprises », commente Katia-Christiane Ferré. Marie a comblé un des souhaits de la 3^{ème} République : elle donne naissance à trois enfants qu'elle a perdus et un mari bagnard.

Une société sexiste

En choisissant de se focaliser sur le parcours d'une personne, Vanessa et Katia-Christiane interrogent sur la condition des femmes tant comme condamnées que comme femmes libres. Pour exemple, les descriptions peu élogieuses du journaliste



« Mme Marie Bartet me reçoit au milieu de ses poules, devant sa petite maison de bois pleine de libérés hirsutes... »

Alexis Danan : « Peut-être aurais-je dû me contenter du spectacle que leur affreuse décrépitude me donnait. (...) ». De son côté, l'administration ne se montre pas plus flatteuse. Dans un rapport, on peut lire : « L'âge avancé de ces femmes (39 seulement sur 95 ont moins de 40 ans), l'état d'épuisement dans lequel se trouve la plupart d'entre elles, les rendent sans utilisation sérieuse possible dans les lieux de relégation. Ce n'est pas avec les femmes reléguées que l'on pourra arriver à constituer des familles dans les colonies pénales ». Marie décède le 13 mars 1938 à l'hôpital de Saint-Laurent du Maroni par suite de cachexie sénile. « Quarante libérés, pieds nus, pleuraient à son convoi comme des orphelins », écrit Alexis Danan. « Marie voulait vivre coûte que coûte. Elle avait foi en l'avenir, ce qui lui a permis d'arriver à cet âge remarquable pour une reléguée. Marie n'est pas Louise Michel, cette jeune paysanne ne représente rien pour l'Histoire, c'est pourquoi nous nous sommes obstinées à la sortir de l'ombre ! » conclut Christiane-Katia Ferré.

LA DERNIÈRE BAGNARDE" DE SLM ÉTAIT GUADELOUPÉENNE

Si Marie est bien la "dernière bagnarde originaire de l'Hexagone" à mourir à Saint-Laurent du Maroni, le "titre" de dernière bagnarde revient à Amélia Fricacée, dite Florence, matricule 368, une guadeloupéenne envoyée en Guyane pour incendie. « Elle arrive à Saint-Laurent du Maroni en 1887 et meurt en 1943. Nous ne connaissons rien de sa vie. Son dossier de condamnée est vide », tient à préciser Vanessa Van de Walle.

Maternité et petite enfance : protéger en synergie

En organisant, mi-février, son premier congrès de la Protection maternelle et infantile (PMI), la **Collectivité territoriale de Guyane** (CTG) a souhaité réunir tous les acteurs du secteur autour d'un seul et même projet : comment mieux protéger en Guyane ?

Texte Sarah Balay - Photo CTG



de formation médicale, paramédicale et médico-sociale autour des problématiques locales. Notre ambition ? Favoriser le partage d'expériences, permettre une meilleure synergie entre les acteurs, améliorer la prise en charge des usagers, améliorer le soutien à la parentalité, accroître le nombre de places de garde et surtout présenter les différentes missions de la PMI souvent méconnues. Il était important d'évoquer nos difficultés (transport, recrutement de personnels, etc.) et nos interactions avec les différentes instances comme les associations, les centres hospitaliers, l'agence régionale de santé, la caisse d'allocations familiales, etc. Nous sommes parvenus à rassembler près de 150 personnes sur ces journées de travaux et d'échanges. Une vraie réussite.

Pourquoi l'organisation de cet événement était-il nécessaire ?

Josiane Dupré, directrice administrative de la PMI de Guyane : L'organisation de ce 1er congrès de la Protection maternelle et infantile (PMI), du 14 au 16 février, à Cayenne, émane d'une volonté politique forte. Pour sa mise en place, nous avons travaillé de concert avec les élus, notamment la vice-présidente de la Collectivité territoriale de Guyane (CTG), Patricia Saïd, chargée de la santé et de la solidarité. Séduite par son caractère innovant et convaincue de son intérêt pour améliorer les questions de prévention et de la petite enfance, Patricia Saïd a impulsé une véritable dynamique autour de cet événement majeur pour la santé en Guyane. Les enjeux sont, en effet, de taille pour notre territoire : en matière de santé périnatale, les grossesses précoces et les IVG (interruptions volontaires de grossesse), sont importantes. La couverture vaccinale est également hétérogène entraînant une vulnérabilité de certaines populations face aux maladies infectieuses. Sans oublier une croissance exponentielle de la population avec 8 000 naissances par an.

Quels étaient les objectifs de ce congrès ?

Nous voulions réunir les différents professionnels de l'enfance





Dans quel(s) domaine(s) en particulier la Guyane doit-elle concentrer ses efforts ?

Nous devons travailler sur la réduction des disparités sur le territoire, notamment en matière de postes à pourvoir. La collectivité territoriale n'hésite pas à mettre les moyens afin que nous puissions assurer nos missions même sur les communes les plus éloignées. C'est le cas, par exemple, à Maripasoula, où, faute d'un nombre de sage-femmes suffisant, nous avons signé une convention avec l'hôpital. Celui-ci nous met à disposition le personnel et nous lui fournissons les locaux, le matériel et les contraceptifs. Nous souhaitons également communiquer davantage sur nos actions, les promouvoir et susciter les vocations autour de nos métiers. Cela se concrétise, entre autres, par l'accueil de stagiaires au sein de nos services grâce à un agrément prévu pour recevoir des internes en médecine (médecine générale, santé publique et pédiatrie), obtenu cette année.

Des représentants de Guadeloupe et de Mayotte ont participé à ce congrès. En quoi l'expérience des autres territoires peut être utile à la Guyane ?

Les interventions de nos homologues de Guadeloupe et de Mayotte nous ont permis de réaliser plusieurs choses : d'abord, que nous n'étions pas les plus mal lotis. Ces deux régions ont, en effet, fait le choix de ne plus assurer certaines missions contrairement à la Guyane. C'est le cas, par exemple, des bilans de santé dans les écoles. En Guadeloupe, la couverture n'est pas complète et Mayotte en a totalement fait l'impasse. En revanche, dans d'autres domaines, leur expertise nous

conforte dans la réalisation de certains projets comme le recrutement d'EJE (éducateur de jeunes enfants) afin d'assurer un accompagnement à la parentalité. Nous souhaiterions aussi suivre l'initiative de la PMI de Mayotte qui, avec l'ARS, a lancé un protocole inédit de vaccination des enfants de 0 à 6 ans. Ce protocole prévoit de donner aux infirmiers, en grand nombre sur ce territoire, le droit de vacciner les plus petits, en complément des médecins. Une méthode intéressante pour accroître la couverture vaccinale du pays.



Nos efforts doivent surtout être concentrés sur la réduction des disparités sur le territoire "

*Josiane Dupré,
directrice administrative de la PMI
et de la promotion de la santé*

Éclairer l'action publique

La Présidente Fleurival, s'est adressée au cours de la cérémonie de vœux du **Cesece Guyane**, aux membres, collaborateurs et principaux partenaires de conseil afin de fixer la ligne directrice de cette institution refondée pour les prochains mois.

Cette institution qui est moins une assemblée consultative qu'un organe expertal de la société civile pour la Guyane a été renforcée par la loi 3DS, loi n° 2022-217 du 21 février 2022. Par un vœu politique, d'avoir une institution qui satisfasse, à l'exigence d'efficacité que nous souhaitons, dans la manière d'envisager notre action. Nous l'avons voulu et nous l'avons fait par cette volonté commune manifestée depuis le début de notre mandature. Une évolution du Cesece Guyane qui fera date, car elle constitue le résultat d'une stratégie pensée et conduite par nous-mêmes. Désormais, nous pourrions créer de nouvelles sections telles que définies dans le décret n°2022-1386 du 31 octobre 2022 relatif à la composition, à l'organisation et au fonctionnement des conseils économiques, sociaux, environnementaux, de la culture et de l'éducation de Guyane et de Martinique.

Une vision qui repose sur l'expérience accumulée tout au long de ces dernières années par l'écoute active de toutes les propositions faites au sein de nos instances de travail par nos membres et les formuler par des propositions concrètes pour réfléchir sur la Guyane de demain. Nos avis constituant une vraie source d'enrichissement pour tous les schémas structuraux de la collectivité territoriale de Guyane.

Cette méthode façonnée par nous, qui vise à montrer que les politiques publiques guyanaises gagnent à être alimentées et nourries par la société civile et par conséquent par cette nouvelle assemblée opérationnelle. Cette page historique indélébile doit demeurer dans le marbre, de la volonté guyanaise de maîtriser sa terre et son destin.

Il ne s'agit pas d'un caprice ou d'une demande déraisonnée mais l'expression d'avoir une vision pragmatique et réaliste des choses. Il ne s'agit pas de défier une quelconque autorité étatique pour jouer au révolutionnaire à la petite semaine. Il s'agit au contraire, d'entamer avec tous les partenaires, publics et privés, décentralisés et déconcentrés, une démarche de co-construction, mettant en mouvement tous les corps constitués ou non de la société guyanaise.

C'est dans ce cadre que j'inscris la participation active du Cesece Guyane au sein du Copil sur l'évolution statutaire de la Guyane. Le monde a définitivement changé et les classifications d'hier ne sont plus celles d'aujourd'hui, à telle enseigne qu'on parle désormais de pays émergents et pays émergés dans la compétition économique mondiale. Attelons-nous à la tâche dans nos singularités, dans nos différences

et dans nos coutumes, mais ayons tous l'œil rivé, sur un seul objectif : la transformation de ce pays dont on parle depuis si longtemps avec tout le potentiel qu'il possède. Passons des incantations aux actes et résolument au service du bien-être des générations, d'aujourd'hui et des générations futures.

Ainsi depuis son installation, le Conseil a travaillé sans relâche pour mettre la vision et l'expertise de la société civile au service des politiques publiques guyanaises. Assemblée utile et reconnue, le Cesece Guyane est aujourd'hui un acteur incontournable dans la co-construction de l'avenir de la Guyane.

UNE ASSEMBLÉE EXPERTALE POUR ÉCLAIRER L'ACTION PUBLIQUE

Les principaux partenaires se sont exprimés aux vœux du Cesece Guyane.

- **Le Président de la Collectivité Territoriale de Guyane**, Gabriel Serville a souligné « le travail accompli par le Cesece et la bonne collaboration qui existe entre les deux instances ». Il salue « la vision prospective du conseil », « tournée vers l'avenir dans une démarche de co-construction » en précisant « cette conception pragmatique et réaliste des études produites par le Cesece Guyane ».
- **La Conseillère Économique Social et Environnemental de la Guyane au Cese**, Hélène Sirder, souhaite « renforcer les liens entre le terrain et les décisions prises dans l'hexagone en sollicitant plus souvent les acteurs publics, politiques et sociétaux ».
- **Le Préfet de la Région Guyane**, Thierry Queffelec voit « le Cesece Guyane comme un espace démocratique qui existe et participe à l'enrichissement des débats ». Il appuie « le travail réalisé dans l'étude du Cesece Guyane sur « l'immigration » « dont les préconisations sont d'une très grande justesse et propose une ouverture vers l'extérieure ». « Le rôle du Cesece est de préparer l'avenir sans compromettre le présent - Relever les défis comme l'accueil en Guyane des Cesece de France pour montrer un autre visage de ce territoire ».



Dossier préparé par Marthe Panelle-Karam
CESECE GUYANE
Pôle Présidence— 1 Place Léopold Heder — BP 47025
97307 Cayenne Cedex
0594 289 605 / 0594 300 600

www.cesece-guyane.fr
marthe.panelle-karam@ctguyane.fr

Retrouvez notre actualité sur les réseaux sociaux.





Pourquoi **une direction de l'autonomie** ?

En 2018, l'**ARS** a fait le choix de créer une direction de l'autonomie (DA). Elle a pour mission le pilotage de la politique régionale d'accompagnement médico-social des personnes en situation de handicap et de perte d'autonomie. Le point avec Réginaldo Grace-Étienne, son directeur.

Texte Sandrine Chopot - Photo Mathieu Delmer

Comment est organisée la Direction de l'Autonomie ?

Elle est composée de huit agents aux compétences multiples. Elle est organisée en deux pôles : organisation et développement de l'offre médico-sociale et allocation de ressources. Ces pôles ont en charge respectivement :

- la définition et la mise en œuvre des politiques relatives au parcours de prise en charge des personnes âgées (PA), des personnes en situation de handicap (PH) et des personnes avec des difficultés spécifiques¹ (PDS) ;
- le pilotage de l'allocation de ressources et la tarification centralisée des établissements et services médico-sociaux (ESMS). La DA est également renforcée par un médecin référent de l'offre médico-sociale et d'un chef de projet des systèmes et réseaux d'information.

Quelles sont ses principales missions ?

Nous définissons l'organisation de l'offre médico-sociale (planification, autorisations, investissements) ainsi que la politique d'allocation des ressources aux ESMS. On encadre les modalités de contractualisation ou conventionnement avec des gestionnaires et assurons le suivi de la qualité et l'efficacité : enquêtes, observation médico-sociale, indicateurs, référentiels, innovations, enjeux ressources humaines. À l'échelle régionale, nous animons une approche partenariale en lien avec la Collectivité Territoriale de Guyane et les fédérations et de manière articulée avec la commission spécialisée de l'offre médico-sociale de la Conférence régionale de la santé et de l'autonomie (CRSA). Nous sommes donc en charge du déploiement des ESMS qui concourent à la prise en charge des publics cibles (PA, PH et PDS). Pour mener à bien ces missions, nous accompagnons et finançons 109 ESMS et disposons d'un budget de 104 millions euros qui est en progression de 30 %.

En matière de politique du handicap, quelle est sont les objectifs qui guident votre action ?

Nous voulons mettre l'accent sur l'insertion professionnelle des personnes handicapées. La commémoration des 18 ans de la loi du 11 février 2005 (voir encadré) a été l'occasion de porter un regard sur le chemin parcouru mais aussi sur les actions nécessaires à

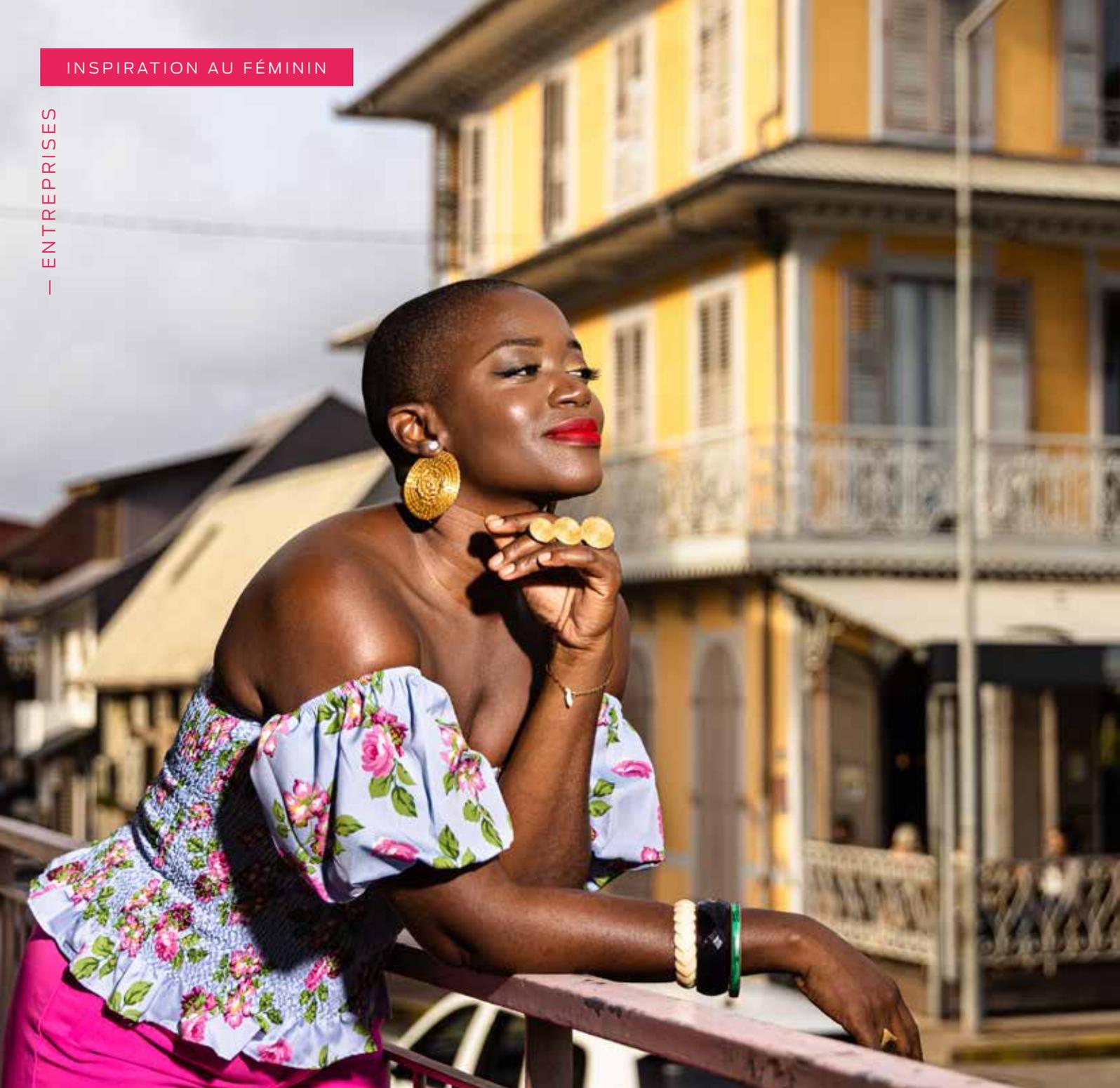
l'efficacité de la prise en charge et de l'insertion de ce public. Nous nous appuyons sur le plan de transformation des Établissements et service d'aide par le travail (ESAT) qui vise à renforcer les droits des personnes accueillies mais aussi garantir pour chacun de poursuivre une trajectoire professionnelle. Dans le cadre du Plan Régional d'Insertion des Travailleurs Handicapés, un groupe de travail ad hoc relatif aux ESAT et aux entreprises adaptées (EA), ou entre ESAT et « entreprises classiques » a été initié en s'appuyant sur les acquis des travaux conduits avec les entreprises adaptées. Cette démarche sera renforcée par un travail partenarial destiné à mettre en œuvre le décret du 14 décembre 2022 visant à fluidifier le parcours professionnel.

HANDICAP : LOI DU 11 FÉVRIER 2005

Vote il y a 18 ans, la loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées fait référence. Il s'agit de l'un des principaux textes sur les droits des personnes en situation de handicap depuis la loi de 1975. Concrètement, la politique du handicap pose les grands principes qui s'appuient sur deux socles essentiels :

- La stratégie d'accessibilité pour tous sans exclusion qui est généralisée à tous les domaines de la vie sociale sans exception pour permettre « l'accès à tout et pour tous » et ce, quelle que soit la forme de handicap. Elle concerne les personnes handicapées, les personnes à mobilité réduite, y compris de manière temporaire.
- Le droit individuel à la compensation des surcoûts du handicap reconnu aux personnes en situation de handicap.

¹ Ce sont des personnes confrontées à des problématiques d'addiction pouvant être en situation de précarité et nécessitant une prise en charge médicale et paramédicale ainsi que d'un accompagnement social.



Un trait d'union **entre nos différences**

Journaliste, animatrice et productrice audiovisuelle, **Ayodélé Germa** aime informer et discuter dans l'écoute et le respect de l'autre. Son rêve ? Favoriser le mieux vivre ensemble à travers des débats constructifs entre des personnes « qui n'auraient jamais pris un café ensemble ».

Texte Adeline Louault - Photo Jody Amiet

Elles font la Guyane

Un jour par an, le 8 mars, Elles font la une des médias au nom de la nécessaire lutte pour l'égalité des droits. Et chaque année, "Elles" vous donnent rendez-vous dans nos magazines. Inspirantes, fières, obstinées et lumineuses, elles écrivent notre histoire à tous à travers la leur, sans calcul ni complexe.

À la rencontre des Guyanais

Voix chaude, regard profond et port de tête impérial, elle semble destinée à faire carrière dans l'audiovisuel. Pourtant, à son arrivée en Guyane en 2014, elle déchanse. « Le trac me mine, je doute de moi et hésite à repartir. » Heureusement, le destin s'en mêle et d'autres chances se présentent. De la radio, elle passe à la télévision, transite par la presse écrite avant de revenir sur les ondes, son domaine de prédilection. Âpre à la tâche, polyvalente, elle ne rechigne pas devant les heures sup et les défis. Au gré des reportages, des émissions qu'elle anime, des journaux qu'elle présente, Ayodélé rencontre des Guyanais de tous âges, de toutes communautés, de toutes catégories socio-professionnelles. Commence alors à germer l'idée d'Ago by Ayodélé Germa, sa société de production, créée en 2022. « Ago est un mot qui sert à s'annoncer avant d'entrer. Pour moi c'est le signe que, malgré l'océan et les centaines d'années de séparation dues à notre histoire commune, certaines choses sont sanctuarisées. Ce nom est un trait d'union entre ma vie d'ici et ma vie là-bas. C'est un terme symbolique qui réunit et permet de s'inviter dans les foyers, ce que je compte faire avec mes émissions. »

D'Ayo à Ago

Soutenue par les Premières de Guyane, elle peaufine son projet et s'entoure d'une équipe. « Dans ma famille, avec mon petit frère notamment, on adore parler, débattre, argumenter, c'est notre manière de nous affronter, en toute bienveillance ! C'était naturel pour moi de vouloir reproduire ce schéma. » Ago est une plateforme de débats tournés en public. Ayodélé y réunit des invités aux profils opposés pour parler de sujets de société comme les rapports hommes-femmes, l'avenir de la jeunesse... Ces rencontres offrent l'occasion d'amener des personnes à proposer des solutions pour l'intérêt commun, malgré leurs divergences d'opinion. Quel meilleur terrain que la Guyane avec sa diversité de cultures, de langues et de coutumes pour épuiser les débats ? « Je veux montrer qu'on peut tomber d'accord sur nos désaccords. Ces face-à-face doivent provoquer de l'émulation plutôt que des accrochages. » Deux émissions sont déjà en boîte. La première, sur le thème « Qu'est-ce qu'être Guyanais aujourd'hui ? », est visionnable sur YouTube, en attendant d'être diffusée par une chaîne de télévision. « Rien n'est acquis, tout reste à conquérir », aime à répéter Ayodélé.

LES PARTENAIRES DU PROJET AGO :

Le théâtre de Macouria, le Cercle des lumières, Aline Dulac, le Medef Guyane, l'Accordeur, Toukan Elokan, le Grand Hôtel de Montabo, les Premières Guyane, Radio Péyi ainsi qu'une vingtaine de bénévoles passionnés : Grégory Alexander, Hendry Moreira Suzuki, Mirtho Linguet, Fabrice Charlery, Scarlett Arujo Buchi, Tanguy, les frères Corvo, Loïs Ataké, Maël, Mykes, Magali Martinez, Carter Bossé, Candace, Yvan Ho You phat, Joseph Belbrun, Alain Eoche, Rodman, Jack-Pierce Bruné, Isabelle Hidair Krivsky, Yvon Baltaz, Bruno Gasc, Othniel Sanvee, Olaitan Germa, Kossi Sanvee, Mawunyilolo Sanvee et Godfried Gogonata Germa (REP).... et tous ceux et celles qui de près ou de loin contribuent à la bonne marche de ce projet.

Au Togo dont elle est originaire, son prénom signifie « la joie dans la maison » en langue Yoruba. Joyeuse, Ayodélé Germa ? « Je le suis maintenant mais, petite, j'étais d'une timidité maladive, souvent enfermée dans ma chambre, à lire et dessiner. » C'est pourtant dès l'enfance qu'elle prend l'habitude de réciter ses leçons à tue-tête, sous le manguier du jardin, s'imaginant face à un large auditoire. « Passionnée par la télévision, j'admirais beaucoup Denise Epoté, une journaliste de TV5 très distinguée. » Étudiante en droit à l'université de Lomé, elle fait de la radio le week-end et anime une chronique culinaire sur la chaîne nationale. Remarquant son potentiel, un professeur l'oriente vers l'École Supérieure de Journalisme de Lille. Une expérience « grisante » qui lui permet de rencontrer des étudiants du monde entier et d'apprendre toutes les ficelles du métier. Diplômée, Ayodélé roule sa bosse dans différentes rédactions en France hexagonale avant de tomber sur une petite annonce publiée par Radio Péyi sur DOM Emploi.



Ancrée dans son territoire

Elle parle avec enthousiasme, elle est pétillante. Débordante d'énergie et d'optimisme, **Raphaëlle Rinaldo** est un rayon de soleil qui œuvre au quotidien pour un futur exemplaire.

Texte Sandrine Chopot - Photo Jody Amiet

Responsable de l'antenne Guyane « Osons ici et maintenant », fondatrice de l'agence SAMA, co-fondatrice de Bèl Nati, et bientôt future directrice de l'association SEPANGUY, Raphaëlle est une femme engagée et passionnée. « La transmission, le partage de la connaissance de nos patrimoines culturels et naturels sont des valeurs qui me portent au quotidien. Un savoir ne vaut que s'il est partagé. La Guyane dispose de tous les atouts pour oser un modèle de développement viable économiquement et respectueux de l'environnement. La souveraineté des territoires est mon domaine de prédilection », explique-t-elle.

Tête chercheuse

Arrivée en Guyane à 2 ans, de parents guadeloupéens, Raphaëlle affiche un parcours sans faute. Après deux années de classe préparatoire aux grandes écoles, elle obtient son diplôme d'ingénieur en Sciences Technologies et Industries du Bois à l'ENSTIB. Aussitôt, elle rêve de partir découvrir le monde... mais des rencontres exceptionnelles vont changer son chemin de vie. « Lors de mes études d'ingénieur, j'ai réalisé un stage ouvrier en exploitation forestière dans l'entreprise de Mr Lucien Raguin en Guyane. À la fin de mon cursus, ce dernier m'a contactée pour me proposer un sujet de thèse me disant que j'irai explorer le monde plus tard. J'ai dit OUI ! J'étais convaincue que la science devait servir au développement du territoire », commente-t-elle. Durant sa thèse, Raphaëlle développe un outil multicritères d'identification des arbres de la famille des Lauracées (famille du bois de rose, laurier, avocat...) dans un but d'une production durable et certifiée d'huiles essentielles. Sa thèse en poche, son désir de voyage la titille à nouveau...

Appétence pour les sciences humaines et sociales

Rebondissement. En août 2012, un poste de responsable scientifique s'ouvre au Parc Amazonien de Guyane. Elle hésite à postuler mais le Président du Conseil scientifique du PAG la convainc et ses propos sont toujours gravés dans sa mémoire. « Si tu ne postules pas, tu ne pourras pas dire au monde que tu existes ! ». Sa candidature est retenue. Durant huit années, Raphaëlle travaille sur des problématiques environnementales, mène des enquêtes en sciences humaines et sociales auprès des différentes communautés locales. « Le PAG m'a permis de monter en compétences au niveau juridique, de relier les mondes entre eux, à savoir, la science, les institutions, les communautés. J'ai pris plaisir à faire de la concertation et de l'animation scientifique, à travailler avec les organismes de recherche français et du plateau des Guyanes, à former des médiateurs sur Camopi et Maripasoula, à participer à des missions scientifiques en sites isolés », souligne la jeune femme.

Développeuse de possibles

Janvier 2020, une nouvelle opportunité s'offre à elle. Elle accepte le poste de responsable de l'antenne Guyane « Osons ici et Maintenant », un concept inspiré du Canada qu'elle entend bien développer sur le territoire. « À ce jour, nous avons accompagné une cinquantaine de jeunes à trouver leur voie à travers des programmes Katapult. L'idée est d'apprendre à mieux se connaître, à lever les freins liés à leur insertion sur des parcours qui durent 6 à 8 mois », précise-t-elle. Mi-mars, un nouveau défi l'attend : elle occupera à 100 % le poste de directrice de l'association SEPANGUY, pour laquelle elle est bénévole scientifique depuis 2018. Pour pouvoir agir et entreprendre de la sorte, Raphaëlle a besoin de se ressourcer, « c'est quand je suis assise dans une pirogue au milieu de la nature ». Un temps "d'ancrage" nécessaire à tout un chacun, explique-t-elle. Il faut être « ancré dans notre environnement pour se propulser ! ».

CHANGER LE MONDE, ÇA S'APPREND !

Raphaëlle est la première candidate des territoires ultramarins à avoir été sélectionnée pour participer à la formation proposée par le Collège Citoyen de France qui prépare les responsables publics de demain. « Cette formation me donnera les clés pour avoir de l'influence au niveau politique et faire bouger les choses », espère-t-elle.

Un engagement sans faille

En Guadeloupe, Guyane, Martinique, à Saint-Martin, Saint-Barthélemy et Saint-Pierre et Miquelon, **Allianz** revendique son rôle "d'assureur local" et ses engagements. Entretien avec Fabienne Hébreu, déléguée régionale Amériques Outre-Mer, qui détaille sa vision et revient sur la mise en lumière de ses collaboratrices, photographiées en sur-couverture du magazine.

Texte Julie VdW - Photo Lou Denim



Fabienne Hébreu entourée de ses collaboratrices Patricia Aubin, Léna Bourgarel, Céline Delblond, Laurence Bride, Catherine Bourbonnaud, Chantal Abdoul, Natacha Joseph-Mondesir, Francine Tomasi, Anne-Laure Marchi, Johan Rilos-Marechal, Huguette Pheron

Quel est votre poste et quelles sont vos missions au sein d'Allianz ?

Je suis chargée de développer l'entreprise sur l'ensemble des territoires via nos trois réseaux de distribution : les agents généraux, les courtiers d'assurance et le partenaire bancaire. J'ai le plaisir de manager l'équipe de la délégation qui est constituée de plusieurs pôles dont l'inspection qui accompagne et forme notre réseau de distribution ; les services de gestion des contrats pour les biens privés et professionnels et pour les assurances de personnes ou encore les services d'indemnisation pour dédommager au plus juste les assurés à la suite d'un sinistre matériel ou corporel, ainsi que la comptabilité et les moyens généraux.

Quels sont les engagements d'Allianz en faveur des femmes et pourquoi avez-vous choisi de mettre à l'honneur ces femmes aujourd'hui en sur-couverture du magazine ?

J'ai une équipe de super collaboratrices, cadres et managers d'équipes. Des femmes formidables que je voulais mettre en lumière en ce mois de mars marqué par la journée de l'égalité des droits des femmes. En Guadeloupe, Les femmes sont au cœur du fonctionnement d'Allianz, tous nos services de back-office (comptabilité, indemnisation et souscription de biens et de personnes) sont notamment gérés par des femmes. Au total, elles représentent 75 % des effectifs, au sein d'un groupe qui a une vision très opérationnelle de l'inclusion, de la diversité et de l'égalité hommes-femmes. À titre d'exemple, le télétravail a été mis en place à la délégation dès 2018, permettant ainsi d'allier au mieux vie privée et vie professionnelle. Ensuite, étant moi-même femme et déléguée régionale du groupe sur la zone Amériques, j'ai une sensibilité forte sur ces enjeux d'égalité.

Quelles sont les valeurs chères à Allianz ?

La proximité, le professionnalisme, l'engagement, la solidité sont des valeurs qui nous sont chères. Nous sommes présents physiquement par le biais de délégations, d'agents généraux et de courtiers, ce maillage serré du territoire permet de garantir une grande qualité de service et de proximité pour les clients. Le professionnalisme et l'engagement vont de pair, tous les collaborateurs, qu'ils soient en délégation ou dans notre réseau de distribution, sont attachés à apporter leur meilleur conseil. Allianz est une institution financière solide, avec un ratio de solvabilité de 160 % en 2021, ce qui permet de rassurer les épargnants sur la bonne santé financière de l'entreprise. La solidité c'est aussi plus simplement la capacité à assurer – sans jeu de mots – nos engagements contractuels vis-à-vis de nos assurés, c'est-à-dire tenir notre promesse, régler les sinistres matériels et/ou corporels, livrer le capital attendu suite à une épargne, etc.

Quelle est l'actualité d'Allianz sur nos territoires ?

Allianz a sorti l'an dernier une belle offre commerciale : le pack famille, qui permet d'assurer à un prix avantageux, le véhicule, la maison (MRH), la garantie accidents de la vie (GAV) et la protection juridique. À chaque étape de la vie nous avons des besoins assurantiels précis auxquels nous pouvons répondre en tant qu'assureur généraliste.

Quel message souhaitez-vous faire passer aujourd'hui ?

Je voudrais sensibiliser sur la nécessité d'être assuré, même à minima. Trop de personnes (prévoyance, retraite,...) et trop de biens ne sont pas assurés sur nos territoires. Nous estimons que près de 40 % des maisons/ou appartements ne sont pas assurés bien que nous soyons sur des territoires extrêmement exposés (cyclones, inondations, glissements de terrain...) Face à cela, l'assurance fait partie des moyens dont nous disposons pour aborder l'avenir avec plus de sérénité et être prêts pour demain. C'est un bien de première nécessité.



ASSUREUR ENGAGÉ !

Présent en Guadeloupe depuis 1931, Allianz n'est pas qu'une multinationale, c'est aussi une entreprise impliquée localement, avec des équipes locales et des engagements au long cours avec la Ligue contre le cancer ou avec l'association CLIPPER qui fait découvrir la mer à des personnes défavorisées, en situation de handicap ou dans un parcours d'insertion. De même, l'assureur démarre cette année un programme lié à la sécurité routière avec l'entreprise MO LOC, gérée par Elodie Mombrun, pour participer à l'arrêt de l'hécatombe routière sur nos territoires.

Coup de projecteur sur **l'entrepreneuriat au féminin**

L'événement national **Be a boss** valorise et récompense les femmes qui entreprennent. Il se tient pour la cinquième année dans nos régions et met en lumière des projets innovants venus de Guadeloupe, Guyane, Martinique, Saint-Martin et Saint-Barthélemy.

Texte Adeline Louault – Photo Lou Denim



Laëtitia Christophe, directrice générale de LAÉ - Claudy Lombion, directrice de Dylis Communication et déléguée régionale Be a boss - Isabelle Duplessis, fondatrice de Nessens



L'essentiel est que
le projet présenté
soit innovant et
exportable”

Conçu pour stimuler et asseoir l'ambition entrepreneuriale, le « Be a boss Tour » permet aux femmes porteuses de projet ou entrepreneures depuis moins de 5 ans de faire connaître leur business, d'affiner leur stratégie et de développer leur réseau. Be a Boss est un forum de rencontres et d'échanges avec des experts de l'entrepreneuriat mais c'est aussi, pour les plus audacieuses, un concours. « Les “Be a Boss Awards” sont ouverts à toutes les femmes, quels que soient leur secteur d'activité et leur âge ! L'essentiel est que le projet présenté soit innovant et exportable », précise Claudy Lombion, directrice de Dylis Communication et déléguée Be a Boss aux Antilles-Guyane. Tech, écotourisme, agroforesterie, service à la personne ou prévention, les domaines représentés se distinguent par leur grande diversité.

Objectif podium

80 à 100 dossiers, à déposer en ligne, sont attendus. Le jury, composé d'une cinquantaine de partenaires (institutionnels, privés, associations, incubateurs, réseaux professionnels, etc.), présélectionne 7 projets pour chacun des 5 territoires. Les candidates retenues présenteront leur idée ou activité lors de la demi-finale qui se tiendra dans leur région de résidence. « 2 porteuses de projet sont élues par territoire ; 10 femmes au total se retrouveront pour la finale régionale en Guadeloupe à l'issue de laquelle deux lauréates seront désignées pour défendre leur concept à Paris pour la finale nationale. » La délégation régionale Be a boss, qui prend en charge le transport et l'hébergement des demi-finalistes et finalistes, espère un podium. « Nous nous en approchons un peu plus chaque année ! » Les 3 lauréates nationales recevront 30 000 € d'espaces publicitaires, une campagne de communication sur Sud radio et 42 000 € pour sécuriser les données et digitaliser l'activité de leur entreprise.

DATES À RETENIR

Clôture des candidatures : **5 mai 2023 à minuit**
Pré-sélection Guadeloupe : 26 mai 2023
Pré-sélection Guyane: 31 mai 2023
Pré-sélection Martinique : 2 juin 2023
Pré-sélection Saint-Barthélemy : 8 juin 2023
Pré-sélection Saint-Martin : 9 juin 2023
Finale Antilles-Guyane : **29 juin 2023 à Zenitude Hôtel Résidences - Le Salako au Gosier (Guadeloupe)**
Finale nationale : 22 septembre 2023 à Paris

LAURÉATES 2022

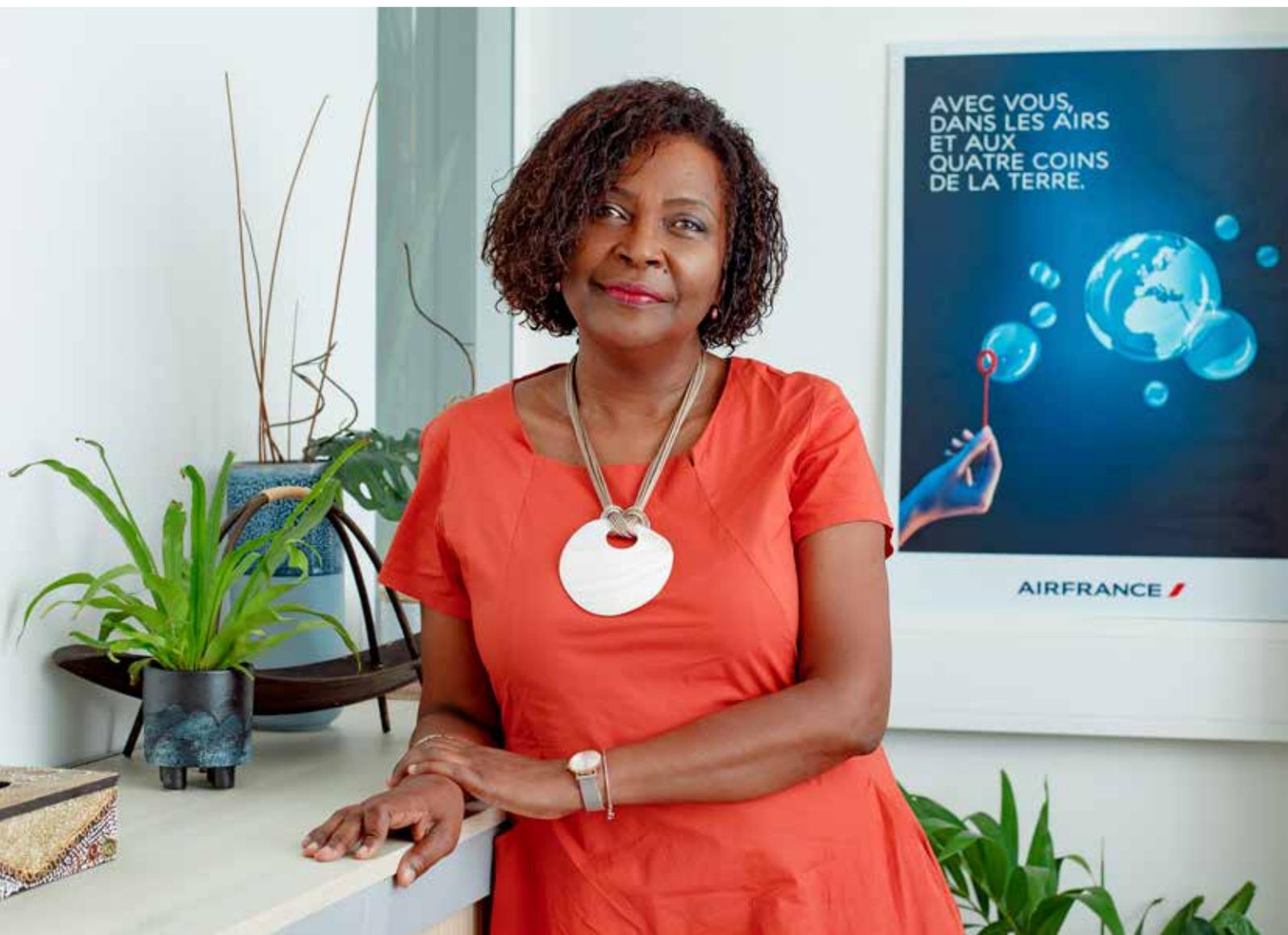
Isabelle Duplessis, gérante de Néssens qui est une gamme naturelle d'hygiène et de soins pour enfants, conçue à partir de matières premières locales. « La participation au concours Be a boss m'a permis de vaincre ma timidité et d'affiner mon projet qui était encore au stade de l'ébauche. La visibilité offerte par l'événement est indéniable : les portes s'ouvrent, le réseau s'étend, les dossiers de demandes de subvention avancent ! J'ai pu accéder plus facilement à certains distributeurs pour ma marque et recruter une commerciale qui m'a contactée suite au concours. »

Laetitia Christophe, directrice générale de LAÉ qui est une application qui coordonne le retour à domicile des patients après hospitalisation. « Be a boss était un challenge personnel : dans le milieu des startups et de l'innovation, il faut pitcher continuellement. Participer au concours permet de s'exercer à grande échelle et d'être prêt face à ses prospects. J'évolue dans la Medtech, un secteur où les femmes sont sous-représentées. Be a boss nous offre la chance de rencontrer d'autres entrepreneures et de nous nourrir de leurs expériences. Cela crée une émulation très enrichissante. J'incite toutes les femmes à tenter l'aventure : Si je l'ai fait, pourquoi pas toi ? »

Le **Brésil** aux portes de Cayenne !

Air France annonce le retour de la liaison aérienne entre Cayenne et Belém au Brésil dès le 5 mai 2023. Cette ouverture s'accompagne d'un panel de nouveautés sur le réseau régional Caraïbes. Un échange avec Marie-France François, responsable des ventes Guyane.

Texte Sandrine Chopot - Photo Mathieu Delmer



Marie-France François, responsable des ventes Guyane



Sur les périodes de mai-juin-septembre-octobre, le vol pour Cayenne-Belém sera accessible à partir de 399€ aller/retour ”

Quelles sont les nouveautés sur les produits du réseau régional Caraïbes ?

Marie-France François, responsable des ventes Guyane : La grande nouveauté, c'est l'ouverture de la ligne Cayenne-Belém le 5 mai prochain avec un vol hebdomadaire, chaque vendredi, assuré en Airbus A320. L'avion décollera tous les vendredis à 15h40 et reviendra le samedi matin. Cette ouverture répond à une forte attente des Guyanais sur le réseau régional. Elle contribue aussi à offrir au territoire de nouvelles offres de voyage et des perspectives de développement économiques avec notre voisin brésilien. Nous avons aussi adapté les horaires de vol pour Miami et Cayenne qui sont désormais plus accessibles via Fort-de-France ou Pointe-à-Pitre. Concernant notre flotte, deux Airbus A320, basés en Guadeloupe opèrent sur le réseau régional Caraïbes. Ils sont équipés de 168 sièges en cuir, 12 en cabine Business et 156 en cabine Economy, tous dotés de prises USB. Enfin, selon la tradition, le premier Airbus A320 dans notre zone a été baptisé Kourou, puis en septembre 2022, un second Saint-Laurent du Maroni.

Sur le réseau régional Caraïbes, Air France est souvent critiqué pour sa politique tarifaire, que répondez-vous ?

Effectivement, il y a une hausse des prix des billets (+ 39 %, 2022 vs 2019). La hausse du prix du carburant impacte les lignes long-courriers mais aussi celles du réseau régional Caraïbes. Sur la période d'été 2022, la forte demande par rapport à une offre en baisse de 27 % comparé à 2019, a mécaniquement augmenté les prix. En 2023, nous augmentons les fréquences entre Cayenne et les Antilles avec jusqu'à 10 vols hebdomadaires sur les périodes de départ et de retour des vacances scolaires d'été. En période creuse, nous lançons des promotions régulières sur l'ensemble de l'axe Sud. L'ouverture de Cayenne-Belém permet aussi d'offrir sur les périodes de mai-juin et septembre-octobre des prix attractifs à partir de 399 euros TTC aller/retour. Les vols se remplissent bien !

Et sur le produit long courrier, des nouveautés à signaler ?

Depuis 2017, la Guyane a été notre première destination Outre-Mer a bénéficié des nouvelles cabines (BEST) de nos Boeing 777/200 opérant sur la ligne Paris-Cayenne. Afin d'apporter des conditions de voyage optimales à nos clients, nous continuons à investir dans nos salons. Dès septembre 2023, la surface du salon à l'aéroport de Cayenne Félix-Éboué va doubler. Plus spacieux, avec un niveau de

prestations élevé, il aura une capacité d'accueil de 75 places au lieu de 30 aujourd'hui. Depuis janvier 2023, la rotation avec l'aéroport Roissy Charles-de-Gaulle est supprimée au profit exclusif d'Orly avec sept vols par semaine.

Comment se manifeste l'engagement d'Air France en termes d'économie durable ?

Le programme Air France Acts repose sur une stratégie de décarbonation, validée scientifiquement, qui s'articule autour de 4 piliers principaux : le renouvellement de la flotte, l'utilisation de bio-carburants, l'éco-pilotage, le développement de l'intermodalité. Notre volonté est de devenir leader de l'aviation durable ce qui est une attente essentielle de nos clients, salariés et parties prenantes.

DESTINATION MARIE-FRANCE

Un prénom prédestiné. Marie-France François a rejoint Air France il y a 38 ans. Elle gravit un à un les échelons et est nommée en 2022 responsable des ventes Guyane. « Air France a fêté ses 75 ans de présence sur le territoire. Je suis fière de travailler pour une compagnie qui a une Histoire aussi longue avec la Guyane. Nous formons une grande famille qui porte haut les couleurs de la France dans le monde entier. » En tant que manager, l'Humain est au cœur de ses préoccupations. Transmettre ses connaissances, aider les collaborateurs à monter en compétences, son relationnel avec ses équipes est basé sur la communication et l'échange. À la question : « Difficile d'être une femme chez Air France ? », elle répond : « La compagnie est engagée depuis longtemps pour l'égalité professionnelle et la mixité entre les femmes et les hommes. En Guyane, l'encadrement de proximité est composé en majorité de femmes. Tout est possible, il suffit juste de se donner les moyens. Pour preuve, notre directrice générale est une femme ! ».



Seconde vie : cheffes d'entreprise

Jaëlle Alaïs et Kincy Houssein
fondent un duo de choc.
Diplômées, salariées, mères de
famille, elles ajoutent un nouveau
chapitre à leur vie : cheffes
d'entreprise, spécialistes de
l'événementiel. Rencontre.

Texte Sandrine Chopot - Photo Mathieu Delmer

Vous organisez un mariage, un anniversaire, un séminaire, une soirée de gala, un team building... ? Deux femmes, "ingénieure en génie civil" et "assistante étude de prix", se chargent de tout. C'est la promesse d'une jeune structure atypique, 7 INSPIRATION, créée pour assurer l'organisation d'événements de petite ou grande envergure. L'une, Jaëlle, est donc ingénieure en génie civil chez Sodim Guyane ; l'autre, Kincy est assistante étude de prix chez Nofrayane et chargée de communication. Toutes deux salariées à temps plein du groupe Vinci Construction, mères de famille, elles sont désormais également cheffes d'entreprise. Alors, heureuses ? « Mettre des étoiles dans les yeux de nos clients, c'est notre plus grande satisfaction », lancent-elles à l'unisson.

Du projet à la réalité

Tout commence chez Nofrayane au sein du comité social et économique de l'entreprise. Avec l'appui d'une équipe, elles organisent de 2014 à 2018, différents événements en interne : arbre de Noël, gala de fin d'année, journées de découvertes en famille, fête des parents, journée des droits de la femme, etc. En 2017, dans le cadre de la JOMD, journée de l'Outre-Mer, elles tiennent le stand de Vinci Construction Dom-Tom à Paris dont l'objectif est d'attirer les jeunes à rejoindre leur groupe sur le territoire. Les événements s'enchaînent avec notamment l'organisation d'un mariage surprise en 2018 et divers événements en parallèle pour les familles respectives. « Durant 2 années consécutives, nous avons également organisé un "challenge sportif inter-entreprises à Maripasoula et aux Iles du Salut" pour le compte de notre groupe », poursuit Jaëlle. Contre toute attente, début 2020 donne un élan à leur

activité. « Une entreprise nous confie l'organisation de ses vœux. C'est le premier événement qui sortait du cadre familial et professionnel », explique Kincy. La crise COVID-19 met un court frein à l'activité « mais ne nous empêchera pas d'organiser un mariage pour notre famille fin 2020 puis en 2021 dans un contexte tout à fait inédit », poursuit Jaëlle.

Nouveau tournant

Début 2022, deux défis se présentent à elles. En premier lieu, elles organisent la soirée de lancement du club des Sorella — nouveau concept créé en Guyane par Nadine Félix. Puis leur président, Olivier Mantez leur confie l'organisation de la soirée de gala des 40 ans de Nofrayane réunissant plus de 300 personnes. C'est un véritable succès. « Notre employeur, qui auparavant était très frileux sur les sujets de communication, nous fait aujourd'hui une confiance quasi aveugle pour l'organisation de tout type d'événements internes. » Malgré tous ces signaux positifs, le binôme prend le temps de bien ficeler son projet, soucieux de conserver un équilibre entre vie professionnelle et vie familiale. Novembre 2022, 7 INSPIRATION voit le jour officiellement.

Accompagnement global et personnalisé

Pourquoi 7 ? « Car nous sommes toutes les deux nées au mois de juillet et 7 pour "cette" le déterminant démonstratif. L'inspiration est le cœur même de notre activité », confient-elles. Tout imaginer, prévoir, anticiper, organiser, tel est l'adage de l'entreprise. Traitier, fleuriste, artiste, photographe, chorégraphe, musicien, etc., main dans la main, les deux jeunes femmes réalisent des événements personnalisés, du plus traditionnel au plus original, du plus intime au plus grandiose, dans le respect des budgets imposés. « Nous nous appuyons sur un réseau de prestataires locaux sélectionnés pour la qualité et l'originalité de leurs services. En complément de notre activité événementielle, nous avons suivi une formation de wedding planner auprès d'Estelle Monnot », rappelle Kincy. Depuis son ouverture officielle, l'agence a organisé trois événements : un mariage de 250 personnes, un after-work et une soirée de gala d'entreprise. « C'est un très bon début et nous comptons bien poursuivre sur cette lancée. Nous attachons de l'importance à bien connaître nos clients pour comprendre leurs attentes, pour les conseiller et construire ensemble l'événement qui leur ressemble ». Une aventure facile, en somme ? « Non », balayent poliment les deux jeunes femmes, « mais tout est possible à qui rêve, ose, travaille et n'abandonne jamais ».

7 INSPIRATION

0694 41 96 75 / 06 99 02 10 61

jk7inspiration@gmail.com

Instagram : @7INSPIRATION_JK

BOÎTE À OUTILS

Chaque mois, une sélection d'outils pratiques pour améliorer votre productivité, rester au fait des dernières tendances et même repenser le travail.

Texte Axelle Dorville

#startup

Boîte à idées

Pour ceux qui souhaitent entreprendre et qui ne parviennent pas à trouver LA bonne idée, la newsletter mensuelle Magma se donne pour mission de détecter des signaux faibles porteurs. Tendances émergentes, besoins créés par de nouveaux usages et technologies : quelle que soit la thématique, les sujets sont creusés pour fournir des idées de création de startup à fort potentiel.

themagma.co

#rédaction

Jouer avec les mots

À l'ère du marketing de contenu, la rédaction demeure une compétence essentielle pour se vendre et promouvoir une offre ou un service ; de la création d'articles à la mise en place d'une newsletter, en passant par les podcasts et vidéos. Copywrong to copywriter est un petit guide efficace pour apprendre à bien manier les mots et concevoir des textes percutants.

[Copywrong to copywriter](https://copywrong.com)

#ressources

Marque-page digital

Vous lisez beaucoup d'articles en ligne, de newsletters, d'e-books et devez jongler entre plusieurs sources d'info ? Readwise permet de regrouper vos newsletters préférées et les flux RSS des médias suivis, depuis une unique plateforme. Les contenus peuvent alors être classés à l'aide de labels. Il est également possible de surligner et conserver les passages que l'on souhaite garder en tête.

readwise.io

#télétravail

À l'écran comme au bureau

Avec la généralisation du travail hybride, s'équiper des bons outils pour collaborer peu importe sa localisation est devenu une nécessité. Remoteless est un bureau virtuel permettant de brainstormer, de stocker des documents partagés, d'organiser des réunions et surtout, de faciliter les échanges informels entre collègues, si difficiles à recréer à distance.

remoteless.io

COLORS

PRIM

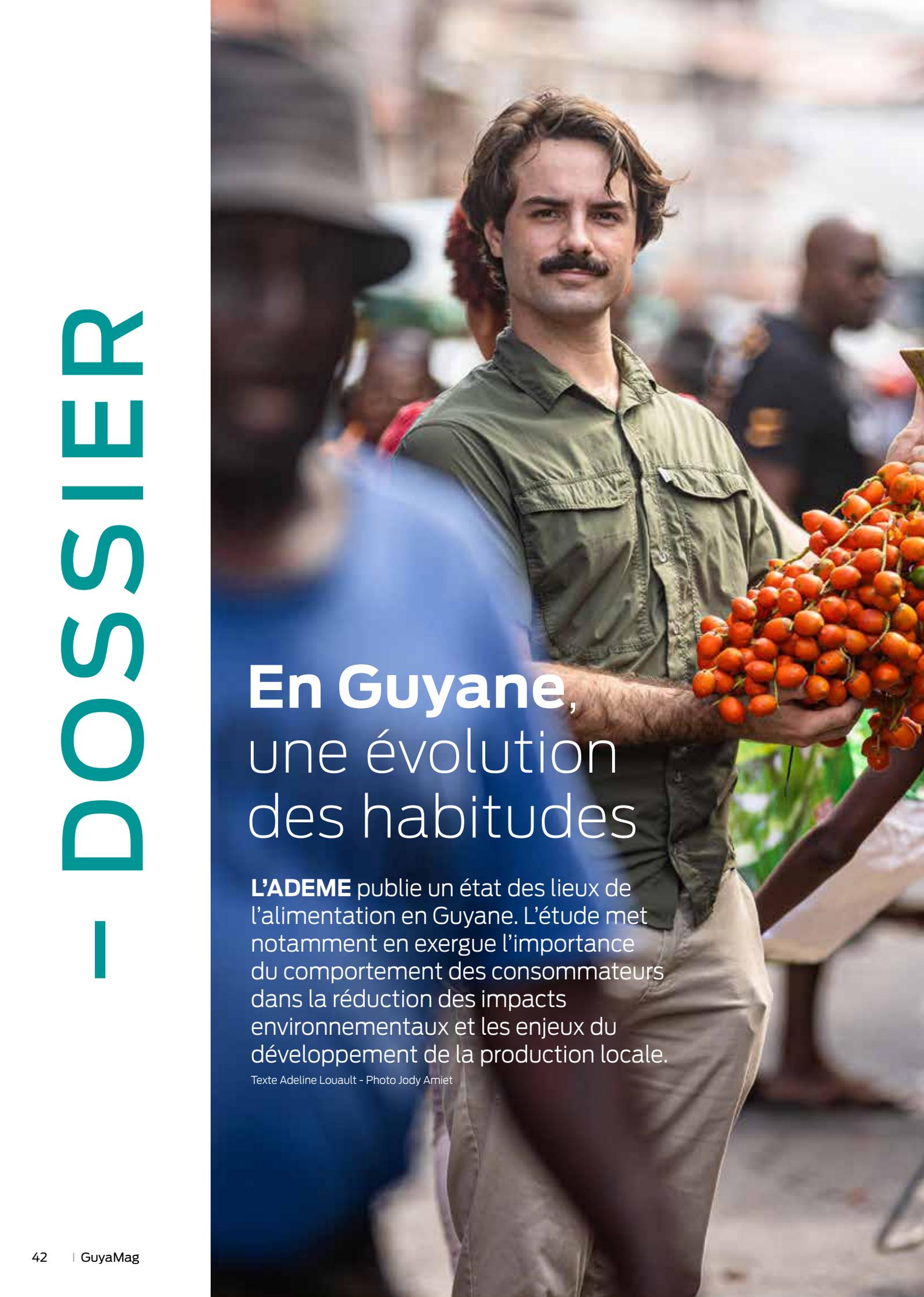
Une
IMPRESSION
plus vraie
QUE NATURE !

- Impression offset et numérique
- Création graphique

Flyers, dépliants, affiches,
brochures, carnets, tickets,
liasses, blocs, chemises,
pochettes à rabats, pelliculage
mat et brillant, tampons,
gravure plaques...



Carrefour du Larivot • 97351 MATOURY • Fax. 0594 35 10 14
Tél. 0594 29 60 90
colorsprim973@orange.fr • www.colorsprim.com



En Guyane, une évolution des habitudes

L'ADEME publie un état des lieux de l'alimentation en Guyane. L'étude met notamment en exergue l'importance du comportement des consommateurs dans la réduction des impacts environnementaux et les enjeux du développement de la production locale.

Texte Adeline Louault - Photo Jody Amiet

En 2019, une étude sur l'impact environnemental de l'alimentation en France hexagonale a été réalisée par l'ADEME. Le même travail vient d'être adapté à l'Outre-mer. Il vise à définir ce qu'est "une alimentation durable", en tenant compte des spécificités de chaque territoire, et à proposer des pistes de réflexion adaptées pour y parvenir. Retour sur un rapport qui vient bousculer les idées reçues avec Jules Bassinet, ingénieur au Pôle économie circulaire de l'ADEME.

L'étude révèle que plus de 160 000 tonnes de denrées (alimentation humaine, animale et engrais) sont importées. Le taux de dépendance alimentaire aux importations est de 63 %. Quels sont les principaux freins au développement de l'activité agricole en Guyane ?

Les freins sont liés au contexte géographique et économique de la Guyane et ne sont pas directement abordés par l'étude. Mais, s'il peut paraître élevé, notre taux de dépendance alimentaire reste l'un des plus faibles d'Outre-mer. 81 % de la production en fruits et légumes est quand même locale, c'est un point fort. Ensuite, dans les centres urbains, on assiste à une évolution des modes de consommation qui s'accompagne d'un intérêt accru pour la restauration rapide et les produits transformés, aujourd'hui largement importés. L'étude rencontre certaines limites. Il y a en effet des choses à approfondir sur les habitudes du consommateur et sur la part réelle de l'autoconsommation, une pratique répandue sur notre territoire. Par ailleurs, nous n'avons pas de données sur l'origine de tous les produits consommés. Le marché informel avec les importations clandestines est important en Guyane et on ne sait pas le quantifier. Les produits qui en sont issus posent problème car ils n'ont pas les mêmes normes que les nôtres et peuvent créer des dommages sur le plan de la santé et de l'environnement.

À quoi ressemble l'assiette du consommateur guyanais ?

Elle se compose de 22 % de fruits et légumes, de 19 % de manioc et tubercules, des produits locaux donc. Elle est également constituée de 23 % de pâtes et féculents majoritairement importés, et de 23 % de viande, poisson et autres produits d'origine animale. Mais ce qui est très marquant, c'est l'assiette des boissons. Si l'on exclut la consommation de l'eau du robinet, la moitié est constituée de boissons sucrées. Avec le thé et le café, ce sont les produits transformés les plus importés (près de 25 000 tonnes par an contre 17 000 et 16 000 pour les alcools ou les eaux minérales). Il y a de vrais axes de réflexion à mener dans ce domaine.

Les produits locaux sont souvent plus chers que les produits importés...

Cette question n'est pas abordée directement par l'étude mais il est clair que la question du prix des produits alimentaires est un facteur central des modes de consommation. En effet, les denrées alimentaires sont 40 % plus chères qu'en métropole, alors que 53 % de la population vit sous le seuil de pauvreté.

Quels sont les projets mis en place pour favoriser la production locale ?

Il est essentiel de créer du lien entre la restauration collective (qui brasse les plus gros flux) et les producteurs. Cela permettra de structurer les filières, d'assurer des revenus réguliers mais aussi de développer et de diversifier l'offre. Dans cette perspective, l'ADEME apporte son soutien en participant aux différents comités de pilotage et appuie financièrement les projets. La CCOG a étudié l'accès des établissements scolaires à la consommation d'aliments locaux tels que les fruits et légumes. Cela a abouti à la diversification des menus et l'élaboration de collations adaptées aux goûts et besoins des enfants. Du côté du Parc amazonien de Guyane également, un projet ambitieux débute : « Consommons

autrement à Maripasoula et Papaïchton : tous ensemble pour les filières alimentaires locales ! »

Enfin, les acteurs de la filière pêche, avec l'aide de WWF, travaillent pour améliorer l'impact environnemental de la pêche côtière en favorisant les circuits courts de commercialisation et en diversifiant les pêches.

L'étude porte également sur l'impact carbone de l'alimentation. Quels sont les constats sur ce plan ?

Avec une assiette représentant 4,4 kg équivalent carbone (CO₂e) par jour et par habitant, la Guyane reste le territoire d'Outre-mer avec l'impact carbone le plus faible. Contrairement aux idées reçues, l'impact carbone lié au transport des marchandises importées est minime (4,1 %). C'est la production – locale ou importée – de denrées alimentaires et notamment les produits d'origine animale qui polluent le plus, représentant 69 % des émissions de gaz à effet de serre. Le principal constat est là : l'impact de notre alimentation sur les émissions de carbone est très lié à notre consommation de protéines animales et de produits transformés.

Comment développer l'alimentation « durable » dans nos assiettes ?

Tout d'abord, il s'agit de changer les comportements. Il faut tendre, pour la préservation de la santé publique et de l'environnement, vers une végétalisation de l'assiette et la consommation de produits locaux et de saison, issus des circuits courts et de modes de production vertueux (bio, agroécologie...).

Il y a de forts enjeux sur la sensibilisation. En éduquant au goût et à la nutrition, en diversifiant les recettes à base de produits locaux, on mettra en place de nouvelles pratiques alimentaires. Il est également primordial de réduire le gaspillage alimentaire et de revaloriser les bio-déchets, notamment ceux issus de la restauration collective, en les utilisant comme compost par exemple. Cela permettra de booster l'économie circulaire et de limiter les importations d'intrants. L'un des objectifs de développement est de garantir un revenu juste et équitable pour le producteur comme pour le consommateur en travaillant sur une meilleure transparence des prix ainsi qu'en valorisant les habitudes alimentaires traditionnelles contenant plus de protéines végétales.

Orienter la production locale vers une production durable

L'étude évoque quelques pistes pour tendre vers une production plus durable

- Permettre un développement de la production agricole locale pour maintenir voire améliorer le taux de couverture alimentaire actuel.
- Travailler sur la fertilité des sols, la fragilité des sols latéritiques (minces et acides) étant un enjeu de durabilité pour tous les systèmes agricoles en place (zones d'élevage du littoral, arboriculture-maraîchage de Cacao et Javouhey, pratiques d'abattis brûlis notamment sur les fleuves...). On peut citer sur ce sujet l'étude 4 pour 1 000 du CIRAD, qui vise à améliorer le stockage de carbone dans les sols agricoles.
- Intégrer dans la réflexion les impacts carbone de la déforestation, l'agriculture étant aujourd'hui à l'origine d'un tiers de la défriche réalisée en Guyane.
- Miser notamment sur l'agroforesterie, c'est-à-dire adapter nos systèmes de production à l'écosystème et non l'inverse.



> EN GUADELOUPE

Au Moule, on fait le pari de la pleurote

Produire localement relève parfois du parcours du combattant. Pour autant, des petites pépites sortent parfois de terre. C'est le cas de **Mangez-moi, Le Champignon des Îles**, qui fait pousser les pleurotes... comme des champignons.

Texte Amandine Ascencio - Photo Jude Foulard

Les deux containers sont installés dans le jardin de Camille et Jean-Luc depuis quelques mois à peine. À l'intérieur, à l'abri de la lumière, ils font pousser des pleurotes, un champignon goûteux, savoureux et surtout capable de se développer sous nos latitudes tropicales. « C'est pour ça qu'on a choisi les pleurotes », raconte Camille. Leur projet, c'est une aventure familiale, initiée par leur petit garçon, qui regardait pousser un champignon dans leur jardin, sans trop savoir si on pouvait le manger. La légende raconte que l'usine à champignon du futur, c'est lui qui l'a dessinée. Et ses parents qui l'ont mise en activité, poussés par une réflexion autour de la production locale, de l'écologie (Camille est la créatrice d'une des premières épicerie vrac de la Guadeloupe, la Kaz en Vrac au Moule) et de l'autonomie alimentaire, le tout sur des investissements propres.

Après des mois de lecture sur la science des champignons, de tests dans la salle de bain, d'études de business plan, et d'une formation sur le continent alors que leur 2ème enfant est seulement âgé de 4 mois, la petite usine est sortie de terre. « Quand les pleurotes ont poussé au-dessus de la douche, on était comme des gamins », se souviennent Jean-Luc et Camille en riant. Un processus qu'il a fallu reproduire pour assurer une production : d'abord pasteuriser de la bagasse enfermée dans un sac en plastique conçu pour cette culture. Puis l'ensemencer avec "le blanc", (comprendre le grain céréalier qui porte le mycelium, soit la souche qui permet le développement du champignon). Enfin, laisser reposer plusieurs

semaines. « Deux semaines d'incubations, et 4 semaines de fructifications environ », rappelle Jean-Luc. Le premier mycélium ? Il est arrivé "d'un laboratoire de Belgique" précise Camille qui importe aussi les céréales. « On est obligé de prendre du grain bio car les champignons sont des absorbeurs de toutes les substances, et de surcroît, les produits non bio sont souvent plein de fongicides et on n'en trouve pas par ici », sourit-elle. Quant à la bagasse, trouver 100 kg par semaine est un jeu d'enfant selon les entrepreneurs.

Grosse demande, petite production

La première récolte date de novembre. « On a fait 15 kg », racontent les mytiliculteurs. En décembre, ils ont atteint 50 kg de champignons. En janvier, ils avoisinent 75 kg de produits. « On vise 100 kg par mois environ. » Un chiffre atteignable mais qui reste encore léger pour vivre de l'activité, bien que le succès a été immédiat car les attentes sont nombreuses, même si le marché n'est pas éduqué et la concurrence faible. « Seul un producteur existait à Vieux-Habitant, mais pour l'instant il n'exerce plus. » Quant aux producteurs de champignons de Paris en Martinique, l'échelle est bien différente. Très vite, les restaurateurs et autres grands chefs du cru se sont montrés friands de ce petit champignon au goût si particulier, qui s'accommodent, disent-ils, avec tout, même la langouste ! Mais aussi les particuliers qui peuvent se faire livrer jusqu'à Jarry, le tout dans des tarifs largement concurrentiels avec ceux de la grande distribution, puisqu'il s'agit d'un produit de niche.

Pour le futur, Camille et Jean-Luc ne sont pas inquiets. Ils aspirent à développer de nouvelles variétés, à tester des substrats plus locaux, comme des copeaux de bois rouge, « même si la bagasse est toute idéale », disent-ils. Et puis aussi trouver des voies de recyclage pour les sacs plastiques une fois la production totalement achevée, ou pour la bagasse, transformée en une sorte de compost par les pleurotes. Ou encore accueillir des écoles sur leur terrain pour montrer que le champignon peut devenir un produit phare d'un territoire et qui sait, peut-être, rentrer dans la gastronomie et la culture locale.



> EN MARTINIQUE

Faire la part belle à l'agro-alimentaire local

Pour atteindre les objectifs d'autonomie alimentaire, toutes les filières de la production locale comptent. L'agro-alimentaire tout autant que les autres. Texte Yva Gelin – Photo Jean-

Albert Coopmann

Le secteur de l'agro-alimentaire comprend « tous les produits alimentaires transformés localement. Qu'il s'agisse de fruits, de légumes, de viandes ou encore de boissons ». Quelle place tiennent ces produits transformés dans la production locale et quels sont les enjeux de développement ? Éléments de réponse avec Katy Largen, présidente de l'association INOVAGRO, cluster d'entreprises de l'agro-alimentaire en Martinique.

La filière est-elle bien structurée et quel rôle joue INOVAGRO ?

Nous sommes en train de repenser le modèle économique de l'association, mais les objectifs restent les mêmes. Nous regroupons les petites et moyennes entreprises avec pour objectif de les accompagner dans leur formation, leur performance en production, avec tout ce qui concerne la qualité. Nous proposons aussi un accompagnement pour qu'elles puissent gagner en compétitivité pour se développer au niveau local, national voire international. Dans la production locale, chaque filière a un organisme structurant. L'AMIV structure la filière viande, VALCACO celle du cacao... L'idée principale d'INOVAGRO est de jouer ce rôle structurant et de permettre la mutualisation des coûts et des besoins de façon à ce que les plus petites structures puissent profiter de certains avantages qu'elles ne pourraient pas se permettre si elles étaient seules. L'objectif est donc de permettre une mutualisation et un partage des coûts et des ressources. C'est aussi un partage de parcours de vie et d'éléments d'expérience qui permet à chacun de pouvoir évoluer positivement.

Quelles sont les principales problématiques de l'agro-alimentaire en Martinique ?

La première est celle de la matière première qui reste insuffisante par rapport aux besoins de production. Pour le chocolat par exemple, il y a toute une filière cacao en développement pour remettre cette culture au goût du jour mais ce n'est pas suffisant pour répondre ni à la production ni à la demande. Même pour les fruits et légumes. Il y a un développement très important sur la banane mais sur d'autres fruits on ne trouve pas suffisamment de ressources. Il y a donc tout un développement de filière nécessaire pour organiser l'approvisionnement en matière première. Il y a également la problématique de l'accès aux dossiers de financement. L'AMPI, le MEDEF et INOVAGRO se sont regroupés pour voir dans quelles mesures nous pouvons accompagner les entreprises qui n'ont pas accès au dossier ou sinon qui se retrouvent bloquées devant la complexité du montage. Nous étudions comment il serait possible de faire des dossiers plus simples.

Comment répondre au problème de matière première ?

Pour les matières premières comme les emballages, il serait intéressant de mutualiser les commandes. Par exemple, pour ceux qui font de la confiture, l'idée est de faire un conteneur de bocaux qui serait réparti en fonction des besoins de chacun plutôt que chacun achète ses propres bocaux. Une autre problématique du secteur est la difficulté à trouver des techniciens de maintenance. Ainsi, avec l'AMPI et certains lycées, nous travaillons pour la mise en œuvre d'une formation pour des opérateurs de production qualifiés. D'autre part, la technicité du secteur de l'agro-alimentaire implique des règles d'hygiène et de qualité parfois assez strictes et leur application peut nécessiter des frais supplémentaires. C'est pour cette raison qu'il y a un véritable intérêt à la réalisation de la pépinière de la CACEM qui devrait être opérationnelle d'ici peu. Elle permettra aux producteurs qui le souhaitent de bénéficier d'une structure aux normes afin de réaliser leur production dans des conditions optimales.



Utiliser l'héritage culturel pour entreprendre

Du rhum* amazonien ! Heritaj est une entreprise familiale guyanaise avec une histoire qui traverse quatre générations. Les fondatrices, Jeanice et Julianie, racontent leur périple pour réussir à trouver la bonne recette péyi afin de répondre au marché local. Texte Karollyne Hubert

L'arrière-grand-mère de Jeanice et Julianie, Julina K., régalaient tous ses proches avec ses liqueurs artisanales. Son savoir-faire est transmis à sa fille... jusqu'à ce que Jeanice et Julianie, ses arrière-petites-filles, décident à leur tour de propager les recettes familiales à l'échelle locale. De la conception du produit, en passant par la mise en bouteille et en allant jusqu'à la distribution, les sœurs acceptent le défi de proposer leur héritage. D'une affaire familiale, une entreprise locale est née en 2020.

Des dispositifs pour aider les jeunes entrepreneurs

« Nous avons beaucoup utilisé nos ressources personnelles pour que le projet prenne forme. Malgré les difficultés lors du démarrage, nous avons pu faire appel à plusieurs dispositifs, dont l'association dédiée aux femmes entrepreneures "Les Premières" (auparavant Guyane Pionnière) », explique Jeanice. « Pour structurer notre projet, nous avons reçu des conseils de grands entrepreneurs et nous avons pu participer à plusieurs ateliers avant de lancer notre projet. » Jeanice, agent administratif, et Julianie, enseignante, nous racontent aussi que Heritaj a été soutenu par Initiative Ouest Guyane, à travers le laboratoire du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais (PAOG). « Cela nous a énormément aidées, car en tant qu'agro-transformateur, il nous fallait des locaux pour pouvoir fabriquer nos liqueurs. Le coût pour avoir accès à ce type d'espace était hors

de prix pour une jeune entreprise comme la nôtre. Heureusement, grâce à ce dispositif, nous avons pu industrialiser nos petites recettes familiales. »

Réussir à garder le cap après le démarrage

Les deux femmes rencontrent encore quelques difficultés à booster l'entreprise depuis sa création. Parmi les problématiques, on retrouve les points de distribution. « Nous avons besoin de visibilité dans les grandes surfaces pour que les locaux puissent connaître nos produits. Malheureusement, l'e-commerce ne suffit pas sur notre territoire. » Récemment, les liqueurs et punches proposés par Heritaj ont commencé à prendre leur place dans les rayons des supermarchés. « Aujourd'hui, nous sommes très fières d'avoir nos produits chez Carrefour, Hyper U, etc. On aurait aimé s'étendre davantage et c'est là toute la problématique de vouloir entreprendre localement : s'il est vrai que notre marché tend à s'élargir, il reste restreint. » Malgré leurs difficultés, les deux femmes ne s'arrêtent pas. « Nous avons fini par nous rendre compte que, pour réussir le pari de la production locale, il fallait continuer à mettre en avant nos agriculteurs. Grâce à notre Amazonie, nous avons un choix très riche et varié, ce qui donne à nos liqueurs une image unique. Les locaux sont heureux de retrouver notre héritage gastronomique et les nationaux sont contents de découvrir de nouvelles saveurs. »

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Un outil de développement Le Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais (PAOG)

À travers son atelier de création, la communauté de communes de l'Ouest guyanais (CCOG) propose, aux porteurs de projets, un espace pour répondre aux « exigences qualitatives et sanitaires d'une clientèle en expansion ». Grâce à ce dispositif, plusieurs entreprises, dont Heritaj, ont pu réussir le pari de transformer une affaire familiale en entreprise locale.

L'ŒIL

Chaque mois, Orane porte son regard sur le dossier du mois
Ce mois-ci : **PRODUCTION LOCALE**



EW'AG.

Une folle envie de chocolat ?

Ambassadrice du savoir-faire culinaire guyanais, l'entreprise familiale **Délices de Guyane** s'est lancée dans la transformation locale des fèves de cacao.

Texte Sandrine Chopot - Photo Mathieu Delmer



Amalia Boullanger, directrice de Délices de Guyane.

La valorisation agricole du territoire guyanais est la vocation première de Délices de Guyane. Depuis 2007, l'entreprise transforme les fruits locaux pour en faire des confitures, des condiments, des sirops, du punch. « Les agriculteurs nous livrent directement. Tous les fruits sont triés et pressés à la main pour en extraire le meilleur. Nos produits sont sans additif, sans colorant, sans arôme artificiel », rappelle Amalia Boullanger, directrice de Délices de Guyane. Depuis deux ans, l'entreprise s'est lancée dans la transformation du cacao provenant d'anciennes habitations ou de producteurs locaux. « Les agriculteurs sont peu nombreux à planter des cacaoyers. Pourtant, le cacao Guiana est une variété endémique qui pousse bien sous nos latitudes. C'est aussi une source économique intéressante pour le Pays. Aujourd'hui, la filière agricole autour du cacao est peu structurée malgré une forte demande sur ce marché », ajoute-t-elle.



Aujourd'hui, la filière agricole autour du cacao est peu structurée malgré une forte demande sur ce marché”

Augmenter la production locale

Dans le cadre du Plan France Relance, Délices de Guyane a bénéficié d'un accompagnement financier ce qui lui a permis d'investir dans deux lignes de production confiture et chocolat. « Les machines qui transforment le cacao en chocolat nous permettent d'augmenter les volumes tout en conservant le parfum de la fève. Durant une année, nous avons été accompagnés par une personne dont le métier était de transformer le cacao cueilli sur une ancienne habitation. Quand il a cessé son activité, nous avons décidé de nous lancer. Nous avons également suivi une formation auprès d'un grand chocolatier italien », poursuit-elle.

Enrichir la gamme de produits

Sauvage, le cacao de Guyane est apprécié par les consommateurs car très peu amer. Après les étapes de fermentation, séchage, torréfaction, concassage, vannage et tri, le chocolat est décliné sous différentes formes : napolitains, tablettes de chocolat noir, au lait, aux amandes et noisettes torréfiées par la maison, pâte à tartiner, rochers, mendiants, chips de chocolat, etc. Pour compléter sa gamme et répondre à la demande, l'entreprise est obligée d'importer des fèves de cacao, du Brésil et du Venezuela. « Nous avons la volonté de proposer au consommateur une gamme permanente mais aussi des nouveautés, des produits plus spécifiques pour les fêtes », conclut la créatrice. Surprendre toujours et encore nos papilles, promouvoir le Made in Guyane, si cher à ses yeux, Délices de Guyane n'a pas dit son dernier mot !



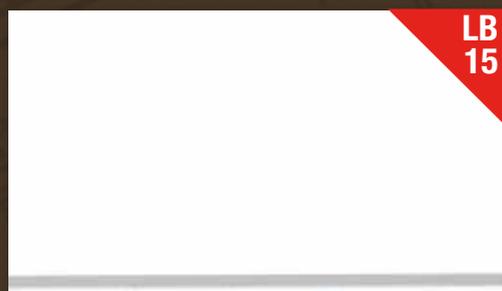
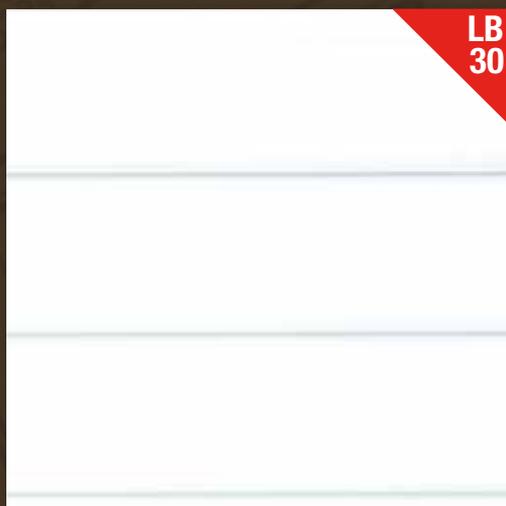
Délices de Guyane
18 rue de l'industrie
Parc d'activité de Dégrad des
Cannes
97354 Rémire-Montjoly
0594 35 38 69

Bureau de Paris
83, rue des martyrs
75018 Paris
0146061799

contact@delices-de-guyane.fr
www.delicesdeguyane.com
📍 delicesdeguyane
📞 delicesdeguyane

CABEX

Une haute idée du plafond



CLASSEMENT
AU FEU M1



FACILITÉ
D'ENTRETIEN



INDUSTRIE DE
QUALITÉ



PAS DE SURCÔT
DE PEINTURE

Les produits CABEX sont adaptés aux plafonds d'habitations et de bureaux. Grâce à des procédés de fabrication modernes et souples, CABEX vous équipe en lambris PVC pour sublimer vos faux-plafonds et vos charpentes apparentes.

Fabrication
Locale



CONTACTEZ-NOUS

6 rue des Coccinelles ZI Colley III • 97300 Cayenne • Tél. : 0594 25 74 94

Plus d'informations sur www.cabex-industries.fr



LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

Texte Audrey Juge

L'œil rivé sur les baleines

Pour la deuxième année consécutive, l'association **Mon école, ma baleine** organise en mars et avril l'opération « **Sentinelles de la mer** », dont l'objectif est l'observation des baleines à bosse depuis le rivage.

16h, Pointe des châteaux. En haut, près de la croix, un groupe de personnes scrute minutieusement l'étendue bleue. Mais ce ne sont pas ses nombreuses nuances qu'ils admirent. À la recherche d'un souffle ou d'une brèche, ils attendent patiemment le signe de

la présence de baleines à bosse. « C'est le meilleur moment de la journée pour les observer, ainsi que le matin. Les rayons de soleil oblique, ce qui permet de mieux les distinguer » explique Nelly Péliisson, présidente et membre fondatrice de l'association **Mon école, ma baleine**, qui organise, forme et déploie les « Sentinelles de la mer » en Guadeloupe.

Le projet a été lancé en 2022 pour faire connaître les cétacés, les protéger et préserver leur habitat. « Nous nous sommes rendu compte que la mer est un milieu assez méconnu de la population, qui effraie parfois. Avec ce projet d'observation des cétacés et plus particulièrement des baleines à bosse qui passent très près des côtes, nous réconcilions le grand public avec l'environnement marin, qui est un patrimoine naturel très fragile et dont la pérennité est essentielle à l'équilibre de notre écosystème », affirme la présidente.



PROGRAMME DES SENTINELLES

**Du 28 février au 28 avril 2023,
de 16h à 18h**

La pointe de la Grande Vigie :
tous les mardis

La pointe des Châteaux :
tous les mercredis et vendredis

La Désirade : **tous les mardis et samedis**

Les Saintes : **tous les mardis**

www.monecolemabaleine.com

f et @ [monecolemabaleine](https://www.instagram.com/monecolemabaleine)



Scannez et écoutez le
chant d'une baleine mâle
enregistré dans les eaux de
Guadeloupe !

Sciences participatives

Une trentaine de bénévoles, formés en amont par l'association, se partage les 4 lieux d'observation sélectionnés pendant les mois de mars et avril, période de pic d'affluence des baleines. Sur des créneaux de 2 heures et armés de leurs jumelles, les sentinelles expliquent, informent et sensibilisent le public présent à leur mode de vie, leur comportement et leur protection.

« Ce projet gratuit est ouvert à tous, il suffit de se présenter sur les sites d'observation selon le calendrier établi. Les données recueillies sont ensuite transmises à l'OMMAG (Observatoire des mammifères marins de la Guadeloupe), au Sanctuaire Agoa (aire marine protégée dédiée à la protection des mammifères

marins des Antilles françaises) et à l'OFB (Office français de la biodiversité), sur le principe des sciences participatives. » Depuis 2011, l'association, créée par Nelly, ancienne plongeuse professionnelle « et deux autres copines passionnées », vulgarise les données scientifiques des mammifères marins des petites Antilles au travers de conférences, d'ateliers et d'interventions en milieu scolaire. Depuis 2 ans, avec les Sentinelles de la mer, l'association s'aventure sur une autre approche et mise sur l'émerveillement pour toucher son public. « On apprend aux gens à observer et chercher en les rendant acteurs de cette découverte ». Guetter les baleines depuis le rivage pour mieux les connaître a quelque chose d'extraordinaire, « des gens pleurent parfois », sourit Nelly.

— PAUSE CAFÉ

Machine arrière pour les reconvertis du confinement ?

Cela vous a forcément déjà traversé l'esprit : tout plaquer pour changer de vie, de métier ou d'horizon, vivre d'une activité plus utile à la société et qui laisserait plus d'espace à votre vie personnelle. Mais se reconvertir est-il aussi simple qu'il y paraît ?

L'effet confinement aura été déterminant. Selon une enquête BVA, en juillet 2020, près d'un salarié français sur 10 avait envisagé, initié ou effectué une reconversion professionnelle. Pour certains, changer de métier a été une nécessité, notamment pour les employés de la restauration. Mais pour d'autres, cet isolement forcé a permis de réajuster leurs priorités et rechercher une activité plus en accord avec leurs valeurs et plus épanouissante.

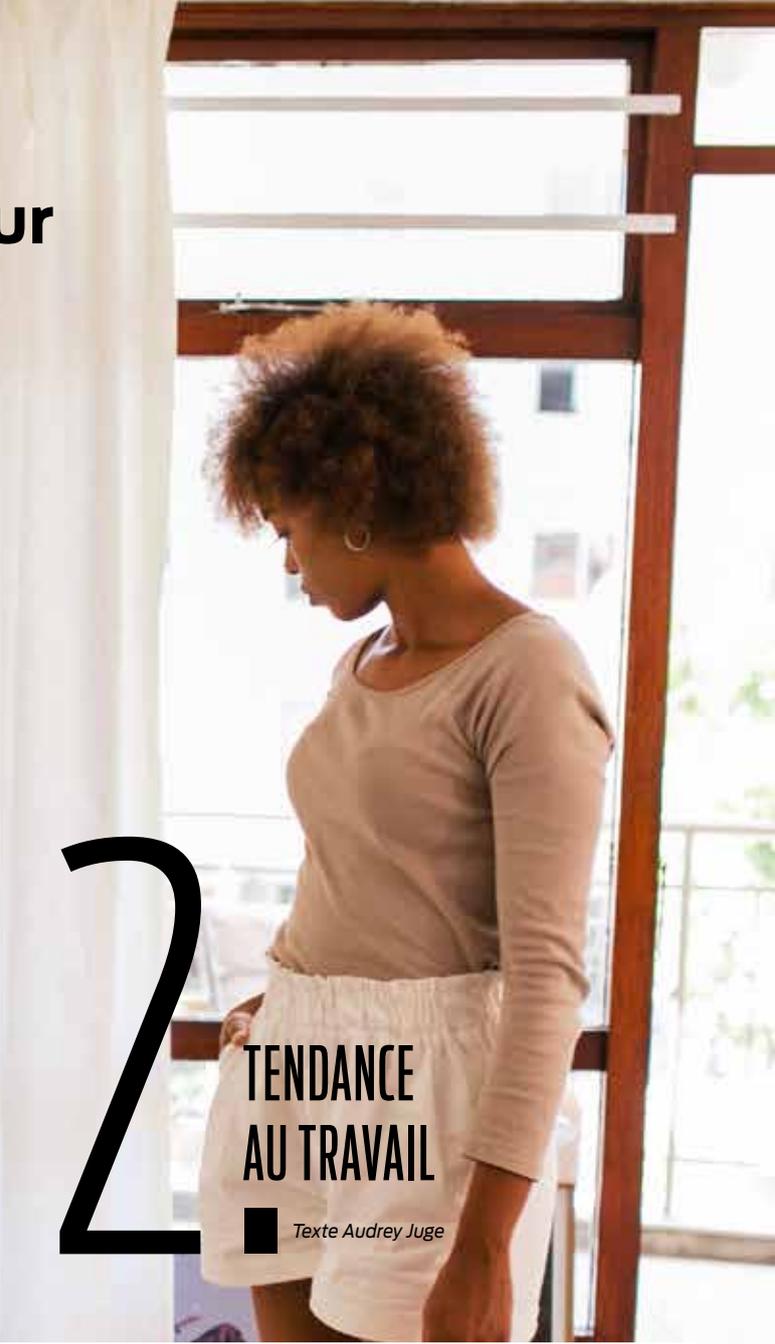
Les motivations de ce besoin de changement étaient alors le fait de se sentir utile, de redonner du sens à leurs actions (51 %), de gagner en liberté ou en équilibre vie pro-vie perso (49 %), ou encore de transposer leur passion en métier (36 %) dans leur nouvelle vie professionnelle. Et depuis ces deux dernières années, les témoignages de changements de vie réussis abondent. Que ce soit Émile, ancien chargé de mission parisien devenu brocanteur à la campagne ; Nathalie, passée d'avocate à magnétiseuse ou Juliette et Thibault, devenus éleveurs et producteurs de légumes dans le Cantal. Tous sont heureux d'avoir quitté leur ancienne vie. Se reconvertir de façon radicale paraît presque facile !

Pourtant, selon une étude réalisée par le cabinet UKG en janvier 2022, 62 % des personnes qui ont changé de travail durant la pandémie regrettent leur décision, s'estimant plus satisfaits dans leur ancienne activité. Pire, seulement 24 % des reconvertis sont pleinement satisfaits de leur choix de vie.

Du rêve à la réalité

L'herbe ne serait-elle finalement pas plus verte ailleurs ? Pour 28 % des sondés, les regrets concernent les anciens collègues, leur ancienne mission à 25 % au même niveau que leur ancien salaire, puis la politique de leur ancienne entreprise à 22 %.

Bien que ces chiffres effraient au premier regard, de nombreux



2 TENDANCE AU TRAVAIL

Texte Audrey Juge

témoignages de ces déçus de la reconversion évoquent cependant une certaine résilience face à la désillusion. Ils se sont souvent rendu compte après leur bifurcation que le problème ne venait pas de leur domaine d'activité mais de l'entreprise dans laquelle ils travaillaient. Ceux qui ont créé leur entité ont pu prendre du recul sur l'entrepreneuriat, en prenant conscience de toutes les contraintes du statut de chef d'entreprise et des avantages que leur apportait leur ancien emploi. Le futur métier a également souvent été idéalisé.

Alors que certains d'entre eux ont décidé de changer à nouveau de métier, d'autres, les « revenants », sont retournés exercer leur précédente profession. Comme Colombe, revenue à des activités commerciales après un passage dans la finance, ou Julie, de nouveau dans la restauration après une tentative en communication de crise. Toutes les deux ont fait demi-tour sans regret, avec le recul nécessaire à la valorisation de leur parcours et revenir à leurs premières amours, plus lucides sur ce qui les y avait attirées.



« J'ai toujours été quelqu'un d'engagé »

La rédaction fait un zoom sur des métiers d'ultramarins capables d'inspirer et d'encourager les nouvelles générations. Ce mois-ci le Guadeloupéen Maël Disa, 36 ans, nouvellement élu à la tête de LADOM, agence de l'Outre-mer pour la mobilité, basée à Paris.

Quelles sont les grandes étapes de votre parcours ?

J'ai fait toute ma scolarité en Guadeloupe. Mon bac S en poche, je suis parti dans Hexagone pour intégrer une école d'ingénieur en chimie. J'ai vécu ensuite quelques années aux États-Unis pour y travailler. J'ai notamment été dirigeant d'une société cotée en bourse à Los Angeles. À 25 ans, je suis rentré en Guadeloupe. Faute de débouchés sur place, j'ai créé ma propre entreprise. Carbonsync, spécialisée dans le traitement des déchets et des énergies renouvelables, voit le jour en 2011. En 2016, je monte, avec mes deux frères, Voyey.com, une plateforme de réexpédition de colis, et Carbonsync se développe via une filiale notamment dans l'Hexagone. Puis tout s'enchaîne politiquement. En 2017, je deviens le représentant de la République en Marche en Guadeloupe, en 2020, je suis nommé délégué interministériel à l'égalité des chances des Français d'Outre-Mer et la visibilité des Outre-Mer et fin 2022, j'endosse la fonction de président de LADOM, agence de l'Outre-mer pour la mobilité destinée à l'insertion professionnelle des jeunes.

Au vu de vos récentes évolutions, vous êtes un homme plutôt engagé politiquement. Comment ce virage s'est-il opéré ?

Je viens d'une famille qui aime la politique. Les dimanches en famille étaient souvent l'occasion de débats houleux car personne n'était d'accord (rires). J'ai toujours aimé ça, toujours été militant et engagé politiquement. J'adore l'ambiance des campagnes électorales. Étudiant en 2007, j'ai participé à celle de Nicolas Sarkozy. Lors de la présidentielle en 2017, j'ai choisi un candidat que j'ai aidé : Emmanuel Macron, d'où mon rôle de représentant LREM quelques temps après. Fonction que j'ai quitté une fois délégué interministériel afin d'éviter d'afficher toute étiquette politique. À ce jour, je ne suis plus membre d'aucun parti.

Quelles étaient vos motivations en rejoignant la délégation interministérielle ?

C'est la combinaison de deux choses : des thématiques qui me plaisaient autour de l'emploi et de la jeunesse – problématiques essentielles pour faire avancer les territoires – et le fait d'avoir les clés en main pour essayer de faire bouger les choses.

Quelles sont vos priorités à LADOM pour améliorer la mobilité et la formation des jeunes ultra-marins ?

La priorité c'est la lutte contre le chômage des jeunes. En Outre-mer, la majorité des emplois qualifiés non pourvus sont des métiers pour lesquels les formations ne sont pas présentes. La mobilité est donc nécessaire à condition d'être accompagnée et fléchée afin d'encourager le retour vers un emploi. La fusion programmée entre LADOM et la délégation interministérielle devrait améliorer nos résultats.



Photo Karollyne Hubert

3

CARRIÈRE D'OUTRE-MER

Texte Sarah Balay

Votre parcours est assez inspirant. Quel message souhaitez-vous transmettre aux jeunes ?

Contrairement à ce que beaucoup pensent, grandir en Guadeloupe n'est pas un handicap. C'est même une chance dont j'ai toujours su tirer parti. Être ultramarin n'empêche pas non plus de suivre des filières d'excellence. Un conseil pour ceux qui partent : formez-vous, travaillez, voyagez, vivez à 100 %... Puis revenez entre 40 et 50 ans pour vraiment apporter quelque chose au pays !

4 SÉLECTION CULTURE

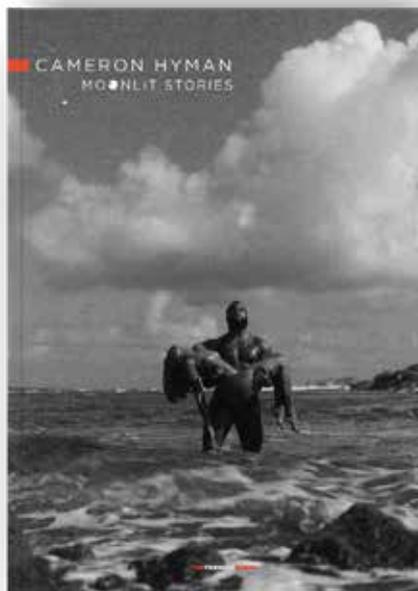
Texte Axelle Dorville

LIVRE

Au clair de lune

Photographe de mariage, de maternité, de célébrités et de modèles, Cameron Hyman est un jeune photographe autodidacte d'origine saint-martinoise. De retour sur son île, il a conçu un projet photographique particulier, dévoilé dans son premier livre Moonlit stories : une série de clichés en noir et blanc, réalisés lors des 25 soirées de pleine lune de 2021 et 2022. Des scènes féminines poétiques au grain original, accompagnées de textes, à feuilleter et re-feuilleter.

Moonlit stories, Cameron Hyman. Disponible sur thefriendlybooks.com



PODCAST

Un bestiaire dans les oreilles

Mignons ou effrayants, aquatiques, aériens ou terrestres, minuscules ou gigantesques, les animaux ne sont généralement pas très bien connus des enfants (voire des plus grands). En collaboration avec le Muséum National d'Histoire Naturelle, France Inter propose un podcast ludique et instructif dédié aux 5-7 ans. Chaque épisode d'une dizaine de minutes plonge les auditeurs dans une rencontre divertissante avec une bestiole, pour à la fois découvrir son monde et en apprendre plus sur son espèce.

Bestioles, sur Apple Podcasts, Spotify, Deezer, le site de France Inter et Radio France.



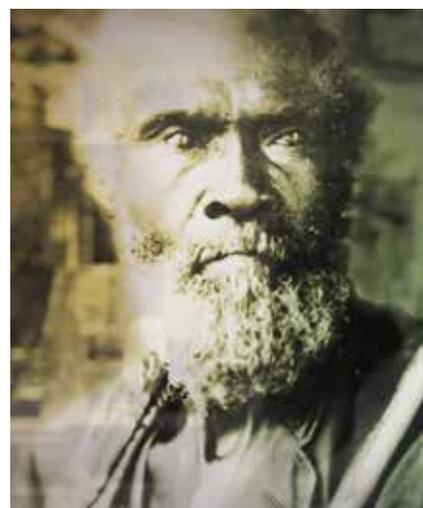


DOCUMENTAIRE

Récits de migration

Trois saisons et vingt épisodes pour raconter les migrations pour la Martinique, au sortir de l'esclavage jusqu'à aujourd'hui. C'est le projet de la série documentaire "La voix des sans-voix", diffusée par France TV. Sur fond de photographies d'époque inédites, à travers les témoignages de descendants d'immigrés, se révèlent les destins de ces nouveaux Martiniquais, d'origine chinoise ou indienne, venus du Proche-Orient ou encore d'Italie, mais aussi d'Haïti et de Sainte-Lucie. Sous la forme d'interviews de spécialistes, trois épisodes permettent d'adopter un regard ethnologique, historique et sociologique sur la société martiniquaise post-esclavagiste.

La voix des sans-voix, sur www.france.tv/documentaires/la-voix-des-sans-voix



BANDE-DESSINÉE

La BD dont vous êtes le héros

Afin de sensibiliser le grand public au sujet de l'agroécologie, deux chercheuses de l'Institut de recherche pour le développement (IRD), en partenariat avec des référents scientifiques et grâce au crayon de l'illustratrice Caroline Gaujour, ont conçu une bande dessinée interactive de vulgarisation. Dans la peau de Thomas, consultant international, il s'agit de concevoir un projet agricole de développement rural à Madagascar, grâce à une enveloppe d'1 million d'euros. Mais chaque décision peut avoir des conséquences, sur les populations, sur le climat, sur la coopération internationale. Un "jeu" passionnant et instructif.

Une question à un million, L'histoire d'un investissement dans le développement durable et rural. Sur carolinegaujour.com/bd-ird/

5

CE QU'IL NE FALAIT PAS LOUPER

Texte Yva Gelin



COMBAT DE COQS AU PITT CLERY

Que l'on soit protecteur des animaux ou pas, les combats de coqs intriguent. Comment sont-ils entraînés, quelles préparations avant le combat, comment fonctionnent les paris ? Mais déjà la porte se ferme et le combat commence... (podcast Sé Nou Menm Ki La)



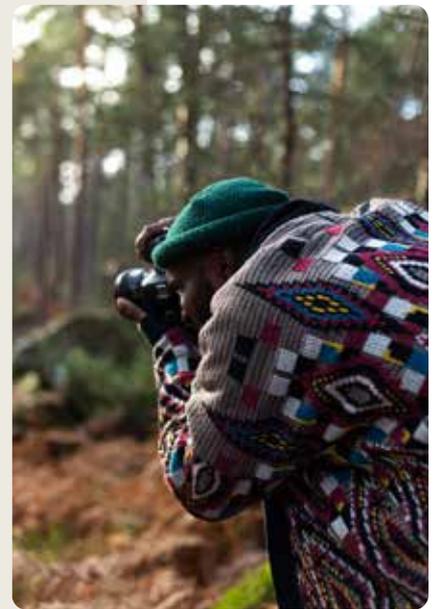
NOUVEAU MÉTIER

"Pour tout projet : prendre en compte des problématiques sociales". Joanne Leonin fait du design social ! Elle explique ce que c'est, son parcours professionnel et comment elle met l'humain au cœur de son travail avec l'exemple du décrochage scolaire chez les jeunes.



PHOTOGRAPHIE ÉPANOUISSANTE

Gaël Rapon, photographe, directeur artiste et community manager originaire de la Martinique fait découvrir sa passion : la photographie thérapie. Une passion par laquelle il a appris à s'aimer en mettant visuellement les autres en valeur. « J'aide les gens à s'ancrer, à s'accepter tels qu'ils sont ».



LES NOUVEAUTÉS DU RECRUTEMENT

Le monde du recrutement a changé et Taloumay Conseils explique comment. L'employeur a des attentes, l'employé en a également, la productivité est pensée autrement... Il s'agit aujourd'hui de pouvoir s'accorder sur ces nouveaux critères si l'on souhaite recruter.



@EWAGMEDIA
#BYEWAG

#EVERYDAYWEACTFORGOOD



ewag.fr



GuyaMag KaruMag MadinMag SoualiMag

Désormais, retrouvez toute
l'actualité de vos magazines
sur un seul compte

EW'AG



10.328 views

Ewag.fr Retrouvez toute l'actualité de vos territoires [#mediapositif](#)

[View all 328 comments](#)

5 DAYS AGO

Alors on se tutoie ?

Nous avons tous connu ce moment dans une relation nouvelle avec quelqu'un lorsque l'on demande, avec un peu d'hésitation « alors, on se tutoie ? » en prenant soin d'utiliser le pronom « on » plus neutre que la question directe « je peux vous tutoyer ? », ou encore pire « vous pouvez me tutoyer ! » qui s'apparenterait à un ordre... Car le « tu » et le « vous » en disent long en français sur le contexte et sur les rapports entre deux personnes. Il est admis que l'on dira « vous » aux personnes inconnues et que le « tu » sera réservé aux enfants, mais pour le reste toutes les variations sont possibles.

En anglais, c'est le contexte, le ton et les mots accompagnants qui colorent le « you ». En italien et en espagnol, le vouvoiement standard est la troisième personne du singulier. Des locuteurs d'une même langue auront une approche différente du vouvoiement selon la zone géographique. Ainsi, de nombreuses situations nécessitant le vouvoiement en Europe francophone donneront lieu à du tutoiement au Québec. De même, le tutoiement entre inconnus arrive plus vite en espagnol qu'en français.

Durant la Révolution française un décret adopté le 8 novembre 1793, par la Convention rendait le tutoiement obligatoire dans les administrations, afin de supprimer toute notion de distinction hiérarchique. Particulièrement employé sous l'Ancien Régime, le vouvoiement était en effet perçu comme une marque de distanciation sociale. Le tutoiement semblait être le symbole par excellence de la fraternité universelle et il rencontre un engouement chez les révolutionnaires parisiens les plus exaltés. Une anecdote raconte même qu'un serveur du café Procope, fameux café littéraire parisien, faillit être lynché en public pour avoir, par simple habitude, utilisé le « vous » avec un client. Ce décret disparaît un an plus tard, à la chute de Robespierre.

De nos jours plus aucun décret ne dicte l'emploi du tu et du vous, mais il reste des règles subtiles, non écrites. Le tutoiement ne renvoie plus systématiquement à une logique d'infériorité, mais davantage à une volonté de marquer que l'on partage quelque chose : une activité, une profession, les liens du sang, l'amitié. Dans le cadre professionnel par exemple, il est de plus en plus courant qu'un employeur demande à être tutoyé par ses subordonnés.

Mais attention le passage du « vous » au « tu » n'est pas anodin. C'est une sorte de contrat réciproque, un engagement tacite et à part les oublis, les erreurs involontaires, le retour au « vous » peut résonner comme une mise à distance glaçante, que l'on peut percevoir dans ce dialogue : « Bonjour, comment vas-tu ? » - « Bien, je vous remercie... »





| DOSSIER D'AVRIL |

GuyaMag KaruMag MadinMag SoualiMag
Pleins feux sur
la **FORMATION !**

Vous souhaitez communiquer ?

CONTACTEZ-NOUS



ATOOL

DU 1^{ER} MARS AU 30 AVRIL 2023

OFFRE TRIO*

2 c'est bien
3 c'est mieux



atolguyane



Guyane Atol



CAYENNE

1168, route de Montabo
05 94 31 55 35

*Voir conditions de l'offre en magasin