

By

EW'AG.

JUIN/JUILLET 2025 N° 195

CARRIÈRE
Laetitia Limmois,
journaliste

EN CHIFFRES
Le rapport du Réseau
Action Climat

PIRAC
Sur le chantier de l'entrepôt
humanitaire régional

Olivier César Auguste
président de l'Iguavie

« GAGNER EN
PRODUCTIVITÉ
AFIN DE VISER,
UN JOUR, LA
SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE »

Victor Nannette
président de l'Iguafthor

DOSSIER
« 24H AVEC
LES HÉROS DE
LA PRODUCTION
LOCALE »

Avec le paiement en **4x**

**PLUS BESOIN DE VOUS PLIER EN 4
POUR LOUER UN VÉHICULE.**



☎ 0590 971 000

Les mêmes véhicules que nos concurrents,
le prix en moins. **À VOUS DE CHOISIR !**

AUTO-DISCOUNT.fr

Theatrum mundi

La porte de l'avion s'ouvre, Emmanuel Macron est repoussé par la première dame, la scène est capturée par l'agence américaine Associated Press avant d'être reprise (et commentée) par les médias du monde entier. Acte II, quelques jours plus tard, le couple présidentiel s'amuse à rejouer la scène, tout sourire cette fois... du drame romantique à la farce, il n'y a peut-être qu'un pas.

Tout est question de mise en scène. Laetitia Limmois, journaliste au *Monde*, que nous avons rencontrée pour notre rubrique Carrière d'Ultramarin, en joue régulièrement sur ses réseaux sociaux, où elle dévoile l'envers du décor des vidéos qu'elle réalise. Dans le dossier du mois, la rédaction s'est, elle, mise en scène dans un format original pour vous proposer trois reportages au cœur de la production locale, là où elle s'expose, se vante et s'achète : nos marchés.

Dans ce « 24h avec les héros de la production locale », où nous avons voulu saisir le ballet des personnages, la musique des échanges, le pouls du pèyi, sont réunis l'unité de lieu, l'unité d'action et l'unité de temps, soit le cadre fondateur du théâtre classique. « Le monde entier est un théâtre », écrivait Shakespeare au XVI^e siècle. En 2025, ajoutons que tous les rôles sont des rôles principaux, des artisans qui construisent un entrepôt humanitaire régional, aux formateurs qui inventent les standards du tourisme durable, en passant par Charles Larcher qui veut organiser une stratégie industrielle locale, jusqu'au lecteur que vous êtes qui partage, like, interpelle, challenge nos articles et monte sur scène à son tour.

À quelques semaines de l'entracte, nous vous donnons rendez-vous à la rentrée avec la promesse de toujours mieux raconter nos pèyi.
Bonnes vacances !

Mathieu Rached et Floriane Jean-Gilles
Rédacteurs en chef
Guadeloupe Martinique Guyane

édito

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

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

Directeur de publication
Laurent Nesty

Directrice de la diffusion
Audrey Barty (0696 28 84 79)

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

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

Directeur Guyane
Mathieu Delmer (0694 26 55 61)

RÉDACTION
Rédacteurs en chef
Mathieu Rached - Floriane Jean-Gilles

Coordination
Amandine Sauvage (0690 68 34 49)

Rédacteurs
Adeline Louault - Alix Delmas - Colette Coursaget - Laurie-Anne Antoine - Marie Ozier-Lafontaine - Sarah Balay - Sandrine Chopot - Caroline Babin - Anne de Tarragon

Secrétaire de rédaction
Chantal Bigay

Photographes
Jean-Albert Coopmann
Lou Denim - Mathieu Delmer

Photo couverture
Lou Denim

Design graphique
Gwénaél Tilly (0690 65 23 97)
Jessica Schwaller (0696 74 00 22)

AGENCES
Martinique
Émilie Valérius (0696 81 60 43)
Luciano Sainte-Rose (0696 07 62 64)

Guadeloupe
Audrey Béral (0690 27 82 22)
Aurélien Bancet (0690 37 54 82)
Angela Fontana (0691 24 28 92)

Assistante commerciale
Christiana Fidelin (0691 28 12 40)

Guyane
Mathieu Delmer (0694 26 55 61)

DIFFUSION
Brand content manager
Anouck Talban

Cheffe de projet contenu & social media manager
Léo Vignocan (0696 28 75 26)

Community manager (alternance)
Noémie Marlet

VIDÉO
Directeur du pôle vidéo
Robin Lelièvre (0690 34 90 01)

JRI
Alice Colmerauer (0690 30 84 30)
Sariatha Boulard (0696 28 84 87)

DISTRIBUTION
Guyamag : Iguanacom (0694 26 55 61)
Karumag : BD Locations (0690 80 15 99)
Madinmag : M.C.P. (0696 78 36 58)

© 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'abricot,
97200 Fort-de-France
0596 30 14 14

Ils et elles ont contribué à ce numéro



Françoise Burin
Coordinatrice imprimerie



Laurent Nesty
Directeur de publication



Mathieu Rached
Co-rédacteur en chef



DEPUIS **30 ANS** Contodeo
WHA Digital Payments & Services

LEADER DE LA MONÉTIQUE AUX ANTILLES-GUYANE

Une solution de paiement adaptée à chaque activité

Offre spéciale
30 ANS

PAYEZ EN 12 FOIS SANS FRAIS VOTRE TPE*

GPRS - BLUETOOTH ETHERNET - WIFI

*voir conditions en agence, hors contrat CAM



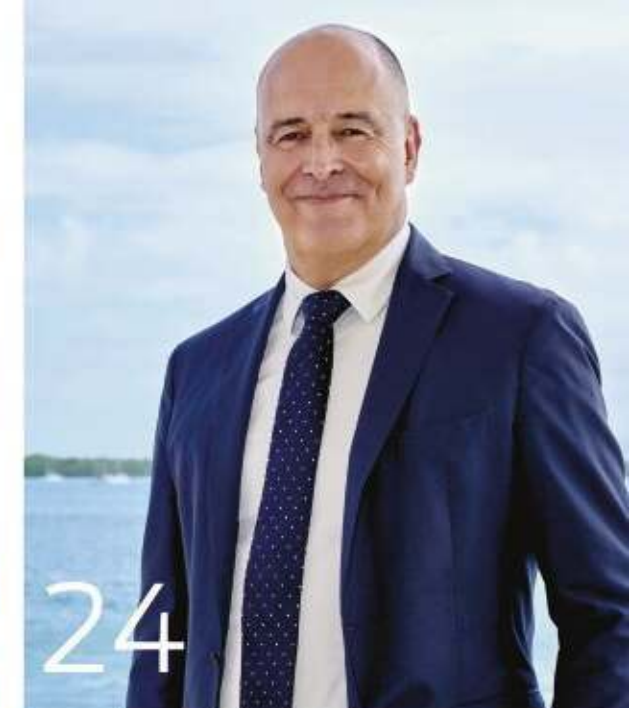
ÉVÉNEMENTS PONCTUELS

Mainteneur agréé



4 AGENCES À VOTRE SERVICE

Guadeloupe : 0590 26 96 96 • Guyane : 0594 38 16 18
Saint-Martin : 0590 27 27 10 • Martinique : 0596 39 42 41



À LA UNE

8/ **IGUAFLHOR/IGUAVIE**. Viser la souveraineté alimentaire

TERRITOIRES

- 12/ Renforcer la réponse humanitaire dans la caraïbe
- 14/ Image du mois
- 16/ En chiffres
- 18/ Brèves
- 20/ **Région Guadeloupe**. Ils décrochent les étoiles !
- 24/ **Grand Port Maritime de la Guadeloupe**. Changement climatique : et si les solutions étaient dans la nature ?
- 26/ **GRETA-CFA**. Se former tout au long de la vie

- 30/ **Traditour**. Une invitation à la mer
- 32/ **“Que cherchez-vous ?”** Le chat et la mangouste : quelles menaces pour les Antilles ?

ENTREPRISES

- 36/ **Carrière d’Ultramarin**. Let’s chat caribbean girl !
- 38/ **Orange Pro**. Des ambitions fortes pour les professionnels !
- 40/ **FIDUCIAL**. À Sainte-Rose, un appui pour entreprendre !
- 44/ **Orange**. Transport maritime, version durable
- 46/ **SumUp**. « Une solution de paiement qui permet de travailler plus efficacement »

DOSSIER

- // 24h avec les héros de la production locale
- 48/ Dossier de la rédaction
- 62/ **CANBT**. Mieux produire, mieux consommer et mieux partager
- 66/ **Jus de Fruits Caraïbes**. Banga, une marque fièrement guadeloupéenne

EXPERTISE

- 68/ **Bonfilon.info**. 42 idées pour améliorer la QVCT dans votre boîte
- 70/ **Tendance au travail**. Soft skills nouveaux leviers de performance
- 72/ **5 choses à savoir...** le harcèlement au travail

LIFESTYLE

- 74/ Prendre la mer
- 76/ Littérature
- 77/ 45 minutes (ou presque) pour mieux comprendre... « la générative »
- 78/ Instant déco avec Chloé Lasserre
- 79/ **Exposition**. Photographe virtuose de la biodiversité guadeloupéenne
- 80/ **Ewag buzz** : ce qu’il ne fallait pas louper

sommaire

DÉVELOPPER LA RECHERCHE AGRONOMIQUE EN MILIEU TROPICAL

Pour tendre vers la souveraineté alimentaire, plusieurs pistes sont à envisager. Tour d'horizon avec Victor Nannette, président de l'**IGUAFLHOR**, l'Interprofession guadeloupéenne des fruits et légumes et de l'horticulture.

Texte Caroline Bablin - Photo Lou Denim

Viser la souveraineté alimentaire, c'est devoir faire face à deux défis majeurs : convaincre le consommateur d'acheter local et être capable de produire assez pour satisfaire la demande, à un prix attractif. Deux aspects sur lesquels l'IGUAFLHOR accompagne ses structures adhérentes.

« Il y a quarante ans, la majorité des terres était réservée à la canne. Des champs de deux ou trois hectares d'ignames, tomates ou concombres, ça n'existait pas... », rappelle d'emblée Victor Nannette. Et pendant ce temps, les Guadeloupéens se sont habitués à consommer des produits importés, disponibles en quantité et souvent moins chers. « Pour ces produits importés, les coûts et les contraintes de production ne sont pas les mêmes », déplore le président de l'Iguafhor, qui dénonce une « concurrence trop inégale, au désavantage des agriculteurs guadeloupéens ».

Revoir le POSEI

Afin de soutenir la production locale, le POSEI (Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité) a été mis en place par l'Union européenne. Il permet de compenser les surcoûts liés à l'insularité afin de maintenir des prix abordables pour les consommateurs. « Mais le POSEI n'a pas été revu depuis plus de 10 ans, alors que certains coûts de production ont quasiment doublé. Il n'est plus adapté au contexte actuel », constate Victor Nannette.

C'est pourquoi l'IGUAFLHOR et l'ensemble des acteurs ultramarins du secteur agricole tentent de faire entendre leurs voix. Une réunion à ce sujet s'est d'ailleurs tenue le 20 mai, à Bruxelles.

L'exemple des agrumes

Reste que passer d'une agriculture familiale à une production à grande échelle, avec des garanties de quantité et de qualité, au meilleur prix, ne se fait pas du jour au lendemain. D'autant que l'agriculture en climat tropical accuse un retard important en recherche agronomique. « Les études ont généralement été menées en climat tempéré », note Victor Nannette, avec des variétés qui, avec le temps, se sont révélées trop fragiles compte tenu du climat et des parasites qui sévissent sous nos latitudes.

Ainsi depuis quelques années, des organismes tels que le Cirad*, l'IT2** et l'INRAE*** mènent des expérimentations au niveau local afin d'adapter les variétés et techniques culturales à l'environnement tropical. Ces recherches visent notamment à développer, voire relancer certaines cultures, tels les agrumes, dont la filière a été anéantie en 2012, par le Citrus Greening.

« Nous sommes passés de 6 000 tonnes à moins de 1 000 tonnes par an », constate le président de l'IGUAFLHOR. Mais des travaux menés par le Cirad sur des variétés plus tolérantes à la maladie, associées à des techniques culturales adaptées, ont obtenu des résultats encourageants. « On peut aujourd'hui espérer relancer la filière et viser une production de 3 000 tonnes d'agrumes d'ici à cinq ans », se réjouit Victor Nannette.

Adapter les protocoles

Des expérimentations locales – certes encore trop rares – sont aussi menées pour adapter certains protocoles. « Concernant l'utilisation des produits phytosanitaires, les doses et modèles d'application,

notamment le délai de récolte après traitement, ont été établis dans les conditions de l'Hexagone. Mais chez nous, avec la chaleur et l'humidité, la pression parasitaire est bien plus forte et nos fruits et légumes se dégradent plus vite aussi. »

Développer la recherche agronomique, notamment sur des variétés anciennes mieux adaptées à l'environnement tropical, et adapter les protocoles et techniques culturales sont autant de leviers qui permettront aux agriculteurs guadeloupéens de gagner en productivité afin de viser, un jour, la souveraineté alimentaire.

*CIRAD : Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

**IT2 : Institut technique tropical

***INRAE : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement



**Mòso Té La,
la garantie
« local »**

L'IGUAFLHOR a lancé il y a tout juste deux ans la marque Mòso Té La, qui garantit que les fruits et légumes sont produits dans l'archipel, sans résidus de chlordécone et de pesticides d'une manière générale. Aujourd'hui, un Guadeloupéen sur trois connaît la marque, et « l'objectif est d'atteindre 50 % de notoriété », souligne Victor Nannette.



**Olivier
César Auguste**
président de l'Iguavie

**Victor
Nannette**
président de l'Iguafhor

LA COOPÉRATION FAIT LA FORCE

Viser la souveraineté alimentaire nécessite cohésion et organisation. Pour ce faire, l'**Iguavie** accompagne l'ensemble de ses adhérents, groupements de producteurs, ateliers de transformation ou encore acteurs de la distribution. Des filières et des problématiques différentes, mais un même objectif : proposer aux Guadeloupéens des produits de qualité, au meilleur prix.

Texte Caroline Babin - Photo Lou Denim

« La souveraineté alimentaire est envisageable à condition de mettre en place une planification rigoureuse de la production, d'accompagner techniquement les éleveurs et de favoriser la concertation entre tous les intervenants des différentes filières », insiste Olivier César Auguste, président de l'Iguavie. Une synergie à mettre en place pour lever les freins à la souveraineté alimentaire, tant sur le plan humain qu'organisationnel. « Si nous nous mettons ensemble et si nous parlons d'une même voix, nous aurons plus de poids pour négocier et lever des fonds. » Ainsi au sein de l'Iguavie, l'ensemble des structures travaillent au développement et à l'organisation des filières.

Alyans Élevage

Président : Olivier César Auguste
Adhérents : une cinquantaine de producteurs et 6 filières représentées (bovins, lapins, caprins, ovins, porcs, volailles et miel).
Alyans Élevage est née en 2021, du regroupement de trois structures : Cunigua, Cabricoop et Sica Myel Péyi Gwadeloup, dans l'objectif de mutualiser leurs ressources humaines et techniques et de renforcer leur position sur le marché local. La coopérative accompagne ses adhérents vers des systèmes à la fois productifs et durables, favorisant les pratiques agroécologiques et le bien-être animal.

Apigua / SICA MYEL PEYI GWADLOUP

Représentant filière apicole : Tony Prudent
Adhérents : 120 apiculteurs professionnels et amateurs.
« Aujourd'hui, si l'on veut développer le miel de Guadeloupe, nous devons d'abord lutter contre le déboisement et encourager les plantations de variétés mellifères », note Tony Prudent, président de l'Apigua. Les apiculteurs guadeloupéens travaillent également à la création d'un label sous la forme d'une IGP (indication géographique protégée), afin de mieux valoriser leur production.

APLG (Association des producteurs labels de Guadeloupe)

Président : Rodrick Tréfle
Adhérents : 12 producteurs de volailles de chair et œufs de consommation.

« Nous faisons de l'accompagnement à l'installation, du projet jusqu'à la vente des produits », explique le président, Rodrick Tréfle, qui déplore cependant les difficultés rencontrées par les jeunes agriculteurs pour percevoir les aides à l'installation. « Depuis fin 2022, aucun dossier n'a été validé. »

Coopemag

Présidente : Fabienne Dondas
Adhérents : une centaine d'éleveurs de bœufs, porcs, volailles, cabris, moutons et lapins, installés à Marie-Galante.
Pour viser la souveraineté alimentaire, « il faut faire l'éducation de notre population et obtenir des prix rémunérateurs pour les éleveurs », note la présidente, Fabienne Dondas. « Les cheptels sont là et à Marie-Galante, nous avons un environnement idéal pour produire une viande de qualité. »

Cooporg

Président : Jacques Crozilhac
Adhérents : 15 associés coopérateurs, 10 dans la filière porcine et 5 en volaille.
Au sein de la Cooporg, tous partagent une même vision : produire localement, dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Afin de contribuer à la souveraineté alimentaire de l'archipel, la coopérative mise sur des circuits courts, en développant la vente directe, les partenariats avec les collectivités et en privilégiant la transformation sur place.

Karukera Porc

Président : Rénus Lapin
Adhérents : 14 éleveurs de porcs
« Le local est devenu un luxe, par rapport aux produits importés », note Rénus Lapin, qui déplore le manque d'attrait pour le métier. « C'est un métier prenant et qui demande beaucoup de sacrifices. Mais si les jeunes n'ont pas le sentiment d'être récompensés pour leur travail, ils se détournent de la profession. Et les éleveurs seront de moins en moins nombreux. »



(Debouts) Manuel Mondongue, premier vice-président de l'IGUAVIE, Doreen Capraja, directrice de Sica Cap'Viande, Madeleine Pagesy, présidente de Sica Peba, Olivier César Auguste, président de l'IGUAVIE. (Assis) Karine Amiens, directrice de Cooporg, Yvan Sallarsaib, administrateur Alyans Elevage Guadeloupe section lapin, Leticia Urmea, coordinatrice Alyans Elevage Guadeloupe

SICA CAP Viande

Président : Firmin Lodin
Adhérents : 390 éleveurs de bovins installés principalement dans le Nord Grande-Terre
« La souveraineté alimentaire, c'est une nécessité », note Firmin Lodin. Encore faut-il une vraie volonté politique, avec une vision à long terme, des objectifs clairs et un plan pour y parvenir : « Nos collectivités devraient prendre exemple sur ce qui se fait à La Réunion et il n'y a pas de temps à perdre, car nous avons déjà perdu 50 % de notre cheptel en 10 ans. »

SICA PEBA

Présidente : Madeleine Pagesy
Adhérents : une cinquantaine d'éleveurs dans la filière bovine.
Madeleine Pagesy insiste : « Pour développer la filière bovine, il faut d'abord mettre de l'ordre », et éviter de passer par les « quineurs »*. La présidente met l'accent sur trois priorités : respecter le délai de 20 jours pour payer les éleveurs, obtenir les meilleurs prix pour l'alimentation animale, et développer l'élevage des animaux en liberté pour mieux lutter contre les vols et attaques de chiens errants.

*maquignons



Manuel Mondongue, premier vice-président, Alain Bazir, secrétaire général, Olivier César Auguste, président, Tatiana Virassamy, assistante administrative, Stephan Asselin de Beauville, assistant technique



RENFORCER LA RÉPONSE HUMANITAIRE DANS LA CARAÏBE

La Croix-Rouge française, via sa plateforme PIRAC, construit en Guadeloupe un entrepôt humanitaire régional. Objectif : améliorer l'efficacité des interventions face à des aléas naturels de plus en plus intenses dans les territoires insulaires caribéens.

Texte Sarah Balay - Photo PIRAC/Croix-Rouge française

ANTICIPATION ET RÉACTIVITÉ PENDANT LA SAISON CYCLONIQUE

Durant la saison cyclonique (juin à novembre), la Pirac est mobilisée. Une veille météorologique renforcée est mise en place afin d'anticiper au mieux les phénomènes. Cela permet d'activer rapidement les échanges avec les Croix-Rouge locales concernées. Des équipes peuvent être prépositionnées pour intervenir juste après le passage du phénomène, sous réserve de bonnes conditions de sécurité. En cas de besoin, du renfort (équipe de réponse d'urgence) peut être déployé depuis l'Hexagone en 48 heures.

Attendu pour les grandes vacances, il montera progressivement en régime pour être totalement opérationnel en 2026. Mais, dès à présent, sa construction marque un tournant stratégique dans la capacité de réponse humanitaire de la Pirac, plateforme d'intervention régionale Amériques Caraïbes de la Croix-Rouge française. Situé en Guadeloupe, aux Abymes, non loin de l'aéroport et des stocks du CDSC*, ce futur entrepôt régional couvrira une surface de 780m² avec un volume de stockage d'environ 800m³. Il permettra de prépositionner jusqu'à 4 000 kits d'urgence (voir ci-contre) et de mutualiser les moyens logistiques avec les autres acteurs humanitaires du territoire (associations, ONG, FICR – Fédération internationale Croix-Rouge –, etc.). Ce nouvel équipement, conçu comme un véritable hub logistique régional et dont les travaux ont démarré en décembre 2023, remplacera un entrepôt déjà existant, mais de taille bien plus modeste. À terme, la capacité de stockage de la Pirac sera multipliée par quatre. Cette construction s'inscrit dans le cadre du programme READY Together Extension (2024-2027) mené avec l'OESCS** et la CDEMA*** et cofinancé par Interreg Caraïbe, l'agence française de développement (AFD), la Région Guadeloupe et la fondation CMA CGM.

Volontaires formés sur les territoires

Depuis plusieurs années, réchauffement climatique oblige, les catastrophes naturelles gagnent en fréquence, mais surtout en intensité. La région Caraïbe est particulièrement vulnérable et subit régulièrement des épisodes plus ou moins graves : séismes, inondations, systèmes cycloniques, épidémies... « En cas d'intervention d'urgence, nos stocks s'épuisent vite et il nous faut attendre un bon mois pour qu'il soit renouvelé », précise Jérémie Sibeoni, chef de la délégation Pirac-Croix-Rouge française. « Nous avons donc besoin de moyens renforcés pour intervenir à tout moment de l'année et notamment à plusieurs reprises lors de la saison cyclonique. »

Un entrepôt, aussi vaste soit-il, n'aurait aucun intérêt sans un réseau solide pour le rendre opérationnel sur le terrain. C'est

là que se joue toute la force de frappe du mouvement Croix-Rouge : la présence de volontaires formés dans chaque territoire de la région. Appuyées au quotidien par la Pirac, les Croix-Rouge locales sont en capacité de réceptionner, stocker et distribuer le matériel dans des conditions optimales. « Elles constituent les premiers répondants en cas de catastrophe grâce à une formation continue en logistique humanitaire et en évaluation d'urgence, dispensée notamment par la FICR », poursuit le chef de la délégation.

Autre partenaire clé de cette organisation logistique : les forces armées aux Antilles dont les moyens de transport permettent d'acheminer rapidement du matériel vers les territoires sinistrés.

Avec ce nouvel entrepôt, la Croix-Rouge française renforce donc durablement sa capacité d'anticipation et de réaction face aux catastrophes naturelles dans la Caraïbe. Un outil structurant, pensé à l'échelle régionale, au service des populations les plus vulnérables.

*CDSC : centre de crise et de soutien, service du ministère français de l'Europe et des affaires étrangères. **OESCS : organisation des États de la Caraïbe orientale. ***CDEMA : agence caribéenne pour la gestion des urgences et des désastres.

Un kit d'urgence complet pour les familles face aux catastrophes

Le kit famille Pirac est un ensemble de matériel d'urgence conçu pour répondre aux besoins essentiels d'une famille de cinq personnes en cas de catastrophes naturelles. Il comprend un kit outil avec des bâches, des seaux, des jerricanes, des couvertures, des moustiquaires... ainsi que des kits de nettoyage, de cuisine et d'hygiène corporelle. Des lampes solaires sont également fournies pour pallier l'absence d'électricité. Ce dispositif s'accompagne d'une unité mobile de traitement d'eau potable (mise à disposition par la Fondation Veolia et Aquassistance) à usage collectif, capable de produire jusqu'à 2 m³ d'eau par heure, à partir de diverses sources, y compris l'eau de mer.



MAISON MER

Ce spécimen de moins de 1 centimètre niché entre des bulbes de coraux, est un blennie. Prise en 2024, en Guadeloupe, cette photo a été mise à disposition par le photographe Christophe Foucault pour une exposition au sommet de l'ONU sur les Océans à Nice (UNOC 3), hébergée sur le stand de la région Guadeloupe. Durant la grand-messe mondiale où a défilé un aréopage de ministres, chefs d'États, scientifiques et journalistes de toutes nationalités, on peut imaginer le face à face avec ce petit poisson, qui se caractérise notamment par une nage maladroite et désordonnée et qui, par conséquent, *"n'a d'autre choix que de passer la majeure partie de son temps sur son substrat ou à proximité"*. Un peu comme tout ce beau monde qui, bien que allègrement transporté d'un bout à l'autre de la planète, ne peut, en définitive, lui non plus, s'éloigner bien loin de son substrat : la Terre et ses océans. Une question d'échelle et de responsabilité, de poignées de mains et de sourires courtois, de ratification de traité politique et d'engagements individuels auxquels invite en silence le Big Boss de Guadeloupe. M.R.

"BIG BOSS au milieu de diamants, d'or et d'émeraudes" a obtenu le prix de la meilleure prise de vue macro du concours de photo sous-marine de Deshaies en 2024, et un tableau a été offert au multiple champion du monde et champion olympique de judo Teddy Riner par Christophe Foucault le 9 juin 2025.

Les Outre-mer face au changement climatique

Le Réseau Action Climat a publié, le 3 juin dernier, un rapport intitulé : « La France face au changement climatique. Les Outre-mer, premiers exposés », qui dresse un état des lieux alarmant des conséquences du réchauffement climatique sur nos territoires alors même que notre « contribution historique aux émissions de gaz à effet de serre [est] dérisoire comparée à celle des pays industrialisés, dits "du Nord" – y compris l'Hexagone ». Extraits.

Les rythmes actuels d'élévation de la mer sont de

+ 3 MM/AN en Guadeloupe, Martinique et Saint-Martin ; entre **3 MM** et **5 MM/AN** pour la Guyane.

Dans les DROM (hors Mayotte),

54 400

logements seraient déjà exposés à un risque d'inondation par submersion marine, dont la moitié en Guadeloupe. (Chiffres clés de la mer et du littoral, 2024).

10 M

L'ouragan Irma, en 2017, a engendré un recul du trait de côte de plus de dixaines de mètres sur certaines plages.

En Martinique, plus d'un tiers des plages sableuses qui composent le littoral ont reculé de

PLUS DE 25 MÈTRES

depuis les années 1950

(OLiMar - Observatoire de la dynamique du littoral martiniquais).

80 %

des personnes déplacées à cause du changement climatique dans le monde sont des femmes

(Commission européenne, 2020).

La population des DROM-COM représente

4,2 % de la population française, soit 2,7 millions d'habitants.

Nos territoires couvrent une superficie terrestre de

120 000 KM²

dont :

- 83 800 km² pour la Guyane ;
- 1 128 km² pour la Martinique ;
- 1 628 km² pour la Guadeloupe ;
- 90 km² pour Saint-Martin.

La température a augmenté de

+1,5°C en Martinique (1965-2009),

selon l'Observatoire national sur les effets du réchauffement climatique (ONERC).

D'ici 2100, la hausse des températures sera comprise entre

+1,4°C et **3°C**

(ONERC).

En Guyane,

90 %

des habitants vivent sur le littoral

(Cerema, 2021).

Le GIEC estime que l'élévation du niveau de la mer pourrait atteindre

+ 76 CM d'ici

la fin du siècle dans un scénario intermédiaire. Jusqu'à + 1 m dans un scénario plus pessimiste. Mais en Polynésie française ces projections sont préoccupantes quand on sait que de nombreux atolls dépassent à peine 1 à 2 mètres d'altitude.

Conséquence de l'urbanisation :

16 % avec

sols artificialisés, la Martinique est la 2^e région la plus artificialisée de France derrière l'Île-de-France (21,5 %) selon l'Insee (2024).

L'imperméabilisation des sols réduit l'infiltration des eaux de pluie, intensifie le ruissellement et aggrave les risques d'inondation.

Avec un réchauffement mondial de 2°C (par rapport à l'ère préindustrielle), on estime que

la proportion des cyclones de catégories 4 et 5 augmentera de

13 %

(GIEC, 2021).

Les récifs les plus dégradés se trouvent dans les Antilles et l'océan Indien, notamment en Martinique et

70 % surtout en Guadeloupe, où des coraux sont dégradés (Ifreco, 2021). À ce rythme, ils pourraient avoir complètement disparu de l'archipel en 2050, surtout si les épisodes de blanchissement se multiplient, comme celui de 2023.

Grâce à ses territoires d'Outre-mer, la France est le 4^e pays au monde pour la surface de récifs coralliens, avec

60 000 KM²

soit près de 10 % des récifs mondiaux.

Les sites les plus bas de la zone industrielle de Jarry, en Guadeloupe, 3^e plus grande zone d'activité en France, regroupant environ 16 000 entreprises, pourrait être submergés

180 JOURS par an

entre 2060 et 2100 « en raison de l'élévation du niveau marin, de l'intensification des cyclones et des pluies, ainsi que de l'affaissement de certains terrains » (BRGM via Le Monde, 2023).

Si le réchauffement climatique atteint

+1,5°C à l'échelle mondiale,

70 % à **90 %** des récifs coralliens pourraient disparaître.

À + 2°C, ce chiffre grimpe à 99 %.

POUR EN SAVOIR PLUS

Le rapport est disponible sur le site du Réseau Action Climat.



La France face au changement climatique
les Outre-mer, premiers exposés

réseau action climat

5000

IL S'AGIT DU NOMBRE DE PROJETS LOCAUX SOUTENUS PAR LES FONDS EUROPÉENS DANS LES RÉGIONS ULTRAPÉRIPHÉRIQUES FRANÇAISES CES DIX DERNIÈRES ANNÉES.



GUYANE

GUYANE EN OR À PARIS

La Guyane remporte le Stand d'or de la foire de Paris qui s'est déroulée du 30 avril au 11 mai 2025. Les organisateurs ont salué la qualité de l'espace de 30 m² abritant le stand institutionnel du comité du tourisme et de la Collectivité territoriale. Visuels variés, vidéos captivantes, brochures, ateliers, expositions, dégustations, jeux, défilés, délégation accueillante... De quoi offrir une dimension authentique et festive !

GUADELOUPE

Les années Bumidom



Jusqu'au 28 juin, les Archives départementales, situées à Bisdary/Gourbeyre, proposent une exposition temporaire *Histoire d'une migration, les années Bumidom*. Dossiers, témoignages, photographies, articles de presse... L'événement

évoque l'expérience de dizaines de milliers de Guadeloupéens partis rejoindre l'Hexagone, entre les années 1960 et le début des années 1980.



POLYNÉSIE

LA MER, NOTRE TRÉSOR

À l'occasion de la 3^e conférence des Nations Unies sur l'Océan (UNOC 3), co-organisée par les gouvernements de la France et du Costa Rica, à Nice, du 9 au 13 juin 2025, la Polynésie a décidé de prendre cinq engagements : « renforcer la coopération scientifique et l'acquisition de connaissance sur les grands fonds marins dans le respect du moratoire adopté par la Polynésie (contre l'exploitation des fonds marins, *ndlr*) ; partager son modèle unique de protection des espaces et des ressources marines ; déployer sa stratégie 2030 "Polynésie, océan d'innovation" et développer des énergies marines renouvelables innovantes ».



SAINT-BARTHÉLEMY

FEU CONTRÔLÉ

Le nouveau centre territorial d'incendie et de secours (CTIS) de Saint-Barthélemy, inauguré en janvier, est pleinement opérationnel depuis le mois dernier. Les sapeurs-pompiers s'y entraînent avec une tour d'exercice de trois étages équipée d'un simulateur d'incendie. Cette infrastructure servira aussi à former les pompiers de Saint-Martin, Sint-Maarten et Saba (île néerlandaise).

GUADELOUPE

Marie-Galante à vélo

L'île de Marie-Galante poursuit son engagement vers un tourisme éco-responsable. Après le lancement des vélos électriques, la Grande Galette, via la société See-Nergie Caraïbes (SNK), va plus loin en déployant des plateformes photovoltaïques de rechargement. La démarche a démarré en 2024 dans la commune de Grand-Bourg. Fin avril 2025, une nouvelle plateforme a été inaugurée sur la plage de Capesterre et une troisième est attendue à Saint-Louis durant les grandes vacances. Des relais devraient être également installés pour permettre un tour complet de l'île sans tracas !



Il a dit

« Nous nous réjouissons de l'ouverture cet hiver de cette desserte vers Toronto, qui s'inscrit pleinement dans la stratégie de développement régional de notre réseau. L'Amérique du Nord constitue notre levier prioritaire de croissance, avec une progression de 66 % au cours des trois dernières années. Grâce à cette nouvelle desserte hebdomadaire vers Toronto, opérée le samedi de décembre à avril, Air Canada augmente son offre de sièges de 15 %. »

Alain Bièvre, président du directoire de l'aéroport international Guadeloupe Maryse Condé.

MARTINIQUE

UN ÉTRANGE UNIVERS

Début mai, l'écrivaine martiniquaise Gaël Octavia a remporté le Prix Goncourt de la Nouvelle 2025 pour son ouvrage *L'étrangeté de Mathilde T. et autres nouvelles* (Continents noirs/Gallimard). Dans ce premier recueil, elle explore l'étrangeté à travers seize nouvelles peuplées d'héroïnes singulières, portées par l'imaginaire, l'énergie et un brin de folie.



© Francesca Mantovani (Gallimard)

Remise de prix

ILS DÉCROCHENT LES ÉTOILES !

Le 16 mai dernier au WTC à Jarry, dans le cadre de la première édition des « Étoiles de l'Europe en Guadeloupe » organisée par la **Région Guadeloupe**, en présence de la Commission européenne, sept projets illustrant la diversité et l'inclusivité du développement régional ont été récompensés ainsi qu'un huitième prix spécial du public.

Texte Sandrine Chopot – Photo Lou Denim

La Région Guadeloupe, autorité de gestion des programmes européens, a organisé pour la première fois un concours destiné à mettre en lumière le dynamisme des projets financés par l'Union européenne sur le territoire et accroître leur rayonnement au niveau national et européen. Cet événement inédit a mis en lumière l'ingéniosité et l'impact des projets les plus novateurs du territoire qui ont bénéficié du soutien

essentiel de l'Union européenne. Ce concours a sollicité une forte mobilisation avec la nomination de 21 projets innovants répartis dans 7 catégories thématiques essentielles au développement du territoire.

De la culture de champignons comestibles en passant par la bio-informatique, la formation professionnelle, la préservation de la biodiversité, découvrez les 7 lauréats !

Catégorie :

transition énergétique & écologique

La Planète revisitée - Agence régionale de la biodiversité des îles de Guadeloupe (ARB-IG)

Coût total : 1 773 651 € - Europe : 1 507 603 €
Porté par l'ARB-IG et le Muséum national d'histoire naturelle (MNHN), en collaboration avec l'Office française de la biodiversité (OFB), le projet « La planète revisitée » vise à acquérir de la donnée scientifique sur la biodiversité marine et terrestre dite « négligée » (exemple : mousses, insectes, crustacés, champignons, flore, etc.) des îles du sud et de l'archipel guadeloupéen. Ce programme ambitieux d'explorations scientifiques mobilise près de 120 chercheurs locaux, nationaux et internationaux. Il couvre trois objectifs principaux : enrichir les bases de données et collections existantes, mobiliser un réseau d'acteurs pour assurer la réalisation de la mission, communiquer et sensibiliser sur la richesse de la biodiversité des Îles de Guadeloupe.



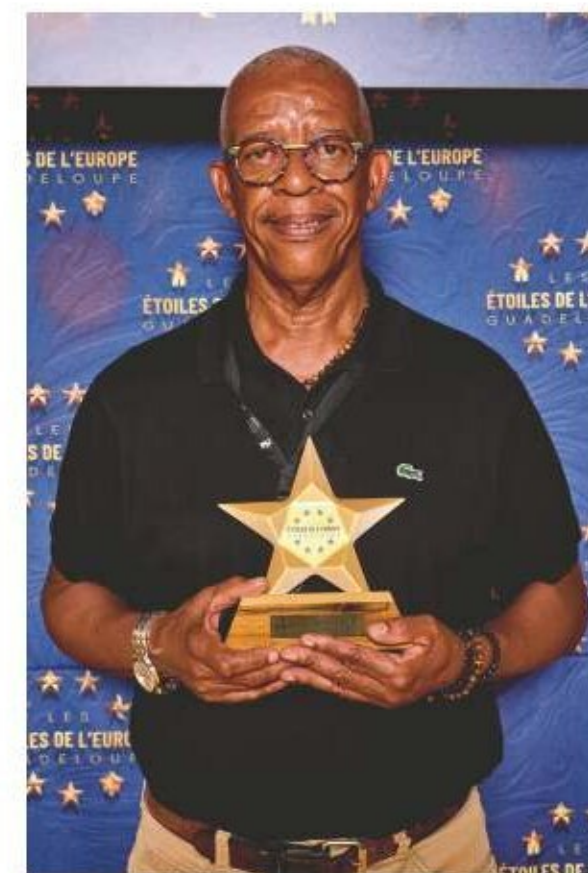
Sylvie Gustave dit Duflo, présidente de l'ARBIG

Catégorie :

compétitivité des entreprises

Les galets rouges Lodges and Spa SARL SOGITH

Coût total : 3 066 323 € - Europe : 963 262 €
La SARL SOGITH a réhabilité le site de l'ancien UCPA de Bouillante afin de créer un complexe hôtelier 4 étoiles composé de 8 suites, 16 studios, d'un centre de bien-être, d'un restaurant gastronomique, d'un espace dédié aux événementiels. L'objectif du projet est de compléter l'offre d'hébergement touristique encore insuffisante sur la commune, de faire la promotion de la diversité culturelle et du patrimoine historique et immatériel.



Joel Racon, gérant de SOGITH



David Couvin, chercheur en bio-informatique

Catégorie :

recherche & innovation

Équipements et formation à la bio-informatique - Institut Pasteur de la Guadeloupe

Coût total : 255 264 € - Europe : 216 974 €
Ce projet vise à compléter les équipements existants en matière de santé afin de mieux répondre aux enjeux en matière d'alerte et de prévention, de diagnostic précoce, d'interventions rapides, de traitement et de suivi. Ses objectifs : créer un pôle d'excellence en bio-informatique adossé à la plateforme de l'Institut Pasteur de Guadeloupe permettant un ensemble de développements (base de données, logiciels...), faciliter l'analyse des différents types de vésicules extracellulaires.



Elaine Poirier, fondatrice de Nautic Blue Caraïbes



Gael Tendon, fondateur de Karulium

Catégorie : **territoires leader**

Base de loisirs nautiques éco-responsable - Nautic Blue Caraïbes

Coût total : 152 824 € - Europe : 57 600 €
Adaptée aux seniors, enfants, adultes, Nautic Blue Caraïbes est la première base de loisirs éco-responsable. Les engins 100 % électrique, respectueux de l'environnement et adaptés à tous, permettent de découvrir les richesses de la mangrove de Morne-à-l'eau. L'entreprise participe aussi à la sensibilisation des visiteurs les incitant à ramasser les déchets laissés en pleine nature et en récoltant des points bonus.

Catégorie : **agriculture & pêche**

Culture de champignons comestibles Karulium

Coût total : 106 579 € - Europe : 63 947 €
Il s'agit de développer une filière innovante de culture de champignons comestibles en Guadeloupe, en utilisant des méthodes durables et des substrats locaux (déchets agricoles, déchets verts). Les impacts sur le territoire sont multiples : contribution à l'autonomie alimentaire, développement d'un réseau de partenariats, création d'emplois, diversification de l'agriculture guadeloupéenne.

Catégorie :

coopération Interreg

Managing Exotic Reptiles on Caribbean Islands Caribbean initiative

Coût total : 536 958 € - Europe : 403 631 €

Les écosystèmes de la Caraïbe insulaire sont particulièrement vulnérables aux espèces exotiques envahissantes (EEE). Les reptiles exotiques, peu étudiés, en font partie. Le projet MERCI (Maîtrise des espèces reptiles exotiques envahissantes dans les Caraïbes insulaires) vise à étudier les reptiles exotiques tels que geckos, anoles, iguanes, en Guadeloupe, Martinique, Dominique et Sainte-Lucie. Le projet répond à cet enjeu écologique prioritaire en apportant des connaissances scientifiques nouvelles, des outils de gestion et des actions de terrain concrètes tout en favorisant une collaboration à l'échelle régionale et un partage de connaissances à différents niveaux.



Christopher Cambrone, fondateur de Caribaea

Catégorie : **formation & emploi**

Formation de personnes sous-main de justice - Pépîte Académy

Coût total : 367 245 € - Europe : 312 158 €
Quand la seconde chance devient une étoile ! Le taux d'illettrisme de la population en milieu carcéral est d'environ 10,5 %, supérieur à la moyenne nationale. La formation, qu'elle soit générale ou professionnelle, est un des leviers essentiels de réinsertion. Secteur en forte tension, la formation « agent de propreté et d'hygiène » est proposée au centre pénitentiaire. En fin de parcours, les stagiaires acquièrent une certification et augmentent ainsi leurs chances de trouver un emploi post détention.



Cherryl Nerome, responsable d'activités Pépîte Académy

Prix spécial du public

Installation d'une jeune agricultrice Exploitation agricole TI DELNOTE

Coût total : 129 775 € - Europe : 99 278 €
À Marie-Galante, dans le cadre d'une reconversion professionnelle, le projet consiste en l'installation d'une jeune agricultrice qui souhaite revenir travailler sur ses terres d'origine. L'objectif est de pérenniser et de développer l'exploitation familiale en diversifiant les cultures. Pour ce faire, l'exploitation est équipée d'un parc de matériel performant permettant de moderniser l'exploitation, de réduire la pénibilité au travail. Des bâtiments d'exploitation accueillent des poules pondeuses, élevées en plein air. Un projet qui concourt à l'autosuffisance alimentaire du territoire.



Fabienne Dondas, cheffe d'exploitation agricole

Environnement

CHANGEMENT CLIMATIQUE : ET SI LES SOLUTIONS ÉTAIENT DANS LA NATURE ?

Face aux effets du changement climatique, le **Grand Port Maritime de la Guadeloupe (GPMG)** mise sur les solutions fondées sur la nature dans le cadre du projet LIFE Adapt'Island. Explications avec le président du directoire du GPMG, Jean-Pierre Chalus.

Texte Caroline Bablin - Photo Lou Denim



Jean-Pierre Chalus, président du directoire du GPMG



La transmission de main en main projet Cayoli ©Guillaume Aricque



Cléo Baron, Estella Annoni, Nicolas Diaz, Sita Narayanan, Lou Frotte, Jessica Mondesir



Pépinière de coraux ©M-Aimar_Coraibes

Qu'est-ce qui a motivé le Grand Port Maritime de la Guadeloupe à s'engager dans le projet LIFE Adapt'Island ?

Par sa position à l'interface de la terre et de la mer, au contact de milieux naturels exceptionnels mais très fragiles, le Grand Port Maritime de la Guadeloupe assume, par la force des choses, une responsabilité écologique. C'est une position qui nous oblige à être très attentifs au milieu qui nous entoure. Les mangroves, les récifs coralliens et les herbiers subissent de multiples pressions : l'urbanisation, le changement climatique, la submersion marine et les travaux d'aménagement dont le port est parfois à l'origine. C'est une conviction profonde et ancienne d'intégrer cette dimension écologique à la culture du port, avec le programme Cayoli, dès 2016, puis avec le projet LIFE Adapt'Island, soutenu financièrement par l'Union européenne via le dispositif LIFE, et qui arrive aujourd'hui à son terme.

En quoi le projet LIFE Adapt'Island est-il innovant ?

Le projet est innovant par sa méthodologie, qui combine suivi scientifique international, ingénierie écologique, participation citoyenne avec l'organisation de conférences et meetings ouverts au plus grand nombre et la mise en œuvre des solutions fondées sur la nature. Nos actions ont porté sur la restauration de trois milieux fragiles sur plusieurs sites autour de l'archipel : la plantation de palétuviers dans la mangrove, la création de nurseries de coraux que nous avons ensuite réimplantés sur des récifs dégradés et la restauration d'herbiers marins. Le projet lancé fin 2019 a pu être mené à terme, malgré les difficultés liées à la crise sanitaire, grâce à l'engagement de tous nos partenaires. C'est une méthodologie lourde, mais répliquable. Le projet est potentiellement intéressant pour d'autres sites que le nôtre, dans la Caraïbe ou ailleurs, avec sans doute quelques adaptations locales.

Vous évoquez un suivi scientifique international. Concrètement, comment cela s'est-il déroulé ?

L'Ifreco (Initiative française pour les récifs coralliens), mais aussi les universités des Antilles, de Bretagne occidentale et de La Rochelle, ont pris part au projet. En juillet 2023, nous avons ainsi organisé un symposium

international sur le changement climatique et les écosystèmes côtiers, durant deux jours, au Gosier. Le comité scientifique était composé d'experts des universités de Trinidad et Tobago, de la Jamaïque, de l'université James Cook en Australie...

Et au-delà des scientifiques, de nombreux partenaires institutionnels, ONG et collectivités locales se sont impliqués dans le projet. C'est vraiment une équipe pluridisciplinaire qui s'est constituée autour du GPMG, de l'URAPEG - France Nature Environnement Guadeloupe, qui a relayé le projet au niveau régional, et de Pilot4DEV, think tank bruxellois indépendant qui apporte son appui pour la dissémination du projet à l'échelle européenne. Deux workshops ont d'ailleurs été organisés à Paris et Barcelone en avril. À travers la littérature qui a été produite et les interventions lors de colloques, les travaux qui ont été menés continueront de porter les couleurs de la Guadeloupe bien au-delà de l'archipel.

Le projet LIFE Adapt'Island en chiffres

- **4,7 millions d'euros**, c'est le coût global du projet LIFE Adapt'Island, soutenu à hauteur de 55 % par l'Union européenne.
- **6 ans**, de 2019 à 2025, c'est la durée totale du projet.
- **50 000 m²** de mangroves restaurées par la plantation de palétuviers.
- **17** nurseries coralliennes installées.
- **2 244** fragments coralliens transplantés.
- **140** herbiers marins implantés.

Parcours professionnel

SE FORMER TOUT AU LONG DE LA VIE



Laëticia Pluton, directrice opérationnelle du GRETA-CFA de la Guadeloupe

Le GRETA-CFA de la Guadeloupe propose des formations professionnelles certifiantes, de niveau 3 (CAP) à niveau 7 (master), répondant aux évolutions structurelles du territoire. Laëticia Pluton, directrice opérationnelle, nous présente les formations émergentes et le dispositif mobilité.

Texte Sandrine Chopot – Photo Lou Denim

Mettre en place des formations pour répondre aux enjeux de transition écologique sur le territoire, une de vos priorités ?

Les formations en lien avec la transition écologique, de niveau BAC à BAC +2, sont aujourd'hui essentielles. Une formation de « technicien électromécanicien automobile » en apprentissage est mise en place. En partenariat avec le lycée Paul Lacavé, et l'OPCO Mobilités nous avons fait l'acquisition de véhicules hybrides et électriques permettant aux apprenants de travailler sur les nouveaux types de moteurs.

Dans le cadre d'un Appel à manifestation d'intérêts (AMI) « Compétences et métiers d'avenir » à l'horizon

de France 2030, en partenariat avec la Fédération du BTP et la région académique de Guadeloupe, le projet « Travay pou démen BTP » propose une formation à la construction durable qui tient compte des spécificités de notre territoire (décarbonation de l'industrie, réemploi et recyclage des matériaux, etc).

La formation « chargé d'études thermiques, énergétiques et environnementales du bâtiment » devrait ouvrir début 2026. De niveau 5 (BAC+2), à destination de tous les publics, elle apporte aux apprenants les compétences pour réaliser des études de conception de constructions neuves, de rénovations énergétiques de bâtiments existants, dans le respect des réglementations en vigueur.

La mobilité est-elle également un axe fort de votre stratégie ?

Dans un contexte insulaire, il est de notre devoir de favoriser la mobilité de nos apprenants. En appui sur Erasmus+ et les OPCO, nous permettons à nos apprenants de réaliser, durant leurs parcours de formation, des mobilités nationales, européennes, internationales. Des apprenants barman sont partis trois semaines en Espagne, d'autres en formation commerce ont fait un stage à Sainte-Lucie et à la Dominique.

Ces mobilités leur permettent de découvrir un nouveau pays, une nouvelle culture et de nouvelles méthodes de travail !

Des formations d'excellence dans les métiers du tourisme

Barman, responsable d'établissement touristique, employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air, réceptionniste en hôtellerie et hôtellerie de plein air, métiers de bouche, etc. Des parcours accessibles par la voie de la formation continue, de l'apprentissage et de la VAE

- 783 apprenants en 2024
- Plus de 50 parcours de formation, du niveau CAP au niveau Master 2
- 90 % de taux de satisfaction, 84 % de taux de réussite



CÔTE-SOUS-LE-VENT,
UN CAFÉ AUX MULTIPLES FACETTES.



Capsules compatibles avec Dolce Gusto® et Nespresso®

LE SAR ARCHIPEL GUADELOUPE: DONNONS-NOUS LES MOYENS DE RÉUSSIR NOTRE DÉVELOPPEMENT

La Région Guadeloupe lance la révision de son Schéma d'aménagement régional (SAR), un document stratégique qui oriente l'avenir du territoire pour les 20 prochaines années. Ary Chalus, Président de la Région Guadeloupe, nous explique l'importance de ce schéma d'aménagement régional (SAR) pour notre archipel Guadeloupe.



Ary Chalus, président du conseil régional de la Guadeloupe

Pourquoi réviser le SAR qui a été adopté en 2011 ?

Notre territoire a beaucoup évolué au cours des 15 dernières années. Cette révision du SAR intervient à un moment charnière, où l'archipel de la Guadeloupe doit relever de nombreux défis: baisse démographique, vieillissement de la population, risques naturels, gestion des déchets et pollution, transition énergétique, lutte contre l'artificialisation des sols... Autant de défis que nous devons transformer en opportunités pour renforcer notre résilience et notre attractivité.

La révision du SAR représente alors une occasion unique de construire ensemble la vision ambitieuse, cohérente et durable de notre développement, en lien avec les réalités de nos territoires. Cette étape était indispensable pour coller au mieux aux besoins de nos concitoyens et de notre environnement, pour anticiper les risques et y répondre adéquatement.

En quoi consiste la démarche de révision du SAR ?

Avant tout, le SAR est un projet politique global qui fixe les grandes orientations à l'horizon des 20 prochaines années. Concrètement que voulons-nous pour assurer notre développement économique et social ? Nos transports ? Notre futur mix énergétique ? Que faisons-nous pour retenir notre jeunesse chez nous ou lui donner envie de revenir après ses études ? Autant de sujets qui détermineront notre ambition politique... Nous débutons donc cette étape de révision avec tous les élus et les collectivités locales puisque la totalité de l'archipel est concernée.

Mais, au-delà de l'implication des titulaires de charge publique, la révision du SAR doit être faite avec l'ensemble des citoyens, des acteurs locaux et des associations qui souhaitent prendre part à la réussite de notre territoire. Il s'agit de penser, ensemble et dès aujourd'hui, l'aménagement de notre archipel en tenant compte des besoins de nos concitoyens autant que des défis environnementaux, économiques et sociaux qui nous concernent tous.

POURQUOI VOTRE AVIS EST IMPORTANT ?

La révision du Schéma d'aménagement régional de la Guadeloupe est une opportunité unique pour façonner notre avenir ensemble :

- **Anticiper les besoins de notre île :** notre territoire reste fragile mais riche en potentiels. En participant à cette révision, vous contribuez à mieux préparer nos îles aux défis futurs.

- **Un développement plus sobre et juste :** il est temps de repenser notre modèle de développement pour qu'il soit plus respectueux de l'environnement et plus équitable pour tous. Votre voix peut faire la différence.

- **Un cadre clair pour agir ensemble :** citoyens, entreprises et collectivités locales auront un cadre cohérent pour travailler ensemble vers des objectifs communs.

- **S'inscrire dans les dynamiques mondiales :** en intégrant des enjeux comme la biodiversité et la résilience insulaire, nous renforçons notre position sur la scène internationale.

Adopté en 2011, le SAR de l'archipel Guadeloupe est en processus de révision depuis 2021 et fixe les **grandes orientations d'aménagement. Il concerne tous les domaines clés du développement territorial :**

- L'aménagement de notre territoire
- La préservation de notre biodiversité
- L'impact et l'anticipation des changements climatiques
- La gestion cohérente et efficiente des déchets
- La protection et la gestion de la ressource en eau
- Le développement de notre économie
- L'énergie et la qualité de l'air
- Le déploiement de nos infrastructures
- La protection du milieu maritime
- Le développement de notre transport

*«Ensemble, donnons-nous
les moyens de réussir le
développement de l'archipel
Guadeloupe. Construisons
une vision partagée,
ambitieuse et réaliste, à la
hauteur de notre territoire.»*

DEVENEZ ACTEUR DE CETTE TRANSFORMATION !

Plusieurs moyens pour participer :

- En juin et octobre 2025, des ateliers de concertation et des animations feront le tour de toutes les communautés d'agglomération et de communes. Surveillez les dates sur le site. Votre participation est essentielle pour construire l'avenir que nous souhaitons ensemble pour notre île. Rejoignez-nous et engagez-vous activement dans cette transformation !



Scannez le QR code pour répondre au questionnaire en ligne du SAR



sar-region@regionguadeloupe.fr
0590 80 40 40
regionguadeloupe.fr

Régate

UNE INVITATION À LA MER

Du 3 au 13 juillet prochains, le **Traditour** 2025 s'annonce une cuvée exceptionnelle, riche de défis sportifs et de rendez-vous inédits. Carl Chipotel, président de l'ANASA, renouvelle l'engagement du comité organisateur en faveur de cette fête de la mer où « l'esprit Caraïbe » prévaut.

Texte Anne de Tarragon



Carl Chipotel, président de l'ANASA

Qu'est-ce qui rend cette édition 2025 du Traditour particulièrement exceptionnelle ?

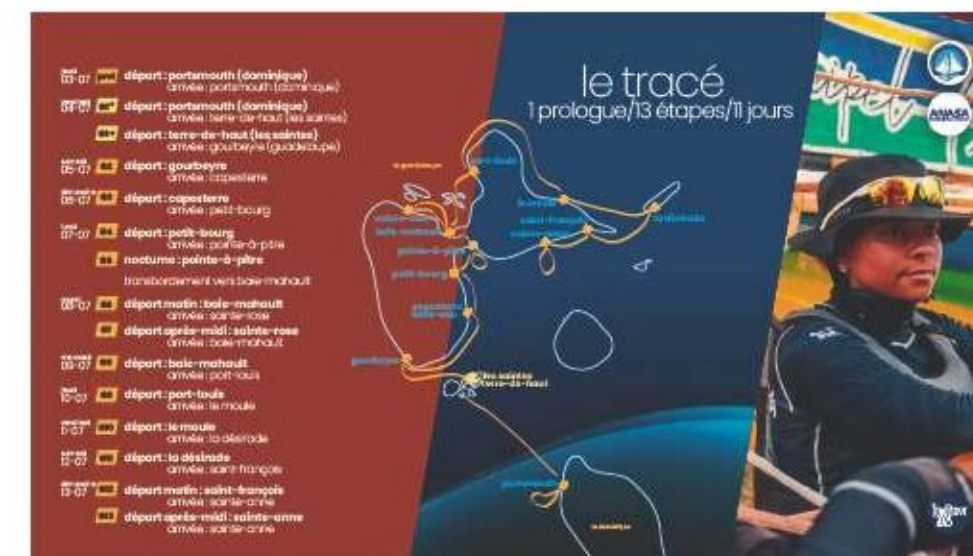
Elle est exceptionnelle déjà d'un point de vue sportif. Le Traditour 2025, c'est 11 jours de compétition et 14 courses. Jamais encore il n'y en a eu autant, et avec des difficultés majeures autant qu'inédites : les concurrents s'affronteront ainsi dans le canal des Saintes à La Dominique, ou encore sur deux étapes consécutives Port-Louis-Moule/Moule-Désirade. Ce sont des navigations exigeantes, des étapes éprouvantes, très attendues par les fans. Le Traditour 2025 promet donc un spectacle encore plus grand. Édition exceptionnelle aussi par le nombre de participants : 40 canots inscrits, c'est du jamais vu depuis 2009, avec un niveau très relevé, une course qui ira encore plus vite, une magnifique affiche d'équipages très aguerris, qui promettent des podiums particulièrement disputés.

Comment est née l'idée d'un départ de la Dominique ? Que représente-t-elle ?

C'est aussi ce départ de la Dominique qui rend l'édition 2025 exceptionnelle. Pour la première fois, on naviguera hors de nos eaux territoriales. Cela fait longtemps que nous y pensons et c'est clairement de notre part un acte politique, qui rappelle combien il est indispensable de coopérer avec nos voisins immédiats. Notre avenir se construit dans notre environnement maritime, dans cette mer partagée. Partir de la Dominique, ce n'est pas rechercher le sensationnel, mais appeler à la coopération régionale autour de cette réalité caraïbe qui constitue notre bassin naturel, à la fois économique, culturel, historique et humain.

Avec 40 canots inscrits, dont 8 équipages 100 % féminin, peut-on dire que la voile traditionnelle connaît un véritable renouveau ?

Nouvelle dynamique, plus que renouveau. Si aujourd'hui la voile traditionnelle a le vent en poupe, c'est le fruit d'un travail de longue haleine, de la mise en place d'une nouvelle gouvernance et d'objectifs. Augmenter la représentativité des femmes dans cette discipline intrinsèquement mixte est indispensable. De la même manière, la défense des enjeux environnementaux n'est pas de l'opportunisme. Nous essayons, tout en vivant une passion sportive, de prendre conscience autant qu'alerter sur les



périls environnementaux et sociétaux actuels et à venir. Convertir un peuple à la dimension maritime, c'est apporter une contribution à une construction collective qui passe par la mer, c'est un véritable engagement citoyen. Les actions que nous menons avec l'association sont au service de cette grande cause.

Quels défis avez-vous dû relever pour organiser une édition aussi ambitieuse ?

Avec ce Traditour 2025, nous repoussons les limites physiques. Les considérations logistiques et les formalités administratives sont, elles, fastidieuses et chronophages. Mais la Dominique a été très facilitante. Affréter les navires, prévoir l'hébergement nécessite des partenaires institutionnels (Conseils régional, départemental, CARL) et privés, que nous remercions pour leur engagement. Les retombées sont importantes bien au-delà de la simple visibilité, en termes de partenariat et coopération économique. Nous avons la chance aussi d'être accompagnés de bénévoles prêts à s'engager. Notre limite, c'est l'horizon et tant qu'on pourra le repousser, on le fera.

Comment voyez-vous l'avenir du Traditour ?

Nous cherchons à rendre cette manifestation encore plus populaire qu'elle ne l'est déjà, sur terre et sur mer, pour convertir à la voile traditionnelle une majorité de Guadeloupéens. La sensibilisation à la mer est un projet totalement inclusif en direction de la population, sans oublier personne. Nous cherchons à interagir avec la Caraïbe, y avoir une vraie audience. Avec la Dominique, nous nous ouvrons au réseau des pays anglophones. Finalement, c'est avec le monde entier que nous partageons l'universalisme maritime, mais aussi notre singularité. Se projeter dans les 5 ans, c'est rêver d'ouvertures, vers Antigua, Montserrat, St Martin et St Barthélemy, sans jamais perdre l'âme de ce tour de la Guadeloupe.

Doctorants et chercheurs

“Que cherchez-vous ?”

Réponses courtes et précises des jeunes chercheurs et docteurs de l'université des Antilles-Guyane.

Texte Sarah Balay - Photo Lou Denim

Yuna Mélane

Le chat et la mangouste : quelles menaces pour les Antilles ?

Prédateurs discrets, mais redoutables pour la biodiversité antillaise, le chat et la mangouste sont au cœur des recherches de Yuna Mélane, doctorante, qui étudie leur impact écologique et sanitaire.

Quel est l'intitulé de votre thèse ?

Étude des mammifères exotiques envahissants en milieu insulaire : impacts sanitaires et sur la biodiversité des Antilles.

Quand allez-vous soutenir ?

Ma soutenance est prévue fin 2027.

Pouvez-vous résumer vos travaux en une phrase ?

Je cherche à déterminer combien de chats et de mangoustes se trouvent dans les zones naturelles, ce qu'ils mangent et si ces espèces peuvent transmettre des maladies dans le but de protéger l'homme et la faune des Antilles.

Quelles sont les applications concrètes de votre étude ?

Les mammifères exotiques envahissants sont reconnus comme l'une des principales causes d'extinction d'espèces dans les milieux insulaires. Parmi eux, le chat et la mangouste, largement présents dans les Antilles, sont des prédateurs connus pour leur impact sur la biodiversité et leur rôle potentiel dans la transmission de pathogènes, tant à la biodiversité qu'à l'homme.



Les deux premiers volets de ma thèse visent à étudier la répartition de ces espèces dans les Antilles françaises ainsi que leur régime alimentaire afin d'évaluer leur influence sur la biodiversité locale. Les résultats obtenus pourront éclairer les décisions en matière de gestion des espèces exotiques envahissantes et contribuer ainsi à la protection de la biodiversité endémique. Cela pourrait améliorer les plans d'action contre la mangouste, mais aussi limiter l'impact des chats.

Un troisième volet de ma recherche portera sur l'identification des pathogènes portés par ces mammifères, en particulier ceux pouvant être transmis à l'homme et présentant des résistances aux antibiotiques. L'antibiorésistance est aujourd'hui un enjeu majeur de santé publique. Il est donc essentiel de mieux comprendre les risques sanitaires associés à ces espèces pour renforcer les actions de prévention sur le territoire.

Ce projet est une collaboration entre Caribaea Initiative, l'Institut Pasteur et l'université des Antilles.

Qu'envisagez-vous de faire après votre thèse ?

Après cette thèse, je souhaiterais poursuivre mes recherches sur les espèces exotiques envahissantes, en particulier les mammifères, afin que mes travaux contribuent à des actions concrètes de gestion de ces espèces et à la préservation de la biodiversité autochtone de la région Caraïbe.

Ketzia
Les Abymes



**CA
C'EST
VRAIMENT
NOUS !**

youzful //

TON PARTENAIRE POUR L'AVENIR

Emploi

Orientation

Mobilité

Logement

Au Crédit Agricole Mutuel de Guadeloupe, nous nous engageons concrètement pour l'avenir des jeunes. Stages, alternances, recrutements, job dating, avec Youzful, notre plateforme dédiée à l'orientation et l'emploi des jeunes, nous multiplions les passerelles vers le monde professionnel.

En 2023, au sein de notre entreprise, 27 jeunes ont été embauchés, 33 alternants formés, dont 4 recrutés à l'issue de leur parcours⁽¹⁾.

En alliant proximité et accompagnement, nous voulons leur permettre d'aborder l'avenir avec confiance : **Le Crédit Agricole, plus qu'une banque, ton partenaire pour l'avenir !**

Scanner le QR pour plus d'informations.



CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE GUADELOUPE, société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit. Siège social : 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 (www.orias.fr). Identifiant unique CFEI : FR234441_01LXPT.
(1) Source : Rapport d'activité 2023 du Crédit Agricole Mutuel de Guadeloupe.

AGIR CHAQUE
JOUR DANS VOTRE
INTÉRÊT ET CELUI
DE LA SOCIÉTÉ



GUADELOUPE



L'EXPERTISE MÉDICALE EN ASSURANCE : **5 CHOSES À SAVOIR**

Un accident de la route, une chute lors d'un voyage, un problème de santé soudain... Et puis vient le moment des démarches avec votre assureur. Parfois, une étape cruciale s'impose : l'expertise médicale. Stressante ? Injuste ? Pas forcément. On vous explique comment cette procédure fonctionne vraiment, et surtout, comment elle sert à défendre vos droits.

Quand survient un accident ou un problème de santé, il est parfois nécessaire de faire appel à un expert médical. Pourquoi ? Comment cela se passe-t-il ? Voici ce qu'il faut savoir sur cette étape souvent méconnue, mais cruciale dans le cadre d'un dossier d'assurance.

1. Qu'est-ce qu'une expertise médicale ?

C'est une évaluation réalisée par un médecin expert, souvent à la demande d'une compagnie d'assurance, pour apprécier les conséquences médicales d'un accident ou d'une maladie. Il ne s'agit pas d'un soin, mais d'un avis médical objectif, destiné à déterminer par exemple le degré d'invalidité, les séquelles, ou encore la capacité à reprendre une activité.

2. Pourquoi est-elle demandée ?

L'expertise permet à l'assureur d'évaluer le montant de l'indemnisation à verser à l'assuré, en fonction de son contrat et du préjudice subi. Elle intervient souvent dans le cadre de contrats d'assurance auto, santé, prévoyance ou accidents de la vie. Elle garantit que les indemnisations sont justes, ni sous-évaluées, ni excessives.

3. Qui est le médecin expert ?

C'est un médecin diplômé et inscrit à l'Ordre des médecins, formé à l'évaluation du dommage corporel. Il doit respecter une déontologie stricte, notamment l'impartialité, et peut être désigné soit par l'assureur, soit de façon conjointe avec l'assuré. L'assuré peut aussi demander un médecin conseil personnel pour l'accompagner et/ou un avocat.

4. Comment se déroule une expertise médicale ?

L'expertise a généralement lieu dans le cabinet du médecin expert. L'assuré est convoqué, peut venir accompagné, et doit apporter tous ses documents médicaux (examens, comptes rendus, ordonnances...). Le médecin pose des questions, examine la personne, puis rédige un rapport d'expertise provisoire si non consolidé ou définitif remis à l'assureur et parfois à l'assuré selon la nature du contrat.

5. Et si je ne suis pas d'accord avec le rapport ?

L'assuré peut contester les conclusions de l'expertise. Il peut alors demander une contre-expertise (à ses frais, sauf accord avec l'assureur), ou saisir un tribunal en cas de désaccord persistant. Dans certains cas, une expertise judiciaire peut être ordonnée par un juge.

6. Une étape clé dans la reconnaissance de vos droits

Même si elle peut sembler impressionnante, l'expertise médicale est là pour protéger les droits de l'assuré, en apportant une évaluation précise et équitable. Préparer soigneusement son dossier et se faire accompagner peut permettre d'aborder cette étape plus sereinement.

Pour mieux comprendre, quelques définitions clés

- **Souffrance endurée** : douleurs physiques et morales subies entre l'accident et la consolidation. Ce que cela mesure : l'intensité des souffrances vécues pendant la période de soins.

- **Gène temporaire totale (GTT)** : incapacité totale à réaliser les actes de la vie courante. Ce que cela mesure : la période d'alitement ou d'immobilisation complète.

- **Gène temporaire partielle (GTP)** : capacité réduite à accomplir certaines activités quotidiennes. Ce que cela mesure : la limitation partielle dans les gestes du quotidien.

- **AIPP (Atteinte permanente à l'intégrité physique et psychique)** : séquelles définitives après la consolidation. Ce que cela mesure : la perte de capacités physiques ou mentales.

- **Franchise** : part non indemnisée par l'assureur. Ce que cela mesure : le seuil à partir duquel les indemnisations s'appliquent.

- **Consolidation** : stabilisation de l'état de santé.



secretariatcaag@gmail.com



Le mag santé qui nous ressemble

Comme Noémie,
suivez-nous
sur nos réseaux
Rimèdbyewag



Pour recevoir
le mag santé
en avant-première
scannez-moi



Guadeloupe - Guyane - Martinique

LET'S CHAT CARIBBEAN GIRL !

Petite, elle rêvait de devenir chirurgienne. La journaliste martiniquaise Laetitia Limmois, reconnue par ses pairs comme précurseur du traitement de l'information sur les plateformes numériques est aujourd'hui l'un des visages incontournables du quotidien *Le Monde*.

Texte Alix Delmas - Photo Aubane Nesty

Un charisme, un style, un ton juste, c'est le combo réussi de Laetitia Limmois pour rendre l'information accessible à tous : « C'est en tout cas ce que je défends, car nous n'avons pas tous les mêmes clés de compréhension. Beaucoup cherchent à s'informer, or un jeune de 14 ans ne va pas forcément écouter France Inter qui s'adresse à un public déjà averti », nous explique-t-elle. Avec des mots simples, des illustrations et formats qui parlent au plus grand nombre, les vidéos de la jeune journaliste martiniquaise vont droit au but, instructives, inscrites dans l'ADN du *Monde*, quotidien national de référence, pour lequel elle travaille depuis maintenant 3 ans.

Trajectoire d'une battante

Elle quitte son île à 18 ans, direction Paris sans réseaux ni codes pour percer dans le métier. « Je me suis sentie totalement désarmée à la sortie de l'école de journalisme », nous confie-t-elle. La recherche de ses premières piges ? Une succession de portes fermées à double tour. Laetitia Limmois s'envole alors 4 mois pour la Cité des Anges, en 2014, où elle est accueillie par David Diomandé et sa famille. Elle effectue un stage pour une agence de presse au cœur de l'actualité politique de la première puissance mondiale, les élections de mi-mandat de la présidence Obama. Elle sait qu'elle est faite pour ça. À son retour, les jobs alimentaires s'accumulent. Vendeuse chez Zara, elle travaille aussi dans une boîte de nuit tout en enchaînant les stages faute de décrocher un premier emploi.

Une première clé

Auditrice du podcast « Le Tchup » sur Arte Radio consacré aux cultures noires, elle contacte François Oulac, l'un des co-animateurs. Le courant passe. Elle lui fait part de ses ambitions de réaliser des vidéos, de s'affranchir du médium TV pour investir

les pure players. Ce dernier l'encourage à postuler chez Loopsider, media naissant. Elle est embauchée, ses idées interpellent ; elle devient ainsi pionnière en France d'un journalisme dit « incarné ». En 2019, elle reçoit le grand prix CB News pour l'émission hebdomadaire « Hello World » diffusée sur Snapchat : « j'y ai mis beaucoup de moi, de l'humour, un ton décontracté au service d'une information fiable », se souvient-elle.

Journalisme incarné, journalisme engagé

Laetitia Limmois produit également du contenu pour ses plateformes comme « Let's chat », discussion intime de personnalités inspirantes autour des questions d'identité, d'antiracisme et d'émancipation. Là encore, son aura, son caractère entier, indissociable de son talent de journaliste lui permet de saisir la vérité des êtres. Elle prend à bras le corps ces sujets qu'elle conçoit comme de véritables capsules d'émotion et récits de vie. Elle enseigne également le journalisme web et vidéo à l'IPJ Paris Dauphine et au CFIJ.

Voie(x) caribéenne

Celle qui voulait devenir chirurgien mais qui faute de bons résultats en mathématiques a délaissé la blouse pour s'emparer d'une caméra, sur les conseils de sa mère qui avait décelé en elle les germes d'une personnalité littéraire, curieuse de tout, solaire et engagée, évoque les traces de sa carrière de journaliste dans ses jeux d'enfant. Au Robert, quartier sable blanc, elle enregistrait avec sa cousine des émissions de radio sur des cassettes ; les miroirs de la maison familiale gardent en mémoire les journaux télévisés improvisés. Une éclosion qu'elle aimerait faciliter pour les générations futures en Martinique : « la création d'une prépa de journalisme chez moi est quelque chose qui m'anime tout comme un jour, participer à la naissance d'un média caribéen qui nous ressemble, qui parle de nous », sourit-elle.

Dates clés

- 1991 : Naissance à la Martinique
- 2009 : Bac scientifique (Lycée Frantz Fanon de Trinité)
- 2014 : Diplôme de journalisme ESJ Paris, après une licence de lettres modernes à la Sorbonne nouvelle (Paris 3) - Stage de 4 mois à Los Angeles
- 2019 : Lauréate du grand prix des médias CB News, « Hello World » récompensé « meilleure stratégie social média »
- 2022 : Journaliste « vidéos verticales », *Le Monde*
- 2023 : Voyage en Asie de l'est, apprentissage du japonais

Telecom

DES AMBITIONS FORTES POUR LES PROFESSIONNELS !

Orange Pro Antilles-Guyane propose une gamme de solutions innovantes adaptées à tous les besoins ainsi qu'un accompagnement personnalisé permettant aux entreprises et collectivités de se concentrer sur leurs activités sans exploser leur budget. Le point avec Yoann Zircon, responsable-adjoint des boutiques de Saint-Martin et Saint-Barth.

Texte Sandrine Chopot - Photo Lou Denim et Jean-Albert Coopmann



Yoann Zircon, responsable-adjoint des boutiques de Saint-Martin et Saint-Barth

Comment se porte Orange Pro Antilles-Guyane ?

Yoann Zircon : L'offre Orange Pro ne cesse d'évoluer proposant une palette complète d'outils et de prestations pour permettre aux entreprises de gagner en productivité. La santé d'Orange Pro est bonne mais elle pourrait être meilleure. Nous constatons encore aujourd'hui une certaine méconnaissance des professionnels sur nos offres produits. Notre objectif

est de devenir le facilitateur numérique incontournable des professionnels.

Quel est le périmètre des offres Orange Pro ?

Réseau mobile N°1* aux Antilles-Guyane, nos solutions assurent une couverture 4G étendue et très fiable. Les services 5G sont désormais disponibles aux Antilles-Guyane (zones limitées et en cours de

déploiement). Elles incluent le roaming international avec une qualité de service optimisée en 4G et 5G. Le service « Appels Wi-Fi », une exclusivité d'Orange Pro permet de communiquer par appels ou SMS même sans couverture mobile. Des abonnements de téléphonie fixe par internet sont également proposés aux professionnels.

Des solutions pour les terminaux ?

Orange Pro, c'est une large gamme de terminaux dernière génération (1A, 5G) avec différents forfaits, un programme pour changer de mobile au meilleur prix, un SAV, une assurance mobile (en option), des solutions de financement (paiement échelonné). Des promotions cumulables avec les offres pros sont lancées tout au long de l'année. Nous avons développé un programme « Recyclage, Reconditionné, Reprise » qui favorise le recyclage d'anciens téléphones et la possibilité d'avoir des remises supplémentaires.

Quid des offres Fibre pro ?

Notre offre fibre propose un débit jusqu'à 8Gbits/s symétrique sur les zones éligibles avec une connexion 60 fois plus rapide que l'ADSL, stable et performante même lorsque les collaborateurs sont connectés en simultané. Les abonnés disposent de la Livebox 7 dernière génération automatiquement configurée pour les spécificités pro. L'accompagnement est inclus dans nos offres : installation gratuite de la livebox, bilan conseil personnalisé, assistance technique 24h/7j, coffre-fort numérique, suite bureautique, IP fixe, nom de domaine, stockage en ligne. Si un problème ne peut être résolu dans l'immédiat, un boîtier (Airbox) permet d'assurer une continuité d'activité.

Quelles solutions en matière de cybersécurité ?

Orange a développé une entité « Orange Cybersécurité » dont l'objectif est de protéger les abonnés des cyberattaques d'aujourd'hui et de pouvoir réagir rapidement à celles de demain. En complément de l'antivirus, Cyber protection est un dispositif complet de sécurisation des données pensé pour les professionnels.

Présence Web Avancé, une solution pour optimiser sa visibilité sur internet ?

Un expert accompagne les professionnels pour renforcer leur présence en ligne, booster leur référencement sur les moteurs de recherche, gagner du temps avec une gestion des avis facilitée. C'est une vraie plus-value pour les professionnels. Une option éligible à la remise de 30% pendant 12 mois + 1er mois offert jusqu'au 31/12/25. Sans oublier nos événements pros pour échanger lors d'ateliers, d'afterwork, avec les experts d'Orange Pro !

* Selon les résultats de l'étude ARCEP publiée le 25/07/2024



Scannez pour
plus d'infos

Ils nous font confiance !



Alain Honore,
maïeuticien
sage-femme

« D'une absolue nécessité dans le cadre de mon travail, j'ai choisi l'offre téléphonie mobile et la wifi-fibre au bureau. Cette solution me permet d'avoir une excellente couverture mobile

sur l'ensemble du territoire, une connexion rapide et efficace au bureau. J'ai également bénéficié d'un accompagnement personnalisé et adapté à mes besoins. J'apprécie le service après-vente disponible 24h/7j. »



Jean-David Poquet,
directeur du groupe
Aprosep

« En Guyane, Orange nous accompagne dans nos activités innovantes grâce à l'implication de sa déléguée régionale, Chantal Maurice. Le groupe est partenaire des trophées Guyanasso qui récompensent les

associations ayant mené des projets en matière de cohésion sociale et de solidarité. Orange a apporté son soutien sur un projet innovant qui consistait à proposer aux associations, en attente du versement de leur subvention publique, des micro-prêts allant jusqu'à 3 000 €. Dernièrement nous avons fait l'acquisition d'un tiers-lieu, « l'Accordeur », à Cayenne qui bénéficie du programme Orange Digital Center pour promouvoir l'inclusion numérique pour tous. »



Léna Frédérick,
gérante Opale
Security

« Dans le cadre de mon activité de sécurité et de protection des biens et des personnes et également au service de tous types d'événementiels, j'ai fait appel à un conseiller Orange qui a cherché la solution la

plus adaptée à ma situation. Je dispose aujourd'hui d'un abonnement fibre haut débit ce qui me permet d'avoir une connexion rapide et très efficace. Quand j'ouvre mon ordinateur le matin, ça va plus vite ! Une Livebox dernière génération automatiquement configurée pour les professionnels ainsi qu'une messagerie pro sont incluses dans l'offre. »



Pro

Ouverture

À SAINTE-ROSE, UN APPUI POUR ENTREPRENDRE !

Dans la continuité de sa stratégie de maillage territorial, le groupe **FIDUCIAL** ouvre une nouvelle agence à Sainte-Rose, commune en plein essor économique. Objectif : offrir un accompagnement sur-mesure et à haute valeur ajoutée aux entrepreneurs du secteur.

Texte Sarah Balay - Photo Lou Denim



Lindsay Ciette, chef de mission - Alexandra Mauer Godard, directrice d'agence Jarry et Sainte-Rose
Fabien Chagas Dos Santos, directeur de région Antilles Guyane

L'ouverture d'une nouvelle agence à Sainte-Rose, début juin, marque une étape dans le déploiement de **FIDUCIAL** aux Antilles-Guyane et notamment en Guadeloupe. En quoi cette stratégie de maillage territorial incarne-t-elle la vision de proximité du groupe ?

Fabien Chagas Dos Santos, directeur de région Antilles-Guyane : Le groupe **FIDUCIAL** a été créé en 1970 par Christian Latouche, un expert-comptable visionnaire qui a, très tôt, su anticiper les besoins des chefs d'entreprise. Sous son impulsion, le groupe a progressivement élargi son champ d'action en intégrant de nouveaux services.

Au-delà de cette diversité, l'une des grandes forces du groupe, c'est son ancrage territorial. Nous suivons une vraie logique de maillage avec près de 850 agences implantées dans l'Hexagone, en outre-mer et à l'international. Objectif : être accessible partout, avec une agence tous les 30 km environ.

C'est dans cette dynamique que j'assure, depuis près de quatre ans, la direction des Antilles-Guyane. Aujourd'hui, nous sommes présents à travers 15 agences réparties sur neuf zones couvrant quatre territoires : Guadeloupe, Martinique, Guyane et Saint-Martin.

Sainte-Rose devient un point d'ancrage dans le Nord Basse-Terre.

Quels atouts économiques ou dynamiques spécifiques ont motivé ce choix géographique ?

F.C. : En Guadeloupe depuis 2005, **FIDUCIAL** rassemble six agences dont trois structures majeures positionnées à Jarry (Baie-Mahault). Après l'ouverture d'un point de proximité à Sainte-Anne il y a quatre ans, l'implantation à Sainte-Rose s'est imposée comme la suite naturelle du développement. L'agence sera située à la

Boucan, au niveau du centre commercial La Source. Cette commune stratégique permet de couvrir un bassin d'activité dynamique incluant Lamentin, Deshaies et la Côte-sous-le-vent. La zone, en plein essor grâce aux récents aménagements routiers, accueille un tissu économique varié : tourisme, BTP, services, professions libérales, artisans, commerçants, etc.

Quels services seront proposés aux entrepreneurs du secteur et en quoi l'agence se distingue-t-elle dans son approche ?

Alexandra Mauer directrice d'agence Jarry B et Sainte-Rose : Notre nouvelle agence propose une offre de services aussi riche que performante : comptabilité, fiscalité, conseil sur mesure pour dirigeants et créateurs, mais aussi gestion sociale, RH, solutions numériques et accompagnement patrimonial. Qu'il s'agisse d'optimiser la rémunération du dirigeant ou d'accompagner une opération immobilière, nous apportons des réponses concrètes et personnalisées à tous les profils – du jeune auto-entrepreneur au groupe structuré.

Vous parlez d'une structure à taille humaine, avec une volonté de proximité renforcée. Comment cela se traduit-il dans la relation au client au quotidien ?

A.M. : C'est, en effet, une structure de proximité, à taille humaine, dotée d'une équipe de deux personnes : moi-même en tant que directrice et Lindsay Ciette, chef de mission. Tous nos clients du Nord Basse-Terre et de la Côte-sous-le-vent seront informés du changement et invités à

venir directement à l'agence de Sainte-Rose. Être sur place, c'est pouvoir assurer un suivi plus régulier, plus réactif et surtout un accompagnement personnalisé. En fonction des besoins et de la demande, l'agence pourrait, évidemment, être amenée à se développer.

« Nous apportons des réponses concrètes et personnalisées à tous les profils »

Alexandra Mauer directrice d'agence Jarry B et Sainte-Rose

« Après l'ouverture d'un point de proximité à Sainte-Anne, l'implantation à Sainte-Rose s'est imposée comme la suite naturelle du développement »

Fabien Chagas Dos Santos, directeur de région Antilles-Guyane.

ECOFIP : UN COUP DE POUCE NÉCESSAIRE POUR FINANCER VOS PROJETS EN OUTRE-MER

Acquérir du matériel neuf sans alourdir sa trésorerie : voilà un souhait devenu réalité pour de nombreux professionnels grâce à la loi Girardin industriel, prolongée jusqu'en 2029. Et en Guadeloupe, un acteur s'impose comme un partenaire de référence : **ECOFIP**.



Marina Anoumantou (commerciale), Jack Nepaul (directeur d'agence) et Laure Singarin (assistante)

Depuis plus de 20 ans, ECOFIP facilite l'investissement productif des entreprises ultramarines —BTP, Agriculture, Artisanat, Industrie, Tourisme— en leur proposant un accompagnement complet pour accéder à des aides concrètes.

Le principe ? Des investisseurs métropolitains apportent des fonds qui viennent soutenir les projets locaux. Résultat : vous bénéficiez d'un matériel neuf avec un financement allégé, sans attendre une subvention ni passer par des circuits administratifs complexes.

Supposons que vous ayez besoin d'acquérir du matériel pour un montant de 100 000 €. ECOFIP peut vous apporter une aide directe, en « cash », si l'on peut dire, d'au moins 25 % du montant,

soit 25 000 €. Vous ajoutez un apport personnel réduit (ex. : 10 000 €), le reste est financé par un prêt bancaire (généralement 65 000 €), que vous remboursez sous forme de loyer pendant cinq ans. Et à la fin ? Le matériel vous appartient. Tous les professionnels installés en Outre-mer peuvent y prétendre. Que vous soyez exploitant agricole, artisan, chef d'entreprise dans l'industrie ou entrepreneur du BTP, vous êtes potentiellement éligible, même si votre activité est récente. Jusqu'à 250 000 €, aucun agrément fiscal n'est nécessaire. Au-delà, ECOFIP s'occupe de tout, grâce à son équipe dédiée, y compris des démarches auprès des Finances publiques pour l'obtention d'un agrément.

Mais ECOFIP, c'est bien plus qu'une aide à l'investissement. C'est une équipe locale engagée, présente à vos côtés à chaque étape :

- l'étude de votre dossier en amont
- l'établissement d'un plan de financement
- la collecte des documents nécessaires
- le tour de table des organismes financiers
- la validation juridique de l'opération
- le suivi de la livraison
- le suivi des déblocages de fonds

À Baie-Mahault, l'agence ECOFIP Guadeloupe mobilise une équipe dédiée qui place la relation humaine au cœur de sa mission. Chaque projet est traité avec sérieux, écoute et bienveillance. C'est cette proximité qui fait la différence. Et ce n'est pas près de s'arrêter : chaque année, de nombreux porteurs de projets bénéficient de cette solution simple, rapide et concrète pour investir sans freiner leur croissance. Pourquoi pas vous ?



ECOFIP
Immeuble Les Tropiques - Voie Verte
ZI de Jarry Baie-Mahault
0590 32 77 76
<https://www.ecofip.gp/>



Entreprises : offrez-vous des mois d'électricité à moindre coût



www.edf.gp

EDF vous accompagne pour diminuer votre consommation en électricité, réduire vos dépenses et optimiser vos investissements.

- Augmentez le confort de vos locaux.
- Offrez-vous les services d'experts qualifiés.
- Financez vos travaux avec les primes Agir Plus d'EDF.
- Réalisez des économies et dégagez des fonds pour de nouveaux projets.

Ensemble, construisons un futur durable.
Pour maîtriser l'énergie liée à votre projet, contactez-nous :

edf-guadeloupe-agirplus@edf.fr

EDF Archipel Guadeloupe
Technopôle Audacia - Morne Bernard - 97122 Baie-Mahault - Guadeloupe

EDF Archipel Guadeloupe @EDF_Guadeloupe @edfenguadeloupe

RCS Paris 552 081 317 - Capital social 2 084 365 041 €

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Développement durable

TRANSPORT MARITIME, VERSION DURABLE

Depuis Fécamp jusqu'à la Guadeloupe, LiveBox, décodeurs et câbles réseaux ont été acheminés à bord d'un voilier cargo. Cette expérimentation s'inscrit dans une stratégie bas-carbone du groupe **Orange** et pourrait être renouvelée sur l'ensemble de la zone Antilles-Guyane. Texte Sarah Balay



Laurence Azzi, directrice RSE environnement et inclusion numérique, Nadège Jérôme community manager, Sophie Larney, manager équipe pilotage logistique réseaux, Christine Blanchet, responsable de l'approvisionnement et de la distribution et Joël Louisin, responsable des moyens logistiques.

Le transport maritime est aujourd'hui responsable d'environ 3 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Un chiffre qui pourrait grimper jusqu'à 17 % d'ici à 2050 si rien n'est fait, selon l'institut de relations internationales et stratégiques (IRIS).

Face à cette urgence, la transition vers des modes de transport plus durables n'est plus une option, mais une nécessité. Certaines entreprises ont déjà amorcé ce virage. C'est le cas du groupe Orange engagé depuis près de trois ans dans une réflexion sur la décarbonation de sa chaîne logistique. Dans le cadre de sa politique RSE* environnement, l'entreprise prévoit une réduction progressive du recours au fret aérien et expérimente des solutions de transport maritime bas-carbone.

Une première traversée test a eu lieu il y a quelques

« La traversée a duré trois semaines, à peine plus qu'un transport classique, mais avec à la clé un gain de 81 % d'émission de CO₂ »

Laurence Azzi, directrice RSE environnement et inclusion numérique chez Orange

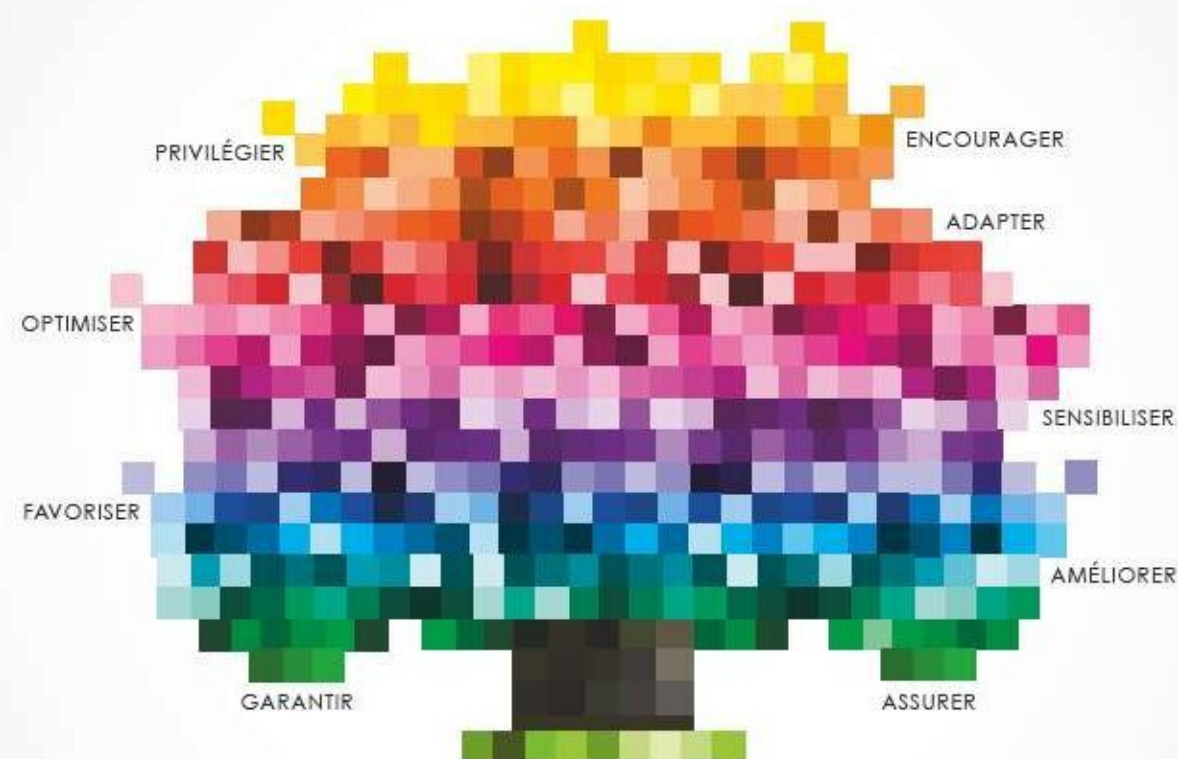
semaines. Le 28 avril 2025, Anémios, un cargo-voilier de 81 mètres de long, appartenant à l'armateur français TOWT, pionnier et innovateur d'un transport décarboné depuis 2011, a quitté le port de Fécamp, avec, à son bord, 20 palettes d'équipements client Orange (LiveBox, décodeurs TV et matériels réseaux) pour un total de 5 000 kg. « La traversée a duré trois semaines, à peine plus qu'un transport classique, mais avec à la clé un gain de 81 % d'émission de CO₂ », souligne Laurence Azzi, directrice RSE environnement et inclusion numérique chez Orange Antilles-Guyane. Cette démarche de logistique décarbonée s'inscrit dans la continuité du choix, fait il y a plusieurs années, d'une conception responsable des équipements clients Orange. « Les box et les décodeurs sont conçus à partir de plastique recyclé ou de matériel reconditionné », poursuit Laurence Azzi. « Ils consomment peu d'énergie et les décodeurs intègrent un système de mise en veille automatique. »

Forte de cette première traversée transatlantique réussie en mode décarboné, entre l'Hexagone et la Guadeloupe, Orange – qui expédie plus de 2 000 tonnes de matériel par an –, espère prolonger l'initiative. D'autres expérimentations sont déjà à l'étude, notamment sur l'axe Antilles-Guyane, avec un objectif clair : atteindre la neutralité carbone d'ici à 2040.

*RSE : responsabilité sociétale des entreprises

IMPRIMEUR ENGAGÉ

en faveur du développement durable



PRIM

947, rue Henri Becquerel - BP 2174 - 97195 Jarry cedex
tél. 0590 26 72 40 - mail : infos@primsas.com



Transactions

« UNE SOLUTION DE PAIEMENT QUI PERMET DE **TRAVAILLER PLUS EFFICACEMENT** »

SumUp propose des solutions de paiement simples, complètes, efficaces, abordables, pour tous les profils d'entrepreneurs. Jonathan Mathurin, distributeur officiel SumUp en Guadeloupe, nous en révèle les secrets.

Texte Sandrine Chopot - Photo Lou Denim



Jonathan Mathurin, distributeur officiel SumUp en Guadeloupe

Sur les marchés, dans les boutiques, les boîtiers SumUp fleurissent un peu partout. Une solution qui révolutionne le secteur des transactions bancaires ? C'est clairement une révolution pour tous ceux qui veulent encaisser facilement, sans se ruiner, ni se compliquer la vie. Entièrement sécurisée, c'est une solution accessible à tous : indépendants, artisans, professions libérales, TPE et PME.

Le boîtier permet de recevoir les paiements par CB, sans plafond de montant, à partir de seulement 1 €. Tous les moyens de paiement sont acceptés : CB classique, AMEX, sans contact, Google Pay, Apple Pay... Il est possible d'envoyer un lien pour encaisser à distance. Le ticket peut être transmis par SMS, mail ou WhatsApp. Sur les modèles récents, on peut aussi l'imprimer directement.

Un boîtier qui simplifie le quotidien des professionnels ?

Le boîtier est compact, sans fil, ultra mobile, se glisse facilement dans une poche ou dans un sac à main. C'est l'outil parfait pour les pros qui bougent beaucoup mais

aussi pour les sédentaires grâce à son socle. En quelques minutes, il est activé, fonctionnel, prêt à encaisser. Quand on passe par SumUp Caraïbes, la mise en service est offerte.

La solution est très complète : suivi des transactions, remboursements, création de devis, factures, bons de commande, de livraison... On peut même activer les pourboires, gérer différents taux de TVA, ouvrir un compte professionnel et avoir sa propre carte bancaire, le tout gratuitement.

La seule chose que SumUp ne fait pas encore, c'est le paiement en plusieurs fois !

Est-ce une solution de paiement abordable pour les entrepreneurs ?

Absolument ! De plus, il n'y a pas d'abonnement, uniquement des frais de transaction de 1,75 % dans l'offre classique. SumUp Caraïbes propose une offre exclusive avec un taux réduit à 0,99 % pour les commerçants locaux. Côté prix, on est sur une fourchette entre 59 € et 249 €, selon le modèle et le taux choisi (les terminaux classiques coûtent souvent entre 650 € et 1 000 €).

SumUp est une solution de paiement qui permet de travailler plus efficacement, sans se prendre la tête avec des systèmes lourds, coûteux et peu mobiles.

3 terminaux, 1 caisse enregistreuse

- Le **SumUp Lite** fonctionne via un smartphone/tablette, autonomie de 3 mois, l'équivalent de 1 000 transactions
- Le **SumUp Solo**, carte SIM intégrée totalement autonome
- Le **SumUp Printer** : imprimante intégrée
- La **Caisse Lite** : une caisse enregistreuse numérique, tout-en-un, sous forme de tablette tactile, la moins chère du marché



SumUp Caraïbes
Angle des rues F. Forest et
impasse Georges Claude
Baie-Mahault

05 90 55 57 18
www.sumupcaraibes.fr



La solution la plus complète du marché pour développer votre business.



L'innovation au service de votre entreprise.

Taux exclusif à 0,99% par transaction. Sans abonnement.

SumUp Caraïbes
Distributeur officiel aux antilles

Tel: 0590 555 718
www.sumupcaraibes.fr
Angle des rues Ferdinand Forest
et Georges Claude - JARRY



« CONNAÎTRE SES CLIENTS, LES CONSEILLER ET AVOIR LEURS RETOURS, C'EST PRÉCIEUX »



CHAQUE VENDREDI SOIR, DEPUIS UNE VINGTAINE D'ANNÉES, LE MARCHÉ NOCTURNE DU GOSIER ATTIRE UNE FOULE MÊLÉE DE LOCAUX FIDÈLES ET DE TOURISTES CURIEUX.



24H AVEC LES HÉROS DE LA PRODUCTION LOCALE

« À PEINE ARRIVÉE, JE ME FAIS HAPPER PAR L'ODEUR DES ÉPICES, LA COULEUR DU COMOU, LES CRIS DES COMMERÇANTS, LES ÉCLATS DE VOIX... »



SOUS LES ÉTOILES

Texte Sarah Balay – Reportage photo Lou Denim



14h30.

Le soleil est encore bien haut quand Mare Le Masle entame son installation sur le marché nocturne du Gosier. Créatrice de bijoux faits main, elle consacre plus de deux heures à mettre en valeur ses créations uniques, réalisées à partir de résine, de coquillages et de graines récoltés en Guadeloupe. « Heureusement, je vais bien plus vite à tout remballer ! (rires) ». Fidèle à son poste depuis 2012, Mare confie vendre davantage lors de la haute saison touristique, de novembre à avril. « Lors des périodes de grande affluence, je peux rester jusqu'à 23 heures ! », sourit-elle. « J'ai remarqué que l'artisanat attire un peu moins les locaux qui viennent surtout sur le marché pour acheter des fruits, des légumes et des plats à emporter ». Et dans ce domaine, l'offre ne manque pas.

À quelques pas de là, les effluves d'épices et de plats mijotés attirent curieux et connaisseurs : acras et pâtés fourrés à la morue, boudins, cassaves, gratins, bokits, tourments d'amour, popotes de fruit à pain, gâteaux, sirops, punches, glaces artisanales, etc. Les stands regorgent de spécialités locales, sucrées ou salées, à l'envi.

16h30.

Arnaud Edom, responsable du marché depuis six ans, le confirme. « Depuis quelques années, les stands évoluent », explique-t-il. « Nous constatons une baisse du nombre de maraîchers, particulièrement en ce moment en raison d'une diminution globale de la production. À la place, nous comptons davantage d'agro-transformateurs qui proposent surtout des plats à emporter et des douceurs traditionnelles ».

Situé en plein centre-bourg et surplombant la mer, le marché du Gosier s'étend sur deux parkings en forme de L et peut accueillir jusqu'à 90 exposants. L'affluence atteint des sommets en haute saison touristique et lors des animations organisées par la mairie. « Occasionnellement, nous proposons des ateliers découverte, des démonstrations culinaires, notamment pendant les périodes festives comme Pâques ou la fête des mères », poursuit Arnaud Edom. « C'est l'occasion de valoriser les produits du terroir dans une ambiance conviviale et de faire venir du monde sur l'ensemble des stands ».

18h.

Malgré le manque de places de stationnement et sa petite taille, le succès de ce marché nocturne ne faiblit pas depuis plus de vingt-cinq ans déjà. Une longévité qu'il doit à son emplacement stratégique, au carrefour d'une commune dynamique, balnéaire et festive. Le marché s'intègre naturellement dans le parcours des sorties du vendredi soir. Il attire ainsi une clientèle variée-famille, groupe d'amis, touristes de passage

venus autant pour l'ambiance que pour la découverte de saveurs locales ou l'achat de produits artisanaux.

Alain Népaül et sa belle-sœur Lydie Soubdhan, agriculteurs à Saint-François, font partie des exposants de la première heure. Ils sont présents sur ce marché depuis ses débuts, entre 2002 et 2003, à l'époque où « il était moins grand et installé plus haut, près de la Poste », se souvient Alain, nostalgique. Derrière leur stand de salades vertes et de tomates-cerises juteuses, Alain et Lydie, confient leur regret de voir baisser la clientèle au fil des ans. « Je ne pense pas que les gens achètent moins de fruits et légumes », explique-t-il. « Ce changement s'explique surtout par la multiplication des primeurs dans les communes. Ce qui n'est pas, en soi, une mauvaise chose ». Malgré tout, ces producteurs aguerris restent fidèles au modèle du « marché local ». Chaque semaine, ils vendent leurs productions « récoltées le jour même » sur les marchés du Gosier, du Moule et de Saint-Anne. « Nous aimons le contact direct avec la clientèle », reconnaît Alain. « C'est parfois très drôle et très touchant de voir les visiteurs nous poser des questions, nous demander des conseils ou nous faire des petites confidences (rires). Les touristes achètent également de plus en plus de produits du terroir. Fini le temps où ils restaient enfermés dans leur hôtel pour manger des steak-frites. Aujourd'hui, ils logent chez l'habitant, dans des bungalows et s'intéressent à la gastronomie locale. Ils viennent, par exemple, souvent nous acheter des racines... Encore impensable il y a quelques années ! ».



19h30.

Ce goût pour l'authenticité ne s'arrête évidemment pas à l'assiette. En plus de l'artisanat d'art (bijoux, chapeaux en feuille de cocotier, tableaux de sable, suspensions, vêtements, tissus madras, pièces uniques, sculptures en métal, etc.), les visiteurs découvrent aussi des savons, des huiles, des baumes, fabriqués localement, souvent selon des recettes traditionnelles. Coco, roucou, gingembre, chanvre, citronnelle... sont travaillés avec soin pour proposer des produits aux bienfaits réels et surtout naturels, enracinés dans le savoir-faire guadeloupéen pour certains, totalement novateurs pour d'autres.

C'est le cas, par exemple, de la marque Fekbetara, fondée en 2024, et nouvelle recrue sur le marché du Gosier. Ses deux ambassadrices, Auriana Joseph-Parfaite et Mélissa Kalb, peaufinent leur stand tout en répondant aux interrogations des curieux. « La fondatrice est une ancienne esthéticienne qui a choisi de lancer une marque de cosmétiques locale et responsable, sans parfum, sans conservateur et sans perturbateur endocrinien, explique Mélissa. Les ventes se font en ligne et sur les marchés, par souci de proximité. C'est important de pouvoir répondre aux questions et parler des bienfaits de nos produits en fonction des demandes et des besoins des gens ». Fekbetara propose des huiles naturelles pour les cheveux, le corps et la peau ainsi que des bougies artisanales, formulées à partir d'ingrédients bruts et locaux : bois d'inde contre les pellicules, neem contre le psoriasis ou l'acné, cannelle pour les jambes lourdes, camphre pour soulager les douleurs articulaires, etc.

Au fil des stands, des parfums et des voix, c'est finalement un portrait d'une Guadeloupe créative, ancrée et tournée vers l'avenir qui se dessine. Un marché comme lieu de vie, pluriel et inspirant.

Luc et Sylvie, vacanciers

« On vient de la Meuse pour découvrir la Guadeloupe. Nous sommes venus à Gosier pour acheter des ananas et des souvenirs... Et nous avons découvert un marché plein de vie et de parfums. Une première fois en Guadeloupe que l'on n'oubliera pas ! »

Eric et Carine, vacanciers

« Nous venons souvent en Guadeloupe, alors le marché du Gosier, c'est un passage obligé. Ce soir, on s'est fait plaisir : bokits, poulet, acras, tourments d'amour... Et on n'a pas résisté aux tranches de pastèque d'un rouge éclatant ! C'est un marché chaleureux, avec une belle variété de produits. »

Mélissa et Ronan, en balade

« Le marché du Gosier est notre sortie du vendredi soir. C'est très sympathique de voir du monde, d'admirer les produits de l'artisanat et de goûter des petites spécialités indiennes, ce soir ! Même si ce marché gagnerait à être plus grand, sa proximité avec la mer est un super atout. »





LE PETIT CAYENNE

Texte Laurie-Anne Antoine – Reportage photo Christophe Fidole



5h57.

Il faut que j'aïlle au marché. Cette phrase, je me la répète en boucle depuis trois semaines. Et comme vous devez vous en douter, je l'ai répétée sans jamais bouger le petit doigt. Mais voilà qu'un miracle, que l'on appellera EWAG, m'a poussée hors du lit un samedi matin, un cabas dans une main et quelques billets dans l'autre.

Lorsque je sors de ma voiture, il fait nuit noire. La ville tout entière dort, mais le petit Cayenne lui, est bien éveillé. À peine arrivée, je me fais happer par l'odeur des épices, la couleur du comou, les cris des commerçants, les éclats de voix tantôt en créole, suivis par du portugais et parfois même de l'anglais. Et en fond, une playlist improbable : un morceau de kompa qui émane d'un trottoir et de l'autre, un air brésilien qui me rappelle drôlement les dimanches matins dédiés au ménage.

6h43.

Le soleil commence à pointer timidement le bout de son nez. Mais visiblement pas assez, pour cette mamie qui inspecte les pommes rosa étalées à la lampe torche. Juste en face d'elle se tient Olivia, la reine de ce stand. Entre deux pesées, elle m'explique que ses fruits ont été déchargés à 2h30, mis en place à 4h30, et qu'à 6h30, 300 kilos avaient déjà trouvé preneur. Après tout, comment leur en vouloir ? C'est la seule à en proposer autant et ils ont ce goût bien à nous, celui de la terre de Cacao. Juste à côté de ces beaux fruits, je crois voir des melons... Ou des pastèques ? Raté. Ce sont des tonkas, aussi appelés concombres chinois. "Un goût plus corsé, mais une texture parfaite pour la soupe", assure le grand-père d'Olivia, très sérieux. J'acquiesce, évidemment. Qui suis-je pour contester la parole d'un aîné ?

En quittant Olivia, je croise une jeune femme, à vue d'œil dans ma tranche d'âge. Détail anodin ? Pas tant que ça. Elle sort visiblement de soirée. Robe noire, talons hauts, maquillage encore intact. Après avoir dansé toute la nuit, elle a décidé que les ramboutans n'attendraient pas. Et pendant que je l'observe (carrément fascinée), j'entends un grand "Voisine !" lancé derrière moi. Deux femmes s'enlacent, heureuses de tomber l'une sur l'autre. J'ai à peine le temps d'entendre un "Si ou te di m ou t ap vini, nou t ap vin ansanm" avant de filer au marché couvert.

7h12.

J'entre et je suis accueillie par... Une rave matinale ? C'est légal de mettre une musique aussi forte de si bonne heure ? Le coupable n'est personne d'autre que



le premier boucher d'une longue file. Son enceinte posée en hauteur, il se contente de couper sa viande dans le plus grand des calmes. Mais les clients, eux, ne s'en plaignent pas. Certains hochent même de la tête en rythme, entre deux tranches de bœuf et de boudin. Et ce, tout du long des 7 stands de boucherie alignés dans l'allée.

De l'autre côté du hall, le calme est maître. Les artisanes s'installent activement et l'odeur de l'encens, du parfum ou encore des tissus neufs commence à prendre le dessus sur celle de la viande fraîche. Dans un coin, une grand-mère accroche ses derniers paréos en hauteur, s'assure que ses poupées créoles soient impeccables pendant que son petit-fils dispose avec sérieux des bijoux hmongs sur un bout de polystyrène. Il aurait sûrement préféré être devant un épisode des Minijusticiers à cette heure.

À deux pas de là, Steve tient le stand M. Chapeau. Il me présente ses 27 liqueurs (oui, j'ai compté). Gingembre, maracudja, pitaya, piment, cacahuète (est-ce que j'ai craqué pour celui-ci ? Peut-être)...

Depuis 1978, sa mère régale les visiteurs du marché mais depuis 3 ans, c'est Steve qui assure sa relève. Sur sa table, on trouve aussi de l'huile de ricin venue de Macouria, de l'huile maskriti (ou de carapate) fraîchement arrivée d'Haïti, de la cannelle, du poivre et le petit dernier, de la sauce saté.

Sa voisine de stand, elle, refait une petite beauté à son commerce. Pendant que d'autres s'attellent à finir les derniers préparatifs, elle s'assure surtout que son espace sente bon. Un seau à la main, elle asperge le sol d'eau et aussitôt une odeur de fleurs flotte dans l'air.

9h.

La ville se réveille doucement. Le Fa Fa Fa, les restaurants asiatiques, le Huit à Huit, les bazars... Tous sont ouverts depuis un petit moment déjà mais ils savent également qu'avant midi, personne ne peut rivaliser avec le marché.

Sous le hall, la zone restauration déborde déjà. Circuler parmi eux devient un véritable sport et la sueur ne cesse de me coller à la peau. Mais à cet instant, ma plus grande bataille est celle que je mène contre mon ventre. Entre jus de prune de cythère, de maracudja, les banh bao, les coxinhas, le rôti, les nems, la soupe chinoise (si vous avez pensé à celle de François, c'est que vous avez tout compris)... J'aurais pu être de ceux qui se posent à l'un de ces petits restos pour déguster leur petit-déjeuner revisité, mais mon sandwich poulet chou du samedi n'attend plus que moi. Désolée, pas désolée.

10h22.

"Christian, lâche ça. C'est pas pour toi !" lance un commerçant hmong sur le ton de la rigolade. Le présumé Christian, pris la main dans les ramboutans du stand voisin, affiche une mine coupable. Le marché est maintenant plein à craquer. Des familles, des jeunes, des anciens, des locaux, des touristes, des créoles, des amérindiens, des bushinengués, des brésiliens, des asiatiques... Une foule à l'image de la Guyane. Il y a ceux en jogging, ceux qui affichent clairement un réveil difficile et ceux qui ont mis leurs plus beaux habits. L'ambiance est dense, joyeuse, bruyante. Le sol quant à lui, est jonché de déchets : peaux de ramboutans, bouts de cartons, restes de dégustation... Parce que oui, il faut bien goûter avant d'acheter. C'est la règle.

Dans le marché couvert, la musique électronique qui battait son plein plus tôt a laissé place aux discussions, aux rires, aux bruits de pas. Loin de ce tumulte, cachée au fond d'une allée, on a Élisabeth. Depuis 10 ans maintenant et chaque jour de marché, elle vend des sacs, des pochettes, des bavoirs... Tous fait de ses mains. Puisque lorsque la journée s'achève, elle reprend la route de son travail principal dans une boutique de souvenirs. Sa voisine, bien plus discrète, vend des couverts taillés dans du bois de Guyane. Chacun d'entre eux est orné de gravures faites au couteau et ils brillent tant que... Attendez une minute. D'où ça sort ça ?

La sortie du marché couvert franchie, je me retrouve face à un moment magique : des tambours en pleine rue, une chorale miniature aux voix fortes et des danseuses de kaseko qui se baladent fièrement entre les commerçants. Je souris, comme beaucoup d'autres curieux autour de moi. Et à cet instant, tout ce qui me vient à l'esprit c'est : mais qu'est-ce qu'elle est belle ma Guyane !



12h51.

Le petit Cayenne s'éteint doucement et ça commence à se sentir.

Les gens n'ont plus assez de bras pour porter toutes leurs trouvailles et les thés glacés se baladent maintenant par dizaine... Serait-ce enfin le moment d'aller manger un bout ? Ou de tout simplement rentrer à la maison ? Fabienne, aujourd'hui, a décidé de sortir du lot en optant plutôt pour un jus mélangé. Accompagnée de quelques proches, elle a bien voulu faire le trajet de Rémire et braver le stationnement, rien que pour montrer à ses invités à quoi ressemble un vrai marché guyanais. Mais entre nous, ce qu'elle préfère, ce sont ceux qui sont plus calmes, plus libres d'accès, même si ça signifie qu'il y ait moins de choix.

Et puis il y a les organisés : Shana, Carl, Veronica, Grégory... Une liste en poche, il n'est pas question de les laisser partir sans que chaque ligne ne soit cochée. Bien que rarement de passage, ils soutiennent à leur façon la production locale, combien même les prix font tiquer. Mais une chose est sûre, personne ne repart les mains vides et généralement, le ventre encore moins.

14h40.

On croirait presque voir une scène de crime, ou du moins celle des ramboutans. Les derniers stands se retirent lentement et la place du marché semble soudainement déserte, comme si tout ce qui venait de s'y passer n'avait jamais existé. La seule trace de son passage ? Les peaux de ramboutans qui jonchent le sol, par centaines. Dans quelques minutes, les agents d'entretien débarqueront, balayant tout sur leur passage avec un jet d'eau à la forte odeur de javel. Mais ce n'est que partie remise : le même spectacle recommencera, inévitablement, le mercredi suivant, puis le vendredi qui suit, et encore le samedi d'après.





MANNYÈ MANGÉ

SÉ MANNYÈ VIV

Texte Floriane Jean-Gilles – Reportage photo Jean-Albert Coopmann



6h50.

10 minutes avant l'ouverture officielle du marché, les clients (surtout des clientes) sont déjà là, munis de leur caddie de courses et de leurs cabas. Les premiers visiteurs ne viennent pas flâner, ils viennent acheter. Les étals ne sont pas encore totalement achalandés mais déjà on regarde la marchandise. Les fruits et légumes se vendent rapidement le matin, et beaucoup ont leurs habitudes. J'interpelle une cliente qui a complété son panier déjà bien garni d'abricots péyi, elle remercie chaleureusement la commerçante, Delphine, en l'appelant par son prénom : « Je viens sur le stand du Potager des mornes depuis la ferme Perrine, on sait ce qu'on mange, on sait d'où ça vient. Je prends tous mes fruits ici car j'en consomme tous les jours et j'irai acheter mon chou là-bas », m'indique-t-elle du doigt. Du coup, je profite d'un bref moment de calme sur le stand pour discuter avec Delphine Seguy qui m'explique qu'à cette heure beaucoup de clients sont des habitués : « Connaître ses clients, les conseiller et avoir leurs retours, c'est précieux ».

Delphine est membre du collectif Re-Bêl Bio, groupement d'agriculteurs certifiés bio de la Martinique, et à mon arrivée sur le marché ce matin-là, c'est Lady Ramy Allèbe, présidente du collectif, qui m'a accueillie et présentée « les rebelles », comme elle les appelle affectueusement.

« L'association avec Manrina sur ce marché est formidable. Nous avons la même exigence de qualité et les mêmes valeurs fondées sur la bienveillance. Au-delà de vendre, c'est une nouvelle manière de vivre qu'on insufflé ici et les gens cherchent ça ! Mannyè mangé, sé mannyè viv. Beaucoup de clients nous ont suivi quand on a quitté la ferme Perrine, ils ont conservé leurs habitudes et veulent savoir où est le bio et où sont les rebelles, c'est pour ça que nous sommes tous au même endroit, dans l'allée centrale du marché. Et nous avons réussi à attirer une clientèle différente en démenageant le marché, beaucoup plus dynamique. Le travail de communication de l'équipe Manrina a été formidable. »

8h30.

Charles Désiriste, surnommé Charlot, le doyen des Rebelles (depuis 2014 !), confirme ; d'ailleurs il est très satisfait du changement de lieu, plus accessible selon lui. Je découvre sur son stand des fruits que je n'avais jamais vus : massissi et autres mangots sabot (ou mangots canard), que je lui montre tandis qu'il coupe des cocos avec une dextérité déconcertante. Et ce ne sont pas les seules découvertes de la journée...

Sur le stand de Flamm Caribbean, Muriel Sipran me présente ses bougies comestibles fabriquées à Saint-

Joseph. La mèche allumée fait fondre la préparation qui devient une sauce prête à consommer : cacao-extrait de café, curcuma-gingembre-bois d'Inde, piment fort-quatre épices.

Plus loin, l'atelier La Feuille Bleue, Ghislaine G. expose ses créations : des foulards, paréos et petits hauts uniques. Ghislaine utilise l'exposition solaire pour imprimer des plantes (feuilles de raisinier, de cocotier, de fruit-à-pain et fougère) sur le tissu. Elle utilise également des pigments naturels issus du mahogany, du curcuma, du raisin bord de mer ou du roucou. Pour les bretelles de ses tops, Ghislaine tisse les fibres de la plante appelée communément langue de belle-mère. La souplesse et la douceur de la matière sont surprenantes.

Je m'arrête un instant sur le stand de la pétillante Lawrane John Chelza, créatrice de produits cosmétiques naturels H2 l'O. Elle est intarissable quand elle présente ses produits et prodigue astuces et conseils avec passion. Lawrane parle énergies et vibrations : « Si vous êtes sur la terre martiniquaise, peu importe la couleur de votre peau, vous vibrez avec le sol martiniquais. » Et ses mots résonnent parfaitement avec l'atmosphère chaleureuse du marché ! Sur le stand d'en face s'exposent des boucles d'oreilles en écailles de poisson !

Dehors, je m'arrête pour discuter avec Jean-Jacques, du Domaine des 3 Rés, qui me présente l'ensemble des produits de sa ferme, dont une boisson énergisante à base de chaya, une feuille ultra-protéinée originaire du Mexique. Jean-Jacques m'explique que 3 feuilles de chaya valent, en protéines, l'équivalent d'un steak de 70 grammes ! La boisson est rafraîchissante et subtilement acidulée.



9h27.

Je fais une halte sur le stand (bientôt vide) de Romain, Les jardins de Kali'na. Il m'explique qu'il a à cœur de proposer des légumes que l'on a peu coutume de consommer ici comme les blettes, le fenouil, le radis noir ou le panais, « je les initie à consommer autre chose ». Au même moment, une cliente nous interrompt, elle venait pour les blettes... trop tard !

Balance, calculatrice, caisse, la monnaie s'échange, chez Jean-Michel de Bio Plans les clients se suivent, alors qu'il n'a pas encore déchargé toutes les marchandises du camion. « On a commencé en février, par les plans puis nous avons élargi en proposant les fruits et légumes que nous cultivons sur notre exploitation, au François. » Mais où sont les plans ? Jean-Michel fait une pause pour les sortir du camion, une cliente nous observe et reconnaît chaque feuille qui dépasse des petits godets : aneth, basilic poivré, basilic pourpre, basilic petites feuilles, mélisse, aneth, fraises ! oui des fraises ! Deuxième cagette : batavia, feuille de chêne, laitue beurre, chou kale, chou pommé, tomates. Sur l'année, Jean-Michel propose une trentaine de variétés de plans.

Monique et Joséphe, mère et fille, font une halte sur le stand pour y acheter courgettes et christophines : « C'est le 2e samedi qu'on vient. La diversité nous plaît. Plus de produits locaux : c'est ce dont nous avons besoin. Il faut continuer », une autre cliente renchérit « surtout pou yo, lé moun nou an », en désignant l'agriculteur.

10h45.

En quittant le stand de Jean-Michel, je croise Alain (le père), de l'équipe Manrina, souriant et chaleureux : « On pense développer ! Il y a beaucoup plus de familles qui viennent ici, beaucoup de touristes aussi, ce qui nous a surpris. Les réseaux sociaux fonctionnent bien. Nous voulons montrer aux gens ce que nous faisons, et de manière saine. Mais c'est Enzo, qui est à l'initiative de ce projet qui en parlera mieux que moi ». Annonce au micro, Enzo (le fils) arrive le pas pressé, il poursuit : « Au départ, Manrina est une plateforme numérique qui rapproche producteurs et consommateurs. C'était un beau projet, et plusieurs membres de ma famille ont adhéré aux valeurs qu'il défendait. Je suis rentré en Martinique en 2018 et les choses se sont mises en place. De la plateforme numérique au marché, il n'y a eu qu'un pas, car le marché veut faciliter l'accès à la production locale, c'est une expérience physique, tout en ambiance. On avait testé un petit marché près de l'église de Bellevue, le dimanche. Les gens venaient. L'association Re-Bel Bio et Manrina était naturelle, on partage les mêmes valeurs, on est en symbiose ». C'est là que réside le lyannaj dont Lady Ramy Allèbe me parlait plus tôt. Il est bientôt 11h et je m'arrête un instant à côté du stand

de Malike Malsa. Le rendez-vous du samedi, c'est ici ! Les familles commencent à affluer. L'observer préparer et garnir ses kassav est captivant, bien sûr je me laisse tenter par une kassav « tt dwèt » à la morue. Après le rush de l'heure du déjeuner, je discute un instant avec le chef.

« Les gens apprécient les produits de notre ferme. Notre projet tournait autour du jardin, il y a un lien fortement culturel avec le jardin traditionnel. C'est cet attachement que l'on a décliné avec la production de produits transformés dans un premier temps puis avec la restauration. L'idée étant de toucher tout le monde, on propose une formule semi-gastronomique à la ferme et un concept de restauration rapide, mais toujours dans une démarche saine et locale. C'est le concept de



lokal bio food. Et tout a un sens dans ce qu'on fait ! On cherche à réduire notre impact carbone donc puisqu'on est basé à Sainte-Anne, on s'approvisionne alentours en viande et en poisson. On a abandonné les contenants en plastique pour pratiquer la consigne de verre depuis près de 10 ans, et les gens emboîtent le pas. Ce qu'on fait leur parle. C'est notre façon de consommer qui va changer les choses et, nous, artisans, avons le devoir de proposer une alternative. C'est un engagement, une façon de vivre ! Il faut déconstruire pour reconstruire, c'est un travail de génération en génération. Assez de paroles, place aux actes ! »



12h39.

Les dernières ventes de la journée, mais déjà beaucoup d'exposants remballent. Ici, les derniers conseils pour une soupe onctueuse s'échangent ; là, les vertus du clitoria font l'unanimité : en graine, en fleurs, en sirop ou en mélange pour tisane. Je passe par le stand de Lady Ramy Allèbe, qui me concocte une préparation « bèl po » à base d'huile de jojoba et d'huiles essentielles. À côté de moi, on discute beurre de cacao et hydrolat de cannelle.

13h03.

Dernier détour par le stand de Malike qui m'offre une petite galette de manioc fourrée à la confiture d'abricot péyi...



Développement durable

MIEUX PRODUIRE, MIEUX CONSOMMER ET MIEUX PARTAGER

La **CANBT** s'est donné pour objectif de proposer à sa population une alimentation saine, durable et accessible à tous. Cela passe par l'élaboration d'un Plan alimentaire territorial, une démarche majeure pour la transition écologique autant que la dynamisation de l'économie locale. Trois questions à Jocelyne Bourguignon, 9^e vice-présidente, chargée de la Commission développement durable et transition écologique.

Texte Anne de Tarragon - Photo Lou Denim



Jocelyne Bourguignon, chargée de la Commission développement durable et transition écologique

Qu'est-ce qu'un Projet alimentaire territorial (PAT) ?

Le PAT est une démarche collective qui vise à repenser et/ou à restructurer le système alimentaire d'un territoire. Il s'inscrit aussi dans une démarche plus large englobant la transition écologique et l'économie locale. C'est un projet collaboratif qui rassemble des acteurs locaux, agriculteurs, collectivités, distributeurs, associations, consommateurs autour de la vision commune d'un système alimentaire durable, résilient et équitable. C'est une feuille de route pour repenser ensemble nos façons de produire, transformer, distribuer et consommer.

Pourquoi avoir choisi de faire un PAT sur le Nord Basse-Terre ?

La CANBT souhaite se doter d'un outil qui assoit la stratégie de renforcement de la souveraineté et l'autonomie alimentaire du Nord Basse-Terre. L'agglomération se veut « Un Territoire de Haute qualité environnementale (HQE) », la transition écologique est donc au cœur de ses préoccupations. Un PAT sur le territoire de la CANBT pourrait promouvoir des pratiques agricoles durables, des productions diversifiées et respectueuses de l'environnement : agriculture raisonnée, permaculture, gestion responsable des ressources naturelles...

En réduisant l'empreinte carbone et en favorisant la biodiversité, le PAT contribue à construire un modèle alimentaire résilient sur un territoire soumis à des risques naturels. Le PAT pourrait s'appuyer sur la monnaie locale, pensée comme un levier économique territorial pour favoriser une économie circulaire vertueuse.

Les avantages pour le Nord Basse-Terre ?

D'un point de vue économique, le PAT de la CANBT permettra de stimuler l'emploi local en structurant des filières de production, de transformation et de distribution alimentaire de proximité, du Nord Basse-Terre comme catalyseur de circuits courts. Sur un plan social, il renforcera la sécurité alimentaire en garantissant l'accès à des produits frais et de qualité, via la restauration scolaire et les épiceries solidaires. Sur le plan environnemental, il favorisera des pratiques agricoles durables protectrices des sols, de l'eau et de la biodiversité ainsi que la préservation des ressources naturelles du Nord Basse-Terre.

2025 : l'année du miel !

Après la vanille en 2024, la CANBT a choisi de mettre en valeur le miel, un produit du territoire rare et noble, plébiscité par les consommateurs et récompensé par plus de 60 médailles à divers concours nationaux. « C'est une reconnaissance de la filière apicole, du savoir-faire et de la compétence des apiculteurs, comme de la grande qualité de notre miel », explique Tony Prudent, président de l'Apigua. « L'agglomération du Nord Basse-Terre apporte un soutien tant financier que logistique et technique aux projets de la filière. » Des actions d'éducation au goût sont menées dans les écoles, pour sensibiliser les enfants au monde des abeilles, autant qu'au travail des apiculteurs. Elles ont aussi pour objectif de les alerter sur la nécessaire préservation des espèces mellifères et plus généralement de l'environnement. Le miel local connaît un véritable succès et la production actuelle ne suffit pas à satisfaire la demande des consommateurs. « Des actions de communication sont nécessaires pour que le consommateur identifie notre miel, les producteurs et leur savoir-faire. Nous sommes présents sur les marchés, en particulier sur ceux du territoire de la CANBT, afin d'échanger, renseigner et nous faire connaître. »



Tony Prudent, président de l'Apigua



Christophe Latchman, président du GIE Eco Bio

Les marchés bio de la CANBT

Les marchés bio ont été créés il y a trois ans, à raison de deux rendez-vous annuels, afin de faire connaître et de proposer aux consommateurs des produits issus de l'agriculture biologique. Ils reposent sur un partenariat tripartite entre la CANBT qui assure l'organisation, la logistique et l'animation, l'UDCAG qui met à disposition le site du marché et le GIE Eco Bio qui fournit les produits. « Pour cette Année du miel, nous avons intégré les apiculteurs au marché bio », explique Christophe Latchman, président du GIE Eco Bio. « Nous avons des intérêts communs : l'agriculture bio, qui n'utilise ni insecticides, ni produits chimiques, favorise la biodiversité. Elle est donc complémentaire de l'apiculture, qui dépend essentiellement de la biodiversité végétale ». Le marché offre des débouchés aux producteurs. C'est un moyen de dynamiser l'interaction entre les différents acteurs du territoire Nord-Basse-Terre et répondre aux besoins des parties prenantes.

INNOVER, C'EST BIEN. COMMERCIALISER, C'EST MIEUX

COMMENT LA CCI IG ACCOMPAGNE LES DIRIGEANTS DANS LEUR STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT EN SOUTENANT LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ?

L'innovation est essentielle à la compétitivité en Guadeloupe. Mais innover ne suffit pas, il faut aussi savoir commercialiser. Comme l'explique Razane HANNA, conseillère innovation à la CCI IG, « transformer une idée en succès passe par plus que l'invention elle-même. Les très petites entreprises insulaires sont limitées par un marché réduit, des difficultés d'accès aux financements, et la nécessité de se différencier durablement. »

BOOST'INNOV : UN PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT DÉDIÉ AUX ENTREPRISES INNOVANTES

Pour relever ces défis, la CCI IG a mis en place le **programme Boost'Innov** – **Changeons d'échelle**, qui propose :

- Un diagnostic du potentiel d'innovation pour évaluer la maturité du produit ou service.
- La définition d'un plan d'action personnalisé.
- Des ateliers thématiques pour acquérir des méthodologies adaptées.
- Un accompagnement individuel par le **cabinet Cayribe Partners** pour la mise en œuvre opérationnelle des actions identifiées.

Ce programme aide à lever les freins à l'industrialisation et soutient la commercialisation des innovations locales. Il accompagne les dirigeants avec des outils stratégiques pour évaluer risques et enjeux. La CCI IG favorise ainsi leur **réussite, dynamise l'économie locale et stimule la création d'emplois** en Guadeloupe.

« Le succès du programme est confirmé par l'engouement d'une quarantaine d'entreprises locales, intéressées par ce changement d'échelle », note Razane HANNA.

Les dirigeant(e)s accompagné(e)s,
engagé(e)s dans la souveraineté alimentaire locale



Céline LANDRE - CÉLAND

« À travers le dispositif BOOST'INNOV, j'ai pu approfondir mes compétences entrepreneuriales et rencontrer d'autres compatriotes entrepreneur(e)s qui ont le désir de faire une différence à travers les produits d'exception qu'ils offrent à leurs clients. »

CÉLAND. Créatrice de sauces et tartinades originales (ketchup mangue-roucou, pesto mangue-moringa, vinaigrette groseille, etc...).



Thierry SOREL - SOFRUIDEX

« Grâce à ce programme, j'ai désormais une vision élargie avec un tableau de bord structuré pour piloter efficacement mon activité et évoluer plus sereinement. »

SOFRUIDEX, concepteur de boissons bien-être (jus et thés), aux saveurs locales rares. Des recettes uniques à base de corossol, prune de cythère, gingembre, etc. Mais aussi, à base de plantes locales.



Didier JACOBY-KOALY - BOUDIN AN NOU

« Grâce au dispositif, nous nous projetons comme une marque de référence en épicerie fine, alliant innovation, identité et excellence. »

BOUDIN AN NOU, créateur et producteur de boudins savoureux traditionnels vendus en Buc'Kreyol



Joik PIGEONNEAU - WICOCO

« Ce dispositif m'apporte de la sérénité et renforce la confiance. Je peux désormais envisager l'avenir avec plus de clarté stratégique, mieux armé pour faire face aux défis, et avec un optimisme renouvelé. »

WICOCO produit de la fibre et de la tourbe de coco 100 % naturelles pour l'agriculture et le paysage.



Karen BÉDARD - PARADIS DES NOIX

« Boost'Innov m'a permis de mettre en œuvre mon plan de distribution et de faire connaître notre savoir-faire à l'international. »

PARADIS DES NOIX valorise le savoir-faire local à travers des noix enrobées de groseille, cannelle muscade ou gingembre.

BANGA, UNE MARQUE FIÈREMENT GUADELOUPEENNE

Jus de Fruits Caraïbes a racheté les marques Banga et Pampryl, avec l'ambition de s'exporter outre-Atlantique. Pour y parvenir, son directeur général adjoint, Jérémie Carrier, mise sur la valorisation des saveurs et du savoir-faire antillais.

Texte Caroline Bablin — Photo Lou Denim

Le bon goût des fruits tropicaux et un zeste de nostalgie... Les deux ingrédients de base d'une recette élaborée par une PME familiale guadeloupéenne pour exporter le savoir-faire et les saveurs des Antilles bien au-delà de la Caraïbe. En rachetant les marques Banga et Pampryl en 2024, Jus de Fruits Caraïbes affiche ses ambitions. Alors que Banga a disparu des rayons des supermarchés de l'Hexagone en 2001, l'entreprise guadeloupéenne, elle, n'a jamais cessé de produire la fameuse boisson aux fruits, dont elle exploitait la marque sous licence, avec la contrainte de ne pouvoir vendre que dans la Caraïbe. En rachetant Banga l'an dernier, Jus de Fruits Caraïbes en fait un produit résolument guadeloupéen, prêt à s'exporter vers l'Hexagone, puis l'Afrique. Ils sont d'ailleurs les seuls lauréat France 2030 export à bénéficier de ce programme en Guadeloupe et pourront ainsi compter sur l'accompagnement de la Team France export Outremer, de la Région Guadeloupe, de la CCI et du Ministère des Outremer.

« Un étendard antillais »

Des projets plein la tête, certes, mais les pieds bien ancrés dans le terroir antillais. « Nous avons une expertise des fruits tropicaux. Nous fabriquons nos recettes ici, avec

les consommateurs, au goût des Antilles, c'est notre ADN et nous le revendiquons », tient à préciser Jérémie Carrier, directeur général adjoint de Jus de Fruits Caraïbes. C'est au cœur de Jarry que sont fabriquées les briques de Banga, un site certifié ISO 9001, à l'image de l'entreprise qui mise d'abord sur la qualité et le savoir-faire local. « Un emploi en interne génère cinq emplois indirects », note Jérémie Carrier, qui souhaite aussi, en développant l'entreprise, contribuer au développement de l'économie guadeloupéenne. « Nous voulons faire de Banga un véritable étendard antillais. » Pour mener à bien ses projets, Jus de Fruits Caraïbes compte aussi sur la diaspora antillaise, ceux pour qui la boisson aux fruits tropicaux a la saveur d'une madeleine de Proust. Une boisson plaisir qui rappelle l'enfance, y compris dans l'Hexagone – les plus de 40 ans n'ont pas oublié la petite musique « Allez hop, on y va, en route pour l'aventure... ».

Moins de sucre

Mais le plaisir ne doit pas occulter le fait de prendre soin de son bien-être. « Depuis 2018, nous avons réduit de 40 % en moyenne la quantité de sucre ajouté dans nos boissons », constate Jérémie Carrier. En 2023, l'entreprise lançait ainsi la marque

Tropic Kiss, des recettes élaborées sans aucun sucre ajouté.

Soucieux de ne pas se positionner en donneur de leçons, Jus de Fruits Caraïbes laisse au consommateur la liberté de choisir entre des recettes « traditionnelles » et des alternatives plus légères. « En 2014, nous avons sorti le Banga multivitaminisé allégé à la stévia, car nous faisons le choix de ne pas utiliser d'édulcorants artificiels. Et cette année, nous avons lancé le Banga pomme-ananas-mangue, qui contient moins de 5 g de sucre ajouté pour 100 ml », précise ce dernier.

Une baisse progressive de la teneur en sucre devenue primordiale pour des raisons de santé publique, mais aussi économiques. Comme ses concurrents, la société doit faire face à une hausse importante de la « taxe sucre ». Pour le directeur général adjoint, pas question d'en faire supporter les conséquences aux consommateurs. « La vie chère est une vraie problématique aux Antilles-Guyane », déplore Jérémie Carrier. Et développer l'entreprise à l'export fait aussi partie de la solution. « En augmentant nos volumes, nous pourrions mieux contenir nos prix. » Le rachat de la marque Banga s'inscrit ainsi pleinement dans une stratégie vertueuse : valoriser le local, pour mieux rayonner à l'international.



EN CHIFFRES

Jus de Fruits Caraïbes, c'est :
43 ans d'expertise. L'entreprise familiale a été créée en 1982.
40 collaborateurs.
6 marques : Banga, Pampryl, Tropic Kiss, Spid concentré, Fraicheur Créole et Jacko.
+ de 12 millions de litres produits chaque année.
1^{re} meilleure vente aux Antilles-Guyane, catégorie boissons aux fruits ambiants.
Banga est le véritable blockbuster de l'entreprise.

Jérémie Carrier, directeur général adjoint et Rameau Bouchaud, directeur d'usine

Carte blanche à bonfilon.info

42 IDÉES POUR AMÉLIORER LA QVCT DANS VOTRE BOÎTE

Si tout le monde s'accorde à dire que la QVCT, soit la Qualité de vie et des conditions de travail, est essentielle pour des employés épanouis, productifs et en bonne santé, les actions concrètes restent rares. À l'occasion de la semaine annuelle de la QVCT, découvrez plusieurs idées d'actions parmi lesquelles piocher, réparties selon les 6 piliers de la QVCT.

Texte Axelle Dorville, rédactrice chez bonfilon.info



L'ORGANISATION, LE CONTENU ET LA RÉALISATION DU TRAVAIL

- Mettre en place des entretiens individuels réguliers pour évaluer la charge de travail du collaborateur.
- Proposer des jours de télétravail.
- Accorder de la flexibilité dans les horaires de travail.
- Proposer des balles de gym en complément des chaises de bureau.
- Équiper vos locaux de bureaux assis-debout, mutualisés ou individuels.
- Installer des dispositifs de réduction du bruit entre les différents espaces de travail.
- Fournir le matériel de bureau nécessaire pour éviter les troubles musculo-squelettiques.
- Créer un espace de pause et de relaxation.
- Mettre en place des créneaux horaires "Ne pas déranger" et/ou des jours sans réunion.
- Évaluer régulièrement la satisfaction de vos employés dans leur poste.
- Installer des plantes ornementales et médicinales dans les locaux.

PROJET D'ENTREPRISE ET MANAGEMENT

- Organiser un rendez-vous mensuel dirigeants-collaborateurs dédié au partage des performances, actualités et perspectives, avec une session de questions-réponses.
- Créer un intranet pour documenter les projets, partager les actualités, accéder aux documents réglementaires.
- Expliciter les processus décisionnels et les rendre disponibles sur l'intranet.
- Proposer une boîte à idées pour récolter les avis et idées des collaborateurs.

ÉGALITÉ AU TRAVAIL

- Accorder un jour de congé (ou de télétravail) mensuel par mois.
- Concevoir des grilles salariales équitables et transparentes.
- Adapter l'aménagement des locaux pour les personnes à mobilité réduite.
- Proposer des aménagements horaires aux parents, notamment en situation monoparentale. De même pour les aidants familiaux.
- Proposer un congé parental plus avantageux que le congé légal.
- Organiser des mini-conférences thématiques sur, par exemple, les maladies chroniques, le retour au travail après une maladie longue durée, l'accompagnement de salariés en deuil et notamment périnatal.
- Expliciter les critères d'évolution professionnelle et les rendre disponibles sur l'intranet.
- Diffuser la politique anti-harcèlement et anti-discrimination de l'entreprise.

DIALOGUE SOCIAL ET PROFESSIONNEL

- Organiser des sessions "Vis ma vie" pour permettre de mieux connaître la réalité du travail des collègues.
- Proposer des rendez-vous "libération de la parole" permettant aux salariés de faire part des problématiques rencontrées.
- Mettre en place une politique claire de récupération des heures supplémentaires.
- Mettre en place une politique claire pour faire respecter le droit à la déconnexion.
- Organiser des moments conviviaux pour les fêtes du calendrier (épiphanie, chandeleur, beignets de carnaval, pâques, fêtes de fin d'année, etc.).
- Accorder un jour de congé supplémentaire pour les anniversaires.
- Autoriser à amener son animal de compagnie au travail, s'il n'y a pas de contre-indications pour certains collaborateurs.
- Créer un mur de post-its dédié au partage de messages de remerciement, d'encouragement, de félicitations entre collègues.
- Proposer des conférences thématiques : gestion financière, investissement immobilier, nutrition, éducation, etc.

COMPÉTENCES ET PARCOURS PROFESSIONNELS

- Mettre en place un parcours d'intégration des nouvelles recrues (aussi appelé onboarding).
- Créer des tutoriels pour permettre à tous d'utiliser les différents outils en autonomie et développer leurs compétences.
- Proposer une formation annuelle de montée en compétences, adaptée aux besoins de chaque salarié.

SANTÉ AU TRAVAIL ET PRÉVENTION

- Afficher des messages de rappel positifs : bouger plus, s'étirer, faire des pauses, respirer profondément, s'automasser, etc.
- Organiser des séances de sport en équipe.
- Proposer un contrat de mutuelle avantageux, avec par exemple une protection renforcée en optique pour les collaborateurs travaillant à l'ordinateur.
- Former aux gestes de premiers secours et instaurer des sessions de révision annuelles.
- Offrir une séance de massage/sophrologie/méditation par an.
- Réserver un budget pour organiser une activité de cohésion trimestrielle : activité artistique, repas partagé, soirée jeux de société, escalade/bowling/paddle, cours de cuisine, etc.
- Offrir du thé, du café, des tisanes, des fruits ou des jus locaux.



RETROUVEZ PLUS
DE CONTENUS
SUR L'EMPLOI SUR
BONFILON.INFO

bonfilon
by EWAG

ANTILLES-GUYANE
contact@bonfilon.info

SOFT SKILLS NOUVEAUX LEVIERS DE PERFORMANCE

Coopérer, décider, s'adapter ou motiver... Autant de qualités que les entreprises recherchent et que l'on peut désormais évaluer et renforcer par la formation.

Texte Sarah Balay

TOP des soft skills attendues chez le manager en 2025

- Écoute active
- Communication orale
- Respect
- Acceptation du feedback (critique)
- Responsabilité
- Professionnalisme
- Compétences méthodologiques
- Autonomie
- Attitude positive
- Faire confiance
- Résolution de problèmes
- Ouverture à la nouveauté

(baromètre Todo skills)

CHIFFRES

- La demande en compétences physiques et manuelles devrait chuter de **16 %** d'ici à 2030 en Europe (Cabinet McKinsey).
- **92 %** des entreprises estiment que les soft skills sont aussi importantes que les hard skills (Linked'in).
- **80 %** des entreprises jugent que les soft skills sont des facteurs de succès pour les organisations (Linked'in).
- En France, les soft skills jugées les plus utiles dans de nombreux métiers sont la capacité d'adaptation à **92 %**, suivies du travail en équipe (88 %) et l'organisation (81 %) (Unédic).

Les soft skills, littéralement compétences douces, regroupent les compétences humaines, émotionnelles et comportementales comme le travail en équipe, le respect des règles, l'autonomie, la gestion du stress, etc. D'année en année, elles ont pris de l'importance aux yeux des recruteurs au même titre que les aptitudes techniques, dites hard skills.

Pourquoi cette évolution dans le monde du travail ? L'arrivée des nouvelles technologies, notamment de l'IA, pèse lourd dans la balance. Selon France Travail, d'ici à 2030, 30 à 40 % des tâches quotidiennes de plus de la moitié des métiers devraient être automatisées. Les salariés seront massivement épaulés par les machines et le numérique dans la réalisation de tâches complexes ou dangereuses. Les entreprises devront donc davantage miser sur du personnel compétent en termes de coordination entre équipes, de prise de décision, d'analyses ou de résolutions de problèmes. Des besoins qui s'expliquent aussi par l'évolution vers un mode de travail globalement plus collaboratif et transversal. Ce management horizontal exige des collaborateurs davantage d'autonomie, d'intelligence collective et de sens de la communication.

Aujourd'hui, de nombreuses formations spécialisées en soft skills sont accessibles tant dans l'Hexagone qu'aux Antilles-Guyane. Plusieurs centres de formation locaux proposent des modules en présentiel et des programmes certifiants sont également disponibles en ligne, pour certains via le compte professionnel de formation (CPF). De plus, certaines entreprises prennent l'initiative de former leurs salariés pour renforcer ces compétences devenues stratégiques.

Contrairement aux compétences techniques, les soft skills sont toutefois difficiles à mesurer de façon objective. Comment savoir si l'on en manque ou lesquelles développer en priorité ? Plusieurs options existent : un autodiagnostic en ligne, un bilan de compétences, des retours croisés de son entourage professionnel, etc.

5 CHOSES À SAVOIR... LE HARCÈLEMENT AU TRAVAIL

Le harcèlement au travail est une réalité préoccupante dans de nombreuses entreprises qui peut avoir des conséquences graves sur la santé mentale et physique des salariés. Voici 5 points essentiels à connaître pour faire face à ce fléau.

Texte Sarah Balay

1. QUATRE FORMES DE HARCÈLEMENT

Le harcèlement se manifeste par des comportements, des propos ou des gestes inappropriés et répétés à l'encontre d'une personne. De tels actes sont illégaux et punis par la loi (licenciement, sanctions pénales, peines d'emprisonnement, amende...). Il existe quatre types de harcèlement en milieu professionnel : le harcèlement moral (remarques désobligeantes, humiliations, isolement, surcharge de travail injustifiée, critiques constantes, etc.), le harcèlement sexuel (propositions sexuelles insistantes, commentaires déplacés, regards ou gestes inappropriés, envoi de messages ou images à caractère sexuel, etc.), le cyberharcèlement (envoi répété de messages insultants ou menaçants, diffusion de rumeurs ou fausses informations, publications de photos ou de propos humiliants, etc.) et l'intimidation (hausser le ton sur un employé, menaces de licenciement de manière injustifiée, utiliser la position hiérarchique pour faire pression, etc.).

2. UN ENJEU PRIORITAIRE POUR LES SALARIÉS

Les chiffres du baromètre du harcèlement moral au travail (Qualisocial et Ipsos 2022) sont assez éloquentes. Près de 3 salariés sur 4 jugent le harcèlement au travail répandu (74 %) et 62 % estiment qu'il progresse. Plus de la moitié (54 %) considèrent la dégradation des relations professionnelles comme un enjeu prioritaire, devant le chômage

(41 %). Pourtant, 63 % dénoncent le manque d'action de la part du gouvernement. Après sensibilisation, 35 % des salariés se disent victimes de harcèlement (15 % à plusieurs reprises) avec une prévalence plus forte chez les moins de 35 ans (43 %), les salariés de petites entreprises (38 %) et les femmes (38 %), bien que les hommes ne soient pas épargnés (31 %).

3. LES OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR

En cas de harcèlement au travail, l'employeur a l'obligation de prévenir les situations à risque, de faire cesser les agissements signalés et de sanctionner les auteurs. S'il ne peut démontrer qu'il a mis en place des mesures de prévention appropriées, il peut être tenu responsable et contraint d'indemniser la victime.

4. PLUSIEURS RECOURS POSSIBLES

Une victime de harcèlement peut en parler à son employeur, aux

représentants du personnel ou à la médecine du travail. Elle peut également saisir l'inspection du travail, déposer une plainte pénale ou engager une procédure devant le conseil des prud'hommes. D'une manière plus générale, toute personne victime ou témoin d'une discrimination peut contacter les équipes juridiques du Défenseur des droits (www.antidiscriminations.fr) et le numéro 39 28 de 9 à 18 heures, heure de Paris).

5. L'IMPORTANCE DES PREUVES ET DES TÉMOINS

Afin de prouver le harcèlement, la victime doit pouvoir avancer des preuves. Il est donc important de tout conserver (mails, sms, courriers, certificats médicaux, arrêts de travail...). Les témoins de harcèlement jouent aussi un rôle crucial. Ils peuvent signaler les faits à l'employeur, soutenir la victime et même témoigner en cas de procédure judiciaire. La loi est censée les protéger contre d'éventuelles représailles.



bonfilon
by EW'AG

Vous recherchez un **talent** ?

Vous recherchez un **emploi** ?



Trouvez celui ou celle qui partage vos valeurs sur **bonfilon.info**

Inscrivez-vous

ANTILLES-GUYANE
contact@bonfilon.info



[ITINÉRAIRE]

Prendre la mer

En marge de la 3e conférence des Nations Unies sur l'océan (UNOC 3), co-présidée par la France et le Costa Rica, le parc des expositions niçois a accueilli le Pavillon France 3 Océans, « conçu comme une vitrine de la mobilisation des Outre-mer français pour la préservation des océans », peut-on lire dans le communiqué de presse du gouvernement. Mais au-delà d'abriter une biodiversité exceptionnelle, la mer est aussi un bien commun patrimonial, artistique et poétique bien ancrée dans nos cultures. C'est l'itinéraire du mois.

Texte Floriane Jean-Gilles

MARTINIQUE

MANMAN DLO, GARDIENNE DES EAUX

Personnage légendaire, Manman Dlo suscite crainte et fascination. Elle est décrite par Eugène Revert, en 1951, dans son ouvrage *La Magie antillaise*, comme « une divinité redoutable, qui n'a d'ailleurs plus de queue de poisson, puisqu'on peut la rencontrer jusque sur les sentiers des mornes ou remontant vers les sources des rivières. Elle change en pierre ou en serpent, en les touchant simplement du doigt, ceux contre qui elle est irritée ». Lorsqu'elle est en mer, Manman Dlo émerge des vagues pour peigner sa longue chevelure : bon présage ou mauvais augure ? La figure de Manman Dlo est ambivalente, protectrice des ressources naturelles, gare à celui qui ne prendrait pas grand soin de l'environnement ! Vous la croiserez à Saint-Pierre, à 50 mètres du rivage et par 9 mètres de fond. Là où repose, depuis 2004, la monumentale sculpture sous-marine de Laurent Valère.



C ANNE-SOPHIE ALLARD

GUADELOUPE

LA PÊCHE À LA SENNE

C'est aux Saintes que réside l'un des derniers bastions des pêcheurs à la senne de la Guadeloupe. Les plongeurs se répartissent sur plusieurs embarcations et déploient le filet en haute mer. Sous l'eau, les plongeurs manœuvrent le filet pour libérer les mauvaises prises, usent de techniques telles que taper à la surface de l'eau pour attirer le poisson et commencent à rabattre le filet quand il se remplit, en suivant les indications du pêcheur resté sur le bateau. Une technique ancestrale, respectueuse des fonds marins, des cycles de reproduction du poisson et de la biodiversité.



C GETTY IMAGES

GUYANE

LE MOIS DE LA MER

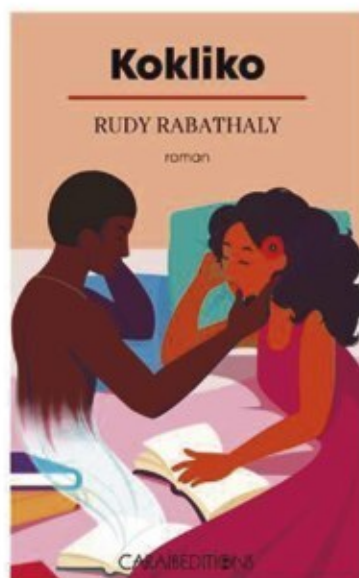
La Guyane fête la mer, en juin ! Au programme l'exposition interactive et immersive « WATAMA Guyane, terre aux milles eaux », village dédié la protection de la biodiversité, projection du documentaire *Luths et autres tortues*, fête du nautisme à Kourou, nettoyage de la plage à Montabo et course de pirogues. Visites et rencontres se poursuivent jusqu'au début du mois de juillet. C'est aussi en juin que le Relais des Outre-mer fait une halte en Guyane.



C GETTY IMAGES

[LITTÉRATURE]
avec Claire RicherPage
page à

Découvrez la sélection littéraire de juin, préparée par Claire Richer, en partenariat avec Zitata TV.

**KOKLIKO**

Rudy Rabathaly, Caraïbéditions, 2024.



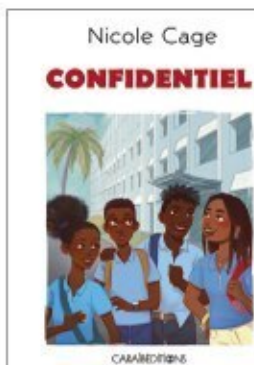
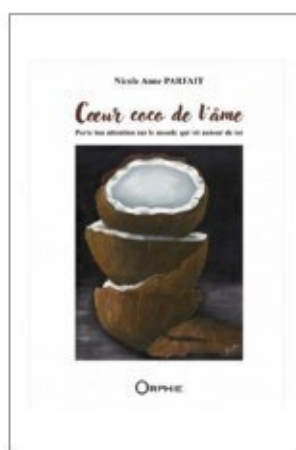
Kokliko, c'est le nom de l'hibiscus créole, mais aussi un porte bonheur, fil rouge qui accompagne tous les personnages de ce roman dans leur parcours de vie entre la Martinique et Haïti. Des vies au quotidien difficile, fait de débrouille et de pauvreté, d'abandons et de familles éclatées, mais avec des espoirs, de l'optimisme et de la dignité.

Brouillant les frontières entre le littéraire et le langage quotidien, entre le précieux et le populaire, l'auteur nous submerge de la puissance du langage de l'imaginaire créole. Premier roman de Rudy Rabathaly, Kokliko nous donne à voir aussi ses talents de poète.

CŒUR COCO DE L'ÂME,
Nicole Anne Parfait, éditions Orphie, 2024.

Dans ce roman que Nicole Anne Parfait qualifie de « conscientisé, servi dans le contexte de culture créole telle

qu'elle est vécue avec son lot de situations cocasses et parfois dramatiques », l'auteur nous embarque dans un récit atypique, riche de son humanité, où la magie de l'âme opère silencieusement. Liane, personnage principal, s'accroche à ses souvenirs et, à travers ses rencontres improbables et son entourage, entreprend avec résilience une forme de réparation. C'est un bel hommage aux femmes et à la nature exubérante, et généreuse, et inspirante.

**CONFIDENTIEL**

Nicole Cage, Caraïbéditions, 2024.

À travers ses romans jeunesse, Nicole Cage traite des problématiques que rencontrent les jeunes au collège ou au lycée, mais aussi au sein de leur famille, parfois marquées par la violence. Des environnements que beaucoup connaissent, particulièrement en Martinique, dans des sociétés où traditions et coutumes se perdent, mais où l'éducation reste centrale pour l'évolution de la condition de vie. Avec beaucoup de sensibilité et de vérité, de lucidité et de bienveillance, Nicole Cage s'adresse aux jeunes, mais donne aussi les clés aux parents pour traiter des situations complexes.



[45 MINUTES]
(ou presque)
pour mieux comprendre

**VOUS AVEZ DIT
« IA GÉNÉRATIVE » ?**

Il y a quelques semaines, Meta annonçait le lancement de son application d'IA générative (Meta AI) et prévenait ses utilisateurs européens que leurs données personnelles seraient utilisées à des fins d'entraînement de son système d'ici la fin mai 2025. Dans cette course de vitesse technologique et stratégique, consacrons les 45 prochaines minutes à l'intelligence artificielle générative.

Définition et enjeux. Texte Floriane Jean-Gilles - Photo Freepik



00:00

43:00

**Comment fonctionne l'IA générative ?**

L'explication d'Arthur Mensch, cofondateur de Mistral AI - HugoDécrypte
Pour comprendre le fonctionnement d'une IA générative.



1:31

**Dans les secrets de fabrication de l'IA générative,**

par David Larousserie - Le Monde
L'IA générative repose sur la collecte et le traitement de données, démonstration.



4:30

**IA générative : maîtriser l'art du « prompting » pour optimiser l'intelligence artificielle,**

par Angélique Bouin - France Info
De la fabrication à l'utilisation : s'adresser à une IA, telle que ChatGPT, requiert de lui soumettre une requête claire : le « prompt ».



2:00

**« L'IA devient le nouveau réseau social mondial »,** par Georges Nahon - Le Monde.

La prolifération d'outils d'intelligence artificielle transforme profondément nos comportements, explications.



3:00

**Intelligence artificielle : peut-on éviter le brouillage entre l'homme et la machine ?** - France Inter.

Cet entretien interroge notre rapport à l'intelligence artificielle, un outil puissant et utile, mais qui reste une machine même si elle crée un lien particulier avec l'individu.



14:00

**« Les États ne peuvent rien sans la tech »,** par Asma Mhalla - Le 1er Hebdo n°531

L'intelligence artificielle n'est pas seulement une révolution technologique, elle est aujourd'hui au cœur d'enjeux géopolitiques.



9:00

**L'intelligence artificielle sera-t-elle le « Titanic » de l'environnement ?** par Dominique Nora - Le Nouvel Obs

Pour saisir à quel point l'intelligence artificielle est une technologie énérgivore.



5:00

**Intelligence artificielle : l'UNESCO alerte sur les stéréotypes racistes, sexistes et homophobes** - UN News.

À l'instar de la chercheuse Timnit Gebru, des voix s'élèvent en faveur d'une IA plus éthique et inclusive.



3:00



Retrouvez
la playlist
complète

04

LIFESTYLE

Le tissu d'ameublement, une matière vivante

Le tissu d'ameublement est bien plus qu'un simple revêtement : c'est un support d'expression, une signature esthétique.

INSTANT DÉCO

avec Chloé Lasserre

Il habille nos intérieurs avec douceur ou caractère et transforme l'espace par le jeu des textures, des couleurs et des motifs. Derrière un fauteuil capitonné, un canapé réinventé ou un rideau parfaitement tombé, il y a un artisanat discret mais essentiel : le métier de tapissier.



LE TISSU COMME LANGAGE

Velours profond, lin lavé, toile tissée main, jacquards vibrants ou voiles diaphanes... Les tissus d'ameublement se déclinent dans une infinité de rendus et d'usages. Certains sont épais et résistants, conçus pour les fauteuils et sièges soumis à rude épreuve. D'autres, plus souples et légers, habillent les fenêtres et les murs avec une grâce aérienne. Il existe des textiles adaptés à l'extérieur, à la vie nautique ou encore thermiques, pour isoler avec style. Chaque tissu a sa fonction, mais surtout une âme, une façon de réfléchir la lumière, de capturer

l'ombre, de jouer avec l'espace. Il raconte une époque, un goût, un art de vivre.



ENTRE GESTES D'HIER ET TECHNIQUES D'AUJOURD'HUI

Le tapissier est cet artisan aux mains d'or qui redonne vie aux sièges, compose des tentures, confectionne coussins ou têtes de lit. Il travaille la matière, l'écoute, la tend, la coud, la cloue parfois. Longtemps maître de son rythme et de ses gestes, il est aujourd'hui pris entre deux mondes. D'un côté, l'artisanat traditionnel, riche d'un savoir-faire transmis de génération en génération, valorise la pièce unique, la précision, l'émotion du geste. De l'autre, une industrie du textile haut de gamme qui tend à standardiser la production, rationaliser le métier, faire du cousu-main un produit manufacturé.

Dans les ateliers contemporains, on voit coexister la machine à commande numérique et le maillet de tapissier. Le métier évolue, se transforme, mais conserve en son cœur une mission inchangée : mettre en scène le tissu comme un élément d'architecture intérieure.

UNE MATIÈRE DE TRANSMISSION

Redonner vie à un fauteuil de famille, créer un rideau sur mesure ou oser un tissu technique pour sublimer une terrasse : les tissus d'ameublement sont une promesse de durabilité et de réinvention. Le tapissier devient parfois décorateur, parfois designer, toujours gardien d'une tradition sensible et précieuse.

05

LIFESTYLE

EXPOSITION

BIO EXPRESS

1971 : Naissance en Bretagne
1991 : Première plongée sur la Côte sauvage de Belle-Ile-en-Mer
2013 : Installation en Guadeloupe
2023 : Chevalier de l'Ordre du Mérite Maritime pour son engagement et son travail à l'éveil et la connaissance de l'océan
2025 : exposition à la conférence des Nations Unies, UNOC 3, à Nice



Photographe virtuose de la biodiversité guadeloupéenne

Christophe Foucault (membre de l'association "CorpoArt l'art d'aider"), photographe sous-marin passionné, a sélectionné une série de photos pour une exposition qui a eu lieu au Palais des expositions de Nice, du 2 au 13 juin 2025, dans la cadre de l'UNOC 3. Organisée pour le stand de la Région Guadeloupe, l'exposition réunissait 5 photos réalisées dans les paysages sous-marin de Guadeloupe en 2024. Nous reproduisons ici un aperçu de l'expo qui représentait les Antilles et la richesse des océans des Outre-mer, au yeux du monde entier convoqué au chevet des océans que Christophe apprivoise parfaitement boitier en main, en apesanteur, depuis 10 ans.



CREVETTE DU YUCATAN JUVÉNE (Pericrines Yucatanicus)



MONNAIE CARAÏBE À OCELLES (Cyphoma Gibbosum)



ANÉMONE (Condylactis gigantea)



GOBIE au milieu des bulbes de coraux



Infos et commandes :
www.christophefoucault.fr

[EWAG BUZZ]

Ce qu'il ne fallait pas louper !

Voici les contenus qui vous ont captivés ces dernières semaines. Des thématiques inspirantes, des personnalités marquantes, et des sujets qui résonnent avec nos territoires, (re)découvrez les moments forts qui ont marqué nos plateformes !



VIVRE AVEC L'IRRÉPARABLE

Tous les jours. Chaque fois qu'il ferme les yeux, il revoit son visage. Ce témoignage brut, bouleversant, nous rappelle que la plupart des accidents arrivent tout près de chez soi. Un témoignage sur l'après, le poids de la culpabilité, et ce qu'il reste à reconstruire. Pas de leçon de morale. Juste une réalité. Et un message à toute la jeunesse caribéenne : désignez un Sam, protégez vos vies.

▶ 247 k vues

♥ 3,2 k interactions



CE QUE L'ON PORTE DE NOS ANCÊTRES

« Ce n'est pas inscrit dans les gènes, mais dans la mémoire. » Dans ce deuxième épisode du Battle Santé en partenariat avec l'ARS Martinique, @lesjardinsdenini échange avec la Dre Sandra Flaquet, psychiatre, sur la transmission transgénérationnelle des traumatismes, leur impact sur la santé mentale et la nécessité de lever les tabous.

▶ 80,8 k vues

♥ 4 k interactions



DANS LES COULISSES DE L'URBAN SHOW

Des palettes au stade de Dillon, un JT improvisé, un avion en retard, et Franglish dans les loges : on a suivi Ashane, l'organisateur de l'Urban Show, pendant deux jours de tension, de création, de défis et de fête. Créer un lieu immersif, faire vibrer un public et rassembler toute une culture : c'est ça aussi, produire un événement.

▶ 55,9 k vues

♥ 1,3 k interactions



@EWAG.FR

TPRM
IMPORT-EXPORT



Quelle que soit la taille de vos colis nous avons toujours la solution !



TRANSPORT EXPRESS
DÉMÉNAGEMENT
TRANSPORT DE VÉHICULES
STOCKAGE, EMBALLAGE...

TRANSPORTS PUBLICS | ROUTIERS | MARITIMES | GUADELOUPE | MARTINIQUE | ST MARTIN | ST BARTH | DOMINIQUE

0590 411 287 / 0690 808 808

3-4 Impasse Jean-Marie Jacquard - BP 2043 - 97192 jarry cedex - contact@tprm-transports.com

L'écran et la plume

On a commencé par apprendre à taper un, deux ou trois petits coups pour choisir la bonne lettre sur le clavier traditionnel du téléphone portable, avec ses lettres et chiffres groupés 2ABC, 3DEF, 4GHI pour envoyer des textos ou autres messages.

Gymnastique des doigts que le philosophe Michel Serres admirait chez la jeune génération : « Pour l'observer envoyer, plus rapidement que je ne saurai jamais le faire de mes doigts gourds... des SMS avec les deux pouces, je les ai baptisés, avec la plus grande tendresse que puisse exprimer un grand-père, petite poucette et petit poucet ».

Depuis on est passé à la frappe « simple » en quelque sorte, beaucoup plus facile avec le clavier entier, directement sur écran, ce qui n'a fait qu'amplifier le phénomène de la rédaction sur les écrans de smartphone, tablette ou ordinateur portable. Un bouleversement complet de nos habitudes d'écriture en quelques années...

Il suffit de remonter à deux générations pour se souvenir des encriers de porcelaine blanche encastrés dans les tables des écoliers, remplis d'encre violette, ainsi que des plumes « Sergent Major », plumes de fer qui pouvaient s'écarter, cracher et éclabousser de taches, d'où l'indispensable « buvard », absorbant, tombé en désuétude lui aussi... Il faut remonter moins loin, une seule génération, pour se rappeler des stylos rechargeables manuellement dans des bouteilles en verre de forme hexagonale Waterman, remplacés par des stylos à cartouche d'encre jetable et enfin de nos jours par les stylos feutres et les stylos bille...

On apprend toujours à écrire à l'école sur le modèle de l'écriture cursive, penchée, avec des pleins et des déliés, appelée « l'écriture anglaise », agrémentée de boucles complexes pour les majuscules. Certains pays comme le Mexique, la Finlande et certains états des USA ont abandonné ce type d'écriture, au profit du « script ». En grande partie parce que le script convient mieux à la petite bille d'acier des stylos, sans pleins ni déliés.

De nos jours l'écriture « cursive » est quand même simplifiée, elle n'est plus penchée, les majuscules sont les capitales d'imprimerie et avec l'usage chacun la déforme plus ou moins à sa manière... Ces transformations individuelles de l'écriture manuscrite ont fait le succès de la graphologie, un art très pratiqué au XXe siècle, reconnu comme une discipline à part entière en psychologie : les barres de T bien tracées affirmaient un caractère volontaire, dynamique ; les grandes hampes de H ou de B, une forte personnalité ; les lignes montantes une preuve d'optimisme ; les lignes descendantes au contraire un certain pessimisme ; sans parler de la taille des marges, la forme des points, le rôle de la signature, etc.

On peut se demander si un jour l'écriture manuscrite ne deviendra pas un art à part entière comme la calligraphie chinoise ? On peut d'ailleurs trouver sur internet des sites pour transformer un message ou une lettre, en écriture calligraphiée sur papier pour envoyer sous enveloppe avec cachet de cire rouge, histoire de renouer avec les vieux codes et de surprendre le/la destinataire...

Le grand avantage de « l'écriture sur papier » était sa facilité de conservation, c'est de cette façon que nous sont parvenues tant de correspondances, diplomatiques ou amoureuses, témoignages émouvants de Napoléon, Voltaire, Victor Hugo ou Balzac.

Que restera-t-il de toutes nos correspondances par écran interposé ? Pas grand-chose... Que deviendront les écrits, les messages, les mails si précieux dans toute relation, et qui dépendent d'un support changeant, illisible peut être dans vingt ans, dans cinquante ans, aussi fugaces que nos vies.



Septembre 2025

Avons-nous conscience de notre potentiel ?

E'WAG. 360°

**GUYAMAG
KARUMAG
MADINMAG**

**Martinique,
Guadeloupe, Guyane...
nouveau hub de la
cosmétique ?**

Zoom sur une filière de valorisation des plantes locales : la cosmétique. Tour d'horizon des jeunes pousses du secteur et analyse d'experts pour interroger le potentiel de développement d'une industrie cosmétique antillo-guyanaise durable, éthique et engagée.



VIDÉOS

Vivre de son art
Portraits de jeunes artistes qui transforment leur passion en métier. Une immersion dans les parcours créatifs de celles et ceux qui font de l'art un levier d'émancipation, de résistance et d'innovation.

ÉVÉNEMENT

Meetup : Talents antillo-guyanais, pourquoi faut-il les propulser ?

Des talents, nous en avons. Mais sont-ils reconnus à leur juste valeur ?

Lors de ce meetup en Guadeloupe, Martinique et Guyane, on interroge :

Quelles stratégies pour leur donner les moyens de briller ? Quels leviers pour rayonner localement et à l'international ? Un rendez-vous pour valoriser, connecter et faire émerger la puissance créative de nos territoires.

**Vous souhaitez communiquer ?
CONTACTEZ-NOUS**

GUYANE
0694 26 55 61

GUADELOUPE / SAINT-MARTIN
0690 37 54 82 / 0690 27 82 22

MARTINIQUE
0696 07 62 64 / 0696 81 60 43



Quand Mia a l'âge de son premier portable. Quand il faut absolument envoyer son dossier d'inscription avant minuit. Quand on ne sait pas comment fonctionne ce téléphone. Quand on est coupé du monde et qu'il faut donner des nouvelles. Quand on a cliqué un peu trop vite mais que c'est trop tard. Quand les plans de ce week-end tombent encore à l'eau. Quand la distance n'est plus une barrière. Quand on partage un moment avec quelques amis. Quand on voudrait décrocher mais qu'on ne peut pas raccrocher. Quand on est content d'être enfin chez soi, mais qu'on ne peut pas vivre sans wifi. Quand tout est coupé mais qu'on ne veut pas perdre le fil. Quand on tire parfois la langue pour se faire comprendre. Quand on ne veut pas être à l'arrêt en attendant le bus. Orange

est là