

LE TERRITOIRE EN PERSONNE(S)

AVRIL 2026
N°143

GUYAMAG

EWAG.

**JOHAN
MILTON**

*fondateur
et directeur général
de Milton Immobilier*

« LA JEUNE
AGENCE QUI
BOUSCULE
LES CODES »

DOSSIER | OÙ EST PASSÉE LA PRODUCTION LOCALE ?

LAURENCE LASCARY croit en la puissance de nos récits ³⁸ • Ces objets fabriqués
EN PRISON ⁴⁴ • RETOUR À LA TERRE, RETOUR À L'EMPLOI ? réponse avec bonfilon ⁵²
Sur la route des vestiges des CASES CRÉOLES à SAINT-MARTIN ⁵⁵

OPEL MOKKA

HYBRIDE OU ESSENCE /



Mokka Edition Turbo 130 cv AT8
Consommation mixte WLTP (l/100 km) : 6,1 - Émission de CO2 WLTP (g/km) : 137

SOMASCO
P L A A

CAYENNE / ZI COLLERY OUEST
SAINT-LAURENT-DU-MARONI / 1430 AV. GASTON MONNERVILLE

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

ÉDITO

L'envers du décor

Qu'est-ce qu'il se passe derrière les murs de la prison, là où des détenus ont la possibilité d'être salariés par des entreprises locales ? Qu'est-ce qu'il se joue dans les cuisines centrales où sont produits des milliers de repas par jour pour les scolaires ou les patients hospitalisés ? Qu'est-ce qui habite la tête et le cœur d'une productrice de renom, attachée depuis Paris à faire émerger les récits singuliers de l'autre côté du périphérique et de l'autre côté de l'Atlantique ? Qu'est-ce qu'il se dit dans une *room* d'écriture où se font face plusieurs scénaristes sur un projet tourné aux Antilles-Guyane ?

Dans Guyamag, nous vous racontons différemment ce qui fait l'actualité, vous lirez ce que les autres n'ont pas le temps de vous montrer. C'est le privilège d'un magazine mensuel, distribué gratuitement, produit par une rédaction engagée à mieux faire connaître le réel pour mieux construire demain. Nous savons tous que nos imaginaires méritent un peu plus qu'un fil d'actualité, de communiqués ou de trends pour s'enrichir, s'émanciper, se réinventer. C'est la promesse du magazine que vous tenez entre les mains, être capable par les images, les mots, les vidéos, les soirées de lancement de vous offrir un autre regard, de nous donner une autre voix en tant qu'Antillais.

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



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

Directrices de la Diffusion
Audrey Barty (0696 28 84 79)
Anouck Talban

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

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

Directeur Guyane
Mathieu Delmer (0694 26 55 61)

RÉDACTION
Rédacteurs en chef
Mathieu Rached
Floriane Jean-Gilles (0696 36 91 56)

Coordination
Amandine Sauvage (0690 68 34 49)

Rédacteurs
Sarah Balay - Sandrine Chopot
Laëtitia Juraver - Axelle Dorville
Caroline Babin - Anne de Tarragon
Thomas Thurar - Marie Ozier-Lafontaine

Secrétaire de rédaction
Chantal Bigay

Photographes
Jean-Albert Coopmann - Lou Denim
Aubane Nesty - Christophe Fidole

Photo de couverture
Mathieu Delmer

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)
Aurélie Bancet (0690 37 54 82)
Angela Fontana (0691 24 28 92)
Marie Prat (0690 56 72 84)

Assistante commerciale
Christiana Fidelin (0691 28 12 40)

Guyane
Mathieu Delmer (0694 26 55 61)

DIFFUSION
Cheffe de projet contenu & social media manager
Léo Vignocan (0696 28 75 26)
Community manager
Alice Colmerauer (0690 30 84 30)

VIDÉO
JRI
Arnaud Galipo (0690 34 90 01)
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



Mathieu Rached
Co-rédacteur en chef



Christiana Fidelin
Assistante commerciale



Jean-Albert Coopmann
Photographe

Une
IMPRESSION
plus vraie
QUE NATURE !

- Impression offset et numérique
- Création graphique

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



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

SOMMAIRE

LES VOIX DU TERRITOIRE

- 10 MILTON IMMOBILIER L'audace immobilière au service du territoire
- 16 SOMASCO Des identités fortes, une signature unique

ET SI

- 22 INTERVIG Nourrir le territoire avec ses propres ressources
- 26 DOSSIER Restauration collective : le défi de la production locale

LES YEUX DU MÉDIA

- 38 LAURENCE LASCARY Face caméra
- 42 BRÈVES
- 44 DERRIÈRE LES MURS, l'envie de travailler
- 50 PEUT-ON CALCULER UNE DONNÉE que l'on ne sait pas mesurer ?
- 52 RETOUR À LA TERRE, retour à l'emploi ?
- 54 LE CHIFFRE
- 55 PORTFOLIO Vestiges des cases créoles
- 60 LE CADMIUM en 45 minutes
- 61 SÉRIES TÉLÉ : entrez dans la room
- 64 IMAGE DU MOIS
- 66 CE QU'IL NE FALLAIT PAS LOUPER !



bonfilon

by EW'AG

Vous recherchez un **talent** ?



Vous recherchez un **emploi** ?

Découvrez ici les opportunités de votre territoire.
Guadeloupe, Guyane et Martinique

Découvrir les offres

Lire les articles

Trouvez l'offre d'emploi idéale

Q Titre du poste

≡ Région

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

Inscrivez-vous

ANTILLES-GUYANE
contact@bonfilon.info





DANS VOTRE PROCHAIN NUMÉRO

SPÉCIAL 50 ANS ET +



Et si l'hypertension n'était pas une fatalité ?



Fin! les carences en fer !



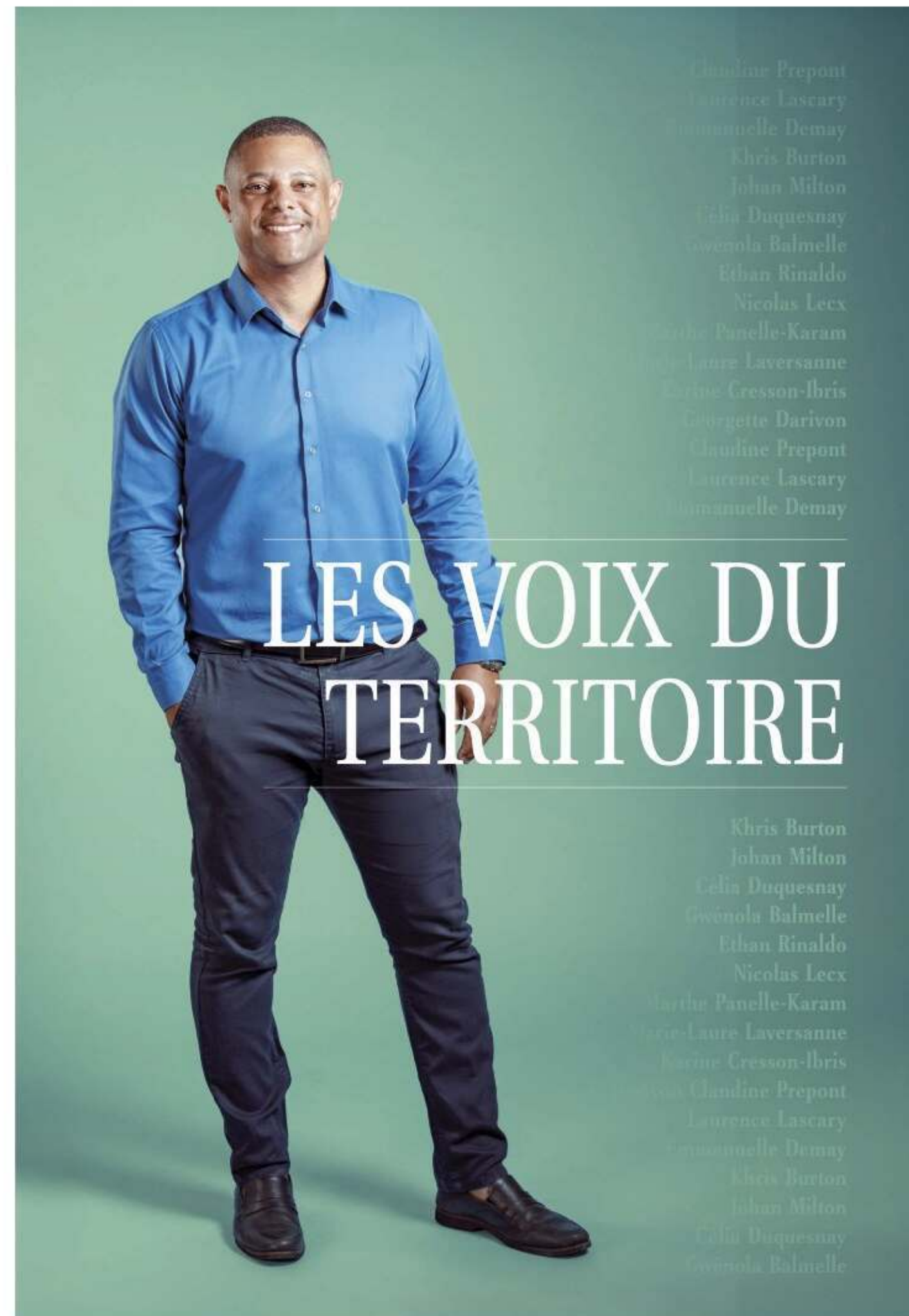
Attention à la polymédication !



3 plantes pour mieux digérer

PARUTION : MAI 2026

RETROUVEZ-NOUS SUR



Claudine Prepont
Laurence Lascary
Emmanuelle Demay
Khris Burton
Johan Milton
Célia Duquesnay
Gwénola Balmelle
Ethan Rinaldo
Nicolas Lecx
Marthe Panelle-Karam
Marie-Laure Laversanne
Karine Gresson-Ibris
Georgette Darivon
Claudine Prepont
Laurence Lascary
Emmanuelle Demay

LES VOIX DU TERRITOIRE

Khris Burton
Johan Milton
Célia Duquesnay
Gwénola Balmelle
Ethan Rinaldo
Nicolas Lecx
Marthe Panelle-Karam
Marie-Laure Laversanne
Karine Gresson-Ibris
Claudine Prepont
Laurence Lascary
Emmanuelle Demay
Khris Burton
Johan Milton
Célia Duquesnay
Gwénola Balmelle

L'AUDACE IMMOBILIÈRE AU SERVICE DU TERRITOIRE

Jeune agence ancrée en Guyane, **Milton Immobilier** bouscule les codes grâce au digital et à l'innovation. Son fondateur et directeur, Johan Milton, décrypte les enjeux du marché et sa vision d'un immobilier plus accessible.

Texte Sandrine Chopot - Photo Mathieu Delmer

Pouvez-vous nous présenter Milton Immobilier et ses valeurs ?

Milton Immobilier est une agence indépendante créée en mars 2023, spécialisée en transaction, location et gestion locative sur l'ensemble du territoire guyanais. Sa force repose sur un ancrage local solide et une connaissance fine du marché, nourrie par mes 14 ans d'expertise dans l'immobilier. Basée à Cayenne, elle réunit aujourd'hui une équipe de cinq collaborateurs, trois apprentis et deux commerciales indépendantes. Nous accompagnons tous types de projets, dans le neuf comme dans l'ancien, auprès de particuliers, d'entreprises et d'investisseurs, avec une exigence de proximité et de transparence.

En quoi votre agence se distingue-t-elle sur le marché ?

Notre différence tient à notre flexibilité et à notre capacité d'adaptation. Nous sommes une structure jeune, dynamique, avec un positionnement très affirmé sur le digital. Aujourd'hui, Milton Immobilier fédère plus de 16 000 abonnés sur les réseaux sociaux, avec un engagement fort, y compris au-delà du

territoire, en métropole et aux Antilles. Nous avons également développé des outils innovants comme la visite immersive : en une minute de vidéo, le client est plongé dans le bien, de l'extérieur à l'intérieur. Cette approche transforme la manière de découvrir un logement, notamment en phase de recherche.

Le marché du neuf reste encore peu visible. Comment travaillez-vous sa notoriété ?

Nous proposons des programmes immobiliers sur toute l'île de Cayenne, avec une large diversité de biens, du studio au T4, ainsi que des maisons du T3 au T5. Nos offres s'adressent aussi bien aux primo-accédants qu'aux investisseurs. Nous mettons notamment en avant les dispositifs fiscaux comme le crédit d'impôt pour investissements productifs outre-mer (CIOP), pouvant atteindre 35 % du montant de l'investissement, un levier particulièrement attractif en Guyane. Aujourd'hui, nous valorisons trois programmes situés à Cayenne, Rémire-Montjoly et Macouria, proposant à la vente des résidences à taille humaine, entre 17 et 40 lots, proches des commodités, avec des logements équipés et accessibles à partir de 95 000 euros.

« NOTRE DIFFÉRENCE
TIENT À NOTRE FLEXIBILITÉ
ET À NOTRE CAPACITÉ
D'ADAPTATION. NOUS
SOMMES UNE STRUCTURE
JEUNE, DYNAMIQUE, AVEC
UN POSITIONNEMENT TRÈS
AFFIRMÉ SUR LE DIGITAL. »

Johan Milton,
fondateur et directeur de Milton Immobilier



La Guyane connaît une forte demande en logements. Comment vous adaptez-vous à cette tension ?

Le territoire accuse un retard important en matière de production de logements, notamment dans le secteur privé. Milton Immobilier contribue à répondre à cette demande en accompagnant la relance de la promotion immobilière, qui avait été freinée après la crise sanitaire. Nous facilitons l'accès à la propriété en orientant nos clients vers des solutions adaptées à leur profil et aux réalités du marché local dans l'ancien comme dans le neuf.

Quels sont aujourd'hui les principaux freins au développement du neuf en Guyane ?

Le principal défi reste l'écart entre le coût des opérations immobilières - lié notamment à la hausse des prix du foncier et des matériaux - et le pouvoir d'achat des acquéreurs. Cela limite l'accès à certains types de biens. Toutefois, on observe des signaux positifs, avec une stabilisation des taux bancaires et

des dispositifs d'aide au financement qui soutiennent la dynamique du marché.

Les attentes des clients évoluent-elles ?

Oui, clairement. Pour une résidence principale, la demande reste très forte pour les villas, avec des parcelles de 500 à 600 m², situées dans des zones prisées comme Rémire-Montjoly ou Cayenne. Côtés investisseurs, les T2 et T3 sont particulièrement recherchés, car ils correspondent à une forte demande locative sur le territoire.

Quels sont vos objectifs pour les années à venir ?

Notre slogan : « Notre défi, vous satisfaire » guide chacune de nos actions. Nous poursuivons notre développement avec l'ambition de nous implanter à Saint-Laurent-du-Maroni. À plus long terme, nous envisageons également une expansion vers la Martinique et la Guadeloupe, afin de renforcer notre présence sur l'ensemble de la zone.



La Nuit du patrimoine immobilier, une soirée organisée, en mars, à l'occasion des 3 ans de Milton Immobilier.



RÉSIDENCE LA PLÉNITUDE

CAYENNE - MONTABO

À partir de

109 000 €

Derniers lots disponibles T1 et T3

Décomposition :

- ✓ 12 appartements T3
- ✓ 2 villas T5 individuelles
- ✓ 1 villa T4 plain pied
- ✓ 4 appartements T1
- ✓ 4 maisons T4 jumelées

RÉSIDENCE ITHACA

RÉMIRE-MONTJOLY - ATILA CABASSOU

À partir de

95 686 €

Décomposition :

- ✓ 12 appartements T1
- ✓ 13 appartements T2
- ✓ 10 appartements T3
- ✓ 3 appartements T4



RÉSIDENCE PARC DU LANÇONNET

MACOURIA - PRÉFONTAINE

À partir de

245 500 €

Décomposition :

- ✓ 4 villas T3 de plain-pied jumelées (en 2 blocs)
- ✓ 12 villas T4 individuelles de plain-pied
- ✓ 1 villa T5 individuelle de plain-pied

PUBLI-COMMUNIQUÉ

Nos avis comptent : une expertise au service de l'intérêt général



Réunion du Bureau du CESECE Guyane

Dans un contexte territorial marqué par des enjeux environnementaux, économiques et sociaux majeurs, le CESECE Guyane affirme, avec constance et rigueur, son rôle d'instance consultative au service de l'intérêt général. Par ses études, ses avis et ses préconisations, il contribue à éclairer la décision publique et à nourrir un débat territorial constructif.

La qualité de ses travaux repose sur la diversité des profils et le haut niveau d'expertise des conseillers composant ses collègues. Leur connaissance fine des réalités locales permet d'élaborer des analyses solides, reconnues par la Collectivité territoriale de Guyane, qui s'appuie sur ces contributions pour orienter et consolider ses politiques publiques. Par leur portée opérationnelle, ces travaux participent directement au renforcement de l'action publique et à l'amélioration des décisions stratégiques pour le territoire.

Protection de l'environnement : le projet d'ISDND à Montsinéry-Tonnegrande

Saisi à deux reprises en 2023 et 2024 concernant le projet d'installation d'un site de stockage de déchets non dangereux à Montsinéry-Tonnegrande, le CESECE Guyane a rendu des avis défavorables. Les conseillers ont notamment souligné des points de vigilance liés à la protection de l'environnement, à la préservation des terres agricoles et à la santé des populations. Ces analyses ont été considérées par la Collectivité territoriale de Guyane, qui a finalement décidé d'abandonner le projet et d'engager une réflexion plus globale sur l'aménagement du territoire. Cet exemple illustre pleinement le rôle du CESECE Guyane comme instance de dialogue et d'aide à la décision.

Mobilités durables : le nouveau pont du Larivot

En 2021, le CESECE Guyane s'est autosaisi du projet de construction du nouveau pont du Larivot. À l'issue d'une analyse approfondie, fondée sur des auditions et des échanges avec l'ensemble des parties prenantes, plusieurs recommandations majeures ont été formulées.

Cette démarche proactive a permis d'intégrer notamment la création d'une véritable voie de mobilité douce et l'adoption d'une infrastructure structurante en 3x3 voies. Pensé dans une approche globale et durable, ce projet répond aux enjeux actuels et futurs de mobilité en Guyane et illustre l'impact concret des contributions du CESECE.

Recherche scientifique et retombées territoriales : le projet GUYOMIQUE
Saisi de la demande d'exonération d'octroi de mer liée au projet GUYOMIQUE porté par le CNRS, le CESECE Guyane a reconnu l'intérêt scientifique et stratégique de cette plateforme de génomique environnementale. Toutefois, il a émis un avis défavorable assorti de préconisations fortes.

Le Conseil a notamment insisté sur la nécessité d'encadrer les exonérations publiques par une doctrine territoriale claire, incluant :

- Des indicateurs économiques chiffrés
- Des perspectives de transfert de technologie vers les entreprises locales
- Des clauses garantissant l'accès des acteurs guyanais aux équipements
- L'emploi de diplômés locaux
- Une anticipation des droits de propriété intellectuelle bénéficiant prioritairement au territoire

Cette position souligne l'importance de maximiser les retombées locales des projets scientifiques d'envergure.

Vigilance budgétaire : orientations 2026 de la CTG

En novembre 2025, les conseillers du CESECE Guyane ont émis un avis réservé sur le Rapport d'orientations budgétaires 2026 de la Collectivité Territoriale de Guyane. S'ils ont salué le maintien d'un bouclier social important et un programme d'investissements ambitieux, ils ont également alerté sur plusieurs fragilités.

Parmi les préoccupations soulevées :

- La hausse continue des besoins liés à la croissance démographique
 - La baisse des financements
 - La fragilité de l'autofinancement
 - Les vulnérabilités financières structurelles.
- Le CESECE a recommandé la mise en place de mesures de sécurisation, notamment un plan de contingence, une meilleure gouvernance des investissements et l'engagement de réformes fiscales dans un contexte budgétaire jugé instable.

Une expertise reconnue au service du territoire

À travers ces exemples, le CESECE Guyane confirme son rôle essentiel dans l'accompagnement des politiques publiques. Instance de dialogue, d'analyse et de proposition, il contribue à construire des décisions éclairées, durables et adaptées aux réalités du territoire.

Parce que ses avis reposent sur l'expertise, l'écoute et l'intérêt général, le CESECE Guyane démontre que la concertation et la réflexion collective constituent des leviers indispensables pour relever les défis présents et futurs de la Guyane.



Assemblée plénière du CESECE Guyane



Dossier préparé par Marthe Panelle-Karam
CESECE GUYANE

Pôle Présidence/Direction
1 Place Théodore Héder - BP 47025 - 97307 Cayenne Cedex
0594 289 604 / 0594 300 600
www.cesece-guyane.fr
marthe.panelle-karam@c.guyane.fr
Retrouvez notre actualité
sur les réseaux sociaux

Showroom

DES IDENTITÉS FORTES, UNE SIGNATURE UNIQUE

Le 19 mars dernier, la nouvelle concession **Somasco Plaza** ouvrait ses portes dans la zone Collery à Cayenne. Plus de 320 convives ont découvert ce site moderne, véritable écrin automobile réunissant sous un même toit les marques Alfa Romeo, Opel, Fiat et Abarth.

Texte Sandrine Chopot



La nouvelle concession Somasco Plaza

Une stratégie repensée et un portefeuille élargi

Acteur incontournable de l'automobile en Guyane, présent à Cayenne, Kourou et Saint-Laurent du Maroni, Somasco (groupe Loret en Guyane) centralise désormais ses marques italiennes au sein de Somasco Plaza et intègre depuis quelques semaines la marque allemande Opel. « L'emblématique marque au blitz vient étoffer le portefeuille de marques distribuées par Somasco. Pour nous, c'est un véritable tournant, permettant à chacun la liberté de choisir son mode de déplacement et ainsi offrir aux Guyanais des solutions de mobilité diversifiées, allant des modèles Opel conçus pour le

plus grand nombre aux véhicules premium italiens d'Alfa Romeo », explique Marie-Laure Laversanne, responsable marketing.

Une expérience client complète

Somasco Plaza se distingue par son design moderne et sa configuration innovante. Chaque marque conserve son univers propre, tout en formant ensemble la signature unique Somasco. Showroom véhicules neufs, service après-vente, pièces de rechange : tout est réuni pour offrir une expérience complète aux clients. « Cette configuration facilite le conseil et renforce le lien entre les marques et leurs utilisateurs », précise-t-elle.

Un portefeuille de marques

Somasco propose à la vente des véhicules neufs et d'occasion des marques emblématiques du groupe Stellantis à savoir Peugeot, Citroën, DS Automobiles, Opel, Fiat, Alfa Romeo, Abarth, Jeep mais également les camions Iveco, Maxus et la désormais incontournable marque chinoise MG.

« SOMASCO PLAZA SE DISTINGUE PAR SON DESIGN MODERNE ET SA CONFIGURATION INNOVANTE. CHAQUE MARQUE CONSERVE SON UNIVERS PROPRE, TOUT EN FORMANT ENSEMBLE LA SIGNATURE UNIQUE SOMASCO »

Une inauguration remarquablement pensée : un showroom, trois ambiances

Il suffit de franchir les portes de Somasco Plaza pour comprendre que le lieu ne se visite pas, il se vit. Dès les premiers pas, le regard est happé. Les lignes, les lumières, les matières, les véhicules exposés... Tout semble pensé pour installer une atmosphère. Ici, on ne parle pas uniquement de voitures, mais d'univers, de passion. Chaque marque se caractérise par son ADN



La nouvelle concession Somasco Plaza

unique, des identités fortes, invitant à une véritable déambulation sensorielle, qui mène jusqu'à l'essai des véhicules.

Première escale : l'élégance feutrée du Club Alfa

On entre presque sur la pointe des pieds dans cet espace inspiré des codes des clubs privés, le Club Alfa distille une ambiance intime et sophistiquée mettant en avant le caractère premium et l'élégance italienne de la marque. Les modèles Alfa Romeo y trônent comme des objets d'art. On s'approche, on observe, on prend le temps. Ici, tout est affaire de détail et de ressenti.

Deuxième étape : immersion dans l'univers Opel Lab

Changement d'ambiance. Plus ouvert, plus expérimental, l'espace Opel joue la carte de l'innovation et de l'interaction. Ici, le visiteur

devient acteur. L'univers est accessible, dynamique, presque ludique. Les véhicules s'adressent à tous, sans compromis sur la qualité. Dominante jaune, blanc et noir, signature visuelle Opel. On circule librement, on teste, on questionne. L'expérience est fluide, moderne, en phase avec une mobilité du quotidien.

Troisième univers : la douce vita version Fiat

Puis la lumière change à nouveau. Plus chaleureuse, plus colorée, plus fun, l'espace Fiat respire la convivialité.

« L'inauguration du 19 mars a été l'occasion de partager un moment unique avec nos clients et partenaires. Plus de 320 visiteurs ont pu découvrir les univers des marques, rencontrer les équipes et profiter d'une expérience immersive. Un moment fort fut le discours de notre directeur, mettant en lumière l'implication des 160 collaborateurs de Somasco et leur savoir-faire », conclut Marie-Laure Laversanne.

Vers de nouveaux horizons

Pour Somasco, ce lancement contribue à bâtir de la mobilité de demain. « Le client est au cœur de ce que nous faisons, c'est le guide de notre passion et de nos ambitions. Offrir le choix, mettre la satisfaction client au cœur de nos actions : c'est ce qui guide notre manière d'agir et nos projets », conclut Marie-Laure Laversanne.



Inauguration de la nouvelle concession Somasco Plaza, le 19 mars

PUBLI-COMMUNIQUÉ

La fin du réseau 2G

Le réseau 2G, déployé dès 1996 dans nos territoires, a permis, pendant de nombreuses années, les appels et l'envoi de SMS. Cependant, avec l'évolution vers la 3G, puis la 4G et aujourd'hui la 5G, ce réseau devient obsolète. En tant qu'opérateur responsable, Orange s'engage à déployer des réseaux de nouvelle génération, plus performants, plus sécurisés et plus respectueux de l'environnement. Dans cette optique, Orange investit massivement chaque année pour moderniser ses infrastructures, notamment en déployant la fibre optique pour le Très Haut Débit fixe et en développant la 4G et la 5G pour le mobile.

Pourquoi cette transition est-elle essentielle ?

Cette migration progressive est nécessaire pour garantir la continuité des services, notamment pour les usages critiques comme la téléalarme, la téléassistance ou certains équipements industriels. C'est une opportunité pour tous de migrer vers des solutions plus modernes, plus performantes, plus économes en énergie et plus sécurisées, notamment via la technologie VOLTE pour la voix. Un accompagnement dédié est prévu pour aider nos clients à changer de terminal ou d'équipement, ainsi que des conseils personnalisés, et des solutions adaptées à chaque secteur d'activité. Les enjeux sont multiples pour nos territoires. Il s'agit de moderniser les réseaux pour soutenir le développement économique, la santé, la sécurité et l'innovation. Mais aussi de réduire l'impact environnemental, en libérant des fréquences pour des usages plus efficaces et moins énergivores. Et enfin d'assurer la continuité des services essentiels tout en préparant la transition vers des technologies plus avancées. Orange reste mobilisé pour accompagner ses clients, collectivités et partenaires dans cette étape clé de la modernisation des réseaux, en leur fournissant toutes les informations et solutions nécessaires pour une migration sereine.

Quand la 2G sera-t-elle arrêtée ?

L'arrêt du réseau 2G se déroulera en deux phases majeures en 2026, afin d'assurer une transition progressive et maîtrisée :

PHASE 1 : EN DEUX VAGUES

Vague 1 : 21 avril 2026

Guadeloupe : Lamentin, Abymes, Baie-Mahault
Guyane : Cayenne, Rémire-Montjoly

Vague 2 : 19 mai 2026

Martinique : Le Lamentin - Saint-Martin : Peatree Hill, Rambaud, Marigot - Saint-Barthélemy : Cul-De-Sac, Quatre Vents, Colombier

PHASE 2 : GÉNÉRALISATION SUR L'ENSEMBLE DES TERRITOIRES

Du 29 septembre au 26 novembre 2026 : la fin de la 2G sera effective sur tous les territoires des Antilles-Guyane françaises, permettant une modernisation complète des réseaux.

ÉVOLUTION DES TECHNOLOGIES DU RÉSEAU MOBILE AUX ANTILLES-GUYANE :



ET SI...

on arrêterait de rêver de l'ailleurs pour construire l'ici ?

Poser les jalons de la souveraineté alimentaire, développer une industrie solide pourvoyeuse d'emplois, s'ouvrir à nos plus proches voisins... La production locale n'est pas simplement une question économique, elle redéfinit nos usages, valorise nos territoires et illustre nos compétences. Elle est un art de vivre.

© Christophe Roble

PUBLI-COMMUNIQUÉ

En Guyane, la formation au service de la souveraineté alimentaire



Karine Cresson-Ibris, vice-présidente CTG déléguée à l'emploi, l'insertion et la formation professionnelle

En Guyane, territoire riche en biodiversité mais confronté à des défis complexes, la souveraineté alimentaire est un enjeu crucial. En effet, la dépendance à l'importation d'aliments de base compromet la sécurité alimentaire et l'autonomie de la population. Face à ce constat, il est essentiel de mettre en lumière les leviers qui permettront d'atteindre cet objectif de souveraineté alimentaire parmi lesquels, l'orientation et la formation professionnelle.

L'accès au foncier aménagé

L'un des principaux obstacles à l'agriculture en Guyane réside dans l'accès au foncier aménagé pour les agriculteurs locaux.

Favoriser l'industrialisation de proximité

En encourageant l'industrialisation de proximité, nous pouvons transformer les ressources agricoles locales en produits finis de qualité, créant ainsi de la valeur



L'agro-transformation constitue un important vivier de création d'emplois pour nos productions agricoles et halieutiques. Ici, installations de la société Antoine Abchee et Fils (SAF)

ajoutée et des emplois. Cela impliquerait également d'établir des circuits courts entre producteurs et consommateurs.

Le développement de compétences

Le secteur agricole fait face à des défis croissants dus aux transformations technologiques et aux nouvelles compétences nécessaires. La montée de l'agriculture numérique, l'automatisation et l'intelligence artificielle transforment profondément les pratiques agricoles traditionnelles. Dans ce contexte, la formation professionnelle devient un levier essentiel pour répondre aux besoins des exploitants agricoles. Elle est cruciale pour attirer de nouvelles générations vers ces métiers en constante évolution.

Mutualisation des moyens techniques et accès aux marchés publics

Pour les petits producteurs, l'accès aux marchés publics reste un enjeu majeur. Favoriser la mutualisation des ressources permettrait aux agriculteurs de bénéficier de moyens techniques, de promotions collectives et de répondre aux exigences des appels d'offres publics.

Éducation au manger local

La sensibilisation et l'éducation de la population au manger local sont primordiales pour instaurer une culture alimentaire durable. En promouvant les produits locaux dans les écoles, les événements communautaires et à travers les médias, nous pouvons encourager une consommation qui soutient l'agriculture locale et réduit l'empreinte carbone associée à l'importation de produits alimentaires.

Financement du secteur agro-alimentaire

Pour garantir la mise en œuvre de ces leviers, un soutien financier robuste est indispensable. La création d'un fonds d'investissement dédié à l'agriculture durable en Guyane pourrait jouer un rôle fondamental en fournissant les ressources nécessaires aux agriculteurs et aux entrepreneurs du secteur.

Alors même que le manque de professionnalisation des acteurs agricoles est avéré et pointé comme maillon faible de la productivité, le défi pour la CTG consiste à aligner en cohérence avec le SRDEII (schéma de développement économique d'innovation et d'internationalisation) et le COSDA (Comité d'Orientation Stratégique et de Développement Agricole de la Guyane), la gestion des compétences sur ces enjeux à travers son programme « Guyane Révélée ».



Face à l'ampleur des défis agricoles à relever, il est évident que le lycée agricole (EPLFPA de Matiti, à Macouria) ne peut suffire à répondre aux enjeux guyanais. Aussi, en complément de cet outil de formation, la Collectivité territoriale de Guyane a développé une stratégie à la fois de :

- Territorialisation de la formation pour une meilleure couverture du territoire en proximité
- Développement de l'apprentissage, de la professionnalisation
- Formation de cadres du secteur agricole
- Formation à l'industrialisation de la transformation alimentaire
- Former la population à la consommation locale et à la lutte contre le gaspillage
- D'aide à l'installation sécurisée grâce à la mutualisation en coopérative d'insertion
- Création d'emplois pour promouvoir la filière et garantir le renouvellement générationnel

La souveraineté alimentaire de la Guyane repose sur une approche globale intégrant l'accès au foncier, l'industrialisation locale, la coopération entre producteurs, l'éducation à une alimentation responsable, le développement de la R&D et un financement adéquat.

Le projet « Guyane Révélée » est un exemple inspirant de cette ambition, en révélant le potentiel de notre territoire tout en intégrant les défis à relever pour un avenir alimentaire durable.

En travaillant ensemble, nous pouvons bâtir les fondations d'une autonomie alimentaire qui assurera le bien-être de notre population et la pérennité de notre précieuse biodiversité.

Dossier préparé par Katia Pulchérie-Émerendienne

Vous souhaitez vous former pour monter en compétences et/ou retrouver un emploi ?

La CTG vous accompagne à chaque étape.

Pour accéder à ces formations, rapprochez-vous de votre organisme prescripteur



Porc et œufs

« NOURRIR LE TERRITOIRE AVEC SES PROPRES RESSOURCES »

Entre défis économiques et essor de la production locale, les filières porc et œufs s'affirment comme des leviers clés pour renforcer l'autonomie alimentaire en Guyane. Brice Augustin-Constantin, secrétaire général d'INTERVIG*, en décrypte les enjeux.

Texte Sandrine Chopot

Centre de conditionnement de la coopérative avicole et cunicole de Guyane (CACG)

Quel est le rôle d'INTERVIG dans le développement des filières porc et œufs ?

INTERVIG accompagne la structuration des filières, de l'amont à l'aval, tout en assurant leur promotion. Nous faisons le lien entre les producteurs, les transformateurs et les distributeurs, afin d'adapter la production aux besoins du territoire. L'objectif est clair : mieux organiser les filières pour gagner en efficacité et en autonomie.

Comment se porte la filière œuf en Guyane aujourd'hui ?

La filière œuf est aujourd'hui l'une des plus structurées. Elle repose sur deux coopératives et un acteur privé qui ont produit ensemble plus de 20 millions d'unités en 2025. Cela nous permet de couvrir 100 % des besoins locaux, sans aucune importation. Mais cette réussite reste fragile. Un marché parallèle, sans traçabilité, se développe et menace l'équilibre de la filière structurée.

Et du côté de la filière porcine ?

La filière porcine est plus instable. Elle fonctionne en « dent de scie », avec des périodes de forte production suivies de difficultés d'écoulement. Le manque de transformation est un vrai frein. Aujourd'hui, nous vendons majoritairement des carcasses. Après une baisse liée à la hausse du coût de l'alimentation pendant la COVID, la filière connaît une vraie redynamisation depuis 2025, qui se confirme en 2026. En 2025, sur le segment du frais, la part de marché du porc local – incluant la viande fraîche et congelée – atteint un taux de couverture de 11 %. En revanche, si l'on considère uniquement la viande fraîche, ce taux s'élève à 87 %.

Deux filières essentielles dans l'agriculture locale ?

Elles participent pleinement à la dynamique agricole du territoire. La filière porcine, notamment, se structure avec la mise en place d'un atelier multiplicateur qui permettra d'améliorer la génétique locale. À terme, cela doit permettre d'augmenter les rendements et de stabiliser la production.

Les consommateurs privilégient-ils les produits locaux ?

Oui, clairement. Les Guyanais ont une vraie préférence pour les produits locaux, qu'ils jugent meilleurs sur le plan gustatif et qualitatif. Mais sur le porc, le prix reste un frein. La consommation est encore occasionnelle.

« LA FILIÈRE ŒUF EST AUJOURD'HUI L'UNE DES PLUS STRUCTURÉES. ELLE REPOSE SUR DEUX COOPÉRATIVES ET UN ACTEUR PRIVÉ QUI PRODUISENT ENSEMBLE PLUS DE 20 MILLIONS D'UNITÉS EN 2025 ».

Brice Augustin-Constantin, secrétaire général d'INTERVIG

Comment améliorer la présence du porc local ?

La clé reste l'augmentation des volumes. Plus on produit, plus les prix peuvent baisser, ce qui rendra ces produits accessibles à un plus grand nombre. C'est déjà ce que l'on observe : avec la hausse de la production, les prix commencent à diminuer.

La Guyane peut-elle atteindre l'autonomie alimentaire ?

Sur l'œuf, oui, nous y sommes déjà. Mais il faut rester vigilant face au marché informel. Sur le porc, l'autonomie est encore un objectif à atteindre, mais les bases sont là.

Quels sont les prochains défis à relever ?

Le défi est double : garantir une juste rémunération des producteurs tout en permettant aux Guyanais d'accéder à une alimentation locale de qualité. C'est tout l'enjeu de ces filières : nourrir le territoire avec ses propres ressources.

(* Interprofession de l'Élevage et Viandes de Guyane)

Des investissements nécessaires à plusieurs niveaux

- dans la transformation, encore trop peu développée
- dans l'installation de nouveaux éleveurs
- dans la transmission des exploitations, indispensable pour structurer durablement les filières



INTERVIG
3 rue Maissin
Cayenne
contact@intervig.org

06 94 21 32 29
www.intervig.org
@mangerlocal973

PUBLI-COMMUNIQUÉ

GBH engagé en faveur de la production locale

En Guyane, terre de biodiversité, la question de la souveraineté alimentaire a une résonance particulière. Alors que le territoire dépend encore largement des importations, GBH avec sa filiale Carrefour Matoury et Contact joue un rôle clé pour le développement de la production locale. Présent en Guyane depuis 1984, GBH agit pour développer la production locale aux côtés des producteurs guyanais.

Quelle est la vision de Carrefour Matoury et Contact en Guyane en matière de souveraineté alimentaire ?

Fabrice de Reynal, directeur régional de Carrefour Guyane : L'éloignement de la Guyane de ses fournisseurs habituels et naturels que sont la France et l'Europe n'est pas une fatalité. Carrefour Guyane, filiale de GBH, a la volonté de privilégier chaque fois que possible les fournisseurs locaux. Nous favorisons le produit local qui aura pour avantage d'être plus frais parce que fabriqué à seulement quelques kilomètres de nos rayons. Des produits qui sont donc forcément bien meilleurs pour nos clients. Notre métier c'est de fournir des produits de qualité donc plus nous faisons confiance au local et plus les produits vont satisfaire les Guyanais. C'est aussi une production qui sera accessible plus rapidement et qui ne dépendra pas des aléas du transport en avion et en bateau. La production locale est une évidence pour GBH. Croire en la production en Guyane et donc la soutenir, c'est aussi développer l'emploi local et participer à la création de richesse de notre territoire.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Qu'avez vous mis en place pour soutenir la production locale ?

Tout d'abord, Carrefour Guyane est le 1^{er} partenaire des producteurs locaux, nous soutenons tous les secteurs de productions locales dans nos magasins. Nous avons mis en place avec nos partenaires depuis 2016 un label « Produits d'ici » qui identifie la production « péyi » tout en la valorisant auprès des consommateurs. Nous prévoyons de lancer prochainement une marque « Jeunes pousses » pour donner de la visibilité aux jeunes entrepreneurs qui innovent. Ce premier contact avec la clientèle leur permettra d'aboutir à un véritable produit qui se retrouvera quelques années plus tard dans nos rayons.

Quelle place occupe la production locale dans vos magasins ?

En Guyane, nous avons près de 1 000 références dans nos magasins. Autres bonnes nouvelles, certaines marchandises comme le porc, les œufs, les bananes, occupent 100 % du rayon, c'est une vraie satisfaction.



www.carrefour-guyane.com



EW'AG®

Recevez nos derniers reportages
et ne manquez aucune sortie de magazine,
directement sur WhatsApp.



EWAG
Le dernier KaruMag est sorti 🇬🇵

il y a 3min

RESTAURATION COLLECTIVE: LE DÉFI DE LA PRODUCTION LOCALE

CHAQUE JOUR, DES MILLIERS DE REPAS SONT SERVIS DANS LES CANTINES SCOLAIRES, LES RESTAURANTS D'ENTREPRISES ET AUTRES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ. POUR LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE QUE NOUS AVONS RENCONTRÉS, L'ÉLABORATION DE MENUS À BASE DE PRODUITS LOCAUX EST UN DÉFI QUOTIDIEN. RÉGULARITÉ DES APPROVISIONNEMENTS, CALIBRAGE DES FRUITS ET LÉGUMES, QUANTITÉS OU MATURITÉ DES PRODUITS SONT AUTANT DE VARIABLES D'AJUSTEMENT QUI CONSTITUENT SOUVENT DES FREINS À LA CONSOMMATION DE PROXIMITÉ.



« FAIRE ENTRER LA GUYANE DANS LES ASSIETTES DES ÉLÈVES »

ASSURER 4 800 REPAS PAR JOUR, ÉQUILIBRÉS, AUX ÉLÈVES DES ÉCOLES MATERNELLES ET PRIMAIRES TOUT EN VALORISANT LES RESSOURCES DU TERRITOIRE, TEL EST LE DÉFI QUOTIDIEN DU SERVICE DE RESTAURATION MUNICIPALE DE LA MAIRIE DE CAYENNE. ENTRE ORGANISATION RIGOUREUSE, CONTRAINTES LOGISTIQUES ET VOLONTÉ POLITIQUE FORTE, IMMERSION DANS UN SERVICE ESSENTIEL AU CŒUR DES POLITIQUES PUBLIQUES LOCALES.

Texte Sandrine Chopot - Photo Christophe Fdole

Derrière chaque plateau servi dans les écoles de Cayenne se cache une mécanique parfaitement huilée. À la tête de ce dispositif, Georgette Darivon, cheffe de service de la restauration municipale à la mairie de Cayenne, pilote l'ensemble de la chaîne de production. « Mon rôle est d'organiser et de piloter tous les moyens nécessaires à la production et à la distribution des repas pour les enfants de la collectivité inscrits à la cantine », explique-t-elle. Cette mission globale

Des achats publics sous haute exigence

Comme toute collectivité, la mairie de Cayenne s'appuie sur les marchés publics pour sélectionner ses fournisseurs. Les critères sont multiples : qualité des produits, compétitivité des prix, capacité à répondre aux volumes attendus et respect des normes sanitaires. « La traçabilité des denrées, la fiabilité des livraisons, la conformité sanitaire des produits sont au cœur des exigences », tient à rappeler Georgette Darivon.

recouvre des responsabilités multiples : planification de la production, validation des menus, suivi budgétaire, gestion des marchés publics et respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité (QHSE).

Ainsi, chaque matin, dès 5h45, les équipes de la cuisine centrale sont à pied d'œuvre. Objectif : garantir une livraison des repas dès 10h30 dans les établissements scolaires. Une logistique bien rodée, qui repose sur un système de production en liaison chaude, assurant à la fois qualité gustative et sécurité sanitaire. Concrètement, la chaîne de production s'articule en plusieurs étapes : préparation des plats en amont, souvent dès la veille, cuisson en cuisine centrale, conditionnement en bacs inox, maintien en température dans des containers chauffants, puis acheminement vers les cuisines satellites.

À chaque maillon, les contrôles sont stricts. « Nous appliquons des procédures rigoureuses : suivi des températures, traçabilité des produits, autocontrôles et respect du Plan de maîtrise sanitaire. Les normes sont précises : plus de 63 °C pour le chaud, moins de 4 °C pour le froid, avec un suivi QHSE constant et des contrôles réguliers des services de l'État » explique Georgette Darivon. Une exigence de tous les instants, qui garantit aux élèves des repas sûrs, servis dans le respect des standards sanitaires les plus stricts.

Fruits et légumes : le maillon fragile

Côté ingrédients, le choix du local ne relève pas d'un simple affichage. Il s'inscrit dans une volonté concrète : faire entrer la Guyane dans les assiettes des élèves. Pour ce faire, des partenariats structurants sont mis en place avec les producteurs locaux et entreprises de proximité. « C'est une vraie orientation du service : soutenir l'économie guyanaise tout en proposant des produits frais, adaptés aux habitudes alimentaires des enfants, favoriser une meilleure qualité gustative tout en réduisant notre empreinte carbone liée au transport », souligne Georgette Darivon.

Dans les cuisines centrales, cet engagement se traduit déjà par des résultats tangibles. La viande, notamment le porc et le bœuf frais, est aujourd'hui 100 % locale,



fournie par PROPAG. Les œufs proviennent de la CACG. Quant au poisson, il arrive directement des eaux guyanaises grâce à L'Écaille, qui approvisionne les cuisines en espèces emblématiques comme le machoiran, l'acoupa ou le croupia.

Cet ancrage territorial s'étend aussi aux produits laitiers, fournis par la SOLAM : si la transformation est locale, les matières premières restent souvent importées. Dans cette dynamique, de nouveaux savoir-faire émergent. Des producteurs guyanais développent des activités de transformation, comme le poisson ou le poulet boucané, enrichissant progressivement l'offre disponible.

Côté fruits et légumes, le potentiel est bien là, mais les volumes restent un défi. « Mon panier Guyane » livre chaque mois, manioc, dachine ou patate douce, en quantités encore modestes, autour de 800 kg. Dans les menus, on retrouve aussi pastèques, ananas, agrumes ou encore pitaya, au fil des saisons et des arrivages. Mais nourrir 4 800 enfants chaque jour impose une réalité incontournable : le local ne suffit pas toujours. « Nous faisons face à des besoins très importants que la production locale ne permet pas toujours de couvrir, notamment en raison de volumes insuffisants ou irréguliers », indique la cheffe de service. Pour garantir la continuité du service, certains fournisseurs, comme Midi Caraïbes, jouent un rôle clé en adoptant une approche hybride, combinant approvisionnement local et importation. « Cela nous permet d'assurer la continuité du service malgré les limites de production locale », poursuit-elle.

Les cuisines centrales participent pleinement à la réduction des inégalités en garantissant un accès quotidien à des repas équilibrés et de qualité. Elles

s'inscrivent ainsi au cœur de notre ambition d'une ville plus juste, plus inclusive et attentive à chacun.

S'adapter en permanence

À Cayenne, la cuisine centrale fait face à des défis qui illustrent, à plus grande échelle, les fragilités du système alimentaire local.

Logistique sous tension, coûts de transport élevés, mutualisation encore limitée : la chaîne d'approvisionnement reste vulnérable. À cela s'ajoutent des approvisionnements locaux parfois irréguliers, tant en volume qu'en qualité ou en respect des délais. Et de poursuivre : « Nous devons régulièrement ajuster les menus, remplacer certains produits ou adapter nos commandes en fonction des disponibilités ».

EN CHIFFRES

- 4 800 repas par jour
- 19 200 repas par semaine
- 516 209 repas par an
- 2 cuisines centrales
- 32 établissements scolaires
- 2 crèches
- 26 agents
- 3 camions

Autre difficulté majeure : une offre locale encore peu lisible. Produits disponibles, saisonnalité, conditionnements... Autant d'informations qui peinent à circuler efficacement. En parallèle, l'accès à la commande publique demeure complexe pour les producteurs, confrontés à des exigences administratives et organisationnelles encore difficiles à maîtriser.

Dans les cuisines, ces contraintes se traduisent concrètement. Le recours aux produits bruts nécessite des compétences spécifiques, encore inégalement présentes, et impose une capacité d'adaptation constante. Ici, le budget n'est pas au cœur du problème. La question centrale reste celle de la sécurisation des approvisionnements, en particulier locaux. Un enjeu clé, au croisement des politiques publiques et des réalités de terrain, qui renvoie directement à une ambition plus large : celle de la souveraineté alimentaire.

C'est en cela que les cuisines centrales « représentent un véritable outil stratégique », intervient Claudine Prepont, conseillère municipale, Délégation cuisine municipale de la mairie de Cayenne. Par leur volume et leur place, « 516 209 repas par an », rappelle l'élue, elles ont un pouvoir d'influence en matière de « structuration des circuits courts, de développement des partenariats avec les producteurs locaux, et plus globalement dans le fait d'inscrire la ville de Cayenne dans une démarche exemplaire en matière de transition alimentaire ».

Éduquer en nourrissant

Au-delà de leur fonction nourricière, les repas scolaires jouent également un rôle pédagogique et social. Ils contribuent à l'apprentissage d'une alimentation équilibrée, à la découverte de produits locaux, à la valorisation des cultures alimentaires guyanaises.

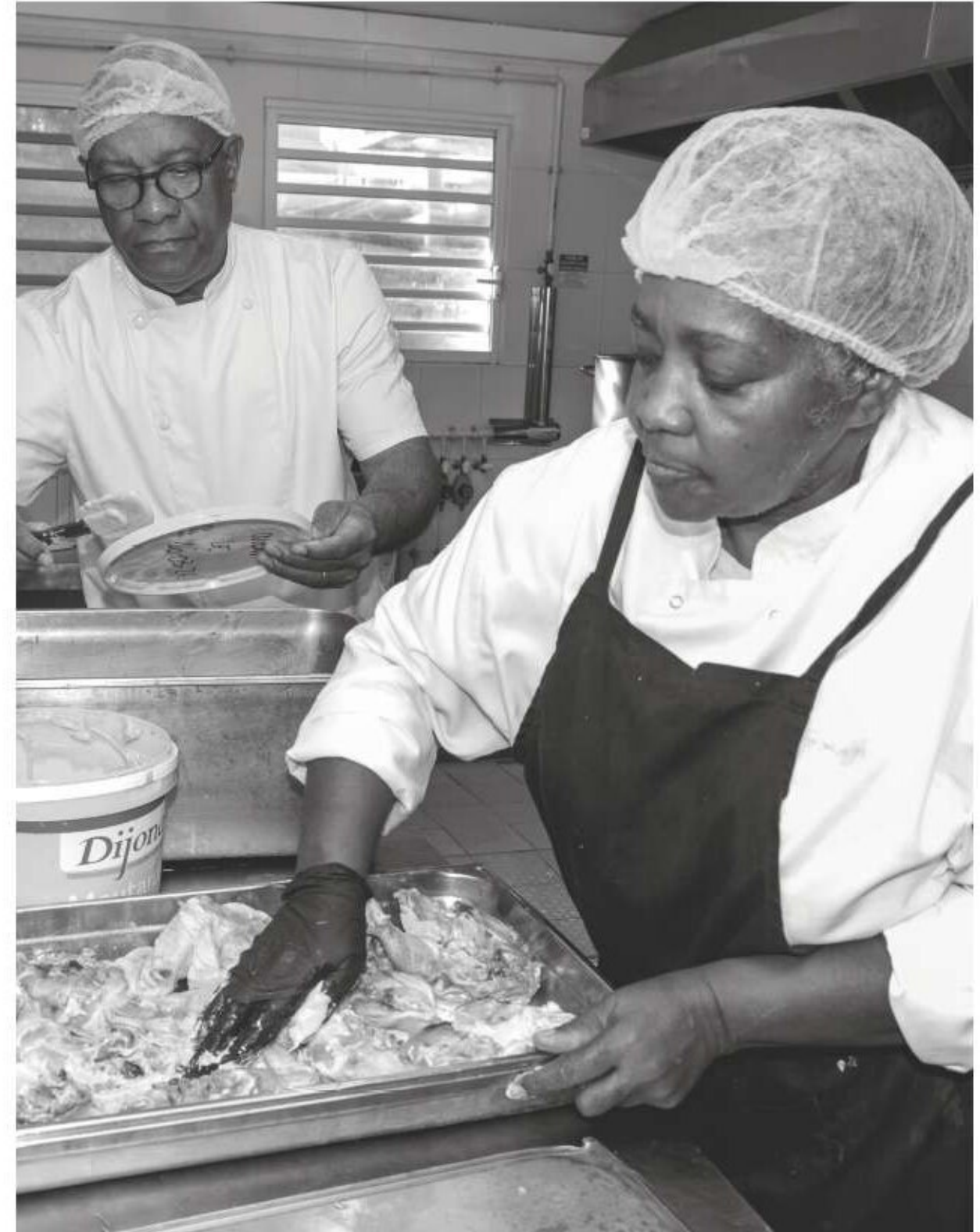


« Des actions de sensibilisation peuvent également être menées en lien avec les établissements scolaires », note la cheffe de service. De même, ce système de repas scolaires collectifs participe à la réduction des inégalités, garantissant un accès quotidien à des repas équilibrés et de qualité. Ce qui concourt à « l'ambition d'une ville plus juste, plus inclusive et attentive à chacun », complète Claudine Prepont.

Pour les années à venir, plusieurs axes d'amélioration sont identifiés. Il s'agit de développer l'approvisionnement local, de sécuriser les volumes disponibles, de renforcer les partenariats avec les producteurs, d'améliorer la qualité nutritionnelle. « Notre objectif est d'augmenter la part de produits locaux tout en garantissant la continuité et la qualité du service », conclut Georgette Darivon.

Entre volonté politique, adaptation permanente et construction progressive d'un écosystème local, la restauration scolaire de Cayenne avance pas à pas vers un modèle plus autonome, sans jamais perdre de vue son impératif quotidien : servir, coûte que coûte.

« 90 % DE FAIT MAISON »



AUX COMMANDES DE SA PROPRE CUISINE CENTRALE DEPUIS 2013 VIA SA FILIALE NUTRIPAUL, LA CLINIQUE SAINT-PAUL VEUT AMPLIFIER LA DIMENSION LOCALE DE SON OFFRE ET REHAUSSER LE STANDARD DE LA RESTAURATION EN STRUCTURES DE SOIN.

Texte Mathieu Rached - Photo Jean-Albert Coopmann

C'est à la clinique de l'anse Colas, face à la mer et à quelques kilomètres de l'accueil de la clinique Saint-Paul, que les repas servis à l'ensemble des patients du groupe sont préparés. Dans la cuisine de NUTRIPAUL, filiale du groupe depuis 2013*, Jimmy Debrose et ses huit salariés produisent 450 à 500 repas par jour. Une partie « en chaud » sur place, servie le jour même aux patients en soins psychiatriques de la clinique de l'anse Colas, l'autre « en froid », réfrigérée et stockée pour être livrée le lendemain matin sur les sites satellites du groupe (la clinique Saint-Paul, la résidence pour seniors de l'Âge d'or, le Bâtiment des Fleurs dédié aux soins de rééducation fonctionnelle), où ils seront réchauffés, conditionnés et servis.

Au menu du jour : gombos et betterave en entrée ; poulet au four, gratin de banane jaune ; melon pour le dessert. Une composante locale assumée et revendiquée par la direction du groupe qui s'est fixée comme objectif de réussir à « donner une couleur territoriale à la composition des repas ». Depuis fin 2025, une commission repas se réunit tous les mois afin, précisément, de mettre en place une politique tournée autour de l'alimentation avec « une maximisation du



bio et une maximisation des produits locaux », décrit Manuel da Silva, directeur adjoint du groupe. Au-delà de la provenance des ingrédients, l'enjeu est aussi d'avoir un regard territorial sur la composition des menus, c'est-à-dire de prendre pleinement en compte les coutumes alimentaires. C'est une attente forte de la part des patients qui ressort des enquêtes menées par un organisme indépendant d'évaluation des centres de santé, et un objectif qu'ont intégré les équipes de NUTRIPAUL qui veulent pouvoir assurer une offre de restauration « plus proche des repas maison ».

Cela passe par le fait de produire le maximum en cuisine, 90 % de la production des repas est réalisée par les équipes de Jimmy Debrose. « On achète très peu de produits finis. Gâteaux, pâtisserie, pâte brisée sont faits maison. Toutes les crèmes aussi, crème de maïs, crème de riz au lait, crème vermicelle... » Manuel da Silva voudrait aller encore plus loin : « Mon but est de faire en sorte que, quand on vient à la Clinique Saint-Paul, on n'ait pas l'impression d'être en train de manger la même chose que si on était hospitalisé à Paris ou à Marseille ». Si l'offre des grossistes est principalement structurée autour de produits calibrés, européens, comme les pommes de terre, le jus de pomme ou de raisin, le challenge pour une structure locale est ainsi de pouvoir proposer de l'igname comme féculent et du jus de goyave en dessert.

Ils sont une douzaine d'acteurs locaux (producteur et grossistes) à assurer l'approvisionnement, à raison de 3 livraisons chaque semaine. « En général, on n'a pas de surprise en termes de quantité mais cela peut arriver, et on s'adapte », sourit Jimmy Debrose qui pilote la production des repas depuis 26 ans. À ces commandes régulières et programmées, s'ajoutent des opportunités de dernière minute en fonction des saisons des fruits et légumes. « Un producteur pourra m'appeler en direct et me proposer une récolte qu'il doit écouler, comme c'est le cas avec la caïmite qu'on a proposé en dessert cette semaine ». Aujourd'hui, la seule chose qui n'est pas cuisinée par ses équipes

c'est le poisson local, car du fait du public cible, il est impératif que le poisson soit débarrassé de ses arêtes. « Or il n'y a pas encore de structure en Martinique qui propose des filets à un prix abordable pour la restauration collective », constate le responsable.

Une fois les ingrédients réunis, pour organiser sa production quotidienne des 500 couverts, Jimmy Debrose travaille à partir des fiches repas très précises, soins médicaux obligent, élaborées par la commission nutrition et la commission repas du groupe de la clinique Saint-Paul. « Les menus sont prévus au gramme près » et la mise en production est une affaire bien rodée, chaque admission génère une commande repas qui sera plus ou moins spécifique, adaptée à la situation médicale du patient, aux soins qu'il s'apprête à recevoir et à ses préférences en termes de goût. « Au total, on sort une dizaine de variations du repas du jour », explique le responsable des cuisines.

En tant que filiale du groupe, NUTRIPAUL a la main en interne sur les investissements et les arbitrages des ingrédients et des coûts, ce qui donne un repas moyen dans une tranche haute à 3,50 € et une part stable de produits d'origine locale. « Les prix varient fortement en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité des récoltes, mais on arrive à se fournir auprès de producteurs locaux pour une grande partie de notre approvisionnement. On se tient à 70 % des fruits et légumes et 30 % de la viande issus de la production locale ». Au delà des pourcentages, l'enjeu réside réellement dans l'expérience du patient. Car, à l'échelle d'une structure de soins, l'enjeu est ailleurs

car un repas conçu localement et sur-mesure revêt aussi une dimension d'éducation thérapeutique pour une patientèle souvent concernée par le diabète ou l'hypertension. « La prestation repas dans l'établissement de santé peut passer un message, en termes de choix et d'association d'ingrédients, de l'alternance des protéines végétales et animales comme du point de vue des quantités proposées ». Les patients ont des attentes, les soignants des objectifs, l'équipe de NUTRIPAUL agit en interface pour créer une offre quotidienne qui soit dans un standard élevé. « On va doubler le coût du pain pour chaque repas », se félicite par exemple Manuel Da Silva, qui a convaincu le conseil d'administration en leur faisant goûter le pain actuel et celui du nouveau prestataire en boulangerie.

13 ans après avoir repris la gestion des repas à son compte, NUTRIPAUL veut pouvoir continuer à conjuguer rentabilité financière et amélioration de l'expérience patient. « On ne peut pas être noté 80 à 90 % de satisfaction pour la qualité de soins et réduire notre moyenne avec 70 % de satisfaction pour la prestation repas », décrit-il pragmatique. « Que ton alimentation soit ta meilleure médecine », compléterait sans doute Hippocrate.

*Fin 2012, après un énième dépôt de bilan, la clinique Saint-Paul a repris la main sur les missions, équipements et salariés de l'ancien prestataire de restauration collective du site.





« IL FAUT TOUJOURS UNE SOLUTION DE SECOURS »

À BAIE-MAHAULT, SCOLAREST PRÉPARE JUSQU'À 3 000 REPAS PAR JOUR. DEPUIS 20 ANS, CETTE ENTREPRISE FAMILIALE MISE SUR LE GOÛT ET LA QUALITÉ, PRIVILÉGIANT LES PRODUITS LOCAUX DÈS QUE C'EST POSSIBLE.

Texte Caroline Bablin - Photo Lou Denim

5 heures. Après la douche obligatoire, les cuisiniers revêtent la tenue réglementaire. Le mercredi est traditionnellement une journée moins chargée avec un peu plus de 650 repas à préparer. C'est bien moins que les autres jours de la semaine où quelque 3 000 repas sont concoctés chaque matin.

Scolarest est une entreprise familiale créée en 2006 par Claude et Patrick Esther. Claude est la responsable de la production. Patrick, lui, est le gestionnaire. Ils travaillent avec leurs deux fils, Mickaël, qui s'affaire en cuisine et se charge de la maintenance du matériel, Nicolas, chargé d'organiser les approvisionnements et qui donne aussi un coup de main à la production, et trois cuisiniers, Charly, Jude et William.

Claude est arrivée dès 3 h 30. Elle a déjà contrôlé que tout est en place en « zone chaude » comme en « zone froide » et que les ustensiles sont prêts à

fonctionner. Chacun peut alors rejoindre son poste. Au menu du jour : carottes râpées, riz-haricots rouges et chiquetaille de morue.

« On a commencé, mon mari et moi, dans un petit local à Jarry. On faisait 450 repas par jour », se souvient Claude Esther. Aujourd'hui la société est installée à Beausoleil, à Baie-Mahault. Du lundi au vendredi, Scolarest fournit les repas pour les élèves et personnels d'établissements de l'enseignement privé à Baie-Mahault et dans les communes alentour, quelques crèches et des établissements accueillant des personnes handicapées. « Nous travaillons en liaison chaude, tout ce que nous produisons est livré le jour même et rien n'est cuisiné à l'avance. »



Des fruits et légumes locaux

À 8 heures, la préparation des repas est déjà bien avancée. De son côté, Claude Esther réceptionne la livraison de melons, en provenance directe de Saint-François. Les melons font partie des fruits locaux que la société est en mesure de traiter, avec les ananas, les pastèques et les bananes. « Pour les mangues, ce n'est pas possible. Nous ne parvenons jamais à avoir 3 000 fruits à la bonne maturité, en même temps », explique Claude Esther. Déjà, pour les bananes, ce n'est pas si évident. Si elles sont un peu noires, les enfants ne les mangent pas, si bien qu'il faut toujours prévoir une dizaine de cartons supplémentaires.

Les crudités – concombres, tomates, carottes, salades... – sont lavées, désinfectés, épluchés et préparés sur place, en « zone froide ». Quant aux légumes et racines, ils sont livrés à un prestataire chargé de l'épluchage qui les met sous vide afin qu'ils soient immédiatement utilisés. « Il n'y a que les bananes plantain que nous épluchons nous-mêmes », précise cette dernière.

Taille minimum requise

Ce jour-là, Claude Esther n'est pas satisfaite de la livraison qui vient d'arriver. Plusieurs melons n'ont pas la taille requise. Sur place, les fruits sont lavés, désinfectés et coupés en quartiers. Un melon trop petit ne peut être servi. En restauration collective, les produits doivent répondre à certaines normes et c'est une des difficultés rencontrées lorsqu'on souhaite s'approvisionner en local. Pour les ananas, c'est la même chose. « Nous épluchons gras pour qu'il ne reste pas d'yeux sur les quartiers d'ananas, mais ça veut dire qu'on ne peut pas traiter un fruit trop petit. »

Alors il faut s'adapter sans cesse. Ce jour-là, Claude Esther va devoir trier les melons qui lui ont été livrés, garder ceux qui ont la taille convenable et retourner au fournisseur les fruits trop petits afin qu'ils soient remplacés. Résultat : dans une des écoles, des compotes seront servies à la place des melons.

QUELQUES CHIFFRES

Un repas pour 3 000 personnes, c'est, selon la composition du menu :

- 50 bouteilles de 50 cl de vinaigrette « maison »
- 100 bouteilles de 50 cl de sauce créole
- 350 à 450 kg de viande
- 150 à 250 kg de crudités (concombres, tomates, carottes...)
- 450 à 500 kg de melons ou pastèques
- 800 kg d'ananas
- Entre 800 kg et 1 tonne brut de racines
- 200 à 250 kg de riz
- 250 à 350 kg de pâtes
- 20 à 25 kg de piments végétariens par semaine
- 100 kg net d'oignons frais par semaine
- 10 à 12 kg net d'ail frais par semaine

Une tentative avec des pêcheurs de la Désirade

Claude Esther est extrêmement vigilante sur la qualité et l'origine des produits qu'elle utilise. Pour les fruits et légumes, elle se fournit en local tant que possible. En revanche, pour la viande et le poisson, ce n'est pas possible. Les coûts sont trop élevés et les producteurs de viande guadeloupéens ne disposent pas forcément des agréments sanitaires indispensables à la restauration collective. Chez Scolarest, la viande est donc surgelée et provient de l'Hexagone. Elle est d'origine française, espagnole ou allemande. Claude Esther s'interdit d'utiliser la viande en provenance de Pologne ou d'Ukraine. « C'est inscrit dans notre cahier des charges », insiste cette dernière, toujours soucieuse de la provenance et de la qualité des viandes. « Ça nous a évité certains déboires tels que le scandale de la viande de cheval vendue comme du bœuf il y a quelques années* ».

Quant au poisson, Scolarest a fait une tentative avec des pêcheurs de la Désirade. « Nous avons accepté de payer un peu plus cher le poisson pour nous fournir en local, mais ça n'a tenu que quelques mois. Il était difficile, pour les pêcheurs, de nous fournir régulièrement et dans des quantités suffisantes. »

S'adapter en permanence

La régularité des approvisionnements est la plus grande difficulté à surmonter pour qui souhaite se fournir en produits locaux frais. Si les menus sont établis pour cinq semaines, « je n'affiche que deux semaines à l'avance, note Claude Esther. Et même ainsi, nous devons souvent faire des modifications de dernière minute. » Ce que ne comprennent pas toujours les parents d'élèves, qui se plaignent lorsque les menus annoncés ne sont pas respectés. Car avec les produits locaux, il n'est pas rare que la livraison n'arrive pas le jour indiqué, ou comme ce matin-là, qu'elle ne soit pas conforme à la commande. Alors il faut improviser, avoir toujours une solution de secours pour offrir aux enfants et jeunes un menu complet. Ces derniers reconnaissent cependant le goût de la qualité. Ainsi Scolarest est réputée pour sa vinaigrette et sa sauce créole. Ici tout est fait maison. L'ail, les oignons et piments végétariens – « Nous en utilisons de très grandes quantités dans nos préparations », note Claude Esther – sont produits en Guadeloupe, pressés, hachés et ciselés sur place. « Les enfants en raffolent. On a même des parents qui sont venus nous demander notre recette de vinaigrette », confie la cheffe dans un sourire.

Mais maintenant il est presque 10 heures, les cuisiniers ont abandonné leurs tabliers et se préparent à aller livrer les repas. Les barquettes, saladiers, bouteilles de sauce sont conservés dans des containers pour



être maintenus à bonne température. Claude Esther va commencer le nettoyage des cuisines et rester en veille au cas il y aurait un souci dans une livraison. À leur retour, les cuisiniers se chargeront de la vaisselle, du lavage et de la désinfection des ustensiles. « Ici tout le monde fait tout », note la responsable de la production, intransigeante sur le respect des procédures, tout en saluant l'engagement de son équipe. Demain, tout doit être en place pour une nouvelle production.

*En 2013, l'entreprise Spanghero, fournisseur de l'usine Findus, avait acquis de la viande surgelée auprès d'une société de négoce située à Chypre. Il s'est avéré que la viande vendue comme du bœuf était en fait du cheval, suscitant un véritable scandale économique et médiatique.

TRAÇABILITÉ...

Tout est minutieusement contrôlé. Chaque produit qui sort de la réserve est dûment répertorié, photo de l'étiquette à l'appui, grâce à une application élaborée par Mickaël Esther. Et comme le veut la réglementation, des échantillons de chaque plat sorti du laboratoire sont conservés en vue d'éventuels contrôles et analyses. Ces procédures sont indispensables au cas où surviendrait un cas d'intoxication alimentaire ou si l'un des produits venait à faire l'objet d'un rappel.

... HYGIÈNE...

Ustensiles et flacons bleus pour la « zone froide », ustensiles et flacons rouges pour la « zone chaude », pas question de risquer une contamination d'une zone à une autre. En « zone froide », sont traités les fruits et les légumes locaux souvent plus « terreux » que des produits importés. « Ça choque certaines personnes, mais c'est une obligation réglementaire, les fruits et légumes sont lavés à l'eau à laquelle on ajoute un peu d'eau de javel », explique Claude Esther. Une salade, par exemple, c'est deux lavages et trois rinçages...

... ET SÉCURITÉ

L'autre point d'extrême vigilance concerne les allergies alimentaires. Les crustacés sont par exemple bannis des préparations, tout comme les kiwis, un fruit auquel les enfants sont plus susceptibles d'être allergiques.



Laurence Lascary
Emmanuelle Demay
Khris Burton
Stéphane Puig
Gwénola Balmelle
Ethan Rinaldo
Nicolas Lecx
Claude Esther
Jimmy Debrose
Charles Larcher
Jean-Claude Florentiny
Édouard de Reynal
Shuley Billot
Valentin Lacroix
Léevyn Foett
Santas De La Cruz

LES YEUX DU MÉDIA

Jérémy Paulmin
Mae Afik Paulmin
Caroline Legrand
Laurent Stamm
Rodny Pelage
Marie Gaudray
Sarah Ortolé
Claudine Frédéric
Laurence Lascary
Emmanuelle Demay
Khris Burton
Stéphane Puig
Gwénola Balmelle
Ethan Rinaldo
Nicolas Lecx

LE CINÉMA PORTE UNE PROMESSE PLUS GRANDE QUE LUI, ET LAURENCE LASCARY EST BIEN DÉCIDÉE À LUI FAIRE TENIR PAROLE. LA PRODUCTRICE GUADELOUPÉENNE QUI A GRANDI À BOBIGNY CROIT AU POUVOIR DU SCRIPT, À CES RÉCITS QUI FAÇONNENT NOS IMAGINAIRES ET ENSEMENCENT LE RÉEL, CES HISTOIRES QUI NOUS CHANGENT INTÉRIEUREMENT PARCE QU'ELLES NOUS PERMETTENT D'EXISTER À L'ÉCRAN. RENCONTRE AU CINÉMA ALICE GUY QUI VIENT D'OUVRIER SES PORTES À BOBIGNY.

« *Le secret ? Je n'ai pas de plan B* »

Propos recueillis par Mathieu Bachez - Photo Aubane Nesty

« Votre boîte de production s'appelle De l'autre côté du périph' (DACP), qu'est-ce qui a changé entre grandir de l'autre côté du périph' dans les années 80 et aujourd'hui ? »

Je dirais que les jeunes qui grandissent en périphérie ont la chance de pouvoir davantage se voir à l'écran que nous dans les années 80 et 90. Ils se voient devant la caméra mais aussi derrière la caméra, et ça change beaucoup de choses. De fait, on a beaucoup, beaucoup de talents issus de ces quartiers, issus de ces minorités, qui ont pu se hisser à un très haut niveau, gagner des prix à l'international, être représentés dans les plus grands festivals. Donc je pense que le paradigme a vraiment changé, et d'autre part, que les jeunes se mettent moins de barrières que nous à leur âge. Sans être devenue « banale », la réussite fulgurante des jeunes est quelque chose qui est là, qui s'est développée. Et la « jeunesse » n'est plus tout à fait synonyme de manque de compétence comme c'était le cas il y a 20 ou 30 ans.

« C'est plus facile aujourd'hui d'être jeune, noir et de grandir en banlieue ? »

(Sourire) Je ne le dirais pas comme ça. Les discriminations, les inégalités, les difficultés économiques et sociales sont toujours là, simplement il y a un horizon et un champ des possibles qui s'élargit, oui. Je pense aussi que les jeunes ont une espèce de feu en eux et qu'ils se sentent capables de toutes les opportunités. Par exemple, ils connaissent peut-être mieux leurs droits notamment pour ce qui touche à l'orientation scolaire. À mon époque, on plaçait un peu mécaniquement les jeunes, surtout les jeunes garçons, dans les filières techniques, quel que soit leur niveau de compétence, aujourd'hui, ça se fait beaucoup moins... Les barrières sont

toujours là, mais j'ai l'impression que cette nouvelle génération se sent davantage en capacité de déjouer la situation.

« Grâce au cinéma ? »

En partie sans doute, oui. Il y a un enjeu très clair : qui tient le stylo ? Qui écrit l'histoire ? Et comment faire en sorte que ces narratifs-là soient entendus et, plus important, qu'ils soient respectés dans leur intégrité. Parce que les personnes qui décident des projets n'ont pas le même vécu que ceux qui les racontent, donc en tant que productrice, on veut favoriser cette rencontre, et faire exister ces histoires avec leur authenticité. C'est d'ailleurs ce qu'attend le public.

« Jeune ado guadeloupéenne, à Bobigny, qui avez-vous eu comme modèle ? »

C'étaient mes parents. C'était ma mère, parce que je crois que c'était la personne la plus populaire que je connaissais. Elle arrivait à voir le bien en chaque personne. J'étais très admirative de cette capacité d'aimer les autres et de les accepter comme ils étaient. Et c'était mon père, parce que lui, il est toujours animé par le désir de changer le monde, d'aider les gens qui sont défavorisés. Et puis il a un côté « zéro limite » qui, je pense, m'a beaucoup inspirée : il a toujours fait ce qu'il voulait et il ne s'est jamais laissé empêcher de faire quoi que ce soit. Cette détermination et cette confiance en lui m'ont aidé à me construire et à avoir, moi aussi, confiance en moi. Et après, je prenais des modèles dans les films que je regardais. À commencer par le Cosby show parce que c'était des personnages auxquels je pouvais m'identifier. J'ai aussi beaucoup aimé le film Fame de Parker, parce que ça montrait des jeunes qui avaient un talent et qui étaient déterminés à réussir.

À partir de quand le métier de productrice de cinéma vous a fait rêver, et à partir de quand avez-vous su que ça serait possible ? J'ai commencé à en rêver à partir du lycée, mais je ne connaissais pas bien les métiers. Au départ, j'étais attirée par les médias, la culture et donc le métier que je connaissais, c'était journaliste. Finalement, j'ai pris une autre voie, j'ai fait plutôt des études commerciales et de management, puis une maîtrise en sciences de gestion. Et j'ai passé 2 ans chez France Télécom comme apprentie dans un service marketing puis dans la branche entreprise, c'est là que je me suis dit ça ne va pas être possible... Ensuite, quand j'ai reçu les premières offres d'emploi en commercial ou informatique j'ai sombré, parce que je me rendais compte que je ne voulais pas du tout faire ça (je pense même que j'ai fait une sorte de mini-dépression).

Je me suis réorientée, j'ai suivi une formation à la Sorbonne qui présentait toutes les étapes, toute la filière audiovisuelle, du développement artistique jusqu'à la distribution, la diffusion télé, en passant par le financement, etc. C'était vraiment très large, j'ai pu voir tous les métiers. Et là, c'est devenu très concret. J'ai vu que la production m'intéressait le plus, avec la dimension 360° du métier puisqu'on est présent surtout sur tous les sujets : l'artistique, la fabrication, le juridique, le marketing, la communication, etc. J'ai pu enchaîner plusieurs stages, chez Studio Canal, chez Unifrance à New York puis dans l'entreprise émergente de deux guadeloupéens, comme moi, qui étaient jeunes, comme moi et qui venaient de banlieue comme moi. Je pense que ce passage a pas mal compté dans mon parcours, que ça m'a rendu plus forte. Ça a vraiment désacralisé l'entrepreneuriat, parce que je pouvais m'identifier à eux.

Depuis le succès populaire du film l'Ascension jusqu'au phénomène Zion, vous faites référence dans l'industrie du cinéma, quel regard portez-vous sur les 15 dernières années. Ça a été plus facile que vous ne l'imaginiez, plus ingrat, plus hasardeux... ?

(Sourire) En fait, c'était très périlleux mais j'ai l'impression d'avoir réussi, à ma manière. D'abord, ce n'est pas une réussite qui m'est tombée dans le bec. Il a fallu faire preuve de résilience, attendre, être opiniâtre aussi, être capable de saisir les opportunités. Surtout, à mon sens, c'est une réussite parce que je ne suis pas devenue quelqu'un d'autre. En fait,

j'ai composé avec ce que j'étais, ce que j'avais entre les mains pour réaliser mon projet.

À quoi vont ressembler les quinze prochaines années ?

Beaucoup de films, une boîte qui se développe, des séries. Et encore plus de projets ultramarins ! C'est l'ambition que j'avais au départ, et l'expérience que j'ai vécue avec Zion de Nelson Foix m'encourage à poursuivre dans cette direction.

Quelle est la principale qualité à avoir en tant que productrice ?

J'hésite entre deux qualités qui sont assez proches, être résilient et avoir la foi. Mais finalement, le fait d'avoir la foi, avoir confiance, ça rend résilient, ça signifie qu'on ne se laisse pas abattre au premier échec, au premier « non » pour continuer. Et bien sûr, malgré le fait d'avoir la foi et de travailler dur pour faire exister un film et un récit qui vous touche, il y a beaucoup de projets qui ne trouvent pas preneur. Ça m'est arrivé aussi de sortir un film en salle qui n'a pas du tout marché. Ce sont les montagnes russes, la vie de productrice de cinéma.

Et le principal défaut qu'on a forcément ?

Le défaut des producteurs, c'est le défaut de la qualité, ça veut dire être trop optimiste. Parce qu'il faut qu'on soit optimiste, sinon on meurt (rire). Donc en réalité, vous ne vous découragez pas, mais vous vous organisez par rapport à un projet. Et puis des fois, on peut être déçu quand on fait lire un projet, parce qu'on peut oublier qu'en face de nous, on a des personnes qui n'ont pas le même référentiel, qui peuvent ne pas être touchées de la même manière par le récit... Alors que nous, on l'adore !

À quoi ça sert le cinéma ?

Ça permet de nourrir les gens, leur imaginaire, de les faire grandir, de les éveiller, d'éveiller les consciences, de les nourrir spirituellement, intellectuellement. De faire vivre beaucoup d'émotions, de divertir.

En 2017, vous avez été nommée Chevalière de l'Ordre national du mérite ?

Qu'est-ce que cela a représenté pour moi ? En fait, c'est Audrey Azoulay qui, lorsqu'elle était au ministère de la Culture a proposé mon nom pour recevoir cette distinction. Et j'ai trouvé ça chouette parce que je pense qu'il faut qu'on prenne notre place partout, y compris sur ces terrains-là. Et c'était une reconnaissance aussi



de mon travail, de ma vision et de ce que j'avais envie de poursuivre. Et quand je l'ai reçue, j'ai été très touchée par la fierté de mes parents, de mes proches, etc. C'était une célébration, sous une tempête de neige qui avait bloqué la capitale et pas mal d'invités à la cérémonie (rire). Mais ce que je retiens, c'est surtout un moment de pause, où on lève la tête, on respire, on se dit « c'est pas mal ce que tu fais ».

Et ce sentiment perdure-t-il ?

Oui, ça perdure, parce que je suis fière de ce que je fais, mais je ne reste pas là-dessus. Il

reste encore beaucoup de choses à faire, je pense que je suis loin d'avoir tout montré, d'avoir tout compris.

Vous doutez parfois d'y arriver ?

Il y a un moment où j'ai douté, c'était pendant le covid, après le deuxième confinement. Je ne savais pas si ça serait encore possible de continuer. Et finalement, je suis toujours là. En fait, à chaque fois où j'ai douté, je savais que je ne pourrais pas faire autre chose. Je n'ai pas de plan B, c'est mon secret.

3,26 MILLIONS
IL S'AGIT DU NOMBRE DE
TONNES DE MARCHANDISES
TRAITÉES EN 2025 PAR LE
GRAND PORT MARITIME DE
LA MARTINIQUE, SOIT UNE
PROGRESSION DE 3 % PAR
RAPPORT À 2024.



© JEAN-ALBERT COOPMANN

ELLE A DIT

« Il est important pour nous de faire connaître la Maison des femmes parce qu'elle se veut être un guichet unique pour ces femmes (victimes de violence, N.D.L.R.). Dans cette Maison, elles trouveront l'ensemble des acteurs qui interviennent, l'ensemble des réponses qui doivent être portées et c'est aussi un centre de ressources en termes d'information et d'orientation. »

Florence Francisque, coordinatrice du réseau VIF (violences intrafamiliales) du conseil départemental, le 7 mars 2026 à l'occasion du 1er anniversaire de la Maison des femmes située Morne Caruel, aux Abymes, en Guadeloupe.



© DR



© WIKIMEDIA COMMONS/CC BY 2.0/BRUNO KELLY/AMAZONIA REAL

AMAZONIE DÉFORESTATION ZÉRO ?

Le Brésil a lancé le mois dernier un nouveau plan climatique, garantissant la protection de l'Amazonie au cœur de sa stratégie pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, largement générées par la déforestation. Le pays vise - 67 % d'ici 2035 et s'engage à ramener la déforestation à zéro d'ici 2030. Entre août 2025 et janvier 2026, la déforestation a déjà chuté de 35 % selon l'INPE, Institut national de recherche spatiale du Brésil.



© PATRICE GONFLIER ET RÉMI DE FRANCE

GUADELOUPE AU SON DE LA BIGUINE

Les rythmes de la biguine vont résonner au Fort Fleur d'Épée, au Gosier. Le 24 avril, le site accueillera une journée festive, organisée par le conseil départemental, dédiée à cette musique et danse emblématiques des Antilles. Au programme : ateliers de « maré tèt », défilés en tenues créoles, bal, etc.

GUYANE COME-BACK DU GESTE QUI SAUVE

Suspendu depuis une vingtaine d'années, le don du sang pourrait faire son grand retour en Guyane. Après un avis rendu favorable, en juin 2025, le Haut Conseil de la santé publique juge les risques désormais maîtrisables, grâce aux progrès techniques de dépistage, et des études sont en cours pour relancer la collecte. Jusqu'ici, freinée par des maladies comme la dengue, le chikungunya ou la maladie de Chagas, la reprise reste conditionnée à des contrôles renforcés, en particulier contre le paludisme. Les besoins sont actuellement couverts par les approvisionnements venus de l'Hexagone et de la Guadeloupe.



© AFP/DA/ABACA PRESS.COM/SHADATI

LA RÉUNION RÉPARER L'EXIL FORCÉ

L'Assemblée nationale a adopté à l'unanimité, fin janvier 2026, une proposition de loi visant à reconnaître et réparer les préjudices subis par plus de 2 000 mineurs réunionnais déplacés de force dans l'Hexagone entre 1962 et 1984. Ces enfants avaient été transférés vers des zones rurales, notamment dans la Creuse, dans le cadre d'une politique de repeuplement. Le texte, qui doit encore être examiné par le Sénat, prévoit, entre autres, la mise en place d'un fonds de solidarité permettant le versement d'une allocation forfaitaire aux victimes.



© ICFI MARTINIQUE

MARTINIQUE MER PROPRE

Afin d'anticiper et de limiter les arrivées massives de sargasses en Martinique, deux nouveaux moyens maritimes, à 70 % financés par l'État, ont été inaugurés le mois dernier : le Sargator 3, capable de ramasser plus de 100 tonnes par jour sur la façade sud atlantique, et la barge de transfert à grue Toupiti, qui assure le transport des algues vers des barges d'immersion situées au large.



© PIXABAY

NOUVELLE-CALÉDONIE ACCUEIL SÉCURISÉ

Un statut officiel pour les assistants familiaux doit être créé en Nouvelle-Calédonie. Ces personnes qui accueillent, à leur domicile, des mineurs ou jeunes majeurs bénéficieront désormais d'un cadre clair, d'un agrément obligatoire et de droits sociaux renforcés. Actuellement, 99 familles prennent en charge 202 enfants, mais leurs conditions de travail et de rémunération sont très hétérogènes. Le projet de loi fixe les obligations, limitant le nombre d'enfants accueillis, impose une formation obligatoire et instaure un suivi rigoureux pour sécuriser l'accueil et professionnaliser cette mission essentielle.

DERRIÈRE LES MURS, L'ENVIE DE TRAVAILLER



INSTAURÉ LE
1^{ER} MAI 2022, LE
CONTRAT D'EMPLOI
PÉNITENTIAIRE (CEP) VISE
À REDYNAMISER LE TRAVAIL EN
DÉTENTION. OBJECTIF : FAIRE DE
L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE UN OUTIL
D'AUTONOMIE ET DE RÉINSERTION,
UNE DYNAMIQUE QUE L'ON OBSERVE
AUJOURD'HUI DANS LES ÉTABLISSEMENTS
DES ANTILLES-GUYANE.

Texte Sarah Balay - Photos Jean-Albert Coopmann

« Il y a 200 places pour plus de 1 100 détenus. C'est la file d'attente pour travailler en prison ! », confie Emmanuelle Demay, directrice adjointe en charge de la détention et du pôle activité/travail/formation au centre pénitentiaire de Ducos, en Martinique. Aux Antilles-Guyane, en moyenne sur l'année 2025, plus de 1 détenu sur 4* a eu accès au travail. À l'échelle nationale, au début des années 2000, c'était monnaie courante ils étaient près de 50 % à avoir accès à un emploi en détention, contre 31 % aujourd'hui. Cette baisse s'explique par plusieurs facteurs : l'augmentation de la population carcérale, la multiplication des peines courtes qui limitent les postes nécessitant une formation longue et les contraintes structurelles et de sécurité des établissements. Depuis, la réforme de 2022 est parvenue à inverser la tendance (augmentation constante depuis 2023 dans l'Hexagone comme en Outre-mer) en améliorant, entre autres, le statut des salariés détenus. Leur rémunération reste inférieure au SMIC, mais le contrat d'emploi pénitentiaire (CEP) s'apparente désormais à un contrat de travail classique. Les détenus volontaires peuvent travailler pour l'administration pénitentiaire afin d'effectuer des tâches au sein de l'établissement (nettoyage, blanchisserie, entretien des espaces verts, etc.) ; pour l'agence du travail d'intérêt général et de l'insertion professionnelle (ATIGIP) ou plus rarement pour une structure privée.



Les détenus réalisent le suivi de clientèle et des enquêtes de satisfaction pour LB Développement

Partenariats sur-mesure

« Chaque établissement a ses activités propres, en fonction de l'espace disponible et de sa configuration, mais un large éventail de projets peut être envi-

sagé, précise Emmanuelle Demay. Chacun fait l'objet d'une étude de faisabilité par le centre pénitentiaire et la direction des services pénitentiaires d'outre-mer (DSPOM). Actuellement, le travail en prison est une dynamique souhaitable et renforcée. Il doit être, dans la mesure du possible, développé dans tous les établissements, abonde-t-elle. » Pour encourager justement les entreprises « à s'inscrire dans une démarche citoyenne et sociale », le Club « les entreprises s'engagent », présent dans les trois départements, organise rencontres et événements. « Notre mission est d'informer et de sensibiliser les entrepreneurs sur leur rôle dans l'insertion des détenus, explique Ariane Rinna, déléguée exécutive en Martinique. Ils peuvent choisir de s'investir en matière d'embauche à la sortie de prison ou en installant leur activité au sein de la structure pénitentiaire. » Début 2025, une matinée d'information au centre pénitentiaire de Ducos a conduit l'agence Sogetrel de Martinique à recruter un ancien détenu dans le cadre de sa politique de responsabilité sociale (RSE). À sa sortie de prison, celui-ci a d'abord travaillé trois mois en intérim avant de se voir proposer un CDI dans cette entreprise chargée de déployer le réseau de fibre optique. Mais ces initiatives se heurtent encore à plusieurs freins, d'une part, le travail des personnes sous main de justice reste un sujet sensible pour certaines entreprises, d'autre part, sa mise en place exige du temps pour construire le partenariat avec l'administration pénitentiaire et organiser l'accompagnement des détenus.

Une clé pour réussir sa sortie

Certaines structures n'ont pas attendu la réforme de 2022 ni les journées de rencontres pour se saisir de ce levier de production. Leader Alu est ainsi implanté au centre pénitentiaire de Martinique, depuis 16 ans ! En 2025, l'entreprise employait en moyenne sept détenus pour réaliser des travaux de menuiserie, environ 30 heures par semaine, rémunérés environ 45 % du SMIC. Les effectifs peuvent monter jusqu'à 17 opérateurs en fonction de la charge de travail. « La formation ne dure que quelques jours, explique le gérant Elie Estegassy. Nous leur apprenons à réaliser des tâches basiques comme la fabrication de garde-corps, de jalousies ou de fenêtres. Le rendement est moins élevé, certes, mais l'activité est plus rentable car elle nécessite moins d'investissement. La principale difficulté réside dans le turn-over permanent dû aux courtes peines (moins d'un an) qu'ont la plupart des opérateurs. »

Dans les deux centres pénitentiaires des Antilles, en 2023 en Guadeloupe et 2024 en Martinique, le centre de formation LB Développement a, lui, ouvert un centre d'appel avec dix postes associés à une formation diplômante en alternance. L'objectif : permettre à des détenus de préparer le titre de conseiller en relation clientèle à distance. Leur activité repose principalement sur des appels sortants réalisés pour des



Depuis 16 ans des détenus réalisent des travaux de menuiserie pour Leader Alu

clients locaux de LB Développement : service après-vente, suivi de clientèle, enquêtes de satisfaction, ou encore prises de rendez-vous, etc. À l'arrêt depuis le début de l'année 2026, ces activités pourraient reprendre prochainement.

Cette année, un nouvel atelier va également démarrer en Martinique avec la confection de pièces artisanales, dont des cabas à partir de maille de pêche. À la dif-



Dans quelques semaines, des détenues femmes travailleront à la confection de cabas à partir de maille de pêche, pour l'association FAIR SAIL

férence des autres activités opérées exclusivement par des hommes, « il s'agira d'un atelier de travail proposé aux détenues femmes », se félicite Emmanuelle Demay. Opéré par l'association FAIR SAIL qui s'attache à faciliter les échanges de production artisanales entre les îles de la Caraïbe, l'atelier va permettre de mobiliser deux femmes détenues qui seront formées à ces savoir-faire artisanaux, à raison de 8h de travail par semaine. Les pièces produites seront vendues dans des points de vente partenaires, en Martinique, à Sainte-Lucie et en Dominique, « où FAIR SAIL les achemine à la voile de manière 100 % décarbonée », décrit Sophie Camy, la présidente de l'association. Nouvel exemple local de comment des hommes et des femmes peuvent prendre part à la vie de la cité, depuis l'enceinte même de la prison, quelques mois avant de recouvrer leur liberté. En effet, « nous sommes loin de l'occupationnel, rappelle Emmanuelle Demay. Le travail en prison demande du savoir-être et des acquis professionnels. Il permet aux détenus de subvenir à leurs besoins, de payer leurs amendes, de se responsabiliser et, bien sûr, de faciliter leur insertion à la sortie. » Ainsi, selon le ministère du Travail, parmi les personnes qui bénéficient de cet accompagnement favorisant l'insertion professionnelle, seulement 7 % sont de nouveau condamnées dans les cinq ans (contre 59 % des personnes sortant de détention). Le travail, c'est la santé dit la chanson et c'est sans doute aussi se réinventer, même depuis un centre de détention.

*31,5 % en Martinique, 31 % en Guadeloupe, 23 % en Guyane (chiffres du ministère de la justice)

PANTALONS, T-SHIRTS ET POLOS MADE IN PRISON

3 QUESTIONS À STÉPHANE PUIG, RESPONSABLE FILIÈRE CONFECTION À LATIGIP

Pourquoi avoir ouvert un atelier de confection au centre pénitentiaire de Ducos, en Martinique ?

L'initiative revient à la direction de l'ATIGIP, agence d'intérêt général et de l'insertion professionnelle, qui souhaitait ouvrir un atelier sur un territoire d'outre-mer. Il nous a fallu entre 18 mois et deux ans de prospection en amont pour y parvenir. Les freins sont nombreux et surtout liés au transport, aux coûts et au personnel. Il y a trois ans, nous sommes finalement parvenus à l'ouverture d'un atelier au centre pénitentiaire de Ducos. Tout le matériel a été acheminé avec un investissement d'environ 150 000 euros. Le coût a été 20 à 30 % plus élevé qu'au niveau national. L'objectif, au départ, était de fabriquer les uniformes des surveillants du centre de Ducos (pantalons, tee-shirts et polos), pour 180 surveillants. L'atelier compte à ce jour 7 opérateurs.



La machine à coudre était d'abord perçue par les détenus comme une activité féminine

Comment les opérateurs sont-ils recrutés et formés ?

La mise en place d'une chaîne de production a été compliquée, car la couture n'intéressait pas beaucoup les hommes détenus. La machine à coudre était perçue comme une activité féminine alors que les femmes ne représentent que 2 % de la population carcérale. Les opérateurs passent d'abord un entretien. Nous faisons une première sélection en fonction de leur motivation, de leurs aptitudes au cours des quatre semaines de formation sur du matériel industriel et de leur comportement en détention. Les personnes condamnées à de courtes peines ne permettent pas d'amortir le temps de formation, c'est pourquoi nous privilégions des parcours plus longs. Une fois lancés, les opérateurs sont polyvalents, capables de travailler sur toutes les machines et de confectionner un vêtement de A à Z. La cadence est de 250 pantalons par semaine avec une exigence de qualité et un apprentissage de l'auto contrôle.

Quels sont aujourd'hui les objectifs et les perspectives de développement de l'atelier de confection en Martinique ?

En 2025, nous avons produit, en plus des uniformes du centre de Ducos, les tee-shirts et les pantalons pour les centres pénitentiaires de Baie-Mahault et de la maison d'arrêt de Basse-Terre, en Guadeloupe. En 2026, l'objectif est de produire les tee-shirts pour la Guyane. À terme, nous visons entre 14 et 15 opérateurs dans les 2 à 3 ans, puis une montée à 20 ou 25 opérateurs. Un projet de CAP Couture, déjà en place dans l'Hexagone, est envisagé en lien avec l'Éducation nationale. L'atelier de Martinique n'est pas encore rentable, mais l'objectif est d'atteindre l'équilibre économique et de durer. À ce stade, aucune ouverture d'atelier n'est prévue en Guadeloupe ou en Guyane. Le site prioritaire reste la Réunion, notamment en lien avec Mayotte. À plus long terme, l'objectif est aussi de pouvoir répondre à des commandes de clients privés en proposant de la confection industrielle à coûts maîtrisés, fabriquée en France.

L'agence d'intérêt général et de l'insertion professionnelle (ATIGIP) est née en 2018 au sein du ministère de la Justice. Elle a pour missions principales le renfort et la structuration des politiques de travail d'intérêt général (TIG), d'accès au travail, de formation et d'insertion professionnelle des personnes placées sous main de justice. Grâce à des actions menées sur le terrain, en partenariat avec les ministères et les partenaires, l'ATIGIP vise trois objectifs stratégiques : prévenir la récidive, offrir des alternatives à la prison (avec le TIG) et améliorer l'employabilité des détenus à leur sortie de prison.

TRAVAIL EN PRISON : VRAI OU FAUX ?

Le travail en détention est obligatoire FAUX. Il repose sur une démarche volontaire.

Avoir des salariés détenus est rentable pour les entreprises VRAI ET FAUX. Le coût de main-d'œuvre est moins élevé, mais les entreprises doivent composer avec des contraintes de sécurité, une productivité moindre et irrégulière et des délais de volumes limités.

Le salarié détenu ne cotise pas FAUX. Depuis 2022, son temps de travail compte pour le droit à la retraite (assurance vieillesse), à l'assurance chômage, à l'assurance maladie, maternité, invalidité et décès. Il est couvert en cas d'accident du travail ou de maladie professionnelle.

Le travail en prison sert surtout à occuper les détenus VRAI. Mais de moins en moins. La réforme de 2022 vise à faire du travail en prison un outil d'insertion.

Les salariés détenus sont payés au SMIC horaire FAUX. Leur rémunération minimale est égale à 45 % du SMIC, ou entre 20 et 33 % pour les services généraux à la prison.

Travailler en prison est un levier reconnu contre la récidive VRAI. 52 % des personnes détenues n'ont aucun diplôme (chiffres 2020*). Le travail, lorsqu'il est structuré, formateur et articulé à un parcours de sortie, est un outil central contre la récidive.

POUR VOIR NOTRE REPORTAGE :



PANORAMA DU TRAVAIL EN PRISON EN 2025



MARTINIQUE

CENTRE PÉNITENTIAIRE DE DUCOS

Effectifs : 253 opérateurs, soit 23,3 % de la population pénale. Environ 223 auxiliaires exercent une activité au service général (20,5 %) et 30 opérateurs exercent une activité en production (2,7 %), dont 14 sur de la production d'effets d'uniformes pour les établissements pénitentiaires des Antilles.

Activités proposées : activité d'opérateur en confection, activité en apprentissage proposé par un centre d'appel et activité d'opérateur en industrie (menuiserie aluminium), confection de cabas à partir de maille de pêche.

Formation professionnelle : depuis 2023, 6,1 % des personnes ayant été détenues ont eu accès à une formation professionnelle. Pour le plan local de formation 2024/2025, 12 formations ont été proposées pour un total de 5 440 heures dans les domaines suivants : hôtellerie-restauration, beauté et bien-être, tourisme, création d'entreprise, logistique (titre professionnel de magasinier), espaces verts (titre professionnel d'ouvrier du paysage), BTP (préqualification électricité). Ces plans sont élaborés en pluridisciplinarité (France Travail/AGEFMA*/CTM/Éducation nationale/administration pénitentiaire) afin de proposer des cursus répondant aux enjeux économiques du territoire. L'objectif est également de mettre en place un parcours cohérent lors du parcours d'exécution de peine.

*AGEFMA : association de gestion de l'environnement et de la formation de Martinique.

GUYANE

CENTRE PÉNITENTIAIRE DE RÉMIRE-MONTJOLY

Effectifs : 170 opérateurs, soit 15,9 %. 162 exercent une activité au service général (15 %) et 8 exercent une activité en production au sein d'une SIAE.

Activités proposées : atelier chantier d'insertion dans le domaine du maraîchage.

Formation professionnelle : depuis 2023, 1,1 % des personnes ayant été détenues ont eu accès à une formation professionnelle. En 2024, une formation de niveau CAP (8 500 heures) a été proposée à 12 stagiaires, sur le métier d'agent de maintenance du bâtiment. Elle s'étendait jusqu'à juillet 2025 avec une période de stage en entreprise effectuée chez une entreprise partenaire et aux services techniques du centre pénitentiaire.



GUADELOUPE

CENTRE PÉNITENTIAIRE DE BAIE-MAHAULT

Effectifs : 187 opérateurs, soit 24,9 % des détenus. 158 exercent une activité au service général (21 %), 29 exercent une activité de production (3,9 %) dont 23 au sein d'une structure d'insertion par l'activité économique (SIAE).

Activités proposées : préparation et conditionnement, activité d'assistant service client proposé par un centre d'appels, activité de maraîchage et activité de trieur textile.

Formation : elle est assurée par deux organismes dont LB Développement (centre d'appels) qui est un concessionnaire qui utilise l'apprentissage par l'alternance, avec l'appui de l'ATIGIP. En 2024, deux formations (18 000 heures) ont été proposées à 40 stagiaires, sur la création d'entreprise et sur les métiers de la gestion des déchets. En 2025, deux formations ont été dispensées au bénéfice de 33 stagiaires, à savoir un certificat de compétences professionnelles d'agent de propreté et d'hygiène et un certificat de compétences professionnelles de chargé de clientèle à distance.

MAISON D'ARRÊT DE BASSE-TERRE

Effectifs : 44 opérateurs exercent une activité au service général (21 %).

Activités proposées : Il n'existait pas de surface d'atelier dans les locaux de l'ancien établissement. Les nouveaux locaux, dont la livraison est prévue en deux phases en 2025 et 2028, devraient permettre d'exploiter des surfaces d'atelier.

Formation : En 2024, deux formations professionnelles ont été proposées (6 000 heures) au bénéfice de 20 stagiaires, sur les secteurs de la création d'entreprise et du bâtiment.



Peut-on calculer une donnée que l'on ne sait pas mesurer ?

ETHAN RINALDO

Texte Sarah Bakry - Photo Lou Denim

Quelle est l'intitulé de votre thèse ?

Ma thèse s'intitule : *Identification de paramètres et assimilation de données pour certains modèles environnementaux*. Elle est codirigée par le Pr Gisèle Mophou (LAMIA, université des Antilles) et le Pr Mahamadi Warma (George Mason University, États-Unis). Ma soutenance est prévue mi-2027, sur le pôle Guadeloupe.

Si vous deviez résumer vos travaux en une seule phrase ?

Je travaille à concevoir des algorithmes qui permettent de reconstruire une donnée que l'on ne connaît que partiellement.

Quelles sont les applications concrètes de votre étude ?

L'un des problèmes récurrents en sciences expérimentales, comme en économie, est l'accès aux données. Elles sont souvent partielles, coûteuses à collecter et longues à obtenir. Mon travail consiste à étudier si les méthodes mathématiques, couramment utilisées dans le domaine des Problèmes inverses - mon champ de recherche - peuvent permettre de reconstruire ces données ou au moins de les estimer de manière fiable avec une marge d'erreur connue. Un exemple classique est le problème de Calderón : en effectuant des mesures électriques à la surface d'un corps, l'analyse mathématique du potentiel électrique permet de reconstituer et de visualiser son intérieur. Mais, dans de nombreux domaines, les systèmes étudiés ne sont pas décrits par des équations explicites. Les chercheurs se tournent alors vers des méthodes statistiques ou d'apprentissage automatique (I.A.) pour estimer les paramètres inconnus. L'enjeu de ma recherche est donc de déterminer si les outils théoriques des problèmes inverses peuvent être aussi mobilisés dans ces contextes afin d'améliorer l'estimation des données manquantes.

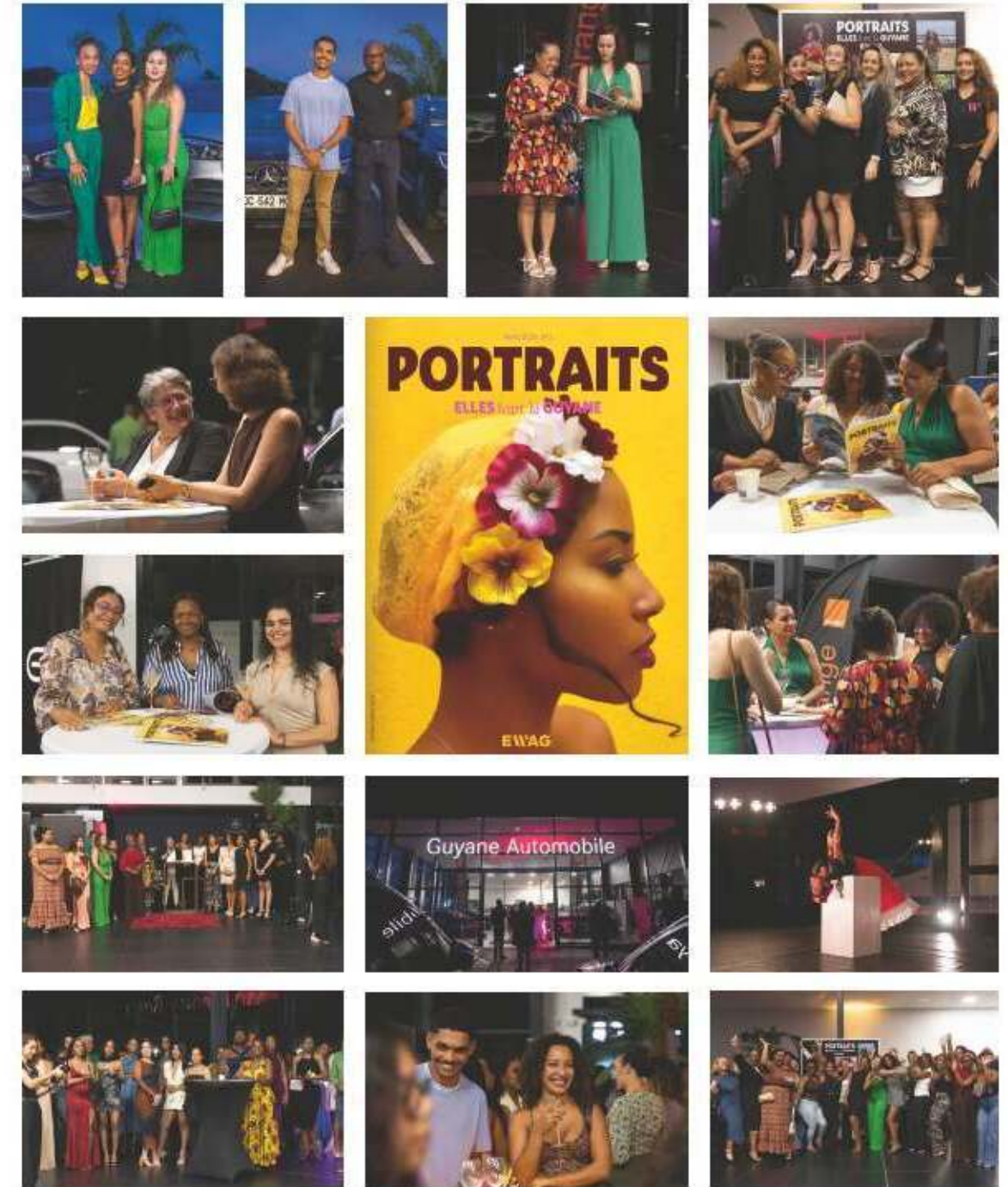
Que faites-vous aujourd'hui ?

Actuellement je suis l'heureux lauréat d'une bourse Fulbright qui me permet d'effectuer un séjour de six mois aux États-Unis, aux côtés de mon directeur de thèse. Par la suite, j'espère pouvoir continuer la recherche en Guadeloupe, à l'université des Antilles. La théorie des problèmes inverses est vaste et je ne cesse jamais d'apprendre, mais elle a aussi beaucoup d'applications : en physique des matériaux, en économie, en géologie ou même en intelligence artificielle. J'espère pouvoir établir des collaborations avec d'autres laboratoires, notamment aux États-Unis.



LUMINEUSES GUYANAISES

Le 27 mars dernier, une centaine de femmes inspirantes venues des quatre coins de la Guyane étaient réunies au cœur de l'univers de Mercedes-Benz, avec le soutien de Veuve Clicquot et d'Orange, pour célébrer la deuxième édition du magazine *Portraits de Femmes*. Pendant 2h30 les femmes interviewées et les invitées ont créé une sororité qui leur ressemble. Échanges, rires, émotions : chacune a appris à se découvrir ou redécouvrir autour du travail de l'artiste Sisley Loubet, qui a réalisé la couverture du mag ; de l'incarnation dansée de Frida Kahlo par Jussandra, ou encore en se laissant emporter par la voix d'Ayla et de Symo.



Labus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Découvrez le magazine en ligne.

Guyane Automobile



Veuve Clicquot

RETOUR À LA TERRE, RETOUR À L'EMPLOI ?

EN TERMES D'EMPLOI, LE SECTEUR AGRICOLE LOCAL CUMULE LES DIFFICULTÉS : PÉNURIE D'OFFRES, MARCHÉ DE L'EMPLOI CACHÉ, QUANTITÉ DE TRAVAIL INSUFFISANTE OU SAISONNIÈRE, MANAGEMENT INADAPTÉ AUX NOUVELLES GÉNÉRATIONS ET CONDITIONS DE TRAVAIL D'UN AUTRE ÂGE. ET POURTANT, IL Y A DU POTENTIEL. FAISONS LE POINT SUR L'EMPLOI DANS LE SECTEUR AGRICOLE.

Texte Axelle Dorville, rédactrice chez bonfilon.info

5 métiers en demande :

- Maraîchers
- Arboriculteurs
- Éleveurs
- Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles
- Conducteurs d'engins agricoles

**0.81 ETP/
salarié**

Les petites exploitations n'ont pas toujours besoin d'un salarié à temps plein ou n'ont pas les moyens de financer un emploi à temps plein. Les groupements d'employeurs agricoles ont pour objectif de partager les salariés entre employeurs, permettant donc de se rapprocher d'un temps plein. Un groupement existe sur chaque territoire et 3 nouveaux sont en cours de création en Guyane.

13,73 €

de salaire horaire brut moyen aux Antilles-Guyane. C'est un peu plus que le SMIC (à savoir 12,02 € bruts ou 9,52 € nets).

**1 offre
d'emploi pour
6,5 demandeurs**

à France Travail. Les demandeurs sont cependant insuffisamment formés, donc peu qualifiés.

Source : ODEADOM - États des lieux de l'emploi agricole de Guadeloupe, Martinique et Guyane (septembre 2025) et état des lieux de l'emploi agricole et feuille de route (2026)

3

questions à...

NAHUEL TOURNEBIZE,
CRÉATRICE D'UNE FERME
CAPRINE EN GUADELOUPE

Pourquoi as-tu choisi d'étudier l'agronomie ?

Mon père étant chercheur en agronomie tropicale, j'ai été élevée dedans et cela a sans doute joué un rôle dans ma vocation. J'ai toujours aimé avoir les mains dans la terre, savoir que ce que je plante, c'est ce que je vais manger. C'est vraiment une passion. Par le biais de mon père, j'ai connu de nombreux agriculteurs qui disaient à quel point c'était un métier dur, autant physiquement que du point de vue familial et personnel. Je me suis demandée comment je pouvais les aider, qu'est-ce que je pourrais faire à mon échelle ? Et c'est comme cela que j'ai suivi une formation d'ingénieur agronome, pour mieux comprendre les problématiques qu'ils rencontrent, et en particulier en milieu insulaire.

Était-ce une évidence de revenir en Guadeloupe et d'entreprendre dans le secteur agricole ?

Pendant mes études d'agronomie en Hexagone, j'ai pu visiter pas mal de chèvreseries qui faisaient de la transformation. Dans chaque territoire, il y avait toujours un petit producteur laitier et ils arrivaient tous à produire de façon résiliente, avec des races locales. Je me suis dit « Purée ! Pourquoi on ne fait pas de lait, pourquoi nous n'avons pas de production laitière en Guadeloupe ? »

Et puis je me suis rendue compte que certes, c'est super cool de conseiller en tant qu'ingénieur agronome, mais que rien ne vaut la pratique pour vraiment comprendre la difficulté du métier d'agriculteur. Je pars du principe que c'est en montrant l'exemple que l'on peut démontrer la valeur de nos conseils. Alors, autant être moi-même agricultrice, plus précisément éleveuse fromagère, et montrer que c'est possible d'avoir des revenus suffisants et une famille. C'est mon défi.

Quels conseils donnerais-tu à des jeunes intéressés par le secteur ?

De façon générale, je trouve super important de voir ce qui se passe ailleurs, d'aller sur d'autres exploitations, même d'autres territoires, pour découvrir de nouvelles méthodes, peut-être remettre en question nos pratiques, et surtout, quand on se lance comme moi, savoir quelles erreurs éviter. Je pense aussi qu'un point important est de se former sur la gestion administrative, le montage de dossiers de demande de financement, car cela fait partie, qu'on le veuille ou non, des multiples tâches des agriculteurs. Mon dernier conseil est de prendre conscience que tout travail mérite salaire et de prévoir de se payer dès la première année car au-delà de l'entreprise, il faut aussi que l'exploitant vive.

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



bonfilon
by EWAG

300000

« 300 000 boîtes par an, contre 25 000 en 2025 ». C'est en ces termes que le directeur régional de CMA CGM a expliqué à un parterre de journalistes vêtus de chasuble jaune et de casque de chantier, prêts à embarquer sur le porte-conteneurs stationné à Fort-de-France, qu'il y aurait un avant et un après dans le secteur du transport de marchandises aux Antilles françaises. Les « boîtes » en question ce sont les containers EVP (équivalent vingt pieds) que le géant français du transport maritime (3^e acteur mondial, 23 millions de containers EVP dispatchés à travers 420 ports en 2024, 160 000 employés...) transporte d'un continent à un autre. En annonçant pour la Guadeloupe et la Martinique un volume multiplié par 10 à l'horizon 2027 (« ça ne se fait pas en un claquement de doigts »), Philippe Rech a, en effet, posé le cadre et ouvert des perspectives pour qui voudra s'en saisir. En plaçant ses navires, ses conteneurs, ses équipages pour structurer un point de connexion clé en arrivant et en repartent des Antilles, CMA CGM fait un pari et invite ses clients à exporter davantage vers la Caraïbe, l'Amérique centrale et l'Amérique du sud, et ses clients d'Amérique centrale et du sud à conquérir de nouveaux marchés caribéens. Attention, ne succombons pas au réflexe du like béat, « la ligne maritime ne crée pas le business », a repris en chœur la dizaine de représentants de CMA CGM venus quelques jours aux Antilles pour présenter ce projet XXL (336 millions d'euros investis dont 80 millions pour la part CMA CGM). Aujourd'hui pour atteindre les 38 territoires de la zone Caraïbe, le point de passage obligé était celui du port de Kingston d'où s'opèrent le transbordement et la répartition des flux de marchandises vers les destinations finales. Demain, la Martinique et la Guadeloupe seront deux points de passages stratégiques qui feront partie des argumentaires des équipes commerciales de CMA CGM à travers le monde, chargées de remplir les 7 navires de la ligne qui font route vers chez nous depuis Le Havre et repartent ensuite vers Dunkerque. Le groupe marseillais fondé par Jacques Saadé, ressortissant libanais obligé de fuir son pays en guerre, permet aujourd'hui de relier les marchés du monde entier. Gageons que le choix de son fils, Rodolphe Saadé, de faire changer d'échelle les ports de Guadeloupe et de Martinique réussisse à mieux relier les marchés caribéens avec le reste du monde mais avant tout entre eux.

Texte Mathieu Rached

Vestiges des cases créoles

PAR SOULEYMAN TITAH

Souleyman Titah a grandi à Saint-Barthélemy, étudié à Paris et vit à Saint-Martin depuis 2014. À l'origine enseignant de SVT, il se reconvertis dans l'image après près de 10 ans dans l'Éducation nationale. Souleyman dirige aujourd'hui Souleyman Studio, une société de production qui développe des projets en photographie, vidéo, live stream, podcast et création de contenus. Son travail est assez polyvalent, entre événements corporate, mariages, live stream, festivals et carnavaux. Il voyage dans toute la Caraïbe et au-delà pour exercer sa passion.



IL Y A DANS CES BÂTIMENTS UNE MATIÈRE, UNE TEXTURE, UNE PRÉSENCE QUE L'ON RETROUVE RAREMENT DANS DES CONSTRUCTIONS PLUS MODERNES. LE BOIS, LA PIERRE, LE MÉTAL, LA TÔLE, LES COUCHES DE PEINTURE USÉES, LES FISSURES, LES TRACES DU TEMPS, TOUT CELA DONNE À CES FAÇADES UNE IDENTITÉ TRÈS FORTE. MÊME FRAGILISÉES, ELLES CONSERVENT QUELQUE CHOSE DE PROFONDÉMENT VIVANT.

1 (page précédente) - Ces anciennes cases et bâtisses sont situées dans le centre de Marigot. Les images ont été réalisées tôt le matin, au lever du soleil, à un moment où la lumière est plus douce et où les rues sont encore calmes. Cette ambiance matinale convenait bien au sujet, avec une forme de silence qui laissait davantage de place aux détails, aux volumes et aux textures.

2-3 - La première bâtisse photographiée se trouve dans l'une des rues commerçantes principales de Marigot. C'est une grande construction aujourd'hui totalement à l'abandon, mais dont l'architecture reste très marquante. On y remarque encore la structure en bois, les éléments métalliques, une terrasse surélevée et un toit en tôle, qui participent à son caractère.





4 - (photo précédente)
Sous les rayures bleues et blanches de l'ancienne façade, ce vieux volet en bois semble s'effacer, sans jamais avoir renoncé à tenir.

5- (à gauche)
Une des images montre au sol un morceau de moulure cassée, avec encore un peu de peinture visible, comme un fragment de mémoire tombé de la façade.



6, 7 et 8 (ci-contre) - Ce bâtiment est peut-être celui qui m'a le plus marqué visuellement. Il évoque une ancienne boutique, avec une façade où apparaissent encore des bandes verticales bleues et blanches, des volets en bois et un étage dans des tons plus ocre. Sur certaines images, on distingue aussi plusieurs couches de peinture superposées. Ce détail me touche particulièrement, parce qu'il donne presque à voir les différentes vies du bâtiment sur une seule surface.



EN MARS DERNIER, L'AGENCE NATIONALE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DE L'ALIMENTATION, DE L'ENVIRONNEMENT ET DU TRAVAIL (ANSES) PUBLIAIT UN RAPPORT CONFIRMANT LA SUREXPOSITION DE LA POPULATION FRANÇAISE AU CADMIUM, UN MÉTAL LOURD, TOXIQUE ET CANCÉROGÈNE. CETTE EXPERTISE A ÉTÉ MENÉE À LA SUITE DE L'ALERTE DONNÉE PAR LES MÉDECINS LIBÉRAUX, EN JUIN 2025, DANS UNE LETTRE ADRESSÉE AU GOUVERNEMENT. VOILÀ NOS RECOS POUR Y VOIR PLUS CLAIR :

Sélection de Floriane Jean-Gilles



6:00

Qu'est-ce que le cadmium ? D'où vient-il ? Comment est-il ingéré ? Comment agir ? Cet article de l'Anses répond à toutes les questions de base.

Qu'est-ce que le cadmium et quels sont les risques pour la santé ? - Anses



22:14

Si certains parlent de « bombe sanitaire », c'est parce qu'on retrouve le cadmium dans les produits alimentaires de première consommation : céréales, pains, pommes de terre... Le taux d'imprégnation de la population, et particulièrement celui des enfants, est largement supérieur à celui de nos voisins européens.

Cadmium : une bombe sanitaire et toujours pas de réglementation - L'Heure du Monde, Le Monde

LE CADMIUM



6:51

Zoom sur les risques pour la santé avec Christophe Lavelle, biophysicien, professeur et chercheur au CNRS, et les bonnes pratiques en cuisine pour limiter l'exposition.

Cadmium : que sait-on des liens entre notre alimentation et les cancers ? - France Culture



2:00

En réaction, le gouvernement prévoit une baisse progressive des limites maximales de cadmium dans les engrais. Aujourd'hui, les seuils autorisés de cadmium sont, en France, 4 fois supérieurs au seuil recommandé par l'Anses, il est même supérieur à la teneur limite fixée par la réglementation européenne.

Cadmium : bientôt un décret pour réduire très progressivement les limites maximales du métal dans les engrais - Ouest France



2:00

Il sera bientôt possible de se faire dépister, un test surtout destiné aux personnes les plus exposées.

Le dépistage de l'exposition au cadmium sera bientôt remboursé en laboratoire de ville - franceinfo

Retrouvez la playlist complète



SÉRIES TÉLÉ : ENTREZ DANS LA ROOM

LE 12 FÉVRIER DERNIER, J'ASSISTAIS AU TOURNAGE DE L'UNE DES SCÈNES DE LA MINI-SÉRIE *TIENS BON ! NE LÂCHE RIEN*, ÉCRITE PAR SARAH MALLÉON, POUR FRANCE TV. EN MARS, NETFLIX LANÇAIT LA CAMPAGNE DE PROMOTION DE *BANDI*, LA SÉRIE CRÉÉE PAR ÉRIC ET CAPUCINE ROCHANT. FIN 2024, LA SORTIE DE *WISH*, SUR CANAL+, ANNONCÉE COMME LA SÉRIE ÉVÉNEMENT, 100 % ANTILLAISE, AFFOLAIT DÉJÀ LES RÉSEAUX. LES SÉRIES ONT LE VENT EN POUPE ET NOS TERRITOIRES SEMBLENT DE PLUS EN PLUS ATTRACTIFS.

Texte Floriane Jean-Gilles

« En série, l'écriture est très longue, très collective, c'est pour ça que les *rooms* d'écriture, avec plusieurs scénaristes, existent », nous explique Gwénola Balmelle, scénariste et autrice-réalisatrice. Lieu de brainstorming, la *room* est l'antichambre de la série. C'est dans cette salle d'écriture que les auteurs échangent autour du scénario, challengent les idées et définissent les trames narratives. Khris Burton, réalisateur et scénariste, se souvient de sa première *room*, pour *Bandi* : « Je m'attendais à une grosse *room* et je découvre, quand je me connecte à la visio, qu'ils sont tous les deux (Éric et Capucine Rochant - NDLR). On assiste à ce moment-là, Gwénola et moi, à la naissance de *Bandi*. On trouvait déjà cool le simple fait d'être là, sans savoir qu'on était, en réalité, déjà des apprentis. On émet des idées, Éric et Capucine nous demandent notre avis et on commence à comprendre comment fonctionnent les Rochant et leur façon d'écrire et de travailler. » Éric et Capucine Rochant, créateurs de *Bandi*, sont les showrunners du projet, les chefs d'orchestre, ils dirigent l'écriture des scénarios et gèrent l'équipe de scénaristes. Mais si la *room* est un laboratoire, elle suppose, au préalable, un travail de recherches conséquent. « Quand on fait une série qui se passe en Martinique, on ne veut pas faire une série dans une Martinique qui n'existe pas, explique Éric Rochant. On veut inscrire nos histoires dans une Martinique qui existe. Je pense, qu'en plus, on peut en extraire de la beauté et de la poésie. Et parce qu'on ne connaissait pas la Martinique, on a tout de suite cherché des personnes capables de nous y introduire. On leur a demandé de nous initier à la Martinique, la vraie Martinique. Pas



Khris Burton (réalisateur), Capucine Rochant (créatrice de *Bandi* et réalisatrice), Éric Rochant (créateur de *Bandi* et réalisateur)

celle des guides touristiques. » Les showrunners font alors appel à Gwénola Balmelle, elle se souvient : « J'ai été contactée au départ pour dresser des portraits de Martiniquaises et Martiniquais, parce qu'Éric et Capucine Rochant, les créateurs, voulaient des personnages ancrés dans le réel afin de faire exister leur concept, celui d'une fratrie qui, à la mort de leur mère, lutte pour s'en sortir et rester unie, empruntant pour certains le chemin du trafic. J'ai donc mené des entretiens pour donner à voir à Éric et Capucine certaines préoccupations des Martiniquais et leurs difficultés du quotidien, tout en enquêtant sur la réalité du trafic de drogue. Mon rôle a donc été, au départ, celui d'une journaliste documentaliste, interviewant des marchandes, ouvriers, avocats, lycéens, cadres, policiers, anciens trafiquants, juges pour enfants, douaniers, associations... J'ai

compris que pour écrire cette série, il fallait d'abord écouter. Ensuite, ils cherchaient quelqu'un capable de les aider à entrer dans l'environnement musical et social de la série. Je leur ai proposé plusieurs profils d'auteurs martiniquais dont celui de Khris Burton. »

C'est comme ça que Khris Burton rejoint l'aventure *Bandi*. Il mène des interviews, pour la première fois, à la cité Ozanam où il réside : « J'ai contacté plusieurs musiciens, l'un d'eux m'a répondu, très enthousiaste, et je découvre, à ce moment-là, qu'une de nos connaissances a trempé dans le trafic, qu'il est allé en prison et je dois dire que ça m'a scotché. J'ai envoyé ces notes à Éric et Capucine qui m'ont fait leurs retours et m'en ont demandé d'autres. »

Quelque temps plus tard, Éric et Capucine Rochant font le voyage en Martinique. Ils rencontrent les gens, s'assoient en face d'eux, discutent, expliquent le projet et constatent que les gens sont très ouverts à l'idée de partager leur vie et leurs expériences. C'est de ce réel qu'ils s'inspirent pour tisser l'arc narratif de la série : qui sont ses personnages ? Qui est cette famille ? « La série est souvent plus complexe qu'un film, parce qu'il y a beaucoup de personnages, beaucoup de lignes narratives, surtout quand l'univers est vaste comme celui de *Bandi*. Il faut s'inscrire dans l'imaginaire du showrunner et réussir à saisir les onze personnages de la famille et ceux qui gravitent autour, puis les faire exister ensemble », poursuit Gwénola Balmelle.

« L'écriture est un travail constant, on ne sait pas toujours qui sera le héros. C'est au fur et à mesure que les personnalités des personnages émergent et se distinguent. Et on doit souvent revoir ce qu'on a écrit au début à la lumière de ça », conclut Capucine Rochant.

3 QUESTIONS À NICOLAS LECX, PRODUCTEUR EXÉCUTIF DE *TIENS BON ! NE LÂCHE RIEN* (LECX FILMS)

COMMENT SÉLECTIONNEZ-VOUS LES PROJETS QU'ON VOUS SOUMET ?

J'ai toujours été focus sur nos histoires. Les histoires de la Caraïbe, de la Martinique. Je dois tout à la Martinique. Ici, pour moi, c'est vraiment un carrefour du monde. J'ai tendance à dire, et on va peut-être me trouver un petit peu égo-centré, que la Martinique est le centre du monde. C'est, en tout cas, le centre de mon monde. Quand un projet comme *Tiens Bon !* m'arrive entre les mains, déjà, il m'arrive par une scénariste comme Sarah Malléon, avec qui j'ai déjà collaboré. Donc, je sais que le scénario est qualitatif. Et qu'il n'est pas doudeuiste, à la différence de bon nombre de projets qu'on m'envoie. Ensuite, la série est produite par Sophie Deloche (Astharté & Compagnie), productrice expérimentée. Puis, quand j'ai lu le dossier de la série, je me suis tout de suite reconnu dans ces nouveaux codes. C'est ce qui a fini de me convaincre.

QUEL REGARD PORTEZ-VOUS SUR LA PRODUCTION AUDIOVISUELLE EN MARTINIQUE ?

C'est indéniable qu'il y a un vrai savoir-faire caribéen qui s'est créé. Et ça, c'est beaucoup grâce à *Tropiques Criminels* qui a permis de former des techniciens, 7 ans avant *Bandi*. Donc, c'est un vrai pari de fédération d'avoir voulu tourner en Martinique, qui a donné un coup d'accélérateur. Au préalable de tout ça, il y avait des sociétés de production comme la mienne, on faisait des courts-métrages antillais qui trouvaient écho dans les festivals internationaux. Parce qu'en fait, nos paysages sont rares, nos histoires sont peu souvent racontées alors même qu'elles intéressent, me semble-t-il, le monde entier. Nous sommes un carrefour du monde, donc tout ce qui se passe chez nous, se passe ailleurs. Avec une autre couleur.

QU'EST-CE QUE CELA REPRÉSENTE EN TERMES D'OPPORTUNITÉS PROFESSIONNELLES ?

Ça dépend vraiment des projets. Je vais vous donner le cas très concret de notre série *Tiens bon ! Ne lâche rien*. LECX FILMS a embauché près de 200 personnes, dont une quarantaine de techniciens et à peu près 80 figurants et silhouettes, sur une période d'un mois et demi. Donc c'est quand même conséquent. Aujourd'hui les projets sont de plus en plus longs, donc j'ose espérer que l'industrie cinématographique martiniquaise est en train de se consolider. Après, vous savez, c'est un secteur qui reste fragile. Il faut rester vigilant, faire venir des projets et être entourés par nos instances comme la CTM, qui agit comme un garde-fou, en permettant d'embaucher des techniciens locaux.

C'EST QUOI UNE BONNE SÉRIE ?

« C'est une série qui fonctionne avec les téléspectateurs. C'est l'audimat qui fixe la série. La façon dont les gens se l'approprient. Certaines séries permettent aux gens de se reconnaître. Et il y en a d'autres qui les font voyager, qui les font rêver... »

Nicolas Lecx,
producteur

« Le réel permet de faire croire aux histoires. Je crois que c'est important que les spectateurs croient aux histoires, qu'ils aient vraiment peur, qu'ils soient vraiment heureux, qu'ils aient des vraies surprises. Pour qu'ils croient aux histoires, il faut qu'on leur fasse croire que c'est vrai. Donc, c'est le réel. C'est à la fois ma formation, ma culture et ma volonté. C'est quasi politique. On vit dans un monde de fantasmes où les gens se mettent beaucoup à distance du réel et je trouve ça dangereux. »

Éric Rochant,
réalisateur et showrunner

« La fiction est une illusion du réel. J'ai du mal à imaginer l'écriture autrement qu'en imaginant la scène telle qu'elle se passerait vraiment. En tant que spectatrice, c'est en général ça qui me permet d'aimer une fiction, une série, un film, d'être emportée dans les émotions : il faut que j'y crois. »

Capucine Rochant,
réalisatrice et showrunner

« On n'aime pas tous le même genre de séries, mais celles qui nous marquent passent par une forme de dissociation réussie. On fait exister deux concepts qui s'opposent pour créer du conflit. Un homme qui cherche désespérément sa place parmi des acteurs en devenir, et qui se trouve aussi être un tueur à gages (Bary)... Ou une agente du renseignement un peu dépressive, qui devient obsédée par l'assassin qu'elle est chargée de traquer (Killing Eve)... Ou encore une femme progressiste du XXI^e siècle, réduite en esclavage aux mains d'un patriarcat totalitaire (La servante écarlate). Chez Aristote, le père du storytelling, une bonne histoire nous fait ressentir la peur, la compassion, le trouble, puis nous en libère. C'est la catharsis. Les personnages intéressants sont toujours troublés, ou en faute. Pour que la série soit addictive, il faut qu'ils soient dans une position instable, un peu novices, surtout pas trop maîtres de la situation. De mon point de vue, l'ingrédient majeur, c'est l'empathie. On revient épisode après épisode parce qu'on est émotionnellement investi. Les victoires et les défaites du personnage deviennent un peu les nôtres. Et j'ai l'impression que pour cela, l'écriture de la série doit rester authentique pour qu'on sente que quelque chose de vrai se joue. »

Gwénola Balmelle,
scénariste et autrice-réalisatrice



La série est diffusée dans 90 pays, doublée en 17 langues et sous-titrée en 32 langues.



La saison 2 de *Wish* est prévue fin 2027. La première saison, diffusée sur Canal+, puis sur France TV, a réuni des millions de téléspectateurs, dans 25 pays.



Sur le tournage de *Tiens bon ! Ne lâche rien*. La série, en 4 épisodes de 45 minutes, sera diffusée fin 2026.

LEVER DE RIDEAU



Chaque année, une rencontre itinérante est organisée dans un territoire ultramarin afin d'approfondir la connaissance du terrain, de renforcer les liens existants et de soutenir les dynamiques d'échanges. À l'invitation de l'Office national de diffusion artistique (ONDA), une trentaine de directeurs de théâtre sont ainsi venus en Martinique pendant une semaine, à la rencontre des artistes et acteurs culturels. Cette délégation qui propose, au total, 2 500 pièces par an dans l'Hexagone, est repartie les idées plein la tête et les poches pleines de cartes de visites pour enrichir leur programmation respective à Marseille, Paris, Toulouse... De la création contemporaine martiniquaise et caribéenne. M.R.



© Jean-Albert Coormann

Ce qu'il ne fallait pas louper !

EWAG ENTAME L'ANNÉE 2026 SUR LES CHAPEAUX DE ROUES ! NOUS VENONS DE CLÔTURER NOTRE MEILLEUR PREMIER TRIMESTRE, HISTORIQUE EN TERMES D'AUDIENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX. AVEC 10,5 MILLIONS D'IMPRESSIONS ET 180 000 INTERACTIONS TOUTES PLATEFORMES CONFONDUES, VOTRE ENGAGEMENT N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI FORT. MERCI ! VOICI LES CONTENUS QUI VOUS ONT CAPTIVÉS CES DERNIÈRES SEMAINES.



LES SŒURS LÉVEILLÉ : PLEINS GAZ

« Le rallye et la mécanique, c'est pour les hommes. » FAUX ! En Martinique, les sœurs Léveillé bousculent les codes du championnat historique (VHRS). Pilote, copilote et les mains dans le cambouis, elles s'imposent avec brio dans un univers ultra-masculin. Une dose de « girl power » et de détermination qui a littéralement fait exploser les compteurs de nos réseaux ce mois-ci.

▶ 203,8 k vues
♥ 18,3 k Interactions



ENDOMÉTRIOSE : LE COMBAT DE LAURENCE

Humoriste et comédienne aimée de tous, Laurence Joseph a choisi de tomber le masque pour parler d'une réalité invisible : l'endométriose. Entre douleurs intenses et impact sur le quotidien, elle livre un témoignage personnel, sans filtre et sans tabou. Une vidéo signée Riméd pour mettre des mots sur les maux et sensibiliser une communauté qui a répondu présent.

▶ 127,5 k vues
♥ 2,6 k Interactions



BANQUE POPULAIRE XI : LE VOL

40 nœuds, des foils et une sensation de vol pur. Nous avons embarqué à bord du trimaran géant d'Armel Le Cléac'h lors de son départ de Guadeloupe. En pleine préparation pour la Route du Rhum, le skipper nous a offert une démonstration de puissance entre Pointe-à-Pitre et les Saintes. Une immersion technologique et humaine qui vous a fait voyager à la vitesse de l'éclair.

▶ 116,4 k vues
♥ 1,2 k Interactions



@EWAG.FR

Mai 2026



et si... on prenait soin du vivant avant de le perdre ?

Retrouvez toute la programmation 2026



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



La puissance de l'énergie solaire.



TotalEnergies



Retrouvez vos
lampes solaires
Sunshine dans vos
stations-service
TotalEnergies.

 ag.totalenergies.com