

Karum Mag

IGUAFLHOR

**Bernard
Sinitambirivoutin**
vice-président de
l'IGUAFLHOR

LES GRANDS
CHANTIERS
POUR ATTEINDRE
L'AUTONOMIE
ALIMENTAIRE



UDE MEDEF : LES ENTREPRISES SE REDESSINENT GRÂCE AU DIGITAL // LA SAFER FACILITE L'ACCÈS À LA TERRE // BIENTÔT UNE FILIÈRE BOVINE « ZÉRO CHLORDÉCONE » GRÂCE À ITEL ?

Repoussez les limites



en mode **Wifiissime**

Nouveau: Livebox 6

Profitez d'une connexion ultra performante, grâce à la nouvelle Livebox 6, la seule à intégrer le wifi dernière génération, le Wifi 6E.

Et jusqu'au 1er juin, bénéficiez de -10€/mois pendant 1 an sur l'offre Infini Fibre.

C'est ça le mode wifissime !



Offres Fibre avec engagement de 12 mois valables aux Antilles Guyane françaises du 07/04/22 au 01/06/22 sous réserve d'éligibilité technique. Livebox 6 soumise à conditions et sous réserve d'éligibilité technique uniquement avec l'offre Livebox Infini Fibre. Wifi 6E : avec équipements compatibles. Plus d'infos sur orangecaraibe.com. Les offres ADSL ne sont plus commercialisées dans les zones Fibre. Location Livebox incluse : 2,50€/mois. Réduction tarifaire de 10€/mois pendant 12 mois valable pour toute souscription à une offre Livebox Essentiel Fibre ou Livebox Infini Fibre (hors Open), réservée aux nouveaux clients Internet Orange et pour toute migration d'une offre ADSL vers Fibre ou montée en gamme d'une offre Livebox Essentiel Fibre vers offre Livebox Infini Fibre. 04/22 © Orange S.A au capital de 10 640 226 396 € Siège Social : 111, quai du Président Roosevelt 92130 Issy les Moulineaux 380 129 866 RCS Nanterre.

orangeTM

Le bonheur est dans l'assiette

L'urbanisation de notre quotidien a beau avoir repoussé les champs hors de notre quotidien, ces espaces de culture et d'élevage demeurent au cœur de nos vies. "Elles sont belles ces tomates", "ils viennent d'ici vos melons ?", "tu as déjà goûté ces rillettes de poisson ?", "il vous reste des œufs fermiers ?"... Nous ne manquons jamais une occasion d'interroger et sélectionner les meilleurs produits, avec une mention spéciale pour la production péyi.

Certes l'étape des courses, vous en conviendrez, est souvent vécue comme une contrainte, classée de fait par l'Insee au rang des "tâches" domestiques. À l'inverse, le repas est une coutume à part entière, un marqueur de notre qualité de vie. Au point que le "repas français", en tant que pratique sociale, toutes régions confondues, fait partie du patrimoine immatériel de l'humanité depuis 12 ans.

Dès lors, tout l'enjeu pour les acteurs du territoire est de réussir à prendre sa place et ses responsabilités dans cette chaîne qui va de la terre à l'assiette. À l'échelle des producteurs, l'interprofession Iguafhlor a ainsi un plan d'attaque complet que son président, Tony Mohamedaly, nous détaille avec ferveur. Attirer plus d'agriculteurs, cultiver des aliments issus de l'extérieur, ou encore arriver à livrer partout "jusque dans les lolos" grâce à une plateforme de distribution commune aux agriculteurs... On comprend que la filière ne doit rien s'interdire, au contraire. Au fil des rencontres, on découvre ainsi que l'Institut Technique Tropical, la Safer, la Région, l'Institut technique de l'élevage etc. sont à pied d'œuvre pour étudier, tester, valider les bonnes pratiques et les bons modèles agricoles. Ou encore qu'une fille d'agriculteurs remet, elle, du bon sens dans nos vies et nous transforme en "consommateur-glaneur" avec son appli anti gaspillage !

Ce sont bien les premiers outils qui, antan lointan, ont permis à l'agriculture de tenir ses promesses et nourrir une famille, une communauté puis un village tout entier. En 2022, une nouvelle génération d'outillage doit stimuler la montée en puissance du marché local, et nous permettre d'avoir tous, toujours le temps et le plaisir de passer à table.

Mathieu Rached
Rédacteur en chef
Guadeloupe Martinique Guyane

édito

CE MAGAZINE CONTIENT DE
LA **RÉALITÉ AUGMENTÉE** VIA
L'APPLICATION ARGOPLAY.
SCANNEZ LE **QR**CODE



DOSSIER MAI
TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Bla
bla
bla ?

*VOUS SOUHAITEZ COMMUNIQUER, RACONTEZ-NOUS
VOS IDÉES, VOS ÉQUIPES, VOS RÉUSSITES*

CONTACT@EWAG.FR

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 des rédactions
Coralie Custos Quatreuille

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

Rédactrice en chef adjointe
Anne-Laure Labenne

Coordination
Amandine Sauvage (0690 68 34 49)

Rédacteurs
Adeline Louault - Anne-Sophie Malot - Audrey Juge
Axelle Dorville - Chantal Bigay - Charlène Raverat
Colette Coursaget - Karollyne Hubert - Lise Gruget
Marie Ozier-Lafontaine - Sandrine Chopot
Willy Gassion - Yva Gelin

Secrétaire de rédaction
Chantal Bigay

Photographes
Jean-Albert Coopmann - Jody Amiet - Lou Denim
Mathieu Delmer - Pierre de Champs

Photo couverture
Lou Denim

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)

Guadeloupe
Aurélie Bancet (0690 37 54 82)
Fanny Marin (0690 00 85 83)
Joséphine Notte (0749 25 61 21)

Assistante commerciale
Christiana Fidelin (0590 41 91 42)

Guyane
Mathieu Delmer (0694 26 55 61)

DIGITAL

Responsable du pôle vidéo
Mario Guiolet (0690 97 04 81)

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

Motion design - JRI
Sariatha Boulard (06 25 55 91 66)

Rédaction web
Axelle Dorville

Community management
Yaël Réunif

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

DB Digicel Business

La solution télécom au service des entreprises

Souscrivez sans vous déplacer

- 1** Connectez-vous sur www.digicelbusiness.fr
et remplissez le formulaire de contact
- 2** Un conseiller vous contacte et finalise avec vous
la création de votre ligne à distance
- 3** Récupérez votre mobile en boutique ou
faites-vous livrer directement au bureau

Contactez-nous :

Par mail : infoDBS@digicelgroup.fr

Par internet : www.digicelbusiness.fr

Rejoignez-nous

DigicelBusiness.fr



À la une

10/ Iguafhor. Plus de souveraineté alimentaire d'ici 2030

se redessinent-elles grâce au digital ?

36/ C2D Consulting. Que faire des produits chimiques usagés ?

38/ Boîte à outils

Territoires

14/ Image du mois

16/ Brèves

20/ Au cœur du Mémorial ACTe

Entreprises

23/ Ecofip. Investir pour se développer

24/ AXA Antilles-Guyane. Sentinelles du mieux vivre

26/ Albioma. Retour gagnant pour Lawrence Sigaud

28/ zairecelinelearning.com.
Nouvelle stratégie pour apprendre l'anglais

30/ Digicel. S'adapter aux tendances de la téléphonie

32/ GFA Caraïbes. Économiser en assurant son prêt

Dossier AGRICULTURE

42/ Dossier de la rédaction

50/ Région Guadeloupe. L'innovation, levier de l'agriculture de demain

56/ Safer. Faciliter

60/ Iguacanne. S'adapter et se réinventer

62/ Iguavie. Vyann an nou

64/ IT2. Agriculture et recherche main dans la main

66/ ITEL. Au service des professionnels de l'élevage

68/ L'Eau Vive. Biotiful produits locaux !

70/ Moz. Local et fait maison

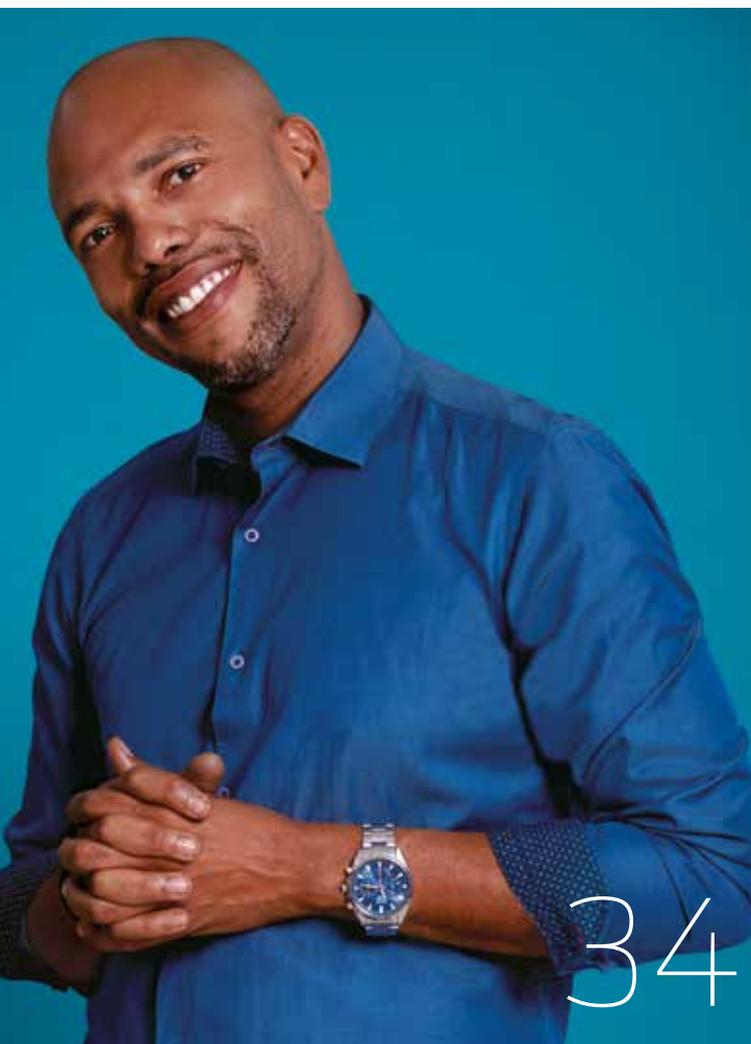
Pause Café

72/ La sélection de la rédaction pour discuter, commenter et s'inspirer

Expertise

34/ UDE MEDEF. Comment les entreprises

Sommaire



Plus de souveraineté alimentaire d'ici 2030

Tony Mohamedaly,
président de l'IGUAFLHOR



*« La production
locale a toute
sa place en
Guadeloupe, il y a
un grand potentiel
à exploiter »*



IGUAFLHOR. L'interprofession lance plusieurs chantiers afin de structurer la filière et pouvoir ainsi répondre en qualité, en diversité et en quantité aux besoins de la population. Le point sur les actions mises en œuvre avec **Tony Mohamedaly**, président de l'association.

Texte Adeline Louault – Photo Lou Denim

Quels sont les objectifs de l'IGUAFLHOR pour la filière fruits et légumes ?

Notre volonté est d'augmenter le volume de production du secteur organisé, c'est-à-dire issu des Organisations de Producteurs (OP).

Pour cela, il est important qu'il y ait une montée en puissance de l'agro-transformation et l'explosion de la vente locale. Nous lançons donc plusieurs chantiers et études afin de pouvoir faire des propositions aux décideurs locaux.

Comment préparez-vous cette montée en puissance ?

Il est important qu'un maximum de la production locale de fruits et légumes passe par les Organisations de Producteurs afin d'en assurer la traçabilité et la qualité aux consommateurs. Cela passe par l'intégration de nouveaux producteurs au sein de nos OP. L'idée est d'être attractif pour ce type d'agriculteurs et de les emmener vers une agriculture de qualité qui passe par des certifications du type HVE3 (Haute Valeur Environnementale)

Pourquoi certains producteurs restent en dehors du secteur organisé selon vous ?

Une étude est en cours, en collaboration avec l'IGUAVIE (Interprofession Guadeloupéenne de la Viande et de l'Élevage), pour comprendre précisément pourquoi nous n'avons pas plus de producteurs au sein du secteur organisé. Mais certaines problématiques sont déjà connues. L'organisation de la filière fruits et légumes est récente. Elle se matérialise par la création des Organisations de Producteurs et de l'IGUAFLHOR en 2009 – il y a moins de 15 ans ! Nous nous structurons sans beaucoup de moyens et, en plus, nous subissons les retards de paiements des collectivités et de certains clients. Aujourd'hui, les OP ont donc du mal à payer leurs producteurs en temps et en heure car elles-mêmes sont réglées avec un délai important. Si on arrive à garantir un revenu mensuel aux producteurs isolés, je suis persuadé qu'ils seront plus nombreux à rejoindre le secteur organisé et que nous aurons davantage de produits locaux dans nos assiettes. Il faut absolument qu'on parvienne

à payer le producteur dès la livraison. Pour cela, il faut que nos clients respectent les délais de paiement et que les aides financières issues du POSEI (Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité) soient payées rapidement contrairement à la situation actuelle où elles arrivent parfois plus de 6 mois après le dépôt du dossier.

Quels sont les autres moyens envisagés pour doubler le volume de production ?

Il faut que nous nous appuyions sur l'expertise de l'IT2 (Institut Technique Tropical) pour améliorer notre technicité, continuer à développer notre production et essayer de la diversifier. Nous souhaitons lancer des tests pour cultiver de nouveaux produits et notamment, des aliments qui nous viennent de l'extérieur et qui pourraient être produits en Guadeloupe. Le but de ce travail est d'alimenter tout au long de l'année le marché guadeloupéen en produits locaux et de saison.

Plusieurs obstacles mettent à mal vos ambitions, quels sont-ils et comment y faites-vous face ?

Nous avons plusieurs chantiers en cours. Il y a le volet irrigation, un dossier urgent car les spécialistes météo estiment que les prochaines années vont être de plus en plus compliquées. Or, nous sommes entourés d'eau ! On travaille actuellement avec les politiques pour trouver des méthodes alternatives. Nous devons également travailler sur le plan de la main d'œuvre qui fait cruellement défaut. Il faut trouver l'articulation, la passerelle pour intéresser les jeunes à notre agriculture. On l'a vu avec la crise du Covid : la production locale a toute sa place en Guadeloupe, il y a un grand potentiel à exploiter. Enfin, il y a le problème de l'augmentation du prix des intrants agricoles (emballages, engrais, etc.). Les coûts de production explosent et nous ne pouvons pas les répercuter sur nos prix de vente. En effet, les agriculteurs des pays de la Caraïbe n'ont pas les mêmes conditions de production que les agriculteurs guadeloupéens et leurs produits seront toujours moins chers que ceux produits en Guadeloupe. Certains producteurs, parmi les plus fragiles, sont contraints d'arrêter leur activité.

Qu'en est-il du projet de plateforme de distribution commune avec l'IGUAVIE ?

L'atomisation des points de vente (il y en a plus de 330 sur le territoire) nous a poussé, avec l'IGUAVIE, à mutualiser nos forces. Nous travaillons à la mise en place d'une plateforme de distribution commune qui nous permettrait d'aller livrer partout et de toucher même les lolos que nous ne pouvons pas fournir jusqu'à aujourd'hui. Pour l'heure, ces commerces, qui nous échappent encore, sont approvisionnés en produits d'importation par les grossistes.

Comment envisagez-vous l'avenir ?

Nous sommes persuadés que le secteur de la diversification végétale (hors canne et banane) est pourvoyeur d'emplois. Comme je l'ai dit, notre objectif est d'explorer de nouvelles pistes afin d'aiguiller les producteurs et les agro-transformateurs sur les cultures, les productions à développer. C'est pour cela que nous lançons de nombreuses études. Nous regardons aussi beaucoup les autres territoires ultramarins comme La Réunion qui est très en avance sur les techniques de production. Bien sûr, nous n'avons pas le même climat mais nous pouvons imaginer recopier ce qui se fait là-bas au niveau de l'agro-transformation par exemple.

J'insiste enfin sur le fait que c'est à nous, professionnels, d'organiser notre filière. Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), créés au niveau national et visant la souveraineté alimentaire, ne sont pas adaptés à notre petite île et surtout ne sont pas coordonnés avec les travaux de structuration de l'IGUAFLHOR. Au lieu d'aider, ils nuisent à l'amélioration du fonctionnement de notre filière.



Bernard Sinitambirivoutin,
vice président de l'IGUAFLHOR



EN VIDÉO



CET ARTICLE CONTIENT
DU CONTENU ADDITIONNEL





JE VEUX ÊTRE PROPRIO !

→ LA BANQUE QUI VOUS ACCOMPAGNE

DANS VOTRE ACHAT IMMOBILIER

Première banque des projets immobiliers en Guadeloupe*, le Crédit Agricole finance déjà plus d'un achat sur trois. En 2022, nous mettons le paquet pour accompagner encore plus d'acquéreurs dans l'achat de leur nouveau logement : conseiller spécialisé, prêt à taux zéro, solutions évolutives et simulation en ligne... Parce que vous permettre de réaliser vos rêves, **c'est ça la satisfaction !**

Découvrez votre prêt immobilier et faites une simulation en ligne grâce à **e-immobilier**. Rendez-vous vite sur **e-immobilier.credit-agricole.fr** et laissez-vous guider !



UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ. VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.

Sous réserve d'acceptation de votre dossier de prêt immobilier par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, prêteur. S'agissant d'un prêt concernant l'acquisition ou la construction d'un logement, vous disposez d'un délai de réflexion de 10 jours pour accepter l'offre de prêt. La réalisation de la vente est subordonnée à l'obtention du prêt. Si celui-ci n'est pas obtenu, le vendeur doit vous rembourser les sommes versées.

*Source IEDOM : Déclarations SURFI des établissements de crédit sur les encours crédit habitat au 30 septembre 2020

CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE GUADELOUPE, société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit - Siège social situé Petit-Pérou - 97176 ABYMES CEDEX, 314 560 772 RCS Pointe-à-Pitre. Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre de l'ORIAS sous le n° 07 029 548.

AGIR CHAQUE
JOUR DANS VOTRE
INTÉRÊT ET CELUI
DE LA SOCIÉTÉ



GUADELOUPE

PORTRAITS

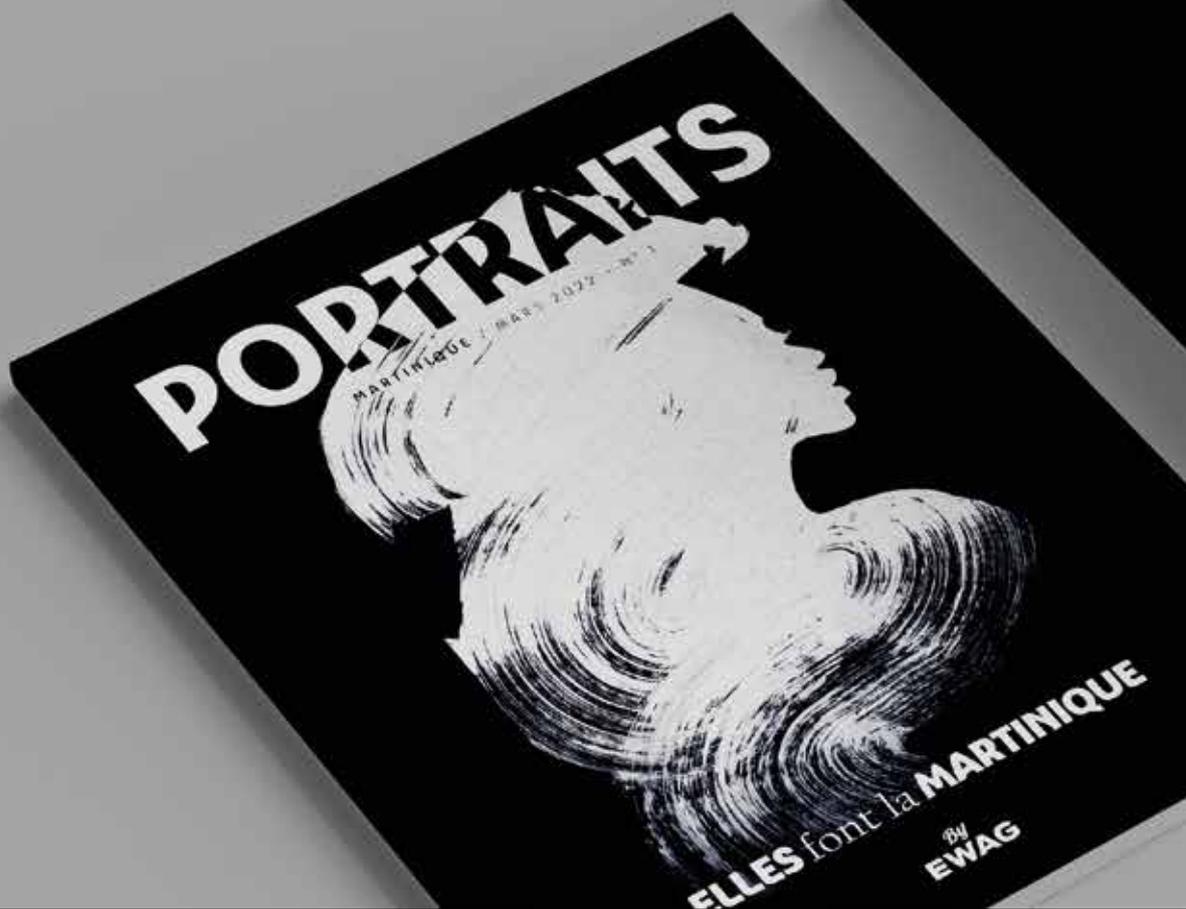
Le groupe média EWAG, éditeur notamment de Madinmag, Karumag, Guyamag, C'Smart, ajoute une corde à son arc avec cette toute première édition de Portraits, consacrée aux femmes.

Parti à la rencontre d'une trentaine d'entre elles en Guadeloupe puis en Martinique, le nouveau magazine qui voulait raconter les femmes et nos territoires a tout de suite trouvé son public. En 8 jours sur la seule plateforme Calaméo, l'édition de Guadeloupe a été vue plus de 10 000 fois et téléchargée 500 fois !

Un succès que nos équipes tenaient à partager avec vous, et qui vient conforter la ligne éditoriale, la vision et l'ambition de notre jeune groupe média (11 ans cette année). L'édition Martinique sort ces jours-ci. À récupérer en version papier dans les points de distribution habituels et à découvrir en ligne. Rendez-vous est pris pour un second numéro en 2023 avec une édition guayanaise.

www.ewag.fr

www.calameo.com/ewag-everyday-we-act-for-good





DELOUPE / MAI 2022 - N° 1

PORTRAIT

ELLES font la **GUADELOUPE**

by **EWAG**

PORTRAIT

MARTINIQUE / MAI 2022 - N° 1



ELLES font la **MARTINIQUE**

by **EWAG**

GUADELOUPE / MAI 2022 - N° 1

PORTRAIT



Découvrir
**le Magazine
Guadeloupe**
en ligne



Découvrir
**le Magazine
Martinique**
en ligne



Photo de RF...studio provenant de Pexels

Martinique

ENCORE PLUS DE RÉSEAUTAGE

BNI pour Business Network International est un réseau d'affaires dans lequel entrepreneurs, artisans et professions libérales s'accordent afin de développer leur business selon la méthode de marketing de recommandation mutuelle. Une antenne martiniquaise a été inaugurée le 8 mars dernier. La Guadeloupe quant à elle compte une antenne BNI depuis 2020. <https://bni-antilles.fr/fr/index>

Martinique

QUE FONT LES REPRENEURS ?

Deux hôtels sont à l'abandon depuis 7 ans : le Marouba au Carbet ainsi que le Club des Trois-îlets. Depuis leur liquidation, ils sont propriétés de la Collectivité Territoriale de Martinique. Un appel à Manifestation en 2017 avait suscité l'intérêt de quelques porteurs de projets, mais sans concrétisation. Dans le cadre du Plan Relance de la nouvelle gouvernance, la CTM a donc relancé un appel via l'Établissement Public Foncier Local de Martinique.



Photo Jean-Albert Coorermann

Outre-mer

Coup de neuf pour la pêche

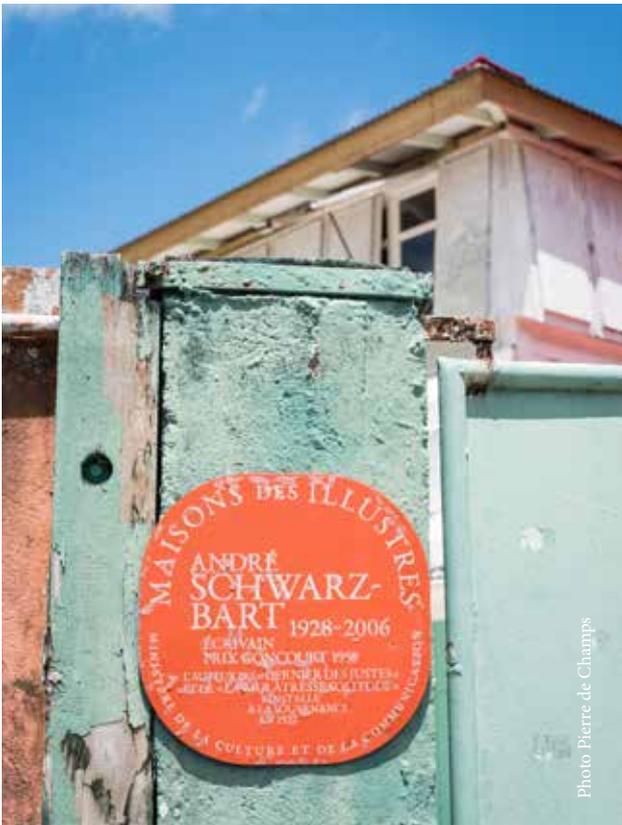
63,8 millions d'euros, c'est le montant de l'enveloppe allouée par la commission européenne afin de renouveler les flottes de pêche en Martinique, Guadeloupe, Guyane, La Réunion et Mayotte. Ces fonds, en fonction des territoires sont disponibles jusqu'en 2027 et sont pour le ministre des Outre-mer, Sébastien Lecornu, l'occasion de « structurer les filières, d'améliorer la sécurité des pêcheurs, mais aussi de promouvoir une pêche plus durable ».



Martinique

ET BAM !

Le concours général agricole récompense et valorise les meilleurs produits du terroir français. Cette année la seule brasserie ultramarine représentée, bière BAM, remporte une médaille d'or et une autre de bronze.



Outre-mer

PRÉCIEUX PATRIMOINE

La mission Stéphane Bern pour la sauvegarde du patrimoine en péril a retenu 5 sites ultramarins pour bénéficier du Loto du patrimoine. Parmi eux : la villa « Souvenance » de Simone et André Schwarz-Bart en Guadeloupe, le village de l'Acarouany en Guyane ou encore le cinéma Atlas aux Anses-d'Arlet en Martinique. Quant aux montants alloués, ces derniers seront annoncés lors des prochaines Journées européennes du patrimoine en septembre.

Martinique et Guadeloupe

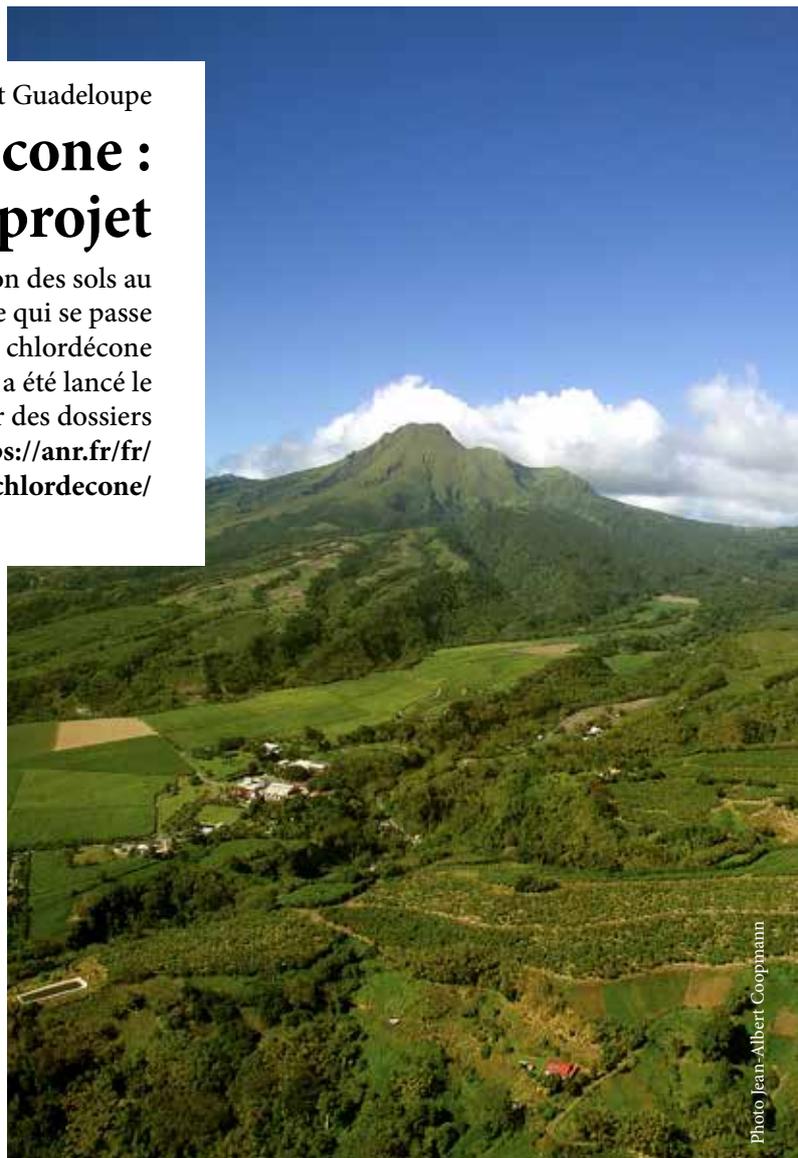
Chlordécone : appel à projet

Pour trouver des solutions à la contamination des sols au chlordécone, il faut pouvoir comprendre ce qui se passe dans les sols. Ainsi, dans le cadre du plan chlordécone IV, un premier appel à projet de recherche a été lancé le 10 mars dernier. Il est possible de déposer des dossiers jusqu'au 30 mai, renseignements sur <https://anr.fr/fr/detail/call/1er-appel-a-projets-conjoint-chlordecone/>

Outre-mer

BOURSE ÉTUDIANTE BOOSTÉE

Pour la rentrée 2022, les étudiants ultramarins seront plus nombreux à pouvoir bénéficier d'une bourse dont le montant sera majoré. Jusqu'à présent ils pouvaient obtenir jusqu'à deux points de charge et dorénavant, jusqu'à trois points pour les étudiants de Martinique, Guadeloupe et Guyane et quatre pour ceux de Nouvelle-Calédonie et de Polynésie Française.



Outre-mer
En cuisine

Animée par le youtubeur Willem et des personnalités comme la journaliste martiniquaise Fanny Marsot, la série « Cuisine des Outre-mer » met à l'honneur nos cultures culinaires. 1er épisode : une recette originale de canelés au rimèd razié. Disponible sur la chaîne Youtube du ministère des Outre-mer.



Guyane

**PHOTO
 À L'ANCIENNE**

Un laboratoire de photographie argentique a ouvert à Cayenne au « Tiers-Lieu » 32 bis. À contretemps des projets d'univers 100 % virtuels, une bonne manière de revenir aux sources de la photographie !

Guadeloupe
**Pilotes de drone
 en herbe**

L'université des Antilles se veut plus innovante, pratique et professionnelle. Ainsi, le 15 février dernier elle organisait, au campus du Camp Jacob à Saint-Claude, un cours ouvert à tous sur le pilotage de drone animé par Murielle Mantran. L'utilité ? Aujourd'hui les drones sont utilisés pour la collecte de données cartographiques.





LA FIBRE
EN ROSE

WI-FI 6⁽¹⁾
4X PLUS
PERFORMANT⁽²⁾

rendez-vous sur
canalbox.com



**CANALBOX EST UNE OFFRE DE CANAL+ TELECOM
ET INDEPENDANTE DES OFFRES CANAL+.**

Offre CANALBOX réservée aux particuliers, sous réserve d'éligibilité technique, soumise à conditions notamment d'un engagement de 12 ou 24 mois. Frais d'ouverture de ligne (49€) et de résiliation (45€), conformément aux Conditions Tarifaires. Plus d'informations sur canalbox.com.

(1) CANALBOX intégrant le WI-FI 6 incluse pour tout nouvel abonnement aux offres CANALBOX DUO ou TRIO en FIBRE (pour toute personne non abonnée les 6 derniers mois). Plus d'informations dans les Conditions Tarifaires en vigueur.

(2) Par rapport à la CANALBOX WI-FI 5 : débit maximal théorique 4 fois plus élevé, type de modulation multiplié par 4 (256-QAM à 1024-QAM) et nombre d'utilisateurs ou d'équipements connectés en simultané multiplié par 4.

Plus d'informations en boutiques CANAL+STORE ou sur canalbox.com.

CANALBOX
by CANAL+ TELECOM

CANAL+ TELECOM - S.A.S. AU CAPITAL DE 2 815 000 €, R.C.S. DE POINTE-A-PITRE 351 555 792 ZAC DE MOUDONG CENTRE, 97122 BAIE MAHAULT.

GAMME PORTER NP6

SOYEZ PERFORMANT CHAQUE JOUR

DISPONIBLE EN STOCK

À PARTIR DE **21 990€***



PORTER
PIAGGIO NP6

THE CITY TRUCK



COMPACT



PERFORMANT



ÉCOLOGIQUE



FLEXIBILITÉ

Penser à covoiter #SeDéplacerMoinsPolluer.

*Offre réservée aux professionnels pour un véhicule neuf Piaggio Commercial Porter NP6 au prix de 21 990 €, valable jusqu'au 30/04/2022. Frais de mise en main et carte grise inclus, hors peinture métallisée. Offre valable dans la limite des stocks disponibles, non cumulable avec d'autres offres promotionnelles en cours. Sauf erreurs typographiques. Visuels non contractuels. Voir conditions en concession. Consommation mixte (l/100km): 6.5 L - Emissions de CO₂ (g/km) : 150g.

MACTe
AN NOU
MACTe
EN NOUS

IIIIII OIIRL
MÉMOIRE
PATRIMOINE

MACTe
AN NOU
MACTe
EN NOUS

  www.memorial-acte.fr
0590 25 16 00

MACTe EN CHANTIER

QU'EST CE QUE LE MACTe ?

PARTICIPEZ
À LA RENAISSANCE
DU MACTe !

19 DÉCEMBRE 2021

20 OCTOBRE 2022



Au cœur du MACTe

Organisation. Ils sont 36, répartis dans plusieurs départements, à construire chaque jour le MACTe. Parmi eux : Sandrine, Colette, Aline, Jimmy et Philip.

Texte Willy Gassion - Photo Lou Denim



« The place to be »

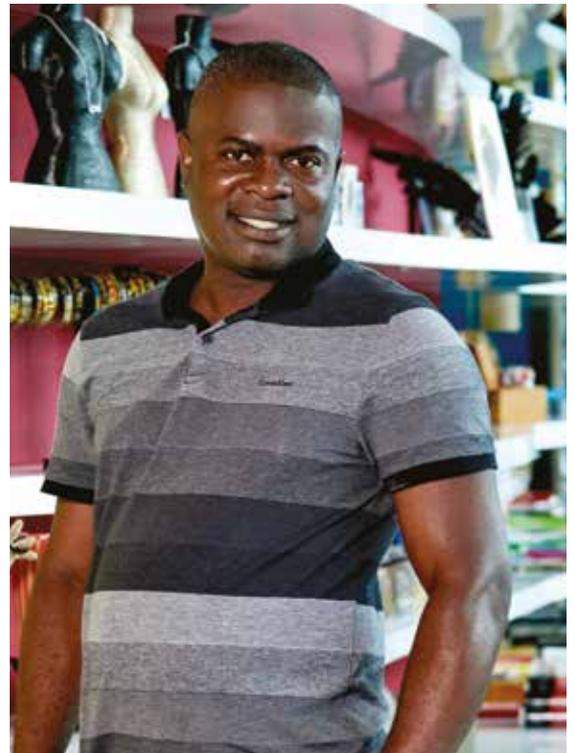
Sandrine Don

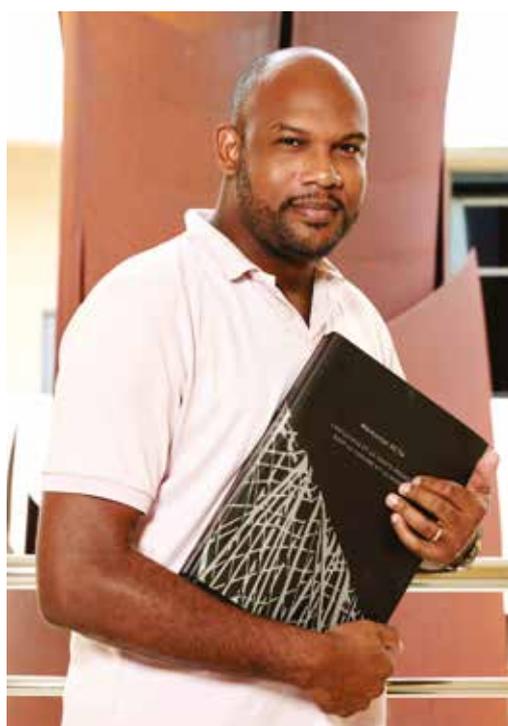
Elle est le symbole de la volonté du MACTe de s'ancrer dans son environnement immédiat et aussi de permettre aux habitants du quartier de s'approprier l'institution. Sandrine Don, secrétaire de direction, a grandi à Chemin Neuf, à « cinq minutes à pied d'ici ». La jeune femme de 34 ans a étudié les langues aux USA et travaillé à Paris avant de revenir en Guadeloupe. D'abord agent d'accueil billetterie boutique, elle est au MACTe depuis son inauguration en 2015. « Le MACTe m'a rapprochée de ce qui m'avait échappé, des choses que je n'avais pas apprises à l'école. Il se passe toujours quelque chose ici, c'est the place to be. »

« Préparer demain »

Jimmy Martial

Avant d'accéder à l'exposition, il faut traverser les espaces verts et enfin l'imposant bâtiment s'offre à vous. Avant l'exposition, il y a donc Jimmy Martial, le responsable technique et travaux. « Lorsque le visiteur arrive, il doit d'abord être frappé par la propreté du site, je m'occupe particulièrement de la maintenance extérieure et intérieure de l'ensemble du bâtiment, de tous les travaux utiles à son bon fonctionnement. » Pour garantir la sécurité et le confort des visiteurs, Jimmy Martial visite l'exposition tous les jours. « Travailler ici, c'est penser plus grand, c'est préparer demain, je serai fier de pouvoir dire à mes petits-enfants que j'ai contribué à ce qu'est le MACTe. »





« Un MACTe ambitieux et généreux »

Philip Sadikalay

Comme toute institution muséale, le MACTe a une compétence de recherche. La direction générale du MACTe entend donc développer son département scientifique et de recherche avec l'expertise de Philip Sadikalay, chercheur-invité au MACTe et universitaire. « Madame Laurella Yssap-Rin on a une vision ambitieuse et généreuse pour le MACTe, qu'elle veut doter d'un très haut niveau d'expertise, elle a donc fait appel à la dimension de spécialisation du chercheur. »

Le propos, à travers le travail de recherche de Philip Sadikalay, est d'appliquer la recherche à l'exposition permanente qui ne doit pas rester figée. « Les résultats de nos recherches doivent permettre d'améliorer l'exposition qui se développera avec l'évolution des recherches. » Docteur en civilisation nord-américaine, Philip Sadikalay estime que c'est une « chance inouïe pour la Guadeloupe d'avoir une institution comme le MACTe qui, sur le plan symbolique, se rapproche du musée du Quai Branly   Paris et peut avoir les mêmes missions que le MoMA de New York (Musée d'art moderne et contemporain) auprès des artistes. »

« C'est à nous »

Colette Pradelle et Aline Casimir

Un bureau pour deux, le MACTe a fait d'elles des collègues. Aujourd'hui, Colette Pradelle et Aline Casimir sont amies et partagent leurs fous rires. « On a eu un coup de cœur professionnel l'une pour l'autre », reconnaît Aline. La première est chargée de mission auprès de la directrice générale. « Il y a toujours des projets, j'ai particulièrement aimé travailler sur Jaden an Nou et On Dimanch O Komandman qui m'ont fait prendre conscience de nos richesses   préserver. » La seconde, Aline Casimir, arrivée depuis 4 mois au MACTe, est coordinatrice logistique. « J'assiste le Directeur du département architecture et site dans le contrôle, la planification, la gestion des flux, des biens et des personnes. Le MACTe est un symbole qui me parle en tant que femme, Guadeloupéenne et Carib enne, c'est un haut lieu de culture et de transmission de notre histoire et de notre patrimoine culturel matériel et immatériel. Chacun a le devoir de s'investir dans ce lieu parce que c'est à nous. »



—
MACTe
AN NOU
MACTe
EN NOUS

HISTOIRE
MÉMOIRE
PATRIMOINE

HISTOIRE MÉMOIRE PATRIMOINE

de la traite de l'esclavage
et de ses abolitions

MACTe
GUADELOUPE
POINTE-À-PITRE



EXPOSITIONS.ATELIERS.SPECTACLES.CONFÉRENCES

Darboussier, Rue Raspail, 97110 POINTE-À-PITRE / 0590 25 16 00 /
contact@macte.fr / www.memorial-acte.fr / Facebook / Twitter / Instagram



Investir pour se développer

Ecofip. Karukfrais, exploitant agricole a tout misé sur l'investissement de matériel avec Ecofip Guadeloupe pour se développer. Démonstration d'une logique qui a porté ses fruits.

Texte Yva Gelin – Photo Lou Denim



Emmanuel Yengadessin (Exploitant Agricole) et Jacques Nepaul (Directeur d'Agence Ecofip)

Emmanuel Yengadessin, aujourd'hui gérant de la société de distribution Karukfrais est un exploitant agricole de maraîchage depuis 2015. Dans la ville de Saint-François, poussent sous son

œil attentif melons, tomates ou encore courgettes. Bien qu'il considère son activité comme jeune, sa logique de développement lui permet aujourd'hui de bénéficier de la confiance de grandes chaînes de distribution.

Logique de développement

Rigueur et méthodologie semblent avoir guidé cet agriculteur dans l'accroissement de son activité. Sur le ton du pragmatisme, Emmanuel explique que dès 2017, « j'ai commencé à investir dans du matériel avec Ecofip. Jusqu'à présent, j'ai été amené à faire appel à eux trois fois. Ça a commencé par du matériel de base, nécessaire au lancement de mon activité, qui comprenait par exemple un tracteur, un attelage... Les derniers investissements étaient pour un camion frigorifique et un plateau benne. Je considère qu'investir est la base pour pouvoir se développer. C'est ce qui me permet aujourd'hui d'avoir une bonne assise dans mon domaine ». Un agriculteur ambitieux qui compte doubler son chiffre de production en poursuivant les investissements avec Ecofip, cette fois-ci pour une calibreuse.

Sans ambiguïté

En tout, Emmanuel a pu investir une valeur de 400 000 euros de matériel avec Ecofip. Si la démarche lui paraissait être une évidence, il en est de même pour le choix de son partenaire qu'est Ecofip. Une relation qu'il qualifie de "facile". « Ecofip s'occupe du dossier de A à Z et avec tous les partenaires qui leur font confiance et avec qui ils travaillent, le processus du dossier est accéléré. » Lorsque la question du respect des délais est posée, c'est sans hésitation qu'il répond que ces derniers « se comptent plutôt en semaines qu'en mois. Il n'y a pas d'ambiguïté concernant l'avancée du dossier. Quand c'est bon, on le sait et dans le cas contraire on est informé également ». Réactivité et confiance semblent finalement être les maîtres-mots de la relation entre Ecofip et ses clients. Une efficacité qui ne passe pas inaperçue, puisqu'elle mène notre agriculteur à la conclusion suivante qui est que Ecofip « est un partenaire indispensable pour le développement de la production locale ».



Cet article contient du contenu additionnel



KARUKFRAIS
Cayenne Nord
97118 Saint-François

ECOFIP GUADELOUPE
Immeuble Les Tropiques
Voie Verte
ZI de Jarry Baie-Mahault
0590 32 77 76
www.ecofip.com



Sentinelles du **mieux vivre**

AXA Antilles-Guyane. Des agents généraux en première ligne pour déployer des solutions dans nos vies.

Texte Mathieu Rached - Photo Pierre de Champs



Loup de Freminville, Délégué AXA France pour les Antilles Guyane

Ils sont 13 agents généraux en Martinique, Guyane et Guadeloupe. Une équipe rodée au métier de l'assurance, au développement commercial – ils sont tous chefs d'entreprise – et impliquée dans le service rendu à leurs clients. Une "grande famille" dont les membres, autonomes et répartis par zone de chalandise, ont été réunis sur chaque territoire en février et début mars, après 2 ans d'échanges en distanciel. En marge de ces rencontres "nécessaires et bénéfiques", nous avons interrogé Loup de Freminville, celui qui fait le lien, avec diplomatie et parfois aussi inventivité, entre leur travail de terrain et les dispositifs AXA France.

Professionnels libéraux, rompus aux produits et garanties AXA, les agents généraux représentent-ils une part importante du chiffre d'affaires d'AXA ?

Absolument, les chiffres attestent de leur force de travail, de leur engagement et de leur efficacité. On peut leur attribuer 75 % de la croissance d'AXA sur les Antilles-Guyane depuis 10 ans. Ils sont indépendants, ils ont l'attitude, les responsabilités et "l'envie de faire" qui caractérisent les chefs d'entreprise.

En lien étroit avec eux, quel est votre rôle en tant que Délégué d'AXA France sur les Antilles Guyane ?

Souvent ils m'interpellent pour me faire remonter ce qui ne fonctionne pas (sourire). Mais je trouve ça bien lorsque ces doléances sont factuelles. Cela pourra vous paraître étrange mais pour moi c'est la clé pour maintenir un fonctionnement efficient, le faire évoluer et assurer une meilleure qualité de notre service. Il peut s'agir de m'informer de retard de traitement d'un sinistre en particulier, d'attentes sur l'évolution de notre gamme de produits... Dans tous les cas, je suis une sorte de caisse de résonance entre eux, AXA France et les services de back-office d'AXA Antilles Guyane. Une autre partie de mon travail, c'est de les accompagner dans leurs projets de développements à partir de la gamme de produits AXA commercialisée sur nos départements. Ma dernière mission consiste à m'assurer à travers des audits comptables, techniques, sinistres et réglementaires que les règles de fonctionnement d'AXA sont bien respectées.

Lors de votre intervention, vous avez dit que 8 nouveaux clients sur 10 arrivent via les agents généraux...

Leur place est capitale ! Ils sont efficaces dans leur métier et dans leur rôle, je tiens donc à saluer leur professionnalisme. Dans le travail comme dans la vie en général, une grande partie de la réussite se joue sur l'envie de faire. Cette envie on la ressent chez beaucoup d'entre eux ; ensuite, ensemble, par nos échanges, nos discussions, on doit la cultiver et l'enrichir pour que chaque agent assoit son affaire, se développe et recrute aussi. Il est en effet impératif que l'agent général puisse s'appuyer sur une équipe performante pour faire prospérer son entreprise. Aujourd'hui, au total sur les trois territoires, une trentaine de personnes sont salariées auprès de nos agents, impliquées au quotidien dans la bonne marche de l'entreprise.

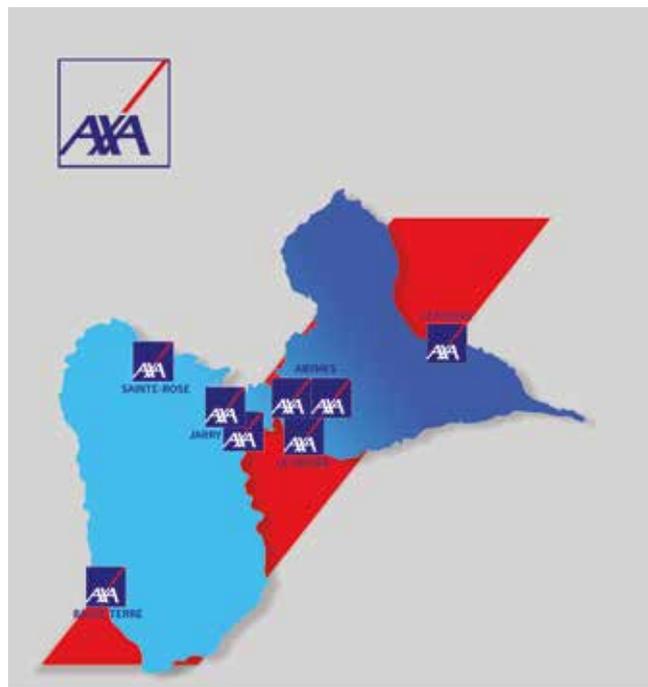


Jérôme Louis (Agent général agence de Jarry), Éric Nestor (Agent général agence des Abymes et du Gosier), Bernard Sarabus (Agent général agence de Sainte-rose, Basse-Terre, Gosier) et Catherine Pradel (Agent général agence de Grand Camp/Les Abymes)



DES RÉUNIONS DÉDIÉES AUX FEMMES

Le 8 mars a été le point de départ de vastes opérations de sensibilisation des femmes aux questions d'indépendance financière et de solutions d'assurance, dans un grand nombre d'agences AXA en Martinique, Guadeloupe et Guyane. Au programme, l'intérêt de la prévoyance, préparer une retraite, vérifier son niveau de couverture... des outils concrets en petit comité, en prise directe avec des agents experts des risques et de solutions.



4 Agents Généraux
LOUIS | NESTOR | PRADEL | SARABUS
 JARRY ABYMES & GOSIER G/CAMP & MOULE S/TERRRE, STE-ROSE & GOSIER

1 Espace Conseil
JARRY

AXA Antilles-Guyane Membres de l'Association des Assurés de France, Centre d'Assurance (SAS) à l'adresse suivante : 97200 Fort-de-France. AXA Antilles-Guyane est une participation financière indistincte appartenant à AXA. AXA (Paris) 104 000 110 - Siège Social - Centre d'Assurance Indistincte (SAS) Fort-de-France, 97200 Fort-de-France. AXA (Paris) 104 000 110 - Siège Social - Centre d'Assurance Indistincte (SAS) Fort-de-France, 97200 Fort-de-France. AXA (Paris) 104 000 110 - Siège Social - Centre d'Assurance Indistincte (SAS) Fort-de-France, 97200 Fort-de-France.



Siège social Antilles-Guyane
 Centre Dillon Valmenière
 Immeuble Briséis

97200 Fort-de-France
 0596 595 041
 www.axa.fr

— PORTRAIT

Retour gagnant

À 39 ans, Lawrence Sigaud est Directrice adjointe à Albioma Le Moule.

Texte Willy Gassion – Photo Lou Denim

C'est une équation. De celles qu'elle peut résoudre. Lawrence Sigaud consent à raconter son parcours professionnel mais sans trop en dire. Trouver l'équilibre. La Directrice adjointe Albioma Le Moule cultive « la discrétion et la modestie ». « Si je peux être un exemple inspirant pour nos jeunes, c'est avec plaisir que je le fais. »

C'est en Guadeloupe que tout a commencé. C'est ici que Lawrence a entamé sa formation qui lui permet aujourd'hui d'être Directrice adjointe à Albioma Le Moule (ALM). « J'ai grandi au Moule où j'ai fait une partie de ma scolarité ; dès le collège, la physique a capté mon attention, cela a continué au lycée. Après mon bac, j'ai démarré mes études à l'Université Antilles-Guyane. » Partir pour continuer à se former. D'abord Toulouse puis l'Université de Wisconsin pour vivre une expérience internationale, et la prestigieuse École Centrale Paris (aujourd'hui Centrale Supélec). « J'ai obtenu un diplôme d'ingénieur avec une spécialité en mécanique, aéronautique et énergie. » Et enfin revenir pour prendre discrètement sa part au développement du péyi. « J'ai toujours eu envie de rentrer en Guadeloupe, on a la chance d'avoir ici un environnement exceptionnel pour vivre et faire grandir les enfants. »

Parcourir le monde

Ce n'est qu'en 2017 après 11 années d'expérience au sein du groupe TotalEnergies que Lawrence Sigaud repose ses valises chez elle, en Guadeloupe. « Je travaillais dans le secteur Amont du groupe, en particulier à la production sur plateformes pétrolières et en ingénierie et construction de nouveaux sites pétroliers. » L'ingénieure a ainsi parcouru le monde pendant plus de 10 ans sur quasiment tous les continents : le Congo et le Nigeria, les Émirats Arabes Unis, l'Argentine, le Myanmar ou encore l'Écosse. « J'ai effectué mon stage de fin d'année dans l'énergie sur les sables bitumineux au Canada, TotalEnergies m'a ensuite proposé de continuer l'aventure... Malgré un contexte géopolitique compliqué, le Nigeria est la destination que j'ai préférée, c'était un enrichissement intellectuel énorme, c'est au Nigeria que j'ai grandi professionnellement. »

« Donner une ligne directrice »

La vie est faite de beaux hasards. C'est au Moule, dans son berceau familial que Lawrence poursuit sa carrière dans les Énergies Renouvelables. Depuis 2019, elle est Directrice adjointe à la centrale thermique ALM dont l'activité repose en partie sur la valorisation de la biomasse locale pour la production d'électricité. « J'ai en charge

« ALM produit près d'un tiers de l'énergie électrique de la Guadeloupe »

Lawrence Sigaud,
Directrice adjointe Albioma Le Moule

les équipes d'exploitation et de maintenance du site du Moule dont je suis très fière. ALM est la première centrale du groupe Albioma à avoir réalisé sa transition énergétique à la biomasse en 2020 ce qui a permis à la Guadeloupe d'augmenter son mix d'énergies renouvelables de 20 à 35 %. L'objectif, à terme, est de décarboner la centrale et de continuer à supporter le développement de la filière de biomasse locale. » ALM, c'est une centaine de personnes dont près de 70 qui relèvent de sa responsabilité, produisant près d'un tiers de l'énergie électrique de la Guadeloupe. Lawrence Sigaud est l'illustration de l'intégration des femmes dans le milieu industriel, démarche soutenue par le groupe Albioma. « Écouter, échanger, travailler ensemble, définir une vision et une ligne directrice pour ALM, c'est cela mon rôle aux côtés de S. Finel, Directeur de la centrale. »

« En travaillant, on y arrive »

Si elle doit être un exemple à suivre, Lawrence Sigaud insiste sur les valeurs du travail auxquelles elle croit par-dessus tout. « Il faut répéter aux jeunes femmes et hommes qu'en travaillant tout est accessible, je viens d'une famille où on travaille beaucoup, où l'effort et l'entraide sont de vraies valeurs. » Et si le travail et les opportunités font une carrière, elle précise toutefois que « les opportunités se créent, il ne faut pas attendre qu'elles arrivent, il faut croire en soi et ouvrir les portes ».

Nouvelle stratégie : l'anglais

zirecelinelearning.com est une méthode innovante pour apprendre l'anglais rapidement mise au point par Céline Zaïre qui met sa technique au service des entreprises.

Texte par notre partenaire _ Photo Jimmy Damasse



Céline Zaïre, créatrice de zirecelinelearning.com

l'implication et l'apprentissage des expressions et du vocabulaire sont essentiels. » Un apprentissage conversationnel qui permet d'intégrer plus rapidement les réflexes de langage du quotidien qui feront tout de suite la différence une fois sur place.

Objectif entreprise

Formée au business en Angleterre, puis à la Barbade, Céline souhaite aujourd'hui s'orienter vers une nouvelle formule. Ainsi, sur le même principe, l'accompagnement des membres d'une entreprise reste personnalisé et s'adapte au secteur d'activité. Les séances, à raison d'une à deux heures par semaine, s'organisent autour d'une méthode pratique privilégiant des exercices de mise en situation. « Peu importe le niveau de chacun, mélanger débutant et intermédiaire est enrichissant des deux côtés. C'est une façon pour le débutant de progresser plus rapidement et pour l'intermédiaire, l'occasion de prendre du recul sur certaines lacunes. » L'avantage de faire appel à Céline pour une entreprise ? S'assurer une meilleure intégration en maîtrisant les subtilités de chaque anglais qui d'entrée de jeu annonce une certaine crédibilité.

Après s'être concentrée sur une formule de cours personnalisés qu'elle donnait aussi bien en distanciel qu'en présentiel, allant de la personnalité politique à l'étudiant, Céline Zaïre cible aujourd'hui les entreprises avec le souhait de les aider dans leur projet d'expansion.

Pratique, adaptable, efficace

L'accompagnement de Céline est un subtil mélange d'une pratique concrète de la langue à ce qu'elle appelle un « ingrédient secret ». Le tout a donné une méthode pédagogique innovante aujourd'hui certifiée. De cette recette secrète, il est possible de dévoiler ceci : une des pratiques uniques qui assure à Céline 95 %

de réussite, est l'attachement « aux besoins et compétences de l'apprenant », précise-t-elle. « Beaucoup de personnes ont la peur de l'écoute. Certains peuvent comprendre mais sont dans l'incapacité de répondre ou inversement. Finalement il s'agit d'acquérir une certaine confiance en soi et celle-ci s'intègre grâce à une pratique ciblée, renforcée avec des supports audios auxquels l'apprenant a accès quand il le désire. » Autre élément qui fait la différence est la pratique de la prononciation. Qu'il y ait une préférence pour l'accent américain, britannique ou caribéen, Céline a organisé l'apprentissage autour des particularités de chacun de ces anglais. « Évidemment

Un évènement



Elles ont osé,
pourquoi pas vous ?

BE / A BOSS

BE ENTREPRENEURE



BE / A BOSS TOUR **ETAPE** ANTILLES GUYANE

DU 30 MAI AU 30 JUIN 2022

Une sélection des meilleures
entrepreneures de Guadeloupe,
Martinique, Guyane, Saint-Martin
Saint-Barthélémy.

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

INSCRIPTIONS & CANDIDATURES 100% EN LIGNE
CLÔTURE : 06 MAI 2022
www.be-a-boss.com/be-a-boss-antilles-guyane-2022

Quelles entrepreneures nous représenteront lors de la grande finale nationale?

BE A BOSS AWARDS 8^{ÈME} ÉDITION

LE 22 SEPTEMBRE 2022 - PARIS



BeAbossAntillesGuyane



NOUVEAUX USAGES

S'adapter aux tendances de la téléphonie

Digicel. L'opérateur a récemment lancé un vaste plan de modernisation de son réseau de téléphonie et mis en place une stratégie commerciale compétitive, dans le but de répondre aux nouveaux usages de ses abonnés.

Texte Charlène Raverat – Photo Jean-Albert Coopmann



William Berisson (Directeur des Opérations Réseau) et Magalie Belmo (Directrice Marketing & Digital)

« Notre mission ? Anticiper, préparer et s'adapter aux nouveaux usages de la téléphonie mobile »

Magalie Belmo
Directrice Marketing & Digital

La crise sanitaire a eu, entre autres, comme conséquence, une croissance exponentielle de l'utilisation de datas et données dans l'univers des télécommunications. « La généralisation du télétravail pour de nombreux secteurs et acteurs professionnels et l'utilisation quotidienne du digital ont entraîné une augmentation de 60 % de notre consommation internet », explique William Berisson, Directeur des Opérations Réseau. « Digicel a rapidement mis en place des plans d'action pour accompagner et absorber ces nouvelles attentes. »

Un réseau élargi et performant

C'est ainsi que l'opérateur caribéen a débloqué des investissements massifs pour moderniser son réseau et ses équipements sur le territoire Antilles-Guyane. Et William Berisson de poursuivre : « pour permettre un accès plus rapide et plus efficace à internet, il nous fallait envisager un virage complet de nos installations. Nous avons entamé des chantiers dans le but d'installer des équipements neufs et performants, qui permettront rapidement une redistribution accrue de notre offre data et une extension de nos sites. Nous pourrions ainsi proposer une couverture accrue sur nos territoires. Chaque projet a pour but d'augmenter les capacités de transmission et de débit de notre réseau et une accessibilité élargie aux Antilles-Guyane. Il est important que nous répondions avec efficacité aux changements comportementaux de nos abonnés, y compris ceux qui vont nous rejoindre. »

Des offres et services attractifs et pertinents

Les équipes de l'opérateur mènent une réflexion permanente afin de proposer des offres adaptées aux envies et besoins de son réseau d'abonnés. « Nous sommes très proches de nos clients et

nous avons rapidement intégré leurs volontés en termes de flexibilité et de diversité dans les offres et les forfaits proposés. Ainsi, nous avons notamment lancé une offre LIFE Premium, à destination des particuliers, avec un accès à 120 Go de data. Nous proposons également un large panel d'offres personnalisées et dynamiques, évaluées en fonction de leur consommation », précise Magalie Belmo, Directrice Marketing & Digital.

De plus, Digicel Business accompagne les entreprises au plus proche de leurs problématiques. « Il s'agit de présenter des services sur mesure, auxquels viennent s'ajouter des produits complémentaires en termes notamment de cyber-sécurité et de mise en place de réseau VPN. »

On le voit, Digicel ne cesse de faire évoluer son catalogue de services et l'opérateur a développé des applications qui accompagnent l'évolution des usages digitaux. Comme le souligne Magalie Belmo, « notre communauté est très friande de contenus vidéos et musicaux. Nous avons développé une sélection d'applications proposant du contenu exclusif à nos clients, parmi lesquelles D'Music ou PlayGo, plateformes de streaming de musique, TV et vidéos, ainsi que SportsMax, qui propose les meilleures affiches sportives du moment (Ligue des Champions, Premier League, Liga). Elles s'inscrivent dans notre volonté d'apporter de la valeur ajoutée et de rester toujours connectés à l'actualité des nouvelles technologies ».

L'opérateur de téléphonie caribéen souhaite également, par ce biais, promouvoir des artistes locaux et des porteurs de projets culturels. « Nous sommes une entreprise dotée d'une forte empreinte locale. Notre réseau de distribution et nos boutiques sont présents sur les trois territoires Antilles-Guyane. Nos équipes s'attachent à créer un lien de proximité avec les abonnés : ce lien est essentiel dans notre projet de développement. »

Économiser en assurant son prêt

GFA Caraïbes. L'assureur présente les garanties d'une assurance de prêt à moindre coût avec le produit Generali Vie « Novità Emprunteur ». Mieux, la loi dite « Lemoine » donne l'occasion à tous d'en profiter. Explications.

Texte Lise Gruget - Photo Jean-Albert Coopmann



Edouard Sandot (Responsable Vie Antilles-Guyane), Rosaline Lostau (Chargée de développement commercial) et Krystell Imbart (Chargée d'assistance technique partenariat)

C'est presque une révolution dans le monde de l'assurance même si divers textes successifs avaient déjà réformé le secteur. En 2010, la « loi Lagarde » permettait le libre choix de l'assurance emprunteur. En 2014, la « loi Hamon » ouvrait le droit à la résiliation dès la première année du contrat. Enfin l'amendement « Bourquin » à la « loi Sapin » de 2016, étendait ce droit à tout moment au-delà de la première année. Enfin, la « loi Lemoine », adoptée par le Sénat le 28 février dernier, libéralise véritablement le marché de l'assurance emprunteur. Elle permet de résilier sans frais et à tout moment son assurance emprunteur immobilier, pour en changer. Cette nouvelle loi réduit aussi à cinq ans le droit à l'oubli pour les personnes ayant souffert d'un cancer ou d'une hépatite C et supprime le questionnaire médical pour les prêts immobiliers dont l'encours est inférieur à 200 000 euros. Et ce, dès le 1er juin pour les nouveaux contrats, et à partir du 1er septembre pour les contrats en cours. Dès aujourd'hui, GFA Caraïbes, leader aux Antilles-Guyane et distributeur des produits Generali Vie, se positionne en donnant accès à l'assurance Novità Emprunteur.

Levier du pouvoir d'achat

L'assurance de prêt n'est pas obligatoire au sens légal. Elle est en revanche systématiquement exigée par l'organisme prêteur car il veut se prémunir de l'incapacité de l'emprunteur à rembourser son prêt immobilier ou à la consommation. L'assurance Novità Emprunteur de Generali, distribuée par GFA Caraïbes couvre le risque de décès, de PTIA (Perte Totale et Irréversible d'Autonomie) ou d'invalidité de la personne qui y souscrit.

« Le point fort du produit Novità Emprunteur est sans aucun doute son tarif ! D'ailleurs, tout récemment, un couple d'emprunteurs a pu réaliser une économie de plus de 20 000 €, leur permettant ainsi de finaliser un de leurs projets : la construction d'une piscine ! » souligne Edouard Sandot. Autre avantage de ce produit : la souscription jusqu'à 84 ans.

Première compagnie d'assurance locale

GFA Caraïbes, filiale de Generali depuis 1999 et leader du marché local, protège les antillo-guyanais depuis plus de 50 ans grâce à des solutions d'assurance adaptées à leurs besoins. « La protection de la famille et des particuliers ainsi que la retraite complémentaire constituent le cœur de métier du département Vie », explique Edouard Sandot. Seule compagnie d'assurance locale, GFA Caraïbes propose des solutions adaptées aux habitants des Antilles et de la Guyane parce que ses collaborateurs connaissent parfaitement leurs spécificités.

COMPAREZ LES PRIX !

Spécialiste de l'assurance à la personne chez GFA Caraïbes depuis plus de 25 ans, Edouard Sandot conseille à tous les titulaires d'un contrat d'assurance emprunteur de comparer les prix du marché. « Demandez un devis à nos conseillers Vie dans l'un de nos 14 bureaux en Martinique, Guadeloupe ou Guyane, ainsi qu'à nos agents généraux ou encore aux nombreux courtiers et conseillers en gestion de patrimoine qui distribuent les produits Generali Vie ».



Cet article contient du contenu additionnel



GFA Caraïbes

GFA Caraïbes
gestion.vie@gfa-caraibes.fr
gfacaraibes.fr

“Grâce aux 20 000 € économisés*

sur notre assurance emprunteur

nous avons construit notre piscine !”

Nicole et Christian B.

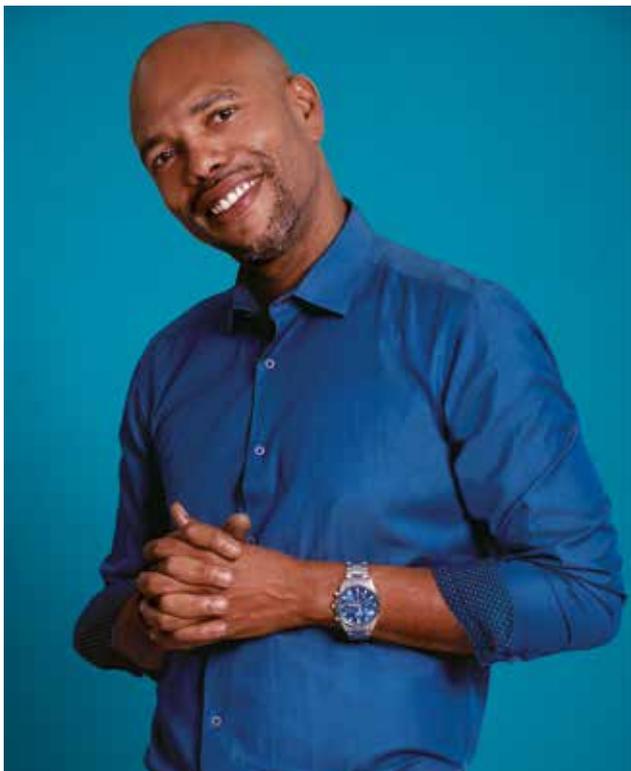
GFA Caraïbes

Comme Nicole et Christian B, faites des économies sur votre assurance de prêt afin de réaliser vos projets grâce à l'assurance Novita Emprunteur de Generali Vie.

Pour en savoir plus, contactez votre conseiller habituel.

gfacaraibes.fr |   





Alix Bicep, président de la commission innovation et numérique à l'UDE MEDEF

Comment les entreprises se redessinent-elles grâce au digital ?

UDE MEDEF. Avec la crise sanitaire, les chefs d'entreprises guadeloupéens ont pris conscience de l'importance du digital dans leur organisation quotidienne. Ce qui était jusqu'alors perçu comme un bouleversement craintif est aujourd'hui bien intégré comme un challenge numérique. Chaque entreprise a des besoins de digitalisation qui lui sont propres. Alix Bicep, président de la commission innovation et numérique à l'UDE MEDEF, nous en détaille trois.

Texte Anne-Laure Labenne – Photo Lou Denim

La digitalisation des processus métier

C'est un levier important pour accroître la performance d'une entreprise et cela passe par la diminution des coûts liée à l'automatisation de certaines tâches. L'automatisation est un gros enjeu en termes de productivité et qui touche tous les métiers. Par exemple, pour un métier RH, cela passe par l'envoi digital des fiches de paie. Cela peut faire peur puisque l'automatisation donne la sensation que l'on va perdre des métiers, mais cela va permettre aux collaborateurs de passer plus de temps sur des actions de valeur ajoutée et ne plus être enfermés sur des tâches chronophages. La dématérialisation des documents va être nécessaire dans l'automatisation des tâches. Avant d'automatiser un process RH, l'entreprise a tout intérêt à avoir dématérialisé en amont les documents RH. Il est aussi fondamental d'accompagner les collaborateurs qui n'ont pas l'appétence pour le numérique afin qu'ils intègrent ces notions.

L'évolution de la relation client

Dans le relationnel client, le digital a pour objectif d'améliorer l'expérience client. Avec la crise liée au Covid, nous avons bien vu que le client ne pouvait plus sortir et consommer comme il le voulait. Cela a renforcé les habitudes de nos consommateurs locaux qui avaient déjà un instinct digital. Pour se faire, de nombreuses techniques marketing font leur preuve en étant adaptées à la cible. La Guadeloupe dispose d'un public qui souhaite être autonome tout en ayant besoin de contact. Le « click and collect » est l'expérience qui a pu être la mieux appréhendée par les vendeurs et consommateurs de notre territoire durant la pandémie. Dans notre usage quotidien, on l'utilise dans la restauration avec la vente à emporter.

La recherche des modèles économiques

Toutes ces évolutions amènent les entreprises à un sujet central : comment générer du chiffre. On ne peut plus penser que les offres, dites classiques, proposées aux clients puissent perdurer. Il y a une très forte culture de l'importation sur nos territoires et il faut en sortir. Avec le numérique, on ne va pas vendre les produits au même prix par exemple, il faut réfléchir autrement au modèle économique pour adapter l'offre (en termes de prix et de qualité) par rapport à une zone concurrentielle beaucoup plus large.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une étude de marché réalisée par Smart Digit et intitulée "Comment l'économie guadeloupéenne post-covid se redessine-t-elle face au digital" a permis de connaître l'impact de la crise sanitaire mais aussi et surtout de donner aux dirigeants les clés pour comprendre leur nouveau contexte économique.

La Fondation Orange en 2021

Une présence aux Antilles-Guyane pour accompagner des associations dans le digital.

37 500
bénéficiaires

9 500
ateliers
organisés

285
salariés en
mécénat de
compétence

215
bénévoles

Nos actions solidaires



3 projets
autisme



2 ateliers
numériques



1 école
numérique

Nos 13 programmes



Fablabs

2 en Guyane, 1 en Martinique



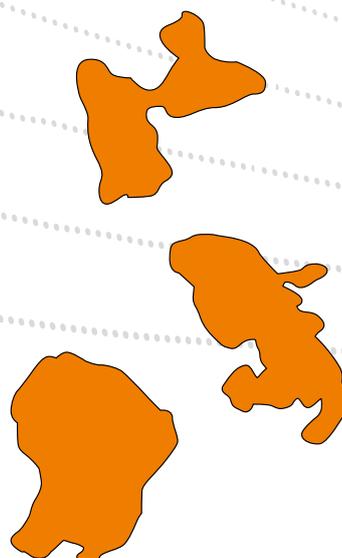
Maisons digitales

1 en Guadeloupe, 4 en Martinique, 2 en Guyane



Tiers-Lieux Solidaires

3 en Martinique





Christelle Diochot (Facilitateur des Éco-organismes) Ingénieur d'affaires chez C2D Consulting

Que faire des produits chimiques usagés ?

C2D. Peintures, enduits, colles, mastics, engrais, produits phytosanitaires, anti-mousses, filtres à huile, désinfectants pour piscine.... Autant de produits que nous sommes amenés à utiliser mais qui représentent un certain danger pour notre environnement. Néfastes pour notre santé, facteurs de pollution, les produits chimiques usagés ne peuvent être pris en charge par le ramassage des ordures ménagères et nécessitent une collecte spécifique et séparée. EcoDDS est le spécialiste. Présentation.

Texte par notre partenaire – Photo Lou Denim

Qu'est-ce que ECODDS ?

Il s'agit d'un éco-organisme créé en avril 2012 à l'initiative de 47 acteurs du marché de la fabrication et de la distribution de produits grand public. Actif en Guadeloupe, EcoDDS apporte à notre territoire des solutions concrètes de collecte mais aussi de traitement des produits type peinture, phytosanitaire, enduits, désinfectants...

Des collectes ?

Il y en a. Elles ont lieu en déchetterie. Mais attention, toutes ne participent pas. On peut, entre autres, citer celle de Lamentin, Deshaies, Morne-à-l'Eau, Sainte-Anne, Saint-François, Le Moule, La Désirade. Certains revendeurs ou distributeurs participent également. Une carte interactive afin de découvrir le réseau de collecte est en ligne sur <https://www.ecodds.com/particulier/ou-deposer-vos-dechets-chimiques/>

Puis-je jeter ces produits usagés dans mes WC par exemple ?

Si vous déversez des produits chimiques dans les canalisations, ils seront mal éliminés lors des traitements dans les stations d'épuration. Ils vont ainsi perturber leur fonctionnement. De plus, ils vont rejoindre le milieu naturel et auront alors un effet très néfaste sur la plupart des espèces vivantes. Dans le cas de notre chère Guadeloupe, les eaux usées (dépolluées ou pas) rejoignent les rivières et les mers, dans lesquelles vivent toutes sortes de poissons qui finiront par ingérer, directement ou indirectement, nos produits chimiques.

En déposant vos produits chimiques en déchetterie, vous préservez sans nul doute votre santé, celle de vos proches et vous agissez pour la protection de l'environnement.

À RETENIR

Qu'ils soient vides, souillés ou avec un reste de contenu, vos déchets chimiques doivent être déposés en point de collecte et en déchetterie dans leur contenant d'origine. Veillez, par ailleurs, à bien visser les bouchons, à fermer les couvercles pour éviter tout écoulement. S'ils ne se trouvent pas dans leur contenant d'origine (par exemple, si vous avez vidé du white spirit dans une bouteille d'eau), il est important d'identifier vos produits en collant une étiquette sur leur emballage. Cela permettra aux agents des déchetteries de trier correctement et d'éviter ainsi les accidents causés par le mélange de produits chimiques dangereux incompatibles.

Jeter un produit chimique usagé dans une poubelle, c'est certes pratique, mais cela compromet la valorisation des déchets qu'elle contient ; en d'autres termes, vous polluez votre poubelle et empêchez sa valorisation.

Source : www.ecodds.com www.ademe.fr



C2D Consulting - Hauteur Lézarde
97170 Petit-Bourg

0690 76 58 86

christelle.diochot@c2dconsulting.fr



PRORENT
LOCATION DE VOITURES

PRO

Louez l'efficacité!



Large gamme d'utilitaires
à découvrir !

www.pro-rent.com

LARGE CHOIX DE VEHICULES

TARIFS ATTRACTIFS

NAVETTE AEROPORT & PORT

Z.I. JARRY
228 RUE ALFRED LUMIERE

0590 26 73 44
pro-rent@wanadoo.fr

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 - Illustration Orane Phedon



#marketing

Une boîte à idées pour les concepteurs-rédacteurs

Que ce soit pour un site internet, une application mobile, une newsletter ou pour des publicités digitales, concevoir des textes percutants et qui poussent à l'action devient beaucoup plus aisé avec les exemples inspirants de Marketing Examples. (En anglais !)

marketingexamples.com/inspiration



#réseauxsociaux

Les chiffres des réseaux sociaux aux Antilles-Guyane

Quelles sont les catégories d'âge présentes sur les réseaux sociaux dans chacun de nos départements et pour quels usages ? Le baromètre 2022 d'Awitec révèle les tendances d'utilisation par réseau social, pour aider les responsables marketing à mieux orienter leurs actions.

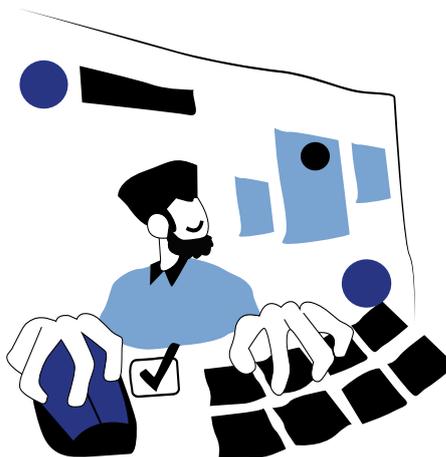
awitec.fr

#entrepreneuriat

Simplifier la création d'un prévisionnel

Créer un business plan et des budgets prévisionnels nécessite une bonne dose de rigueur. Pour être certain de ne pas s'emmêler dans les calculs et ainsi avoir une vision fiable de son projet, les tableaux de bord intelligents d'Ysibiz, conçus pour les Antilles-Guyane, sont à tester.

ysibiz.com



#qualitédevieautravail

Le guide du droit relatif à la grossesse au travail

Avant, pendant et après la grossesse, les employées, quel que soit leur statut, bénéficient de droits interdisant toute discrimination liée à leur maternité. Ce guide du défenseur des droits informe les victimes des outils juridiques à leur disposition, tout en rappelant aux employeurs leurs obligations en la matière.

"Guide sur les discriminations en raison de l'état de grossesse dans le secteur privé" sur www.defenseurdesdroits.fr



LE NETTOYAGE A ENFIN UN NOM !



KARU-CLEAN



NETTOYAGE INDUSTRIEL

K

ARU TRAITEMENT

DÉRATISATION • DÉSINSECTISATION • DÉSINFECTION
ESPACES VERTS



- DÉRATISATION
- DÉSINSECTISATION
- DÉSINFECTION
- ESPACES VERTS

**REMISE
de 50%**

sur le premier mois
pour tout contrat annuel
valable jusqu'au 30 avril

DEVIS GRATUIT



au 0690 30 61 62

www.karuclean.com



Coalys, des Artisans et des matières
pour vous accompagner dans l'aménagement
de vos espaces.



Choisie et extraite des carrières
de Guadeloupe, la roche de Guadeloupe
est une matière pèyi
qui ne cessera de vous étonner !



Dallage en roche volcanique de Baillif

*Aujourd'hui plus que jamais,
le choix des matériaux
est indispensable
pour la pérennité
de votre construction.*

*Construire et aménager
durablement, mais bien sûr
selon vos envies,
et en maîtrisant les budgets,
c'est possible !*

Depuis plus de 15 ans, les artisans de Coalys travaillent et façonnent les matières dans nos ateliers. Bois, pierres de Guadeloupe et métal, 60 artisans choisissent chaque jour minutieusement la matière pour accompagner les particuliers et les professionnels dans leurs projets de construction et rénovation et proposer des réalisations sur-mesure.

Faire le choix de la qualité et du savoir bien-faire, c'est faire le choix de la durabilité.

La pierre naturelle de Guadeloupe embellit vos intérieurs et jardins. Que va t-elle vous apporter ? On vous dit tout...

Coalys est la seule entreprise aux Antilles à proposer le travail de la roche locale grâce à ses équipements dernier cri.

- 1 AUTHENTICITÉ** Les roches calcaire et volcanique ont des tonalités de couleur très variées, ce qui offre une élégance à vos piscines et une authenticité certaines.
- 2 RÉSISTANCE** La pierre naturelle résiste aux intempéries et s'entretient facilement (eau claire et savon liquide). Pour garantir une meilleure durabilité, une finition hydrofuge est préconisée pour vous garantir 3 ans de tranquillité !
- 3 CONFORT THERMIQUE** La pierre de Guadeloupe est un matériau naturel qui réagit avec son environnement. Grâce à son inertie, elle ne sera jamais brûlante et saura apporter de la fraîcheur lorsqu'elle ne sera pas soumise aux rayons.

MARGELLES DE PISCINE | MUR & DALLAGE | MOBILIER EXTÉRIEUR | DOUCHE & CUISINE
FUNÉRAIRE | PAS JAPONAIS | PAREMENT | ETC.



GADELOUPE | MARTINIQUE | SAINT-MARTIN | SAINT-BARTHÉLÉMY

Le mélange des matières pour un effet tendance et cosy : le bois, le métal et la pierre naturelle de Guadeloupe.

CUIVRE, INOX, ZINC, MAHOGANY,
ROCHE CALCAIRE ET VOLCANIQUE, TOUT EST RÉALISABLE !



Terrasse en bois exotique



Pas japonais en roche naturelle
de Guadeloupe



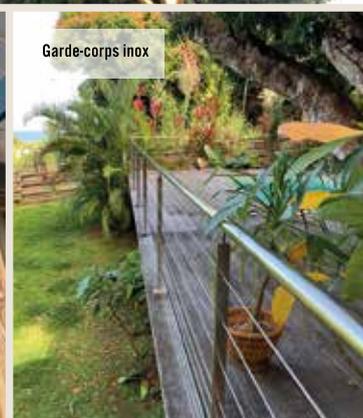
Carbet (couverture bardeaux, cuivre, etc)



Mobilier en roche naturelle de Guadeloupe



Descente et habillage cuivre



Garde-corps inox

Qui sommes-nous et que faisons-nous ?

- Des **artisans passionnés** au **savoir-faire maîtrisé** dans chaque métier
- Du travail **sur-mesure**
- Du **façonnage** dans nos ateliers
- Déplacements dans toute la Guadeloupe et ses dépendances
- **Accompagnement** de l'étude à la pose

Aménagements extérieurs :

Garde-corps fer forgé et inox, escalier, portail, descente et gouttière cuivre, agencement inox, ornementation cuivre, deck, pergola, carbet, mobilier, bardeaux et bardage, etc...

CHARPENTE BOIS | COUVERTURE TRADITIONNELLE | TAILLE DE PIERRE | MENUISERIE BOIS
ÉBÉNISTERIE | FERRONNERIE | CONSTRUCTION BOIS

COALYS GUADELOUPE

Tél : 05 90 41 84 96

Mail : guadeloupe@coalys.eu

Découvrez l'ensemble de nos savoir-faire



www.coalys.eu

Les Artisans
de votre patrimoine



UN MODÈLE AGRICOLE CARIBÉEN : MYTHE OU RÉALITÉ ?



UN MODÈLE AGRICOLE MYTHE OU RÉALITÉ

Par définition, nous sommes “au-delà des mers”, éloignés d’un pays donné. Ce qui fait des Antilles-Guyane, des territoires très sensibles aux questions des ressources alimentaires. On ne peut pas tout importer, tout le temps, en continu. On le fait déjà beaucoup et chacun, citoyens, politiques, chefs d’entreprise, comprend que plus nous organisons et sécurisons nos ressources et nos filières, mieux nos économies se portent, mieux nous consolidons nos sociétés “outre-mer”.

Dans les faits, tous autant que nous sommes, nous mangeons tous les jours, plusieurs fois par jour, des choses cultivées ici, d’autres pas, des produits transformés et conditionnés sur place, d’autres acheminés par bateau. Quelle marge de manœuvre existe-t-il pour réenvisager l’agriculture à l’échelle du continent caribéen ? Sur le papier, les distances sont plus abordables, le climat est favorable à tous types de culture tout au long de l’année, tout semblerait nous inciter à mettre en commun nos savoir-faire, nos productions agricoles, de pêche et d’élevage, à interconnecter nos marchés.

Nous serions alors une branche de “locavores” caribéens, où nos garde-manger serait alimentés en minimisant les distances parcourues par une tomate, une salade, une carotte, un chou blanc, un kiwi ou des œufs de poule. Le concept d’un marché agricole caribéen tient-il la route ? Le pourrait-il ? L’agriculture locale et régionale peut-elle prétendre subvenir à un marché de plusieurs millions de personnes ? Éléments de réponses et acteurs locaux engagés “au plus près de la terre”, à retrouver dans le dossier du mois.

Dossier porté par Mathieu Rached

L'agriculture régionale peut-elle subvenir à nos besoins ?

Rencontre avec Claire Amar, chercheuse agronome, chargée de coopération régionale en Martinique, et Marie-Edith Vincennes, Guadeloupéenne, diplômée de Sciences Po Bordeaux, spécialiste en gestion des risques, politiques agricoles et sécurité alimentaire.

Texte Yva Gelin - Photo Jean-Albert Coopmann



Claire Amar, chercheuse agronome du Cirad en Martinique, chargée de coopération régionale.

En 2019, Emmanuel Macron avait fixé l'objectif d'auto-suffisance alimentaire pour les DROM (Guadeloupe, Guyane, Martinique, Mayotte et La Réunion) à 2030. Y parviendrons-nous territoire par territoire ? Ou cet objectif passe-t-il par un marché agricole de proximité à l'échelle de la Caraïbe ? Nous sommes allés interroger Claire Amar et Marie-Edith Vincennes, respectivement chercheuse et cheffe de projet, pour soupeser la réalité de cette promesse d'un grand marché de producteurs caribéens. La première est chercheuse

agronome au CIRAD, spécialisée en agrumes et chargée de coopération régionale. Elle travaille étroitement avec ses voisins géographiques sur les questions de développement agricole. La seconde est cheffe du projet TransformAr au sein de l'ADEME. Ce programme vise à tester, dans 21 territoires partenaires européens, des solutions d'adaptation au changement climatique notamment en lien avec l'enjeu de l'autonomie alimentaire. Entretien croisé.

À ce jour, quels sont les principaux échanges agricoles dans la Caraïbe ?

Claire Amar : Pour la Martinique et la Guadeloupe, les principaux flux de produits agricoles régionaux proviennent d'Amérique latine et centrale. On retrouve par exemple les agrumes et les tomates de la République Dominicaine et les ignames et ananas du Costa Rica. Concernant les autres échanges intra-caribéens, on identifie trois principaux pays producteurs de fruits, légumes et racines (Sainte-Lucie, Saint-Vincent et la Dominique), lesquels exportent jusqu'à 30% de leur production sur le marché régional, principalement à destination des territoires qui produisent moins comme Barbade et Trinidad, mais aussi vers la Martinique et la Guadeloupe.

Peut-on envisager qu'un marché agricole inter-îles émerge à court terme ?

Marie-Edith Vincennes : Aujourd'hui il est difficile d'imaginer ce type de marché à cause des appartenances politico-économiques différentes des îles de la Caraïbe. Il y a différentes problématiques sur lesquelles il faudrait travailler. Il y aurait d'abord un effort d'organisation des filières de maraîchage en local. En effet, plus l'offre d'un produit est importante, plus le prix de ce produit baisse pour les consommateurs mais cela entraîne également un surplus, donc des pertes, et par conséquent une moindre rentabilité pour les producteurs. Pour que l'activité du maraîchage soit rentable et durable au point de pouvoir être exportée, il faudrait que la production s'équilibre en interne pour l'ensemble des producteurs.

C.A. : Un autre point est que l'on ne peut pas importer et exporter sans un contrôle sérieux, avec un accompagnement scientifique. Les normes phytosanitaires sont très importantes et c'est le rôle de la Direction de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DAAF) en Martinique et en Guadeloupe d'effectuer les contrôles à la sortie ou à l'entrée. Ce n'est pas une question de quantité, un seul fruit peut suffire pour qu'un bioagresseur impacte tout le milieu dans lequel il est introduit. Surtout en ce qui concerne les champignons qui se propagent par les spores, le vent, l'eau, les plants infectés et les humains. Aujourd'hui c'est compliqué car les conditions de production ou d'introduction de matériel végétal ne sont pas les mêmes en fonction des îles. Par ailleurs, la question du transport est également un frein, car les transports inter-îles ne sont pas assez développés. Enfin, on a tendance à l'oublier, mais les Antilles en général sont dépendantes des conditions climatiques qui peuvent altérer sévèrement les productions agricoles.



Marie-Edith Vincennes, cheffe de projet à l'Ademe, spécialiste en gestion des risques, politiques agricoles et sécurité alimentaire.

Le marché agricole caribéen vu par les transitaires

“Dans la question de l'existence d'un marché agricole caribéen, les problématiques les plus importantes sont celle du développement des voies maritimes, des normes phytosanitaires appliquées aux Antilles françaises mais pas dans la Caraïbe, et des écarts de coûts des produits sur le marché. Un tel marché implique aussi une logique d'investissement. Par exemple, un territoire comme Haïti est en capacité de produire mais n'a pas assez de chambres froides pour la conservation. Enfin, le développement agricole entre les îles de la Caraïbe nécessitera d'abord de déjà satisfaire notre marché intérieur et aussi de prendre en compte un manque d'une “culture caribéenne”. Ce n'est pas antinomique à notre culture actuelle mais cela signifie par contre qu'il y aurait un travail de formation de nos populations afin de faciliter la communication et les échanges.”

Jean-Claude Florentiny, Président du syndicat des transitaires de Martinique, conseiller du commerce extérieur et Directeur de développement de Somotrans.

C'est quoi le PAT (Projet Alimentaire Territorial) ?

Il s'agit d'appels à projets lancé en mars 2021 en Martinique et en Guyane qui poursuivent trois ambitions majeures du point de vue :

- Économique : consolider les filières agricoles, préserver les agriculteurs et les espaces agricoles.

- Environnemental : diversifier les pratiques alimentaires, valoriser les modes de productions liés à l'agroécologie, lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser le recyclage de déchets organiques.

- Social : participer à l'éducation alimentaire, lutter contre la précarité alimentaire et valoriser le patrimoine.

Les appels à projets PAT visent à accompagner le développement de projets structurants pour le système alimentaire d'un territoire donné. En Guadeloupe, en Martinique et en Guyane des appels à projets ont été lancés par la DAAF en mars 2021.

Autrement dit, bien que cette idée d'un marché caribéen suscite des espoirs chez un certain nombre d'acteurs et de politiques, ce n'est pas gagné... Revenons alors à une lecture territoire par territoire, quel est selon vous le plus gros enjeu en matière de production agricole pour les Antilles françaises ?

M-E.V. : L'enjeu le plus important est certes de produire plus en local pour tendre vers l'autonomie alimentaire, mais également produire mieux, c'est-à-dire dans un meilleur respect de la biodiversité. Quand il y a une nouvelle initiative aujourd'hui il faut qu'elle soit durable et adaptable. Cela revient à élaborer une politique publique agricole efficace. C'est le rôle des services de l'État comme la DAAF, mais aussi du Conseil Régional, du Conseil Départemental, des chambres consulaires comme la CCI ou la chambre de l'agriculture... Il faut un cadre car sans cadre on ne va nulle part.

On ne part pas de zéro j'imagine, quels sont les projets déjà existants qui répondent aux critères que vous avez énoncés ?

M-E.V. : Avec "l'agriculture écologique", pour bien nommer les choses, l'objectif est de continuer à produire mais en réduisant l'impact de l'agriculture sur l'environnement. D'utiliser des engrais organiques, des énergies renouvelables sur les parcelles comme les panneaux solaires et surtout des techniques de culture différentes comme la permaculture ou l'agroforesterie avec comme objectif premier de recréer un écosystème qui s'auto-alimente et s'auto-défend sans aide chimique ou trop mécanique. En parallèle de quoi, il faut arrêter de dévaloriser la culture locale par rapport à la chlordécone, car il y a d'autres manières de cultiver. Dans la liste des outils majeurs qui vont dans cette logique sur nos territoires, il y a les projets alimentaires territoriaux (PAT) qui permettent de réunir différents acteurs et d'élaborer des solutions concrètes en fonction des problématiques du territoire. En Guadeloupe, on compte une dizaine de PAT, comme celui de Morne-à-l'Eau dont l'un des objectifs est de former les agriculteurs à l'agriculture biologique et à la transformation de leurs produits pour lutter contre le gaspillage. Le projet EXPLORER, porté par l'INRAE, a aussi une approche intéressante en créant un réseau de micro-fermes agroécologiques sur le territoire guadeloupéen pour rendre notre agriculture plus résiliente au changement climatique. Je peux également citer le projet de recherche européen TransformAr, porté par l'ADEME Guadeloupe sur le territoire, qui va permettre de mieux adapter les techniques et calendriers de production en lien avec les projections climatiques. Dans le cadre de ce projet, on espère pouvoir bientôt déployer un Fonds Local d'Adaptation pour financer des actions concrètes pour la transition écologique de l'agriculture guadeloupéenne.

Y a-t-il des subventions dédiées qui favorisent cette transformation de l'agriculture caribéenne ?

M-E.V. : Il existe des systèmes de subventions délivrées par différentes institutions comme la Région Guadeloupe (Fonds Européen Agricole et de Développement Rural (FEADER, programme LEADER), la DAAF et l'ADEME à travers leurs différents systèmes d'aide pour la transition écologique de l'agriculture. Toutefois, ces systèmes sont souvent limités aux départements français. De nombreux projets inter-caribéens sur l'agriculture n'ont pas pu voir le jour faute de financement, du fait même de la diversité des statuts politiques des pays de la Caraïbe. Sur nos territoires, hormis Interreg Caraïbes, porté par la Région, il n'existe pas de mécanisme de financement des projets caribéens. À l'échelle de la Martinique, la Guadeloupe et la Guyane, il est par ailleurs difficile d'obtenir des aides auprès de fonds d'adaptation au changement climatique car nous ne sommes pas considérés comme pays en développement. Néanmoins, s'il faut citer des projets subventionnés qui encouragent une collaboration caribéenne, récemment, a débuté le programme « Cambio Net », bénéficiaire du programme Interreg Caraïbes, qui va donner naissance à des plateformes d'innovations agro-alimentaires et économiques connectées dans la zone Caraïbe-Amazonie. En plus de tester des techniques innovantes en agroécologie, ce projet a l'ambition de créer une bibliothèque numérique partagée, une plateforme de conseil agricole et des outils d'aide à la décision. De quoi révolutionner la coopération agricole.

Comment les autres territoires caribéens appréhendent-ils ces enjeux ? Sont-ils également sensibles à cette démarche de produire autrement ?

C.A. : Tous les territoires sont sensibilisés à la volonté de produire différemment car on ne peut plus faire autrement. Un territoire insulaire est plus fragile qu'un territoire continental. A ce jour, du fait de son histoire, Cuba a pris de l'avance en termes de recherches en agronomie et santé végétale et animale, et à l'échelle régionale elle peut être considérée comme une référence, mais tous les partenaires caribéens avec lesquels travaillent le CIRAD restent engagés dans une démarche d'agriculture durable.

Le Cirad dans la Caraïbe

« Depuis plus de 30 ans, nous construisons un réseau de partenariats de recherches sur la santé animale et végétale avec les 34 territoires de la Caraïbe. Il s'agit de partenariat principalement scientifique et il y a beaucoup à faire afin d'entretenir l'information et la formation ».

Claire Amar, chercheuse agronome du Cirad en Martinique, chargée de coopération régionale

Ça vient d'où ces fruits ?

Il existe plusieurs catégories de fruits pour lesquels vous n'avez pas à vous poser la question : la canne à sucre et les goyaves vendues en Guadeloupe, Martinique, Guyane sont forcément cultivées sur le territoire où elles sont vendues. *Arrêté du 3 septembre 1990 relatif au contrôle sanitaire des végétaux et produits végétaux.*



Des agriculteurs formés dans leur bassin géographique

Un nouveau programme d'échanges va permettre aux jeunes agriculteurs antillo-guyanais de partir en stage étudier les techniques de production dans la Caraïbe. Texte Yva Gelin

Jusqu'à présent, les jeunes en formation dans le domaine de l'agriculture étaient amenés à réaliser leurs stages en Europe. Un enseignement "hors sol" en quelque sorte car on ne cultive pas systématiquement les mêmes produits aux Antilles qu'en Europe, de même que la différence de climat n'exige pas les mêmes savoir-faire. « Les connaissances apprises de l'autre côté de l'Atlantique sont certes très intéressantes mais ne sont pas systématiquement adaptées à nos territoires », confirme Frédérique Loumeto-Ipolo, chargée de mission Coopération Internationale du programme REACT et enseignante de zootechnie à Matiti en Guyane.

Une agriculture commune

À ce jour, chaque établissement d'enseignement agricole peut nouer des liens privilégiés avec d'autres structures dans les territoires caribéens. À l'image du lycée de Matiti qui, dans le cadre du projet régional de l'Enseignement Agricole 2019-2023, a établi au cours des dernières années plusieurs partenariats incluant le Cirad, l'Inra ou encore les universités de Guyane et des Antilles. « La mission de coopération internationale s'appuie en particulier sur le développement de la mobilité de la communauté éducative, enseignants et élèves, et dans un souci de réciprocité. Les élèves ont ainsi des stages pratiques annuels à effectuer, allant de deux semaines à deux mois.

Une immersion qui vise un double objectif », précise Frédérique Loumeto-Ipolo, « adapter les enseignements aux besoins locaux mais aussi enseigner dans le respect de l'environnement ».

Produire autrement

À partir de juin, un nouveau programme va permettre d'amplifier et de généraliser cette dynamique à l'échelle de la grande Caraïbe, « via des mobilités entre établissements d'enseignement, entreprises, ONG et organismes de recherche ». Financé par Interreg caraïbe, le Réseau Enseigner l'Agroécologie dans la Caraïbe Transition (REACT) permettra aux élèves des lycées agricoles de Guadeloupe, Guyane et Martinique de partir étudier les techniques des îles voisines, et inversement aux étudiants des territoires caribéens de venir s'enrichir sur nos territoires. Parmi les établissements bénéficiaires, il est possible de citer le Centre pour le Développement Agricole et Forestier de la République Dominicaine (CEDAF), six universités cubaines, mais également d'Antigua, de Trinidad et Tobago, de Saint-Martin ou encore de la Barbade. De quoi former une nouvelle génération de professionnels, davantage ancrés dans l'écosystème culturel caribéen et mieux armés pour impulser un modèle de production différent, calibré à nos enjeux territoriaux.



On vous aide à consommer local

Sur nos territoires, différents acteurs s'engagent à nous faire consommer localement voire sainement.

Au travers d'un label, d'une chartre ou d'une marque, tous sont animés par un seul et même enjeu : **mettre en avant la production locale et la rendre attractive.** La rédaction vous a sélectionné

trois initiatives. Texte Anne-Laure Labenne



En Guadeloupe, une charte "natirel péyi"

Manger sainement et de saison telle est la promesse de la charte "natirel péyi" établie par Steve Salim. Depuis sept ans, via son entreprise Guadeloupe Forever, l'entrepreneur moulien propose des paniers de fruits et légumes à tous ceux désireux de consommer localement et manger sainement. « C'est une charte dans laquelle l'agriculteur s'engage à respecter une méthode de production, basée autour du jardin créole, et qui se résume par : tout pousse naturellement et sans intervention chimique de l'homme. Trouver l'équilibre entre toutes les variétés d'arbres, de plantes et de culture. Aussi, à travers natirel péyi, on s'engage à payer le producteur à un prix supérieur au marché car cela lui demande plus de travail. »

Entouré par une dizaine de producteurs installés sur plus de dix hectares en Nord Grande-Terre, Steve Salim place au cœur de ses actions son engagement pour la santé et l'économie. « Consommer localement ne coûte pas plus cher. Ce qui est cher, c'est la rareté, c'est vouloir des tomates hors saison. Notre territoire est autosuffisant sur certains produits tels que la mangue, l'avocat, la tomate. Il est impensable de nourrir nos enfants avec des pesticides. C'est notre plus gros challenge de demain. »



Nos produits référéncés "Produits d'ici"

Dans la grande distribution, mettre en avant la production locale répond à une double mission : celle de l'appartenance et de la qualité. Ainsi, en Guadeloupe depuis 2016 et en Guyane depuis 2020, les enseignes Carrefour ont rassemblé l'ensemble des productions artisanales, industrielles et agricoles sous la marque "Produits d'ici". Balisée par un « stop rayon » reprenant le logo, le consommateur – qu'il soit résident ou touriste – peut facilement acheter localement. 2 000 produits sont répertoriés en Guadeloupe, pas loin de 1 000 références en Guyane. « Notre marque apporte la garantie d'un savoir-faire de bien meilleure qualité qu'un produit importé. Acheter localement, c'est faciliter la vie de nos territoires qui vivent de l'import. Les produits commandés arrivent le lendemain en rayon et sont beaucoup plus frais qu'un produit ayant voyagé douze jours en mer », détaille Fabrice de Reynal, directeur des enseignes Carrefour Destreland et Contact Guadeloupe. Prochainement, de nouveaux produits devraient faire leur apparition tels que les petits pots pour bébé ou encore la banane bio.



Un label zéro chlordécone en Martinique

À l'initiative du Parc Naturel de Martinique (PNM), le label zéro chlordécone a vu le jour en 2018. Double objectif affiché : proposer des produits respectueux de l'environnement et faire en sorte que les Martiniquais retrouvent des produits sains dans leur assiette. Ainsi, une quarantaine d'agriculteurs l'ont obtenu, cochant toutes les cases du cahier des charges. « Nous avons mené des analyses de sols afin de garantir des produits, type tubercules ou fruits hors sol, avec zéro résidus de pesticides », explique Sonia Balustré, responsable du développement au sein du PNM. Appelé à évoluer de manière plus poussée, ce label s'inscrit désormais dans le Projet Alimentaire Territorial. « Nous allons identifier de nouvelles parcelles, procéder à de nouvelles analyses pour étoffer notre offre et créer un marché dédié à la vente de cette production. »

L'innovation, levier de l'agriculture de demain

Région Guadeloupe. Pour répondre aux enjeux sociétaux d'autosuffisance alimentaire et de souveraineté économique, la Région soutient le développement d'une agriculture innovante. Entretien avec Patrick Dollin, Président de la Commission Économie Verte.

Texte Audrey Juge – Photo Lou Denim et Jody Amiet

Que nous a appris la pandémie sur les grands défis à relever pour l'agriculture guadeloupéenne ?

Patrick Dollin : Elle nous démontre l'importance de l'autosuffisance alimentaire et de la souveraineté économique, autrement dit soutenir une production locale et respectueuse de l'environnement. Elle doit être produite en qualité et en quantité suffisante pour, d'abord, répondre à la demande locale, puis pour développer les marchés export. Il nous faut aussi développer des modèles économiques plus autonomes et plus viables pour notre agriculture. Nos actions, tous acteurs confondus, doivent permettre de réduire la dépendance à l'importation de la Guadeloupe.

Quels sont les enjeux de l'autosuffisance alimentaire et de la souveraineté économique ?

Ils comportent tous deux des enjeux sociétaux majeurs. Une alimentation saine tout d'abord, et la santé de nos concitoyens. Mais aussi l'existence d'une agriculture viable et durable sur notre territoire. Il s'agit en fait de pouvoir consommer plus sain, au plus proche de chez soi, de ses habitudes et de sa culture. Ces enjeux soulèvent des questions auxquelles les politiques régionales se doivent de répondre. Ces questions sont d'ordre environnemental, avec la préservation des écosystèmes ; sécuritaire, au travers d'une traçabilité garantie ; économique, pour une rentabilité et des revenus des producteurs assurés ; et enfin social et sociétal, pour le maintien des emplois, l'aménagement du territoire et du foncier agricole et la protection de la santé humaine.

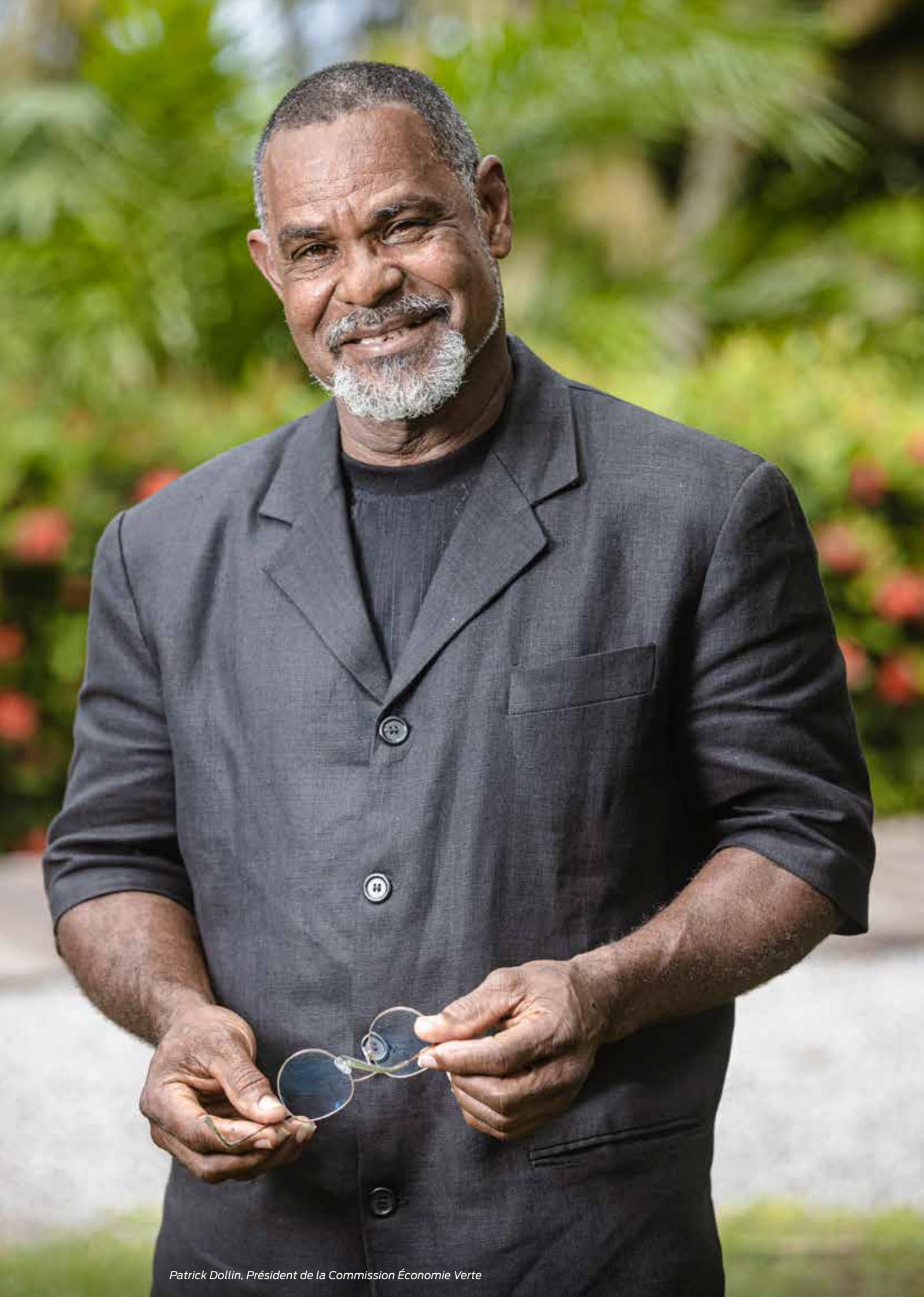
L'innovation agricole est-elle indispensable à l'atteinte de ces

objectifs ?

Oui, et elle permet l'amélioration continue des techniques de production. C'est un moyen pour les producteurs d'opérer des mutations en répondant aux enjeux du secteur. Elle est donc essentielle pour augmenter la productivité, réduire les coûts de production, lutter contre les nuisibles, limiter les impacts des catastrophes naturelles et avoir des produits de meilleure qualité. Cela devrait pouvoir permettre aux producteurs d'optimiser leur rendements et être plus présents sur nos étals.

Comment se traduit le soutien de la Région Guadeloupe en ce sens ?

Depuis 2020, la Région a fait le choix d'orienter sa politique agricole vers des modèles de production agroécologique. Il y a en tout état de cause cette réalité qui nous impose une approche innovante de nos modèles agricoles. De ce fait, la Région Guadeloupe soutient l'innovation agricole à travers des aides régionales et les dispositifs FEADER et FEDER. Nous accompagnons ainsi des entreprises du numérique, des exploitations agricoles, le lycée agricole, les centres techniques, les organismes de recherche pour mener des travaux de recherche mais aussi pour la diffusion et la formation des résultats probants aux agriculteurs. Aussi, la Région a lancé le premier concours d'innovation en agriculture Agreen Startup 2020 pour mettre en lumière les initiatives novatrices en matière de modèles agricoles respectueux de l'environnement. Concourant à la viabilité de ces modèles de production, l'innovation est une opportunité de création et de développement économique et permet aux acteurs d'être compétitifs, autonomes et d'adopter des pratiques qui garantissent des produits sains. On valorise des expertises, des propositions, et on passe à l'action concrète, en dirigeant l'entrepreneuriat agricole vers un développement économique performant et durable qui permet notamment, la création de petites et moyennes entreprises en agriculture.



Patrick Dollin, Président de la Commission Économie Verte

Agreen StartUp, catalyseur d'innovations agricoles



Inscrit dans le cadre du Plan Stratégique régional pour une Transition Agroécologique pour la Guadeloupe « PS-TAG », le concours Agreen StartUp a pour objectif de récompenser et d'accompagner des projets audacieux et ambitieux dans la production agricole et l'alimentation, et répondant aux défis de l'agroécologie.

Sur la totalité des projets inscrits en novembre 2020, 13 ont été retenus pour intégrer les phases finales : deux jours de travail pour affiner, viabiliser et concrétiser son projet. À l'issue, deux lauréats ont été récompensés dans deux catégories, Installation et Confortement.

À la clé ? Des prix adaptés aux besoins des lauréats comportant un suivi technique et administratif du projet pendant trois ans, des dotations financières, du foncier sous contraintes pré-identifiées, un kit de communication, un accompagnement digital, etc.

« Le concours Agreen StartUp a beaucoup apporté à mon projet agricole articulé autour de la plantation et l'extraction des huiles essentielles et végétales ! En m'inscrivant, j'avais uniquement mon business plan réalisé avec l'aide de Pôle emploi et mon terrain acquis grâce à la Safer. Les deux jours de travail avec mon coach ont boosté mon projet qui en était au stade primaire. La dotation de 20 000 euros m'a permis



Sarah Gobert, fondatrice du Jardin d'Ayo

d'acheter les équipements nécessaires à mon installation. Agreen StartUp a aussi été une formidable opportunité de tisser mon réseau professionnel et gagner en visibilité. Un véritable accélérateur ! », explique Sarah Gobert, fondatrice du Jardin d'Ayo, 1er prix de la catégorie Installation du concours Agreen StartUp et 1er prix de la catégorie Installation.

FOCUS SUR...

Bio-Performances par Boris Damase 4ème prix de la catégorie Confortement

Avec son projet d'exploitation multipôles, Boris Damase apporte une solution durable à la problématique d'une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement.

Constituée d'un verger biologique – avec une production de bananes, de maracudjas et d'arbres fruitiers variés – et d'un atelier de production de volailles certifiées agriculture biologique – poulets et pintades – l'exploitation accueillera prochainement un pôle apicole et un pôle de valorisation du sous-bois environnant avec la production de vanille, de cacao et de café, le tout biologique également. « Mon but est d'exploiter tout le potentiel du lieu sans dénaturer ou dégrader son aspect originel et en maintenant cette interdépendance et interconnexion des différents pôles. »

En effet, tous les pôles fonctionnent de manière symbiotique, créant un cercle agricole vertueux. Les arbres fruitiers apportent ombre et nourriture aux volailles, dont le fumier sert de compost au verger. Les abeilles accroissent de 30 % les rendements grâce à leur action pollinisatrice et les sous-bois protègent les cultures fragiles. Un projet agroécologique innovant et viable économiquement.

« Mon projet était déjà bien défini mais au moment du concours, je n'avais pas encore de poulets sur l'exploitation. Le passage à Agreen StartUp m'a permis de peaufiner Bio-Performances mais surtout d'accroître mon réseau



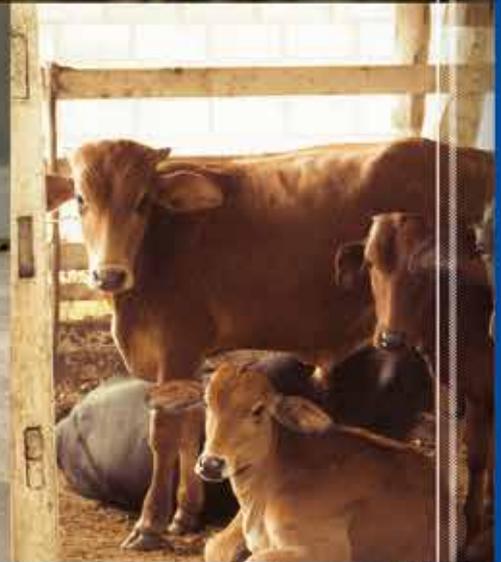
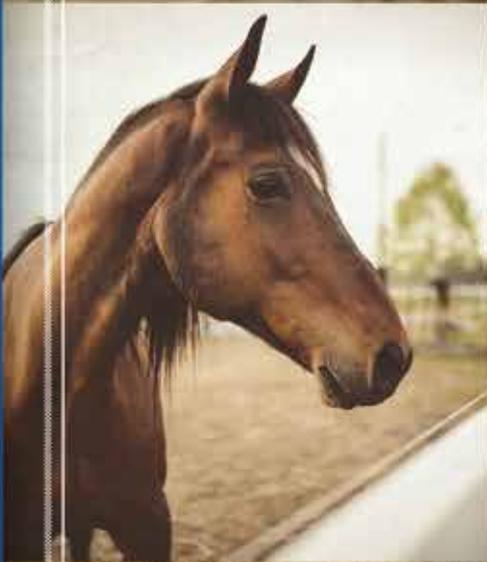
Boris Damase, fondateur de Bio-Performances

professionnel, avec qui j'interagis depuis le concours. Les échanges qui sont nés de notre travail collaboratif ont été très enrichissants et m'ont ouvert de nouveaux champs de réflexion. Ce concours était bien plus profond que la simple élaboration d'un projet. »

ALIMENTS POUR ANIMAUX



Avè zot dépi 1972



GRANDS MOULINS DES ANTILLES - Boulevard de la Pointe Jarry,
Baie-Mahault 97122 - 0590 38 00 38  @GMAntilles · Société industrielle

DES PRODUCTEURS ENGAGÉS



PARCE QUE LES PRODUITS D'ICI, C'EST SURTOUT EUX !

Le label **Produits d'ICI**, estampillé sur l'ensemble des produits issus de la production locale, est aujourd'hui l'engagement visible de notre partenariat avec les producteurs locaux et une garantie pour nos consommateurs de qualité, de fraîcheur et de traçabilité.

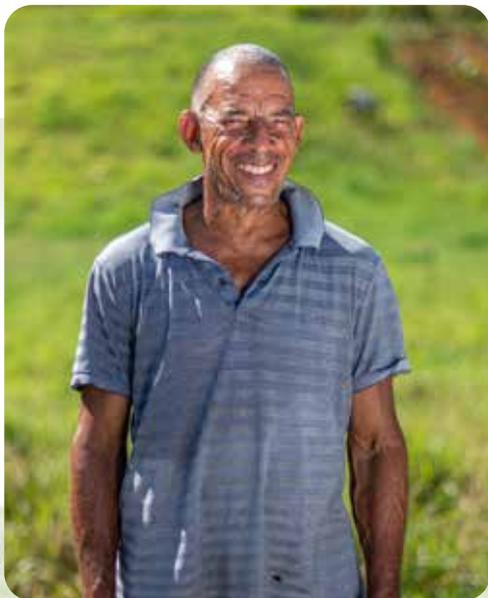
Une collaboration renforcée par la création du label Produits d'ici en 2016. Fiers de notre engagement à leurs côtés nous avons souhaité mettre en lumière un échantillon de ceux qui garantissent la qualité et la variété des aliments dans nos assiettes.



Maryse Joharam
productrice de fruits
et légumes à Saint-François

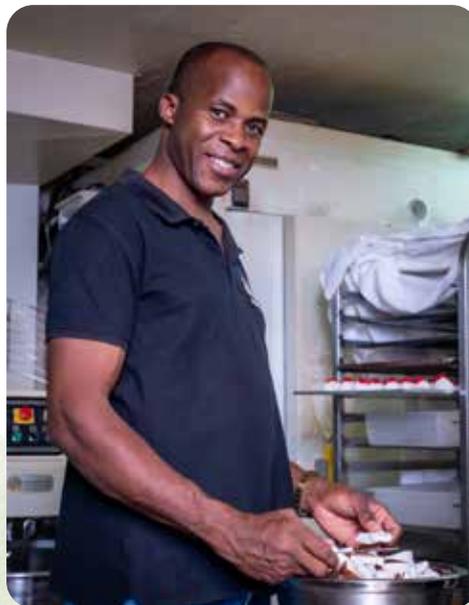


Bernard Sinitambirivoutin
agriculteur à Saint-Claude



Vincent Perna
éleveur bovin à Sainte-Rose

« Mon père était agriculteur à Sainte-Rose. Chez nous, c'est une tradition familiale. J'avais de la canne et il me restait des terres pour démarrer un petit élevage. Je suis attaché à ce que je fais, avec passion et fierté, sans compter mes heures. »



Justinien Lambeau - gérant de
Coco Douceurs à Baie-Mahault

« Dans mon atelier de Fond Sarail, on fait de la confiserie locale (sik à coco, doucelettes, confiture, gâteaux traditionnels de Marie-Galante). Je suis autodidacte, je n'ai pas fait de formation. J'ai commencé par vendre sur les plages, puis sur les marchés et désormais dans les magasins. J'ai pu embaucher trois salariés. »



Lucien Traigneau - éleveur
porcin à Anse-Bertrand

« Je suis épanoui dans ce métier, je le fais avec passion. Je suis installé en tant que professionnel depuis 2007, j'ai une formation en gestion, ça m'aide pour mon entreprise. J'ai 35 truies et de nombreux porcelets. Je travaille seul sur l'élevage, tous les jours. Je ne peux pas encore embaucher. »



Rosevelt Anilus
producteur à Vieux-Habitants

« Je fais des pitayas, des corossols, des pommes canelle, de la groseille et de la papaye. Je suis fier de vivre de la terre. J'encourage les jeunes à se former. Je suis prêt à transmettre et à leur apprendre les techniques. »

Contact : Retrouvez toute l'actualité des produits d'ici

 @carrefourdestrelandetcontact / www.carrefour-destreland-contact.com

RENOUVELLEMENT

Faciliter et diversifier l'accès à la terre

Safer. Depuis la réforme foncière de 1981, 800 agriculteurs guadeloupéens ont été installés sur près de 9 000 hectares au sein de 38 Groupements Fonciers Agricoles (GFA). Missionnée par l'État, la Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural (Safer) répond aux besoins de foncier agricole pour l'installation et le renouvellement des générations. Rencontre avec Rodrigue Trèfle, Président directeur général de la Safer.

Texte Sandrine Chopot – Photo Lou Denim

Trois réformes foncières se sont succédé en Guadeloupe. Quel bilan à ce jour ?

Rodrigue Trèfle, président directeur général de la Safer : Historiquement, le rôle de la Safer de Guadeloupe a été la réalisation de la réforme foncière en vue de la préservation du foncier agricole et de l'installation d'agriculteurs. La première réforme foncière s'est étalée de 1961 à 1968 et a consisté en la vente, par les sucriers, de 2 308 ha aux agriculteurs. Depuis, ces terres ont été revendues et sont aujourd'hui largement urbanisées. La seconde réforme a eu lieu de 1968 à 1979. 2 901 ha ont été vendus par les usiniers aux agriculteurs. Environ 50 % de ces terres ont gardé leur vocation agricole. La troisième réforme foncière, depuis 1981, se distingue par le fait que la quasi-totalité des surfaces rétrocédées aux agriculteurs sont préservées à des fins agricoles, notamment grâce au dispositif GFA.

Bien que non-finalisée, cette dernière présente un bilan globalement positif vis-à-vis des missions de la Safer. Les terres sont toujours agricoles, non morcelées, ni placées en indivision. L'année 2021 a marqué les 40 ans de cette troisième réforme. Un bilan d'envergure semble indispensable, tant les réalités de terrain reflètent des situations contrastées en ce qui concerne la valorisation effective des surfaces rétrocédées et la situation financière des GFA.

Comment accroître et diversifier l'offre foncière agricole ?

Pour clore la réforme foncière en cours, la Safer doit solder le stock foncier résiduel dont près de 50 % a une vocation agricole. Ces terres sont difficiles à rétrocéder pour plusieurs raisons. Il s'agit d'un stock de moindre qualité, hétérogène, peu mécanisable, avec lequel il est complexe de constituer des lots d'installation. Il s'agit également de terrains occupés, voire bâtis, sans autorisation. La libération de ces terres est souvent longue et empreinte de complexités. Aujourd'hui, des centaines de jeunes, formés, sont en attente de foncier afin de mettre en œuvre leur projet. Notre travail, permettant d'offrir des solutions foncières aux jeunes générations, est donc nécessaire pour le développement agricole du territoire. Les singularités de notre reliquat foncier nous conduisent à diversifier les formes de rétrocessions. Afin de participer au développement d'approches innovantes, telles que l'agroécologie ou l'agroforesterie, peu compatibles avec les exigences de la réforme foncière, la Safer propose des rétrocessions en pleine propriété, associées à des cahiers des charges permettant de se prémunir des écueils des réformes antérieures. Alors que les porteurs de projets rencontrent fréquemment des difficultés de financement, la Safer expérimente plusieurs leviers, comme le portage foncier, afin de faciliter l'installation progressive et la diversification des systèmes de production.



Rodrigue Trêfle, Président Directeur Général de la Safer

« Un bilan d'envergure semble indispensable, tant les réalités de terrain reflètent des situations contrastées en ce qui concerne la valorisation effective des surfaces rétrocédées et la situation financière des GFA »

Rodrigue Trèfle,

Président directeur général de la Safer

Comment la Safer participe-t-elle aux objectifs d'autonomie alimentaire du territoire ?

Acteur majeur du développement agricole, la Safer participe assidument aux différentes instances de consultation et s'avère être une force de propositions dans le cadre de son périmètre d'intervention. Les freins structurels à une autonomie alimentaire accrue sont nombreux, comme la faiblesse des revenus agricoles favorisant l'inculture ou la sous-exploitation, l'insuffisance des opportunités de valorisation de la production et l'inéquitable répartition de la valeur ajoutée au long de la chaîne de valeur. Ces freins appellent à renforcer les synergies entre l'ensemble des acteurs du monde agricole pour répondre aux enjeux de l'agriculture guadeloupéenne. Un de ces enjeux étant le renouvellement des générations, la Safer veut, par ces partenariats renforcés, mieux repérer les cédants et favoriser la mise en relation avec les candidats à l'installation.

Quelles sont les priorités d'actions inscrites dans le PPAS 2022-2028 ?

Le programme Pluriannuel d'Activités Stratégiques (PPAS) est un outil de pilotage destiné à définir la stratégie de la Safer, les priorités d'actions, les objectifs et les modalités d'interventions pour les six prochaines années. C'est un document co-construit avec l'ensemble de nos partenaires devant répondre aux objectifs nationaux et aux enjeux locaux. En cours d'élaboration, il

ambitionne le développement d'une approche territorialisée pour la finalisation de la réforme foncière afin de contribuer à la diversité des systèmes de production et aux approches innovantes, le renforcement des partenariats, notamment avec la Chambre d'agriculture, la lutte contre l'artificialisation des sols mais également un accompagnement renforcé aux collectivités territoriales à travers l'ensemble de nos outils et leviers d'actions.

Quels sont les défis d'aujourd'hui et demain pour la Safer ?

Répondre aux besoins de foncier agricole, pour l'installation et le renouvellement des générations, en poursuivant la réforme foncière ainsi que l'opération Terres Incultes, initiée par le Conseil Départemental, est une priorité. Pour cela, nous développons également les intermédiations locatives, à travers les Conventions de Mise à Disposition. Favoriser une agriculture diversifiée et résiliente au changement climatique par l'installation de porteurs de projets innovants, orientés vers la satisfaction du marché interne, est également au cœur de notre stratégie. Enfin, accentuer la diversification de nos missions est notre principal enjeu. Participer à la protection du foncier agricole et des ressources naturelles, au développement durable et équilibré des territoires ruraux, assurer la régulation d'un marché foncier caractérisé par les singularités insulaires et les dynamiques spéculatives, tel est l'ensemble des défis de la Safer de Guadeloupe.

ENSEMBLE NOUS SOMMES PLUS FORTS #LÀPOURVOUS

VOUS ACCOMPAGNER DANS LA CRÉATION OU LA RELANCE DE VOTRE ENTREPRISE

Pour lancer votre entreprise ou pour renforcer votre activité, BNP Paribas Antilles-Guyane est à votre écoute pour vous apporter nos meilleures solutions.

Nos Chargés d'affaires sont là pour répondre à toutes vos questions.

Prendre RDV : antilles-guyane.bnpparibas **0 808 800 301** Service gratuit
+ prix appel



BNP PARIBAS

La Banque
d'un monde
qui change

S'adapter et se réinventer

Iguacanne. « La filière canne-sucre est un pilier majeur de l'économie guadeloupéenne », mais elle doit aussi faire face à de nombreux défis : dynamiser la production cannière, consolider le revenu des planteurs, développer la production durable et une filière bio... Explications avec Cyril Mathieu, président d'Iguacanne.

Texte Willy Gassion – Photo Lou Denim

Qu'est-ce que l'Iguacanne, l'Interprofession guadeloupéenne pour la canne et le sucre ?

Cyril Mathieu : L'Iguacanne représente plusieurs acteurs dont les intérêts ne concordent pas toujours. L'une des grandes réussites de cette organisation est de réussir à faire cohabiter des familles professionnelles qui auraient bien des raisons de s'opposer mais qui pourtant ne peuvent vivre les unes sans les autres. L'Iguacanne permet donc aux représentants des différents métiers de la filière canne de parler d'une seule voix. C'est unis, au sein de l'interprofession, qu'ils peuvent le mieux agir pour leur propre développement économique, trouver des solutions communes et faire évoluer la réglementation ou négocier entre familles professionnelles. L'outil interprofessionnel est, enfin, irremplaçable pour mieux connaître et appréhender le monde de la canne, promouvoir, faire valoir le savoir-faire des entreprises guadeloupéennes.

Depuis trois ans, la production cannière est en baisse constante, à quoi est-ce dû et comment y remédier ?

La filière canne-sucre est confrontée à une situation d'une extrême gravité caractérisée par l'effondrement des tonnages et par la perte de débouchés de ses sucres en Europe. Les acteurs de la filière sont en effet les premières victimes de décisions nationales et européennes sans qu'à aucun moment leurs impacts sur la situation spécifique de notre territoire n'aient été pris en considération : remise en cause de l'accès au marché européen lors de la fin des quotas sucriers en 2017, concurrence déloyale sur le marché des sucres de spécialités suite à l'octroi de concessions exorbitantes à des pays non-européens dans le cadre des accords commerciaux, disparition à la Guadeloupe de molécules herbicides pourtant homologuées et utilisées en Europe. Le gouvernement tarde à annoncer qu'il prendra les mesures qui relèvent de sa responsabilité pour garantir la pérennité de la filière et redonner à ses acteurs la confiance nécessaire pour relever les défis qui se présentent à eux.

Cette situation est d'autant plus incompréhensible que la filière canne-sucre constitue un pilier majeur de l'économie guadeloupéenne et apporte des réponses concrètes aux enjeux de notre territoire : emploi, contribution au respect des engagements de réduction des émissions de gaz à effet de serre, première source d'énergie verte renouvelable de l'île, pivot du développement des autres filières agricoles et par conséquent du renforcement de l'autonomie alimentaire.

En prenant en compte l'évolution des coûts, la dégradation du marché du sucre en Europe et les projections des différents paramètres de la filière à horizon 2027, les études réalisées par les acteurs de la filière mettent en évidence un besoin de soutien public supplémentaire nécessaire pour soutenir les planteurs et relancer la productivité agricole.

Il est maintenant plus qu'urgent que l'État prenne ses responsabilités et s'engage réellement sur le long terme, étape préalable indispensable aux partenaires de l'Interprofession pour se projeter dans l'avenir et entamer les négociations de la Convention Canne qui doit impérativement être signée avant le démarrage de la campagne sucrière 2023. La filière doit ainsi s'adapter voire se réinventer pour assurer sa pérennité et son développement dans un contexte économique, environnemental, social et organisationnel qui montre les limites de ses pratiques actuelles.

Le plan de relance de la production cannière prévoit une reconversion des parcelles en bio. Rhum et sucre bio, où en est-on de cette production ?

La transition écologique est concrète depuis longtemps dans la production de canne à sucre avec des améliorations constantes et des mises en cause permanentes des pratiques et des itinéraires techniques conjuguant productivité, écologie et pérennité des exploitations agricoles. Pour aller encore plus loin, l'Iguacanne se tourne vers la production de cannes et de sucres biologiques. Aujourd'hui, plus de 100 planteurs avec plus de 200 hectares sont d'ores et déjà engagés dans cette démarche Bio.

« La filière canne-sucre représente 10 000 emplois directs et indirects en Guadeloupe »

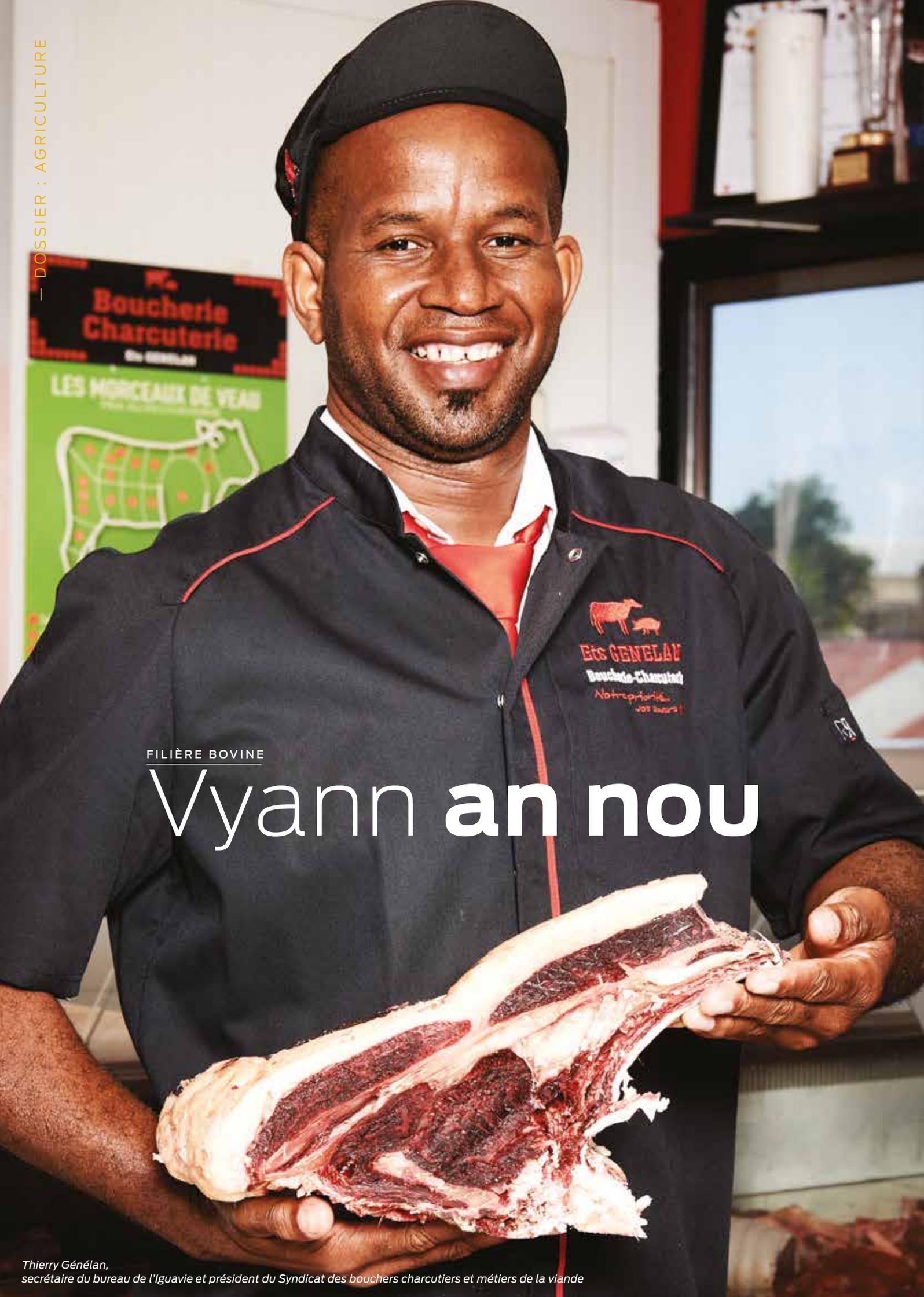
Cyrille Mathieu
Président d'Iguacanne



Cyrille Mathieu, Président d'Iguacanne



IGUACANNE
C/O. CTCS – BP 225 – 97182 LES
ABYMES - Cedex.
0690 55 90 45
c.mathieu@gardel.fr



FILIÈRE BOVINE

Vyann an nou

Structuration, organisation, formation, souveraineté alimentaire ... Quels sont les défis que doivent relever les filières viandes de Guadeloupe ? Éléments de réponse avec Thierry Génélan, secrétaire du bureau de l'IGUAVIE, membre du Conseil d'administration de la Confédération Française de la boucherie charcuterie traiteur et Président du Syndicat des bouchers charcutiers et métiers de la viande.

Texte Joséphine Notte – Photo Lou Denim

Il est souvent dit que la production locale n'est pas suffisante ; mais produire, c'est d'abord vendre et pour vendre, il faut disposer des réseaux de distribution que sont les GMS et les artisans-bouchers. Ces derniers (environ 60) couvrent le territoire aussi bien en milieu rural qu'urbain.

5 100 tonnes de viande bovine consommées chaque année

Sur notre territoire, la population n'a pas diminué sa consommation de viande ces dix dernières années. Cependant, des obstacles entravent le potentiel de la filière.

En Guadeloupe, ce sont plus de 5 100 tonnes de viande bovine qui sont consommées chaque année. Aujourd'hui, la production locale représente 1 300 tonnes, le reste de la demande est couvert par les importations provenant essentiellement de l'Hexagone. « Le constat est que nous couvrons moins d'un tiers de nos besoins. Or, je suis convaincu que nous serions capables de prendre plus de parts de ce marché, et satisfaire au moins 50 % de nos besoins en viande si nous décidions de repenser l'ensemble de la filière », explique Thierry Génélan.

Une carence en offre de formation

À la source, il y a une réelle carence en offre de formation sur notre territoire. « Se former à nos métiers prend entre 2 à 4 ans d'études professionnalisantes. La Chambre des Métiers et de l'Artisanat propose un CAP et le Lycée Hôtelier offre des options boucherie-charcuterie en Bac Pro. Pour prétendre à d'autres qualifications, nous sommes inévitablement contraints de nous expatrier dans l'Hexagone. Notre profession inspire les jeunes du territoire, cependant l'organisation est telle qu'ils n'ont pas les clés pour se former, se professionnaliser et se lancer dans la création d'entreprise », déplore-t-il. De nombreux professionnels se retrouvent à ouvrir leur établissement sans formation. « J'ai débuté en apprenant le métier tout en étant déjà chef d'entreprise. C'est un parcours assez atypique, mais une réalité chez les bouchers-charcutiers guadeloupéens. »

Le Syndicat des bouchers charcutiers et métiers de la viande a ainsi mis en place des partenariats avec la Confédération nationale des bouchers charcutiers afin de proposer un certificat de qualification professionnelle et d'accompagner la montée en compétence des artisans guadeloupéens.

Un défi quotidien

Depuis 2018, les professionnels tirent la sonnette d'alarme face à la diminution de la matière première, à l'augmentation constante des prix, et à l'inconstance de l'approvisionnement. Ces carences sont vécues comme un véritable handicap pour l'ensemble de la profession, Thierry Génélan évoque alors un « défi quotidien ». « Il suffit d'une coupure d'eau à l'abattoir du Moule pour perturber toute notre chaîne d'approvisionnement. C'est ainsi que la concurrence internationale récupère petit à petit nos parts de marché et pérennise leur activité. Il est donc essentiel que nous ayons une chaîne d'approvisionnement solide et en adéquation avec les forces et les faiblesses de notre environnement. »

Construire des partenariats gagnants

« Avec l'Iguavie, nous avons l'ambition d'agir pour créer une réelle dynamique collective. Il faudrait que l'on puisse tous s'assoier ensemble : éleveurs, artisans, distributeurs afin de repenser l'ensemble de l'organisation de la filière, revoir nos façons de travailler et se fixer des objectifs de développement. Ces dernières années, les artisans-bouchers ont réalisé des investissements dans des équipements performants et garantis des normes d'hygiène. Nous sommes prêts à offrir de la viande de qualité aux consommateurs. Consommer local est important pour les Guadeloupéens, c'est à nous, professionnels de la viande de construire des partenariats gagnants-gagnants. »

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une soixantaine d'artisans

bouchers-charcutiers travaillent
la viande locale en Guadeloupe.

90 % de la viande locale

est écoulee dans les boucheries,
camions ambulants et marchés.

Dans chaque commune de l'archipel il y a au **moins
un artisan boucher-charcutier**



IGUAVIE 05 90 26 47 30
12, Immeuble Le Métis 05 90 26 43 58
Convenance contact@iguavie.com
97122 Baie-Mahault

Agriculture et recherche main dans la main

IT2. L'Institut Technique Tropical fait le lien entre les agriculteurs et la recherche fondamentale pour que le secteur s'adapte mieux aux changements climatiques, tout en répondant aux attentes sociétales.

Texte Yva Gelin – Jean-Albert Coopmann



Marcus Hery, Directeur de IT2

L'Institut Technique Tropical est un institut de recherche appliquée qualifié par le ministère de l'Agriculture, qui conçoit et teste des innovations en agriculture. Explications avec le Directeur Marcus Hery.

Qu'est-ce qui a motivé la création de IT2 ?

Marcus Hery, directeur de IT2 : L'association a été créée en 2008 sous l'impulsion de la recherche et des producteurs de bananes, et au départ elle s'appelait Institut Technique de la Banane (ITBAN). L'objectif était de créer le chaînon manquant entre les organismes de recherches comme le CIRAD et les services techniques de groupements de producteurs, pour que les avancées scientifiques soient plus systématiquement testées à grande échelle par les producteurs pour qu'elles puissent, ainsi, mieux correspondre à la réalité du terrain. Dès 2011, l'IT2 voit le jour et s'ouvre à l'ensemble des cultures végétales

(hors canne à sucre) tout en ciblant des cultures prioritaires pour le territoire parmi les 70 présentes.

Aujourd'hui, autour de quels types de végétaux s'organise le travail de l'IT2 ?

Sur les agrumes, l'ananas, la banane et les tubercules. Suite à notre réorganisation fin 2020, nous sommes montés en puissance sur les cultures maraîchères. Depuis, les recherches sont principalement orientées vers les cultures d'intérêts pour la Guadeloupe et la Martinique, c'est-à-dire, toutes les cultures qui pourraient contribuer aussi bien à l'autonomie alimentaire qu'à une agriculture exportatrice forte.

Qu'est-ce qui a changé avec la réorganisation de 2021 ?

Avant, le fonctionnement se faisait en section avec par exemple une section banane et une section diversification. Depuis 2021, on s'est réorganisé en pôles thématiques pour être plus pertinent dans la transition agroécologique. En tout, il y a 5 pôles. Un pôle d'amélioration variétale, qui consiste à trouver toutes les variétés les plus appropriées à notre territoire. Le pôle gestion des maladies et environnement gère tout ce qui comprend les maladies des cultures et plus largement toutes les attaques sur l'environnement. Le pôle fertilité, agroéquipement et système de culture analyse et co-construit l'agencement des cultures pour en obtenir le meilleur. Un pôle santé végétale, qui gère la santé des plantes avec une utilisation accrue des produits de biocontrôles pour lutter contre les ennemis des cultures. Et enfin, le pôle cultures sous abris, pôle émergent, pour s'adapter au changement climatique et assurer une production régulière et de qualité. Depuis la réorganisation, l'Institut se concentre à mettre en place des recherches qui conçoivent des nouveaux systèmes et modes de production pour qu'ils correspondent aux attentes sociétales.



IT2
C/O Banamart
Quartier Bois-Rouge
97224 Ducos, Martinique
0596 42 43 44

C/O CIRAD
97130 Capesterre-Belle-Eau,
Guadeloupe

<http://it2.fr/>
 Institut Technique Tropical
 Institutit2

Chef
Riko

**LUI AUSSI PRÉFÈRE
MANGER LOCAL.**



PRODUIT
ULTRA
FRAIS

POULET FRAIS LOKAL ★ 100% GUADELOUPE

INNOVATION

Au service des professionnels de l'élevage

ITEL. Pour la première fois en Outre-mer, l'institut technique de l'élevage (ITEL) Guadeloupe est lauréat de l'appel à projets CASDAR, innovation et partenariat, pour la mise en place d'une filière bovine durable « zéro chlordécone » dans les zones contaminées du territoire.

Texte Sandrine Chopot – Photo Lou Denim

Massivement utilisée en Guadeloupe jusqu'en 1993 pour lutter contre le charançon du bananier, la chlordécone a contaminé les sols, les eaux souterraines, les rivières et le littoral marin. « Les travaux de recherche menés par l'Université de Lorraine et l'INRAE dans le cadre du projet INSSICCA, financé par l'ANR, ont démontré que le pesticide est ingéré par les bovins par le sol (la terre), l'alimentation (fourrage) et l'eau. Aujourd'hui, il n'existe aucun outil qui permet de savoir du vivant de l'animal si le bovin est contaminé ou pas et à quel taux. Il faut attendre l'abattage pour le savoir. Les conséquences économiques sont lourdes pour les éleveurs qui perdent leurs carcasses et ne perçoivent aucune indemnité. Certains manifestent l'intention d'arrêter leur activité », explique Xavier Xandé, directeur d'ITEL. Les résultats de la recherche ont permis de mettre en place un certain nombre de préconisations concernant les possibilités de décontaminer les animaux tout en assurant la sécurité alimentaire du consommateur.

Un état des lieux préalable

Dans un premier temps, une démarche préalable en termes d'identification a été réalisée par ITEL et d'autres partenaires pour compléter la cartographie existante de contamination des sols et comprendre les mécanismes qui se produisent. « Il a fallu identifier les lieux, les sources de contamination (mares, rivières, sols) pour pouvoir remonter jusqu'à l'élevage. Au vu de la dernière actualisation de la cartographie disponible sur le site de la DAAF Guadeloupe (juin 2021), la Grande-Terre est épargnée ; le croissant bananier et le Sud Basse-Terre sont affectés », souligne le directeur.

Dynamique de décontamination

La Recherche a permis de construire un outil d'aide à la décision (OAD) de décontamination avant abattage, actuellement en phase de calibrage aux Antilles. « Les travaux ont permis de déterminer le temps nécessaire pour décontaminer un bovin à partir d'un dosage sanguin effectué sur l'animal en amont de l'abattage. Si ce dernier est contaminé, il sera mis dans un dispositif de décontamination, soit dans un centre ou à la ferme en box séparé. En moyenne, pour un bovin adulte, il faut compter 8 à 10 mois pour qu'il puisse se décontaminer. En fonction du taux de contamination, l'OAD peut indiquer une durée plus courte. Le rôle d'ITEL et ses partenaires est d'accompagner les éleveurs dans cette dynamique de décontamination qui nécessite une innovation organisationnelle et de nouvelles pratiques d'élevage », poursuit-il.

Une filière bovine durable

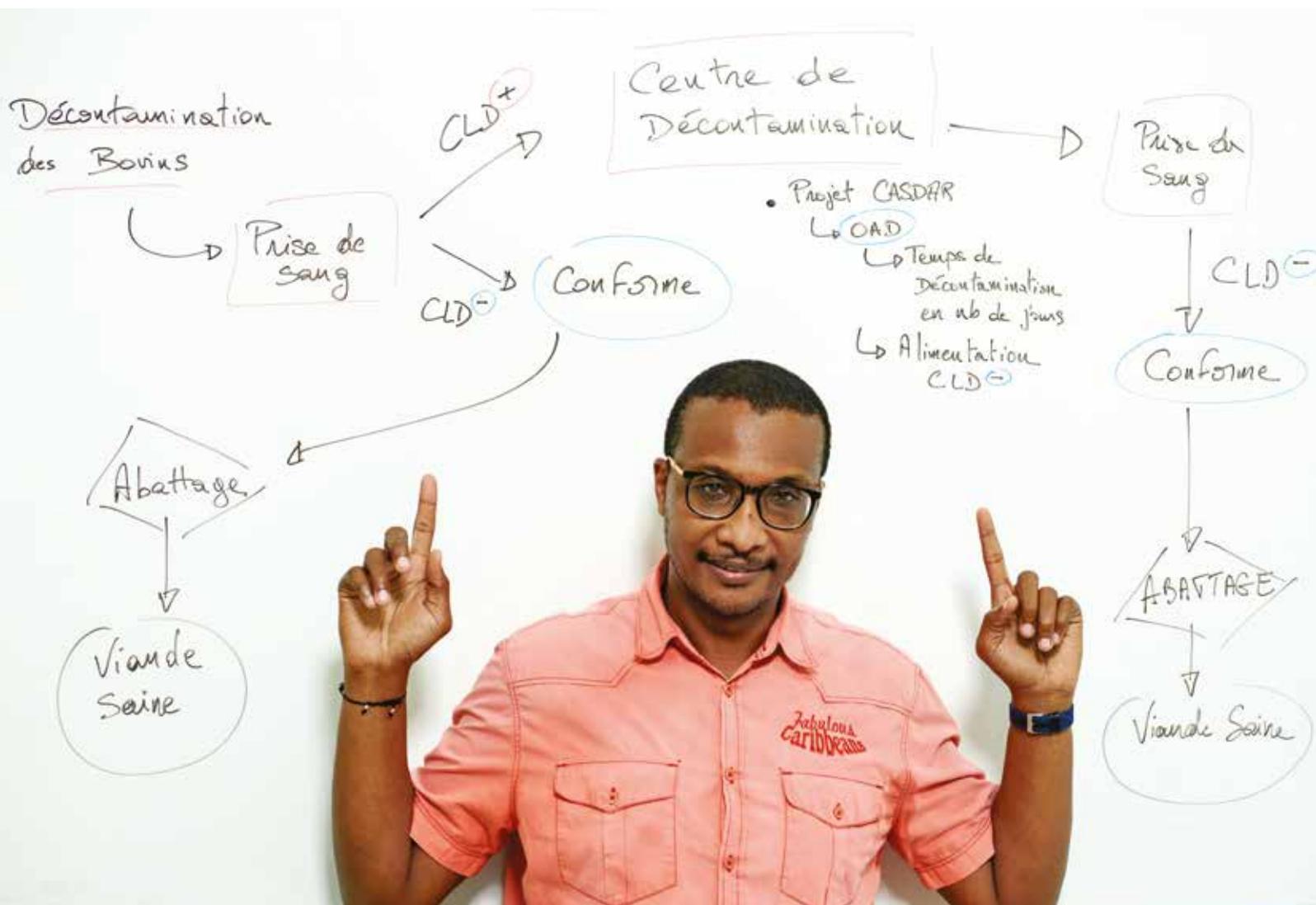
L'un des objectifs du projet CASDAR* est de valoriser l'OAD, son utilisation et sa mise en œuvre et de s'assurer que les solutions proposées soient techniquement efficaces, économiquement viables, socialement acceptables par la population. « Le CASDAR inclut une approche multi-acteurs. Il intègre la dimension innovation biotechnique et sociologique. Des journées techniques, des séminaires, des ateliers de concertation, des formations, sont prévus avec les éleveurs, les citoyens, les institutions, pour trouver le juste équilibre. La question est aussi de savoir si le consommateur de demain est prêt à manger de la viande qui provient d'un animal qui était contaminé, mais qui ne l'est plus à ce jour ? », conclut Xavier Xandé.

* Réalisé avec le concours du ministère en charge de l'agriculture.

« En moyenne, pour un bovin adulte, il faut compter 8 à 10 mois pour qu'il puisse se décontaminer »

Xavier Xandé,

Directeur d'Institut Technique d'élevage



Xavier Xandé, Directeur d'Institut Technique d'élevage

ALIMENTATION

Biotiful

produits locaux !

L'Eau Vive. Avec ses deux magasins en Guadeloupe, l'enseigne nationale portée sur le territoire par le Groupe Barbotteau entend valoriser la production locale.

Texte Audrey Juge – Photo Lou Denim



Olivia Dorlipo (Conseillère Vendeuse), Sarah Grandissons (Responsable Adjointe L'Eau Vive Jabrun), Guillaume Barbotteau (Directeur du Réseau «L'Eau Vive» Guadeloupe), Jenny Carrara (Directrice du magasin L'Eau Vive Jabrun) et Noémie Girou (Employée Polyvalente)

La raison d'être de L'Eau Vive ? Offrir à ses consommateurs, par le biais de magasins de proximité modernes et accueillants, des produits de qualité biologique en favorisant les circuits courts. En Guadeloupe, le concept est respecté en grande partie : les deux enseignes offrent de larges vitrines épurées ouvrant sur un intérieur chaleureux aux finitions bois, des produits biologiques, du vrac pour le zéro déchet, un fournil pour les pains et viennoiseries bio, des produits bio de nutrition santé et des vendeurs attentionnés qui prodiguent un conseil personnalisé. Reste la question des produits locaux.

Une offre pénurie

Avec plus de 7 000 références, passant de l'alimentation générale aux cosmétiques et produits d'entretien jusqu'aux fruits et légumes, difficile pour Guillaume Barbotteau, Directeur Réseau L'Eau Vive Guadeloupe, de répondre à du 100 % local. « Il y a tellement de choses que nous ne produisons pas en Guadeloupe. Pour l'import, nous privilégions donc des produits bio de l'Hexagone et de l'Europe du Sud. Notre cheval de bataille dans l'archipel, c'est les fruits, les légumes et les œufs. »

Pour le directeur, l'objectif premier est d'accroître ses partenariats avec des producteurs bio locaux pour répondre et dépasser les ambitions du réseau L'Eau Vive Guadeloupe de proposer en magasin « au moins 20 % de productions locales » à sa clientèle. « Nous souhaiterions nous approvisionner en fruits, légumes et œufs bio locaux à 100 % mais l'offre n'est pas encore suffisante. Nous faisons le maximum et sommes en veille permanente pour dénicher de nouveaux partenaires afin de valoriser leurs produits dans nos enseignes. Les producteurs ou fournisseurs locaux sont peu nombreux et bien que la tendance change et qu'on observe aujourd'hui de plus en plus de reconversions en cultures biologiques, cette étape prend du temps. » À cela s'ajoutent les complexités territoriales liées entre autres aux aléas climatiques ou aux nuisibles, freinant l'engouement pour l'installation en bio.

Encourager l'installation ou la reconversion en Bio en Guadeloupe

Ce n'est pas parce que les producteurs se font rares que l'enseigne revoit ses exigences de qualité à la baisse. Au contraire, faire partie du réseau L'Eau Vive se mérite. « Les certifications de tous nos fournisseurs et producteurs ont été contrôlées

« Notre objectif est de satisfaire les besoins des guadeloupéens en soutenant l'économie locale et en préservant nos terres »

Guillaume Barbotteau

Directeur Réseau L'Eau Vive Guadeloupe

rigoureusement de notre part mais aussi de la part du groupe Eau Vive afin de valider notre partenariat. Cela garantit donc la traçabilité des produits locaux bio du magasin. » L'engagement fort de L'Eau Vive de soutenir les producteurs locaux spécialisés dans le bio et défendre la protection des terres de culture est une valeur partagée par le Groupe Barbotteau. « Le Groupe Barbotteau a à cœur de soutenir l'économie locale. Cela a largement été démontré pendant la période Covid où nous avons décidé de payer en avance la totalité de nos partenaires producteurs locaux. Nous essayons d'encourager au maximum l'installation de producteurs en bio en leur faisant confiance et en leur ouvrant nos portes ! » Aujourd'hui, la production locale proposée à L'Eau Vive est répartie entre les fruits et légumes du Domaine Natirel de Jimmy Firmin, les bananes bio d'Agrub, les petits pots consignés pour bébés Potidou et le miel Antan Lontan, au gingembre ou à la vanille « scarifiée au pied de la Soufrière ! » Selon Guillaume Barbotteau, « nous espérons que ces exemples de collaboration fructueuse inciteront d'autres producteurs à se lancer et nous rejoindre dans cette aventure. En ne discutant jamais les prix et en valorisant les produits de nos partenaires producteurs locaux, nous avons fait le choix de soutenir l'économie locale et créer un cercle vertueux en Guadeloupe. De plus, nous répondons à un vrai besoin des Guadeloupéens de manger mieux, local et au naturel ».

Local et fait maison

Moz. Pour des pauses-déjeuner savoureuses. Le restaurant Moz à Jarry propose une astucieuse cuisine du monde tout en sublimant nos produits locaux. Rencontre avec Margaux La Touche, restauratrice créative et passionnée.

Texte Joséphine Notte – Photo Lou Denim



Margaux La Touche, Gérante du Moz

Pousser la porte vitrée du Moz, c'est entrer dans un petit univers d'harmonie. Chaque détail est pensé pour faire vivre aux visiteurs une expérience culinaire unique dans une ambiance cosy. Du beau, du bon et de la créativité. Les yeux se régaleront de la décoration moderne qui joue avec textures et couleurs. Le palais, lui, découvre des alliances de saveurs nouvelles dans les salades colorées, les wraps aux sauces secrètes et plats du jour inspirés des voyages de Margaux La Touche, fondatrice du lieu. La jeune femme, restauratrice depuis son plus jeune âge, a passé plus de dix ans à explorer le monde de l'hôtellerie. Du petit « coffee shop » australien à l'hôtel de luxe à Marseille, Margaux a affûté ses couteaux au gré des établissements. « Je m'inspire de ces expériences pour faire vivre le Moz : les processus de production optimisés et l'efficacité du service, je les ai acquises chez Starbucks. L'art du « bon-manger rapide », c'est

la franchise Spok qui me l'a transmis. L'accueil chaleureux et l'ambiance cozy sont l'héritage de mon expérience en Australie. » Avec dans ses bagages, des recettes d'ici et d'ailleurs et des bonnes idées, Margaux décide de rentrer sur l'île de son enfance, la Guadeloupe, qui selon elle « regorge de bons produits de qualité à valoriser ». Le Moz est né.

Pour le retour du goût et le respect des aliments

Depuis 2019, cette cantine de chef propose une carte changeante où le retour du goût et le respect des aliments sont des valeurs suivies religieusement par chaque membre de l'équipe. « Tout est fait maison et frais du jour. Les sauces, jus, plats, les desserts... On part des produits bruts et on travaille tous ensemble pour proposer des mets « made by Moz ». Nos recettes sont des co-créations de gourmands, réalisées avec les cuisiniers, le personnel de salle et même les clients à qui on fait tester nos nouvelles idées. » La restauratrice poursuit : « pour moi, l'ADN du Moz est de servir de la qualité et de l'originalité tout en restant accessible à tous. »

75 % des aliments proviennent de la production locale

Convaincue que l'archipel regorge de produits à sublimer, Margaux s'est créé son réseau de fournisseurs locaux : « Le poisson, je le reçois frais, tous les matins, des pêcheurs de Saint-François et de La Désirade. Je travaille directement avec les agriculteurs et maraîchers pour m'approvisionner en fruits et légumes, j'ai pris le temps de visiter chacune des exploitations et de goûter dans les champs. Mes jus sont faits maison, par Christiane, retraitée qui maîtrise l'art de mettre les fruits en bouteille, sans sucre ajouté. J'ai collaboré avec Naomi Martino et Anne Solène pour mes produits chocolatés... J'estime que 75 % de ce que nous servons provient de la production locale et je souhaite aller plus loin. C'est un engagement qui me tient à cœur. »



Moz
3 rue Ferdinand Forest, Immeuble le Marquisat
971122 Baie-Mahault.
@moz.coffee
moz.guadeloupe@gmail.com
0590949604



L'EAU VIVE SOUTIENT LES PRODUCTEURS LOCAUX



- Petit pot bébé
- 100% Agriculture locale
- 100% bio
- Bocaux consignés



- Graines germées, pousses sélectionnées pour leurs apports nutritionnels



- Oeufs frais
- Poules élevées en pleine air



- Chou Kale
- Issu de l'agriculture biologique



- Vanille cultivée en Agro-foresterie au pied de la Soufrière.
- Méthode traditionnelle de sacrifice



- Miel
- Issu de l'apiculture Biologique



— PAUSE CAFÉ

Ce qui se passe chez nous et ailleurs, dans le monde du travail, des idées, de la culture. Sélection de la rédaction pour discuter, commenter et s'inspirer.

Textes Anne-Laure Labenne, Audrey Juge, Axelle Dorville, Karollyne Hubert, Mathieu Rached, Yva Gelin





COUP DE CŒUR

Stop au gaspillage alimentaire

La plateforme numérique collaborative Glan'market s'impose depuis bientôt deux ans comme la solution anti-gaspi sur nos territoires. Plus de 3000 glaneurs ont déjà adopté le "glan bag", pourquoi pas vous ?

Les chiffres sont alarmants : 80 000 tonnes de denrées encore consommables sont jetées tous les ans sur nos territoires, soit l'équivalent de 12 à 15 kilos d'aliments pour un antillo-guyanais. De gros efforts ont été consentis depuis 2018, via la loi interdisant aux grands groupes de procéder à la destruction de denrées alimentaires. Mais il reste encore bien du chemin à parcourir...

« Notre culture de l'anti-gaspi s'est perdue », regrette Clessy Blanquet, fondatrice de Glan'market. « Avant, avec une goyave, par exemple, on préparait un jus, une compote, un gâteau. Aujourd'hui, si la goyave est trop mûre ou abîmée, on la jette. Nous devons absolument ré-adopter un réflexe anti gaspillage. » Face à ces constats, la quadragénaire a lancé le 16 octobre 2020 – date de la journée nationale de lutte contre le gaspillage – la première plateforme numérique collaborative qui met en relation les commerçants et les consommateurs. « Fille d'agriculteurs, j'ai toujours fait très attention à ce que je mange. Le gaspillage est une valeur très ancrée chez moi. Créer cette plateforme pour la Guadeloupe, la Guyane et la Martinique a beaucoup de sens et entre dans une démarche à impact positif pour notre société. »

Des invendus à petit prix

Le modèle économique est "gagnant-gagnant" : le commerçant transforme ses invendus ou produits à date limite de consommation en revenus ; le consommateur-glaneur, lui, achète à

petit prix. « Il suffit juste de s'inscrire gratuitement pour entrer dans la communauté. Nous travaillons avec une dizaine de commerçants en Guadeloupe. Nous proposons un "glan bag" avec des produits tout à fait consommables mais destinés à être jetés. C'est en moyenne 50 % moins cher que lors d'un achat direct. Il y a une vraie demande, l'activité de la plateforme est constante. »

Parallèlement, la start-up (1) organise des opérations de glanage dans les exploitations qui font face à une surproduction. « Avec 200 glaneurs, nous allons directement au champ. En Guadeloupe, nous travaillons avec trois agriculteurs. Nous avons déjà glané 1,5 tonne de tomates, 1,3 tonne de plastique. Glan'market ne dit pas non aux fruits et légumes non-calibrés ou dit moches. »

Clessy Blanquet ne cache pas son ambition de réunir plus de commerçants sur sa plateforme et de lancer tout prochainement le circuit en Martinique et en Guyane. « Les mentalités doivent changer afin de valoriser nos restes. Sur les trois territoires antillo-guyanais, il nous faut un commerçant sur chaque commune. Jouons tous ensemble le jeu de l'anti-gaspillage alimentaire. » Et avec tout ça, on diminue l'empreinte carbone et ça fait du bien au porte-monnaie !

www.glanmarket.com

(1) primée lors du concours « 10.000 startups pour changer le monde »



Photo Mathieu Delmer

JEUNESSE

Profession : architecte

Devenir architecte en Outre-mer, est-ce possible ? Et ingénieur ? Le marché local est-il adapté à ces métiers ? Afin d'inspirer la jeunesse, mettre en avant des profils d'excellence et maintenir le réseau professionnel ultramarin, la rédaction fait un zoom sur des carrières d'ultramarins.

L'invitée du mois : Oryane Darnal, 30 ans, est diplômée d'État d'architecte et ingénieure en bâtiment. Après son BAC scientifique en 2009, Oryane commence ses études à l'École nationale supérieure d'architecture de Lyon. Elle décide de booster sa formation, avec un double cursus à l'École de l'Aménagement durable des territoires (ENTPE). Avec les félicitations du jury, elle vient d'acquiescer son habilitation à exercer la maîtrise d'œuvre en son nom propre (HMONP), à l'École nationale supérieure d'architecture de Nancy. Grâce à son parcours, Oryane décroche un contrat en tant que chargée de projet à l'agence ACAPA, située à Rémire-Montjoly.

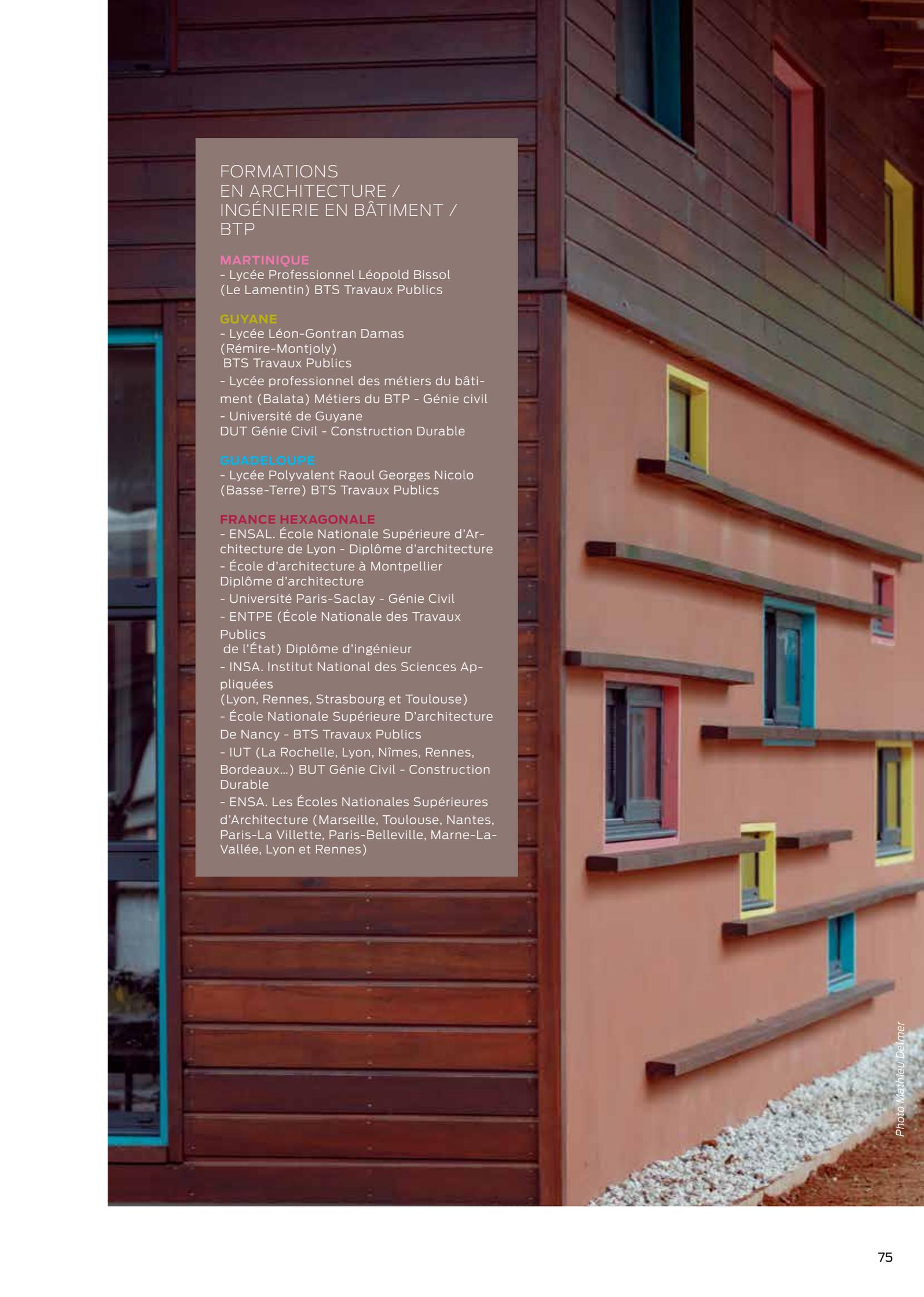
Selon vous, est-il possible de devenir architecte ou ingénieur sans sortir de Guyane ?

Pour devenir architecte, il faut absolument passer par une école d'architecture et il n'en existe pas en Guyane. Pour le cursus d'ingénieur, il est possible de commencer par une classe préparatoire scientifique sur place, mais après les deux années de prépa, il faut continuer ailleurs. Je regrette un peu de ne pas avoir commencé par une prépa en Guyane. Sélectif et surtout intense, le parcours Classe Préparatoire aux Grandes Écoles (CPGE) est peut être encore plus diffi-

cile pour un étudiant ultramarin à cause du changement de climat ou de l'éloignement familial. De plus, l'accompagnement dans les petites prépas reste plus humain, d'où l'intérêt de faire ses deux premières années chez nous. Cependant, il faut prendre en compte que le niveau d'enseignement reste assez faible comparé à d'autres départements français. Dans mon cas, j'ai eu des lacunes, mais en travaillant beaucoup, j'ai pu m'adapter assez rapidement. Pour les métiers du bâtiment, il existe aussi d'autres voies sur le territoire niveau BAC +2, comme le BTP au lycée Balata ou le DUT Génie Civil à l'Université de Guyane.

Pourquoi êtes-vous rentrée en Guyane ?

Durant mes études, j'ai eu l'opportunité de beaucoup voyager. J'ai habité à Londres pendant quelques mois durant un stage, j'ai fait un voyage en Chine avec l'école... Tous ces voyages m'ont donné encore plus envie de découvrir le monde et j'avoue, qu'à la fin de mes études, je ne voulais pas rentrer chez moi. Il est vrai que depuis la Guyane, ce n'est pas facile de voyager, et que très vite nous sommes limités au niveau des prix et destinations. Mais le péyi commençait à me manquer, ma famille aussi et certains de mes amis d'enfance étaient déjà rentrés en Guyane. En outre, la qualité de vie est un point à ne pas négliger. Après mon stage au CNES, j'ai reçu des propositions pour travailler chez moi, car les profils comme le mien sont très demandés, encore un autre point à prendre en compte. Je pense que c'est vraiment important de rentrer afin d'éviter la fuite des cerveaux, assez récurrente dans les territoires d'Outre-mer. Beaucoup d'étudiants partent mais ne reviennent plus et cela a un impact sur le développement du territoire. Certains ont conscience de cela et reviennent au moins pour quelques années, d'autres ont peur de ne plus s'habituer chez eux... Moi j'ai tenté et aujourd'hui, je suis complètement épanouie avec mon travail et ma vie en Guyane.



FORMATIONS
EN ARCHITECTURE /
INGÉNIEUR EN BÂTIMENT /
BTP

MARTINIQUE

- Lycée Professionnel Léopold Bissol
(Le Lamentin) BTS Travaux Publics

GUYANE

- Lycée Léon-Gontran Damas
(Rémire-Montjoly)
BTS Travaux Publics
- Lycée professionnel des métiers du bâti-
ment (Balata) Métiers du BTP - Génie civil
- Université de Guyane
DUT Génie Civil - Construction Durable

GUADELOUPE

- Lycée Polyvalent Raoul Georges Nicolo
(Basse-Terre) BTS Travaux Publics

FRANCE HEXAGONALE

- ENSAL. École Nationale Supérieure d'Ar-
chitecture de Lyon - Diplôme d'architecture
- École d'architecture à Montpellier
Diplôme d'architecture
- Université Paris-Saclay - Génie Civil
- ENTPE (École Nationale des Travaux
Publics
de l'État) Diplôme d'ingénieur
- INSA. Institut National des Sciences Ap-
pliquées
(Lyon, Rennes, Strasbourg et Toulouse)
- École Nationale Supérieure D'architecture
De Nancy - BTS Travaux Publics
- IUT (La Rochelle, Lyon, Nîmes, Rennes,
Bordeaux...) BUT Génie Civil - Construction
Durable
- ENSA. Les Écoles Nationales Supérieures
d'Architecture (Marseille, Toulouse, Nantes,
Paris-La Villette, Paris-Belleville, Marne-La-
Vallée, Lyon et Rennes)



BLOG

Le changement climatique décortiqué

Un bon pote, c'est quelqu'un qui vous veut du bien mais qui n'hésite pas à vous secouer quand il le faut. C'est Thomas Wagner en somme, le rédacteur derrière le média BonPote, qui se dédie entièrement à l'analyse des derniers rapports et études portant sur le climat, et s'attache continuellement à vulgariser les nouvelles données. Quel que soit le sujet, "Faut-il arrêter de faire des enfants pour sauver la planète ?", "Les centrales nucléaires vont-elles résister au changement climatique ?" ou "Les liens historiques entre santé et climat", BonPote délivre des articles fouillés

et digestes, pour mieux comprendre les enjeux et savoir quelles sont les principales actions à impact à mettre en place et pour lesquelles militer. Pour les adeptes de livres plutôt que de blogs, BonPote, c'est aussi un livre illustré, "Tout comprendre (ou presque) sur le climat", conçu en collaboration avec une équipe de scientifiques et la responsable communication du CNRS.

bonpote.com, aussi sur Facebook, Twitter, Instagram et LinkedIn



PODCAST

La Martinique dans les oreilles

On ne le dira jamais assez, la Martinique est riche d'une culture, d'une gastronomie et d'une nature qui valent le détour. Pour la découvrir et la redécouvrir, le Comité du Martiniquais du Tourisme a réuni des personnalités variées du territoire – du musicien Sully Cally à l'agriculteur Léon Tisgra, de l'artiste Bahbou Floro au maître yoleur Georges-Henri Lagier, de la cheffe Claire-Marie Dubois au spécialiste des randonnées pédestres Gilles Vicrobeck – dans un podcast rafraîchissant de 5 épisodes, courts mais captivants.

Raconte-moi la Martinique, sur Spotify, Apple podcasts, Google Podcasts, Deezer et Amazon Music

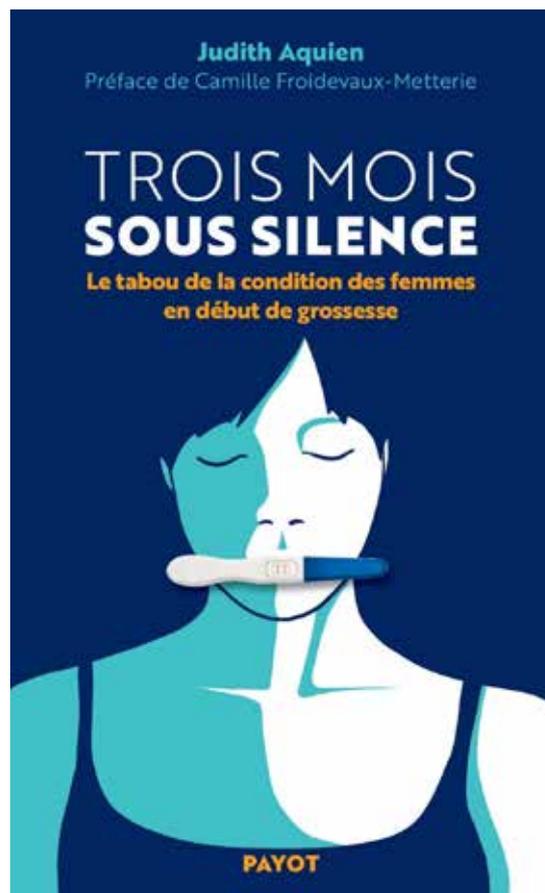
3.

ESSAI

Le tabou du premier trimestre

Pour plus de 3/4 des femmes, les trois premiers mois de grossesse n'ont absolument rien d'agréable, de la peur de la fausse couche et des malformations aux nausées et à la fatigue persistantes. Et pourtant, c'est une période pendant laquelle la majorité des femmes cachent leur condition, encouragées par une sorte d'omerta (professionnelle, amicale voire familiale) liée au risque de perte du bébé. En sus, les symptômes du premier trimestre ne sont encore que très peu ou insuffisamment bien traités, installant les femmes dans une situation d'isolement. Dans cet essai dynamique, Judith Aquien analyse ce tabou institutionnalisé et appelle à mieux prendre en charge les femmes dès le début de leur grossesse, de la mise en place d'une organisation facilitatrice au travail au développement de traitements efficaces des symptômes des trois premiers mois.

Trois mois sous silence, le tabou de la condition des femmes en début de grossesse. Ed. Payot



DOCUMENTAIRE

Tout comprendre à la guerre d'Algérie

À l'occasion des 60 ans des accords d'Evian annonçant la fin de la guerre d'Algérie, la chaîne franco-allemande invite à revivre le conflit à travers une série de 6 documentaires. De la colonisation à l'insurrection, de la formation du FLN à la répression, de l'indépendance à l'émigration massive, des témoins de tous bords racontent leur histoire de la guerre d'Algérie et éclairent certaines zones d'ombre, pour aider à mieux comprendre l'impact de cette guerre sur les sociétés algériennes et françaises ainsi que leurs relations, aujourd'hui.

En guerre(s) pour l'Algérie, sur arte.tv



4.

LA VIE AU TRAVAIL

Un Observatoire de l'Alternance

L'apprentissage en alternance est-il une des clés de la formation et de l'emploi de demain ? Tout indique que oui. Le dispositif moitié entreprise/moitié enseignement prend une place de plus en plus importante dans la façon dont les jeunes se forment aujourd'hui, de telle sorte que la Fondation The Adecco Group, l'association Walt (We Are Alternants) et le cabinet Quintet Conseil ont créé en février dernier, un nouvel outil de suivi, l'Observatoire de l'Alternance.

Destiné à analyser cette tendance exponentielle – en 2021, plus de 720 000 contrats ont été signés entre jeunes et entreprises (un record !) – l'Observatoire a publié une première étude faisant état d'une très grande satisfaction du dispositif, à la fois pour les alternants (82 %) et pour les entreprises (91 %). Il ressort que malgré plusieurs points d'amélioration, liés notamment à la difficulté pour les jeunes de trouver une entreprise d'accueil, le manque d'intégration ou de tuteur dans l'entreprise, l'alternance reste un succès. Pour les entreprises, elle est un excellent moyen de sourcer des compétences à fidéliser. Du côté des alternants, les avantages majeurs regroupent la possibilité de se confronter à un environnement professionnel, les raisons financières et le fait que l'alternance favorise leur embauche. Moitié entreprise / moitié enseignement = 100 % gagnant.

Plus d'infos : www.walt-asso.fr



Photo de feuxels provenant de Pexels

ÇA VEUT DIRE QUOI ?

[GHOSTING]

Le ghosting, c'est le fait de ne plus donner signe de vie du jour au lendemain, en devenant « fantôme ». Né sur les sites de rencontre, le ghosting s'étend au monde du recrutement... chez les candidats ! Si le passage en mode « silence radio » était jusqu'à présent le fait d'entreprises envers des postulants, aujourd'hui les candidats ghostent également, et ce, même quand le processus d'embauche est très avancé ! Un phénomène accéléré par une génération de « digital natives » nourrie aux résultats rapides, qui laissent de moins en moins de temps de réaction aux recruteurs.



Un « Big Quit » à la française ?

Le phénomène de démissions massives qui touche les États Unis depuis l'été 2021, nommé « Big Quit » ou « Great Resignation », serait-il en train de s'immiscer en France ?

Pénurie de salariés

Même si les chiffres nationaux ne sont pas aussi alarmistes que ceux des US – 4,5 millions de démission en août dernier, 4,7 millions en novembre – on enregistre cependant une tendance à la hausse du nombre de démissionnaires français depuis le début de la crise sanitaire. Selon la Dares (Direction de l'Animation, de la Recherche, de l'Étude et de la Statistique), la croissance des taux de démission atteindrait +10 % en juin 2021 et +20 % en juillet par rapport à 2019. Aussi, 620 000 démissions ou ruptures conventionnelles auraient pris forme pendant le 3ème trimestre 2021. Combinées à la pénurie notable de salariés dans tous les secteurs économiques depuis 2018, les démissions observées inquiètent les recruteurs.

Une quête de sens globale

Plusieurs facteurs expliquent ce phénomène. La pandémie d'abord, car elle aura permis à chacun de réfléchir à sa place dans l'entreprise et au management attendu. L'hôtellerie-restauration, le transport ou l'aide à domicile, où la main-d'œuvre subit de grosses contraintes horaires ou envisager son travail comme un seul job alimentaire sont les plus touchés. Pour les démissionnaires qualifiés, la quête de sens à leur travail reste la raison majeure à leur départ. Les questions environnementales sont des préoccupations essentielles pour ces jeunes diplômés qui rejettent le consumérisme et qui cherchent à avoir un impact positif sur la société. Le Big Quit pour une vie et un monde meilleurs ? Affaire à suivre.

5.



CINÉMATÈQUE

3 QUESTIONS À

Patricia Monpierre, chargée de développement du projet de Cinémathèque Numérique Caraïbienne, CINUCA.

Qu'est-ce que la Cinémathèque Numérique Caraïbienne ?

Le concept est de créer une cinémathèque, 100 % en ligne, qui stocke, conserve et met à disposition du plus grand nombre tout ce qui a été filmé dans la Caraïbe par les Caraïbiens et par d'autres. On centralise tous les contenus qui ont trait aux "films" qu'ils soient professionnels (films, courts-métrages, documentaires, rushes d'images...) mais aussi issus de fonds personnels (films de famille, scènes quotidiennes...).

À quoi cela sert-il ?

Tous ces extraits filmés sont une partie de notre mémoire. C'est un témoignage irremplaçable de nos civilisations, de nos us et coutumes, de l'évolution de nos comportements, de nos activités, de la manière de nous vêtir, de rire, de travailler, du regard que nous portons sur nous et sur le monde à un temps donné. C'est une matière de mémoire et un matériau d'étude d'une grande richesse, que la plateforme CINUCA veut préserver, mettre en scène et valoriser.

Ça démarre quand ?

C'est un projet qui a été amorcé en septembre 2021 à la faveur d'un cofinancement FEDER (Interreg Caraïbes V). Il est porté par 5 territoires (Guadeloupe, Martinique, Guyane, Sainte Lucie et Anguilla) et la plateforme officielle sera présentée au public à la fin de l'année 2022. Aujourd'hui, nous sommes dans la phase d'identification et de constitution de notre fonds documentaire en collaboration avec des partenaires professionnels du cinéma, des cinémathèques existantes en République Dominicaine, à Cuba ou Miami pour pouvoir créer un réseau de contenus. Et aussi à travers un travail sur le terrain où des chargés de mission "inventaire" doivent identifier en priorité les documents en péril, qui risquent de disparaître. CINUCA c'est un projet pour le futur, c'est très important pour des générations d'Antillais, de chercheurs, d'artistes, d'enseignants et c'est passionnant.

Issue d'une formation d'ingénierie culturelle et d'exploitation cinématographique, Patricia Monpierre est membre de l'APCAG, en charge de la promotion, des relations internationales et du patrimoine.*

*Association pour le développement du cinéma d'art et d'essai en Guadeloupe

6.

EWAG.FR

Les contenus qui ont buzzé ce mois-ci sur la plateforme d'EWAG !



IL Y A TANT DE BLEU EN ELLE

À Marie-Galante, depuis 5 ans, un père et un fils fabriquent de l'indigo. Ces deux passionnés rêvent de construire une indigoterie à l'ancienne pour que le pigment bleu foncé fasse à nouveau la fortune de Marie-Galante.



Cet article contient du contenu additionnel

MAMANS DÉBUTANTES

"Parce qu'on ne peut pas démarrer la vie n'importe comment", Kisilya Seymour a créé Baloya, le premier centre périnatal de Guadeloupe. Réunissant accompagnatrice périnatale, kinésithérapeute, sophrologue, coach sportif... Baloya accompagne la découverte de la maternité, prend soin des jeunes mères et des nouveaux-nés.



Cet article contient du contenu additionnel



TOUT EST BON DANS LES ACCRAS

Poulet fumé, banane-hareng, carotte-gingembre... Chelssy Tacita réinvente l'accra avec des créations originales et surprenantes. Success story d'une entrepreneuse guadeloupéenne.



Cet article contient du contenu additionnel



@EWAGMEDIA
#BYEWAG

#EVERYDAYWEACTFORGOOD



Boulangerie Rôtisserie de Jarry

Petits déjeuners - Brunchs

Pâtisseries Fines

Rôtisserie



Lundi au
Samedi
6h - 19h
Dimanche
6h-13h

1178 rue de l'Industrie
JARRY
97122 Baie Mahault
0690 50 76 00 - 0690 64 85 06



DIGRESSION

Mot de passe oublié ?

Il vous est sans doute arrivé de vouloir vous connecter sur un site internet que vous connaissez déjà, de remplir tranquillement votre identifiant et au moment de taper le mot de passe de découvrir que vous l'avez oublié !! Pas de problème, un message vous rassure aussitôt, « Mot de passe oublié ? Cliquez ici », vous cliquez sur le lien et vous pensez que tout va se résoudre rapidement...

Mais il faut se rappeler ici la chèvre de la fable de La Fontaine, qui dit à son chevreau :

« Gardez-vous, sur votre vie,
D'ouvrir que l'on ne vous die,
Pour enseigne et mot du guet :
"Foin du loup et de sa race !" »
Comme elle disait ces mots,
Le loup de fortune passe ;
Il les recueille à propos,
Et les garde en sa mémoire...

Il demande qu'on ouvre en disant : « Foin du loup ! »
Et croyant entrer tout d'un coup.

Le biquet soupçonneux par la fente regarde :

« Montrez-moi patte blanche, ou je n'ouvrirai point, »
S'écria-t-il d'abord. (Patte blanche est un point
Chez les loups, comme on sait, rarement en usage.)

On a donc peur du loup sur Internet ? Apparemment il existe quelque part dans le monde, un dangereux loup-hacker capable lui aussi de répéter les mots clés pour se faire ouvrir la porte, alors il vous faudra montrer non pas une « patte blanche » mais votre capacité à reconnaître des éléments dans une photo, par exemple des « passages piétons » ou bien des « roues ». Attention première photo, au début c'est amusant, presque un jeu, vous encadrez les roues, ah, vous avez oublié un petit vélo dans un coin, bing, vous recommencez encore et encore...

Vous avez tout reconnu, vous reprenez espoir, on va vous envoyer un code provisoire, au choix par SMS sur votre téléphone portable ou sur votre mail, vous commencez à perdre patience, il faut vite vous décider, vous choisissez votre portable, il faut d'abord le retrouver et l'ouvrir (avec un autre code au passage).

Vous récupérez le code provisoire que l'on vient de vous envoyer, et maintenant il faut réinitialiser votre mot de passe, ouf, vous approchez de la fin, cette fois vous serez soigneux, « 14 signes, dont une lettre majuscule, des lettres minuscules, des chiffres et au moins un caractère spécial »... Cela devrait être simple, vous avez une combinaison en tête, avec votre date de naissance, votre ancienne adresse, ou un autre subterfuge, et cette fois vous allez le noter précieusement dans votre memento (déjà très rempli de mots de passe...) mais surprise, une secousse bizarre ébranle l'écran, comme si vous l'aviez blessé, et en lettres rouges s'inscrit le message : « ce mot de passe a déjà été utilisé »...

Horreur ! À cette annonce vous restez pétrifié quelques secondes, le temps pour votre code provisoire de ne plus être disponible... Que faire ? Repartir à zéro... Mais par un louable souci de sécurité, le site en question vous prévient par mail que quelqu'un a essayé de changer votre mot de passe, était-ce bien vous ?? Épuisé, vous renoncez.



David Vignau

Maître Chocolatier - Pâtissier - Glacier
Caribbean Island - Guadeloupe

GÂTEAU DE PÂQUES 2022

*Attention attaque
de crabes !!*



54 Houelbourg sur mer
Baie-Mahault
0590 38 96 73
Ouvert du lundi au samedi
Dimanche de 8h à 14h

Rdc Centre commercial
Destreland
0590 94 55 29
Ouvert du lundi au samedi

Zone de calebassier
Basse-Terre
0590 32 82 10
Ouvert du lundi au samedi
Dimanche de 8h à 13h



David Vignau
Maître Chocolatier



SFR

CAP sur les **PROMOS** MOBILES

OFFERTS EN PORTABILITÉ⁽¹⁾

SAMSUNG
Galaxy A22 5G

mi xiaomi
Redmi Note 11

NOUVEAU



NOUVEAU



DAS⁽²⁾ en W/kg :
tête 0,73
tronc 1,23
membres 2,04

DAS⁽²⁾ en W/kg :
tête 0,596
tronc 0,989
membres 1,996

SFRCARAIBE.FR

Technologie 5G non déployée. (1) Offre soumise à conditions jusqu'au 27/4/22 pour toute portabilité vers un forfait carré 50/100 Go, formule Gold. **Engagement 24 mois.** Remise : Redmi Note 11 69€-69€, Galaxy A22 5G 99€-99€. Dont éco-participation : 0.02€. Dans la limite des stocks disponibles. Visuels non contractuels. (2) Le débit d'absorption spécifique (DAS) local quantifie l'exposition de l'utilisateur aux ondes électromagnétiques de l'équipement concerné. Le DAS maximal autorisé est de 2W/kg pour la tête et le tronc et de 4W/kg pour les membres. Outremer Telecom, RCS FdF n°383 678 760 - ZI La Jambette - 97200 Fort de France.

