

LE TERRITOIRE EN PERSONNE(S)

AVRIL 2026
N° 201

KARUMAG

EWAG.

**ERWAN
LÉAUSTIC**
*délegué régional
Unifformation*

**AMANDINE
SAINTON**
*conseillère emploi-
formation à
Unifformation*

MISIÉ SADIK
ambassadeur de la cohésion sociale

ÉMILIE ROSNEL
*conseillère emploi-formation
à Unifformation*



LA COHÉSION SOCIALE RECRUTE

DOSSIER | OÙ EST PASSÉE LA PRODUCTION LOCALE ?

LAURENCE LASCARY croit en la puissance de nos récits ⁵⁴ Ces objets fabriqués
EN PRISON ⁶⁰ • RETOUR À LA TERRE, RETOUR À L'EMPLOI ? réponse avec bonfilon ⁶⁶
Sur la route des vestiges des CASES CRÉOLES à SAINT-MARTIN ⁶⁹

30 ANS



Produire localement c'est :

- Soutenir l'économie locale en créant des emplois qualifiés
- Valoriser notre territoire et ses ressources
- Réduire la dépendance aux importations
- Protéger l'environnement

0590 38 31 15

20 rue Gaston Dorocant — Parc d'activité La Providence — 97139 LES ABYMES

LA TÔLE, NOTRE MÉTIER,
NOTRE PASSION

TOP
CARAÏBES



contact@top-caraiibes.com — www.top-caraiibes.fr

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 Karumag, 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

W,

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
Lou Denim

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

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

Guadeloupe
Audrey Béral (0690 27 82 22)
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

FESTIVAL DE BASSE-TERRE, VILLE D'ART ET D'HISTOIRE

VILLES & PAYS D'ART & D'HISTOIRE & LE DÉPARTEMENT GUADELOUPE Partenaire majeur

du 29 AVRIL au 03 MAI 2026
BASSE-TERRE

PATRI MOIMES
et lumières

MUSIQUE
THEATRE
arts visuels
danse
MEMOIRES
ARCHITECTURE
CIRQUE
Cinéma
CULINAIRE

ALL M O L
COMMUNICATION

Informations & Réservations : culture@ville-basseterre.fr ou 0690 05 37 22

Billletterie: Régie de l'hôtel de ville, en ligne sur Allmol et à l'entrée de l'auditorium deux heures avant le coup de feu, dans la limite des places disponibles

SOMMAIRE

LES VOIX DU TERRITOIRE

- 10 UNIFORMATION Soutenir ceux qui s'engagent
- 14 DEETS L'Europe à portée de main
- 16 CCI IG Trophées éco-innovants : l'innovation responsable
- 18 EXODATA «Follow the sun»

ET SI...

- 22 MPI «L'économie de nos territoires ne doit pas mourir d'un dogme continental»
- 24 CONSEIL DÉPARTEMENTAL Construire l'autonomie alimentaire de demain
- 28 IGUAVIE Les miels de Guadeloupe, une richesse à protéger
- 30 I-NOVA Accompagner ceux qui osent
- 33 INRAE « Valoriser la terre »
- 34 MARIE-LOUISE le terroir en héritage
- 36 E.LECLERC L'exigence de qualité au service du territoire
- 38 RSMA Élevage, maraîchage et apiculture au programme
- 40 CIRAD De la recherche au champ : le défi de l'efficacité !
- 42 DOSSIER Restauration collective : le défi de la production locale

LES YEUX DU MÉDIA

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



FOLIE DOUCE

PRÊT-À-PORTER / ACCESSOIRES



F/D

folie-douce fwi

SUNCOO - BELIZA - KARMA KOMA - IMPERIAL - PLEASE
AMERICAN VINTAGE - LA CHICA BY PAQUITA - NAGHEDI - DNUD

JARRY À CÔTÉ DE LA BIJOUTERIE ORLOV ET ARMONY CUISINE
☎ 0690 49 27 33 - @ FOLIEDOUCFWI - F FOLIE DOUCE



DANS VOTRE PROCHAIN NUMÉRO

SPÉCIAL 50 ANS ET +



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



Fin! les carences en fer !



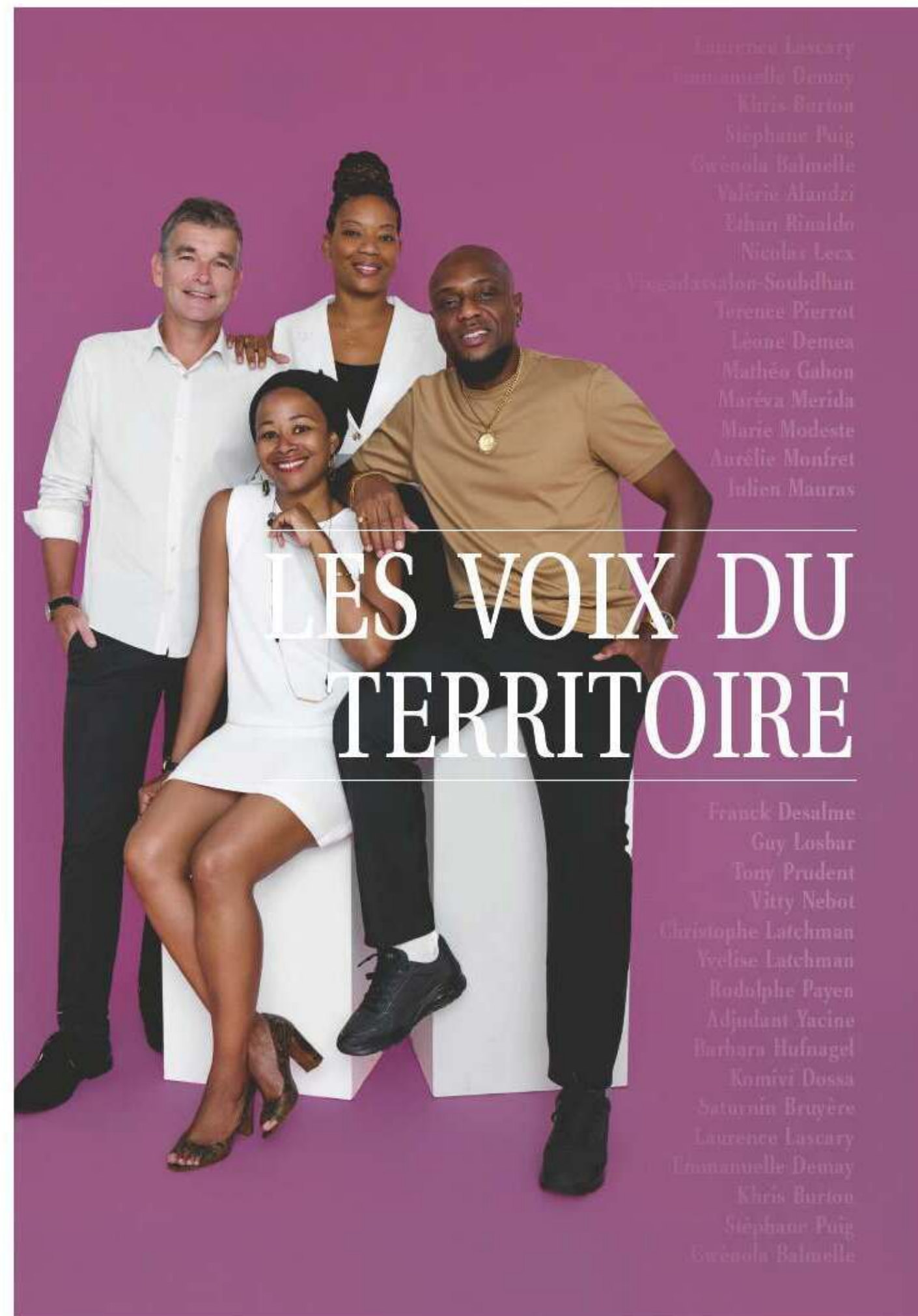
Attention à la polymédication !



3 plantes pour mieux digérer

PARUTION : MAI 2026

RETROUVEZ-NOUS SUR



Laurence Lascary
Emmanuelle Demay
Chris Burton
Stéphane Puig
Gwénola Balmelle
Valérie Alandzi
Ethan Rinaldo
Nicolas Lecx
Vijayadasan-Soubdhan
Torence Pierrat
Léone Demea
Mathéo Gabon
Maréva Merida
Marie Modeste
Aurélié Monfret
Julien Mauras

LES VOIX DU TERRITOIRE

Franck Desalme
Guy Losbar
Tony Prudent
Vitty Nebot
Christophe Latchman
Yvelise Latchman
Rodolphe Payen
Adjutant Yacine
Barbara Hufnagel
Komivi Dossa
Saturnin Bruyère
Laurence Lascary
Emmanuelle Demay
Chris Burton
Stéphane Puig
Gwénola Balmelle

SOUTENIR CEUX QUI S'ENGAGENT

Uniformation soutient la formation, la promotion et l'accès aux métiers de la cohésion sociale, secteur qui répond aux besoins quotidiens de la population et favorise le lien social. Avec son projet « La Cohésion sociale recrute en Guadeloupe », soutenu par le Conseil régional de Guadeloupe, l'Opco* promeut l'apprentissage et valorise l'attractivité de ces métiers.

Texte Sarah Balay - Photos Lou Denim



En haut, de gauche à droite : Carina Clamy (coordinatrice association Cap Insertion services plus nord Basse-Terre), Bertrand Labrador (président du Conseil d'orientation paritaire d'Uniformation), Erwan Léaustic (délégué régional Uniformation), Émilie Rosnel (conseillère emploi-formation Uniformation), Amandine Sainton (conseillère emploi-formation Uniformation), Vanessa Niscoise (assistante emploi-formation Uniformation), Sabrina Jumarie (assistante emploi-formation Uniformation).

En bas, de gauche à droite : William Pinard (directeur de la formation au conseil régional), Misié Sadik (ambassadeur de la cohésion sociale), Maryse Manne (vice présidente du Conseil d'orientation paritaire d'Uniformation)

Qu'est-ce que la cohésion sociale ?

Erwan Léaustic, délégué régional Uniformation Guadeloupe : La cohésion sociale, c'est l'économie du quotidien et de la proximité. Elle regroupe des secteurs d'activité dédiés à l'humain et aux besoins essentiels de la société. Elle concerne des entreprises souvent associatives présentes dans toutes les étapes de la vie : petite enfance, jeunesse et centres sociaux, accompagnement social, insertion professionnelle et emploi, logement social, mutuelles, aide à domicile... Celles-ci doivent attirer et former leurs équipes pour répondre à des enjeux majeurs du territoire comme celui du vieillissement de la population pour le secteur de l'aide à domicile.

Qu'est-ce que le projet

« La cohésion sociale recrute en Guadeloupe » ?

E.L. : Le projet a été lancé avec le Conseil régional pour développer l'apprentissage en Guadeloupe. Il se déploie en 2026 autour de trois axes : lever les freins à l'apprentissage et à l'embauche dans les entreprises, promouvoir l'alternance chez les jeunes et enfin faire connaître les métiers. Parmi les actions : accompagnement préalable à la formation en apprentissage pour une dizaine de jeunes, enquête auprès des employeurs pour connaître leurs besoins, plan de communication et *road trip*, du 8 au 12 juin (voir encadré page suivante). L'alternance est au cœur du projet car elle permet d'intégrer des jeunes avec ou sans diplôme, d'allier théorie et pratique sur le terrain et de répondre aux besoins importants en personnel, notamment dans la petite enfance, l'aide à domicile, l'animation et l'insertion et la médiation sociale. Ces contrats sont à prioriser car ils sont souvent pérennisés et favorisent la fidélisation des jeunes au sein des entreprises.

Quelles sont les bonnes raisons de rejoindre la cohésion sociale ?

Émilie Rosnel, conseillère emploi formation Uniformation Guadeloupe : Rejoindre la cohésion sociale, c'est accéder à des métiers qui

ont du sens et un impact positif sur chaque territoire. Ces filières offrent aussi de nombreuses passerelles entre secteurs comme l'animation, la petite enfance ou l'insertion, permettant d'évoluer, de changer de métier ou d'entreprise au cours de son parcours. Que ce soit par la formation initiale, l'alternance ou la reconversion, chacun peut évoluer et accéder à des postes à responsabilités, avec un beau parcours.

« LA COHÉSION SOCIALE, C'EST L'ÉCONOMIE DU QUOTIDIEN. ELLE REGROUPE DES SECTEURS D'ACTIVITÉ DÉDIÉS À L'HUMAIN ET AUX BESOINS ESSENTIELS DE LA SOCIÉTÉ. »

Erwan Léaustic, délégué régional Uniformation

Quel message souhaitez-vous adresser aux jeunes ?

Amandine Sainton, conseillère emploi formation Uniformation Guadeloupe :

Osez vous rendre aux différents salons et *job dating* organisés sur le territoire afin de mieux connaître les métiers et les formations de la cohésion sociale, et de rencontrer des employeurs. Parmi eux : les Journées solidarités, cohésion sociale et inclusion ou encore le salon de l'orientation de la formation et des métiers. Ils permettent de voir les besoins en recrutement et les postes proposés, dans ces secteurs. L'apprentissage apparaît ainsi comme une porte d'entrée concrète pour se former, tout en accédant à des métiers gratifiants. L'apprentissage forme et la cohésion sociale transforme les talents utiles à notre société.

* Opco : opérateur de compétences

CHIFFRES DE LA COHÉSION SOCIALE EN GUADELOUPE*

870 entreprises en Guadeloupe

10 000 salariés en Guadeloupe (11,7 % de l'emploi privé).

+ 80 métiers possibles dans la cohésion sociale.

*Source : Recherches et Solidarité 2025

« IL EST ESSENTIEL DE CROIRE EN SOI ET EN SES CAPACITÉS »

MISIÉ SADIK, AMBASSEUR DE « LA COHÉSION SOCIALE RECRUTE EN GUADELOUPE »

« J'ai accepté de m'engager dans ce projet parce qu'il me paraît ambitieux, sérieux et centré sur la jeunesse de mon pays. Je crois profondément en cette jeunesse, trop souvent stigmatisée et pointée du doigt, alors même que les solutions et alternatives à la délinquance restent rares, voire inexistantes. En tant que chanteur, j'essaie déjà d'apporter ma pierre à l'édifice, et lorsque l'occasion se présente, c'est toujours avec enthousiasme que je donne de mon temps et de ma personne pour contribuer à améliorer la situation de notre jeunesse. Je m'implique d'ailleurs régulièrement dans des actions sociales sur le territoire, en collaboration avec la ville de Sainte-Anne, où je réside, ainsi qu'avec des associations engagées dans des projets favorisant la cohésion sociale. Si j'avais un message à adresser aux jeunes, ce serait celui-ci : rien n'est perdu d'avance. Rien ne s'obtient sans effort. Seul le travail paye, et il est essentiel de croire en soi et en ses capacités. »



« Nous recherchons surtout des qualités humaines »

Quelle est la raison d'être de votre structure ? Quels métiers y trouve-t-on et à quoi ressemble une journée type ?

Maryse Manne, directrice générale des crèches Eva Benjamin (Baie-Mahault et Petit-Bourg) : Notre association gère deux crèches à Baie-Mahault et à Petit-Bourg, avec pour mission l'accueil des enfants de 3 mois à 3 ans, l'accompagnement éducatif et le développement des enfants dans un environnement sécurisé.

Une journée type s'organise autour de temps d'accueil individualisé, d'activités en petits groupes dans le respect du rythme de chaque enfant. Des intervenants extérieurs viennent enrichir notre quotidien avec des activités comme la musique, la danse, les langues y compris la langue des signes. Un pédiatre, un psychologue, une diététicienne et une psychomotricienne interviennent très régulièrement. Les équipes réunissent des auxiliaires de puériculture, des éducatrices de jeunes enfants, des animatrices d'activité, des infirmières puéricultrices, mais aussi des agents de services, des cuisiniers et fonctions supports dans la partie administrative.

Êtes-vous en capacité de recruter des jeunes peu ou pas diplômés ? Quelles compétences recherchez-vous ?

Nous pouvons recruter des jeunes sans expérience et les accompagner grâce aux contrats d'apprentissage qui permettent de valider un CAP AEPE (accompagnant éducatif petite enfance) indispensable pour exercer. L'expérience nous permet de repérer des profils très motivés dès le collège (stage de 3^e). Au-delà du diplôme, nous recherchons surtout des qualités humaines : bienveillance, patience, sens du travail en équipe, douceur et une disposition à adhérer aux valeurs de la structure.

« Un réel sentiment d'utilité »

Comment êtes-vous arrivée dans cette entreprise ?

Carina Clamy, encadrante technique d'insertion pôle animation au sein de l'association Cap Insertion Services Plus Nord Basse-Terre : J'étais AESH (accompagnant d'élèves en situation de handicap) dans un collège et j'arrivais à la fin de ma 3^e année, avec la possibilité d'un CDI. Lors d'un échange avec mon conseiller France Travail, j'apprends qu'il existe le métier d'encadrant technique d'insertion. Je ne connaissais pas ce domaine, alors j'ai fait des recherches et j'ai découvert un métier qui m'a tout de suite attirée, car il est centré sur l'accompagnement humain. J'ai donc choisi de me tourner vers ce métier grâce au contrat en alternance. En mai 2024, j'ai été recrutée en contrat d'alternance par Cap insertion ce qui m'a permis de valider la formation d'encadrante technique en insertion proposée par le centre de formation Initiative 971. Après 14 mois, j'ai été diplômée et l'entreprise m'a proposé un poste que j'ai accepté.

Quelles sont vos missions ? Qu'est-ce que vous en retirez au quotidien ?

J'encadre et j'accompagne une équipe d'animateurs que je forme au quotidien, tout en suivant aussi des personnes en insertion, notamment dans la construction de leur projet professionnel. Ce que j'en retire ? Un réel sentiment d'utilité. J'aime le travail d'équipe et le fait d'aider chacun à avancer. Voir des personnes évoluer, reprendre confiance, se former ou améliorer leur situation est particulièrement valorisant. J'aimerais, plus tard, poursuivre vers le métier de conseillère en insertion professionnelle.



« L'apprentissage, un levier efficace pour le développement économique de la Guadeloupe »

William Pinard, directeur de la formation professionnelle, de l'apprentissage, de l'emploi et de l'insertion au Conseil régional

La Région Guadeloupe fait le choix d'agir concrètement pour l'emploi et l'insertion, en s'appuyant sur des partenariats solides avec les acteurs de la formation professionnelle, dont Uniformation.

À travers ce partenariat, nous soutenons un levier concret pour répondre aux besoins de notre territoire qui présente des spécificités fortes : des fragilités sociales plus marquées, mais aussi des opportunités importantes, notamment dans les secteurs du lien social, de l'accompagnement, et de la petite enfance. La Région fait le choix de la complémentarité et de l'efficacité pour renforcer l'employabilité et contribuer, plus largement, à la cohésion sociale. Ce projet nous permet de mieux cibler nos actions et d'apporter des solutions adaptées aux réalités locales mais également de proposer des expérimentations ou des manifestations visant à promouvoir l'apprentissage.

UNIFORMATION : UN ACTEUR POUR L'EMPLOI DANS LA COHÉSION SOCIALE

Uniformation est un opérateur de compétences (Opco) dédié au secteur de la cohésion sociale, qui accompagne 16 branches professionnelles. Sa mission principale est de soutenir les entreprises dans la professionnalisation et le développement des compétences de leurs salariés. L'Opco joue aussi un rôle clef dans le recrutement par l'alternance, en facilitant l'accès aux contrats d'apprentissage et de professionnalisation. Il propose une offre de services de proximité incluant des financements pour la formation, des offres de formation clefs en main, des accompagnements RH, des événements, ateliers et rendez-vous individuels avec ses partenaires. Présent en Guadeloupe depuis plus de 14 ans, Uniformation accompagne localement près de 500 entreprises de la cohésion sociale.

Un road trip pour l'emploi

Un road trip se tiendra en Guadeloupe, du 8 au 12 juin, avec un bus à deux niveaux qui va parcourir le territoire pour aller à la rencontre des jeunes guadeloupéens.

L'objectif est de faire découvrir aux jeunes les métiers de la cohésion sociale, les opportunités d'emploi et de favoriser les rencontres avec des employeurs, certains proposant même des offres via des mini *job dating*. Au programme : activités ludiques (quiz, fiches métiers, immersions avec des casques de réalité virtuelle), interventions d'employeurs, visites de lycées et centres de formation, échanges avec des volontaires en service civique en partenariat avec la Drajex*.

En parallèle, une dizaine de jeunes en prépa apprentissage participeront à cette tournée durant une journée à la rencontre d'entreprises. Cette formation alliant découverte des métiers, travail sur les savoir-être et période d'immersion, leur permet de préciser ou réorienter leur projet professionnel avec pour objectif une entrée en apprentissage. Le détail des étapes sera prochainement diffusé sur LinkedIn, Instagram et sur le site internet lacoheionsocialerecruiteengadeloupe.fr.

*Drajex : délégation régionale académique à la jeunesse, à l'engagement et aux sports



Uniformation
www.lacoheionsocialerecruiteengadeloupe.fr
 @lacoheionsocialerecruite/
 /lacoheionsocialerecruite
 05 90 82 16 13 (appel non surtaxé)
Guadeloupe@uniformation.fr

Mois de l'Europe

L'EUROPE À PORTÉE DE MAIN

Tous les ans, depuis 2010, l'Europe est célébrée en mai. À cette occasion, la **Direction de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DEETS)** de Guadeloupe organise une série d'événements intitulés « Les mercredis de l'Europe », afin de valoriser les actions financées par le **FSE+ État** sur le territoire. Nous avons rencontré Léone Demea, cheffe du service FSE. Entretien.

Texte Floriane Jean-Gilles - Photo Lou Denim



Lyselaine Louis (chargée de mission FSE), Doriane Thomas (chargée de mission FSE), Mélina Kindeur (chargée de mission FSE) et Léone Demea (cheffe du service FSE)

Le FSE+ en 7 priorités

1. Favoriser l'insertion sociale et professionnelle des personnes les plus éloignées de l'emploi
2. Favoriser l'employabilité et l'accès effectif à l'emploi des jeunes
3. Renforcer les compétences de la population pour améliorer l'adaptation au changement des travailleurs
4. Soutien au marché du travail pour favoriser la création d'emplois
5. Renforcer la lutte contre la pauvreté
6. Innover dans l'accompagnement vers l'emploi
7. Mettre en œuvre l'allocation spécifique région ultrapériphérique (RUP)

Le Fonds social européen (FSE) se nomme désormais FSE+, est-ce que cela suppose de nouveaux domaines d'intervention ?

En effet, le FSE+ est un FSE renforcé, qui cible les personnes les plus éloignées de l'emploi et les salariés les moins formés. Il s'inscrit dans la lutte contre la pauvreté, l'aide alimentaire et l'innovation sociale. Ce qui n'était pas le cas des programmes précédents. Il convient aussi de rappeler que pour la période 2021-2027, le Préfet de région Guadeloupe est autorité de gestion déléguée du programme National État FSE+ 21-27. La DEETS assure la mise en œuvre opérationnelle du programme.

Quelles sont les thématiques prioritaires en Guadeloupe ?

La majorité des opérations financées concerne, à ce jour, les jeunes et en particulier la prévention et la lutte contre le décrochage scolaire (11 projets sur les 33 programmés). Sur cette thématique, nous prévoyons de suivre 2 400 jeunes jusqu'à 2027, dans les établissements scolaires de l'académie, les maisons familiales et rurales du territoire et par les associations habilitées. Les autres priorités du programme se déploient au fur et à mesure du lancement des appels à projets. Actuellement, 23 appels à projets ont été publiés par la DEETS. Il y a, d'autre part, une répartition thématique entre le Conseil départemental et l'État, représenté par la DEETS. Le volet « lutte contre la pauvreté », par exemple, est dévolu au Conseil Départemental en tant qu'organisme intermédiaire. Au total, le volet Etat Guadeloupe dispose d'une enveloppe FSE+ de 111M€ répartie entre la DEETS (86 M€) et le Conseil Départemental (25 M€).

Comment accompagnez-vous les porteurs de projets ?

Les porteurs de projets déposent leur demande sur la plateforme « Ma démarche FSE+ ». Nous organisons habituellement, avant la clôture de chaque appel à projet, une réunion collective d'accompagnement pré-dépôt. Cela nous permet de guider les porteurs de projets dans la formalisation de leur demande. Ces derniers peuvent bénéficier d'un accompagnement individuel en amont de l'instruction du dossier. Une fois le dossier déposé sur la plateforme, nous disposons de 15 jours pour établir la recevabilité du dossier (dossier administratif complet) ; la phase d'instruction qui suit dure entre 1 et 3 mois. Au moment de l'instruction du dossier, le porteur de projet est en lien direct avec le gestionnaire en charge de son dossier.

Le programme national du FSE+ 2021-2027 prévoit une disposition particulière pour nos territoires : l'allocation spécifique région ultrapériphérique, de quoi s'agit-il ?

C'est une enveloppe complémentaire, de 6 millions d'euros, qui est allouée compte tenu de la situation structurelle de notre territoire. Cela nous permet d'aller plus loin sur certaines thématiques, d'accompagner plus de personnes et de favoriser la mobilité pour se former ailleurs, y compris en Europe.

Trois journées portes ouvertes seront organisées en mai. Quels sont les objectifs de la manifestation ?

Il nous semblait indispensable de communiquer sur nos actions passées et futures, et surtout de répéter que le FSE+ est accessible. Les journées portes ouvertes de la DEETS, des 6, 13 et 20 mai, seront des temps de discussions et d'échanges collectifs (présentation des thématiques et des appels à projet), et individuels (présentation de projets et réponses à des questions précises).

Il y a également 2 visites de projets prévues, lesquelles ?

Nous avons soutenu deux projets dans des maisons familiales et rurales (MFR) : à Vieux-Habitants (pour un montant de 666 703 €) et en Grande Terre (pour un montant de 597 837 €). Le projet porté par la MFR de Grande-Terre a pour objectif un accompagnement global des jeunes inscrits dans son établissement en considérant la multiplicité des facteurs accentuant le risque de rupture scolaire. À Vieux-Habitants, l'objectif est de favoriser la persévérance et la réussite éducative de chaque jeune, en mettant en œuvre un accompagnement éducatif différencié et inclusif. L'idée de ces visites est de montrer concrètement ce qu'il est possible de faire avec le FSE+ de l'État.

Récompenses

TROPHÉES ÉCO-INNOVANTS : L'INNOVATION RESPONSABLE

Pour sa 7^e édition, les Trophées Éco-Innovants, portés par la **Chambre de commerce et d'industrie des Îles de Guadeloupe (CCI IG)** ont distingué des entreprises engagées qui réinventent le territoire avec des solutions locales et durables.

Texte Sarah Balay - Photos Lou Denim

Organisés par la CCI IG en partenariat avec l'ADEME*, les Trophées éco-innovants valorisent chaque année des projets concrets, ambitieux et porteurs de sens. Le 26 février, à Pointe-à-Pitre, trois lauréats ont été récompensés lors de cette 7^e édition pour des initiatives répondant aux enjeux environnementaux, économiques et sociaux de la Guadeloupe.

SPORT ET ÉCOLOGIE

Mathéo Gabon, créateur de l'atelier Bwa levé

« Mon objectif est d'utiliser le mouvement pour comprendre comment les enjeux climatiques impactent directement la Guadeloupe », explique Mathéo Gabon. Ancien athlète semi-professionnel et aujourd'hui ingénieur dans le BTP, il avait exploré cette approche dans l'Hexagone avec le collectif Climatosportifs.

De retour au pays, il adapte son concept aux problématiques locales. À travers l'atelier Bwa Levé, qu'il anime pour l'association La Ressourcerie des Arts, il mêle sport, jeux traditionnels et cartes pédagogiques pour sensibiliser le tout public à l'urgence écologique :

montée des eaux, érosion, pollutions, cyclone violent, sargasses, brumes de sable, gestion des déchets, etc.

« Mon jeu s'adresse à notre intelligence collective. Il nous pousse à mettre en commun nos forces et nos idées pour transformer l'urgence en actions concrètes, par l'expérimentation et la collaboration », détaille Mathéo. Depuis le premier atelier en août 2025, il intervient lors de salons, pour des associations ou des communes et prépare le développement de son projet dans les écoles et les entreprises.

matheogabon@gmail.com

Instagram : [matgab_](https://www.instagram.com/matgab_)

UN GESTE POUR LA BIODIVERSITÉ

Marie Modeste, co-fondatrice de Kréopik

Sur le marché depuis 2022, Kréopik est un anti-moustique, répulsif et apaisant, 100 % naturel, végan et bio, entièrement conçu et fabriqué en Guadeloupe à partir d'alcé vera, d'huile de coco, d'eucalyptus et de menthe poivrée. Le projet est familial : Marie Modeste, chercheuse en biotechnologie moléculaire cellulaire végétale, et ses parents. Leur objectif ? Offrir un produit efficace, totalement sain pour le corps et respectueux de l'environnement, tout en finançant un projet d'envergure : la Réserve



Marie Modeste, chercheuse en biotechnologie moléculaire cellulaire végétale

Végétale. « Nous créons la première banque génétique d'espèces végétales implantée en Guadeloupe. En cryo-conservant les cellules souches de nos plantes médicinales ou menacées pour permettre leur régénération », explique Marie. Grâce à Kréopik, la petite entreprise familiale allie protection quotidienne et engagement pour la préservation du patrimoine végétal guadeloupéen.

contact@lareservevegetale.org

www.kreopik.fr

PROTECTION, CONFORT ET ÉLÉGANCE

Aurélié Monfret, co-fondatrice de Yemandjah

Faire de la période menstruelle un moment de douceur et de réappropriation de son corps. C'est l'ambition de Yemandjah, marque guadeloupéenne de lingerie menstruelle. Le projet est porté à deux : Aurélié Monfret, professionnelle de santé, et son co-fondateur, engagé dans l'éco-innovation. Pensée comme une alternative durable aux protections jetables, Yemandjah associe confort, efficacité et esthétique raffinée. Conçus à partir de matières certifiées – coton biologique, bambou et tissu technique absorbant – les modèles garantissent à la fois performance et respect du corps.

Mais l'innovation se joue aussi dans le design. « Je propose des coupes féminines (culottes hautes, basses, échancrées et maillots de bain) et travaille surtout une élégance intemporelle », confie Aurélié. Motifs singuliers d'inspiration ethnique, dentelle, tulle... La marque revendique une lingerie menstruelle à la fois désirable et distinctive. « Nous voulons accorder à cette période, souvent délicate, un rituel de beauté et de soin. »

Diffusée via des salons, la marque finalise le lancement de son site en ligne et le développement de points de distribution comme les pharmacies. À moyen terme, elle ambitionne d'intervenir dans les collèges et lycées pour sensibiliser les élèves à la santé intime.

contact@yemandjah.com

instagram : [lor_yemandjah](https://www.instagram.com/lor_yemandjah)

Coup de cœur du jury pour GWAD'GOMETT'

Gwad'Gomett' est une initiative innovante qui propose des gommettes végétales et des confettis végétaux 100 % locaux et biodégradables. Conçus à partir de feuilles de raisinier bord de mer, ces produits offrent une alternative écologique aux gommettes et confettis en plastique, souvent nocifs pour l'environnement et la santé. Instagram : [@Gwadgomett](https://www.instagram.com/Gwadgomett) 0690 36 0171 babougayou@hotmail.com



Mathéo Gabon, ingénieur dans le BTP



Aurélié Monfret, co-fondatrice Yemandjah

Scanner pour plus d'actualités



KREO PIK

Numérique

« FOLLOW THE SUN »

Cloud, cybersécurité, conseils personnalisés... Exodata déploie une expertise stratégique au cœur des Antilles-Guyane, avec une ambition claire : transformer son ancrage local en puissance nationale. Rencontre avec Julien Mauras, Maréva Merida et Valérie Alandzi.

Texte Sandrine Chopot
Photo Lou Denim, Jean-Albert Coopman



Julien Mauras, président d'Exodata

Valérie Alandzi, consultante senior

Maréva Mérida, responsable commerciale

Comment l'entreprise a-t-elle évolué depuis sa création à l'île de la Réunion ?

Julien Mauras, président d'Exodata : Exodata est née en 2012 d'un constat simple : les territoires ultramarins avaient des besoins spécifiques en matière de cloud, notamment à cause de leur dépendance aux câbles sous-marins et aux problématiques de latence. Nous avons donc développé un modèle de cloud privé de proximité. Très vite, ce modèle a été dupliqué aux Antilles. Aujourd'hui, nous sommes présents sur plusieurs territoires, avec 160 collaborateurs et 17 millions d'euros de chiffre d'affaires. Notre activité s'articule autour de trois piliers : le cloud et l'infogérance (50 %), la cybersécurité (20 %), le conseil et la data (30 %).

Pourquoi ce choix stratégique de vous implanter aux Antilles-Guyane ?

J. M. : C'est avant tout une réponse à une forte demande locale, mais aussi un véritable choix organisationnel. Nos implantations permettent un fonctionnement en « follow the sun » souverain, avec une continuité de service quasi permanente. Cet ancrage ultramarin constitue notre singularité : nous avons bâti un modèle souverain et distribué, unique en France. Réparties sur plusieurs fuseaux horaires, nos équipes assurent à la fois une disponibilité constante et une expertise profondément ancrée dans les réalités locales. Chez Exodata, nous aimons dire que nous sommes avant tout un fournisseur de sérénité !

Quelles sont les principales problématiques rencontrées ?

Maréva Merida, responsable commerciale Antilles-Guyane : Les systèmes d'information sont devenus très complexes, souvent hybrides entre infrastructures locales et cloud. Les entreprises cherchent à externaliser leur gestion pour gagner en sécurité et en performance. La cybersécurité est aussi un enjeu majeur, avec une hausse des attaques. Enfin, nous observons une forte demande de modernisation des infrastructures et de mise en conformité réglementaire.

Les entreprises sont-elles suffisamment préparées aux cybermenaces et quelles sont les erreurs les plus fréquentes ?

M. M. : Elles progressent, mais restent insuffisamment préparées. Le manque de budget et de priorisation freine les investissements. Or, les cyberattaques touchent toutes les structures, quelle que soit leur taille. L'erreur la plus fréquente en cybersécurité est de sous-estimer l'humain. On peut déployer les meilleurs outils, mais un clic malheureux peut tout

compromettre. La sensibilisation des collaborateurs est essentielle. Trop d'entreprises sous-estiment l'impact réel d'une cyberattaque. Elles comparent le coût de la prévention sans mesurer celui d'un arrêt d'activité ou d'une rançon.

Quels sont les défis spécifiques aux Antilles-Guyane ?

Valérie Alandzi, consultante senior : Le principal enjeu est le changement de perception du numérique. Le système d'information n'est plus un simple support technique, il devient un levier stratégique. Nous accompagnons nos clients à travers des schémas directeurs qui projettent leur transformation sur 3 à 5 ans, en intégrant tous les aspects : organisationnels, techniques et métiers. Nous déclinons ensuite une feuille de route priorisée et budgétisée. Chez Exodata, nous mobilisons l'ensemble de nos expertises pour couvrir tout le spectre des systèmes d'information, sur chacun de nos territoires. Cette approche nous permet de proposer une analyse à la fois globale et transversale, en phase avec les ambitions stratégiques de nos clients, tout en restant résolument pragmatiques grâce à notre connaissance fine des réalités et des spécificités de nos territoires insulaires.

Quelle ambition portez-vous pour Exodata ?

J. M. : Devenir un acteur national majeur, en capitalisant sur notre expertise ultramarine. Continuer à créer de la valeur et de l'emploi dans les territoires souvent éloignés au service d'enjeux nationaux.

V. A. : Être un partenaire incontournable pour accompagner les transformations numériques.

Plus de 400 clients

Exodata accompagne aujourd'hui plus de 400 clients, issus de tous les secteurs d'activité, publics et privés. Chaque équipe contribue localement tout en participant à un effort collectif, avec un travail collaboratif pour répondre aux projets.

Certifié HDS (Hébergeur de Données de Santé), Exodata dispose de 15 data centers, tous certifiés ISO 27001. « Cette certification permet d'héberger les données de santé au plus près des territoires et d'organiser une véritable résilience, en sécurisant par exemple les données antillaises en Guyane », précise Julien Mauras.

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

Règlementation européenne

« L'ÉCONOMIE DE NOS TERRITOIRES NE DOIT PAS MOURIR D'UN DOGME CONTINENTAL »

Au cœur du Pacte vert de l'Union européenne, le mécanisme d'ajustement carbone aux frontières (MACF), souvent appelé « taxe carbone européenne », doit permettre à l'UE d'étendre ses normes environnementales aux entreprises exportant sur son territoire. À quel prix pour les économies ultramarines ? Franck Desalme, Président de l'Association des moyennes et petites industries de Guadeloupe (MPI), tire la sonnette d'alarme sur le risque. Pour Karumag, il décrypte une « aberration économique » et évoque les solutions d'urgence pour sauver la production locale.

Texte Mathieu Rached – Photo Lou Denim

L'association MPI et le monde économique ultramarin dénoncent d'une seule voix l'application du MACF. Pourquoi parlez-vous d'un « coup de grâce » pour notre économie ?

Parce que c'est très exactement ce qui est en train de se produire. Nos territoires sont exsangues, nos entreprises se battent au quotidien face à des coûts structurels très élevés liés à l'insularité et nos populations étouffent sous la vie chère. Pourtant, l'Europe s'appête à nous infliger un choc tarifaire sans précédent. Appliquer ce texte chez nous, sans aucune adaptation, relève de l'aveuglement. Concrètement, nos industries n'ont pas d'autre choix que de s'insérer dans leur bassin géographique. Aujourd'hui, 80 % de notre approvisionnement en matières premières soumises au MACF provient de pays tiers. En nous taxant sur ces importations incompressibles, Bruxelles nous impose un surcoût effarant. C'est tout simplement insoutenable pour notre tissu économique.

Quels secteurs guadeloupéens vont payer le prix fort de cette mesure ?

Le BTP est en première ligne, et la facture s'annonce dévastatrice. Les chiffres sont têtus : sur le clinker, qui est indispensable à notre industrie cimentière, nous allons subir un surcoût allant de 58 à 61 euros par tonne. La conséquence directe, c'est une flambée anticipée du prix du ciment de + 34 % dès 2026, dont 31 % sont exclusivement imputables à l'application du MACF. L'impact sur le béton s'élèvera de + 18 à + 19 %. Mais le désastre ne s'arrête pas là. L'agriculture, garante de notre souveraineté alimentaire, est frappée de plein fouet. Le MACF taxe très lourdement les engrais importés. Les alternatives locales éventuelles étant insuffisantes eu égard aux besoins pour maintenir une production agricole suffisante, c'est toute la chaîne agroalimentaire qui va flamber. Au final, que ce soit pour se loger, pour construire des infrastructures publiques ou simplement pour se nourrir, ce sont les ultramarins qui vont payer cette addition au prix fort.

L'intention première du MACF reste la transition écologique. N'y a-t-il pas un sens environnemental à cette démarche, même pour nos îles ?

C'est là que le paradoxe devient total ! Le MACF a été pensé pour le continent, pour des usines approvisionnées sur des distances allant de 600 à 1 200 kilomètres. Pour échapper à la taxe, l'Europe voudrait nous obliger à nous fournir sur son sol pour nos matériaux de construction ou nos engrais. Or, nos routes maritimes font entre 6 000 et 11 000 kilomètres ! Nous forcer à importer de si loin générerait un bilan carbone catastrophique. C'est un non-sens absolu. Plus grave encore, l'Europe taxe ses propres puits de carbone. Bruxelles semble oublier que l'outre-mer est



Franck Desalme, président de l'Association des moyennes et petites industries

le poumon vert de la France et de l'UE. Nos mangroves, si précieuses en Guadeloupe, stockent jusqu'à 1 000 tonnes de carbone par hectare ; c'est une densité inouïe. J'ajouterais que nos cultures, par exemple la canne à sucre, sont également de formidables puits de carbone. Notre flore ultramarine, avec les immenses forêts guyanaises, absorbe 10 millions de tonnes de CO₂ par an, soit bien plus que tout l'Hexagone. Et notre Zone économique exclusive de 11 millions de kilomètres carrés s'appuie sur des océans qui captent 25 à 30 % du CO₂ mondial. Bruxelles asphyxie les territoires qui nettoient son atmosphère !

Face à ce mur tarifaire de 2026, quelle est la solution juridique ? L'Europe peut-elle reculer ?

Nous refusons d'être les victimes collatérales d'une écologie punitive, taillée pour le continent. La solution juridique existe, elle est claire : c'est l'article 349 du

Traité sur le fonctionnement de l'Union européenne (TFUE). Cet article permet expressément d'adapter la législation aux réalités des RUP. Nous exigeons l'exclusion totale du MACF pour les intrants qui sont destinés à notre seul marché local. Qu'on ne nous oppose pas un imaginaire risque de fraude ou de fuite de carbone : pour des produits lourds comme le ciment ou les engrais, parfaitement tracés et utilisés sur nos territoires insulaires, le risque de réexportation vers l'Europe continentale est nul.

Le compte à rebours est donc lancé ?

Le moment d'agir, c'est maintenant. La balle est dans le camp de nos parlementaires et du Gouvernement. Les arbitrages se font en ce moment même à Bruxelles. L'économie des Outre-mer ne doit pas mourir d'un dogme continental. Il en va de la survie de nos filières et de la dignité de nos concitoyens face à la vie chère.

Production locale

CONSTRUIRE L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DE DEMAIN

En Guadeloupe, la question alimentaire n'est plus seulement agricole, elle est économique, sanitaire et stratégique. Face à l'urgence, le **Conseil départemental** s'est engagé dans une dynamique à long terme pour renforcer la production locale.

Texte Sarah Balay

Aujourd'hui, plus d'un tiers des pays dans le monde ne sont auto-suffisants que pour un ou deux des sept groupes alimentaires essentiels (fruits, légumes, féculents, protéines végétales, viande, poisson et produits laitiers). Une seule nation atteint l'autosuffisance complète : le Guyana (voir ci-contre). Ce constat mondial éclaire un enjeu crucial pour la Guadeloupe : celui de (re) conquérir sa souveraineté alimentaire.

En effet, la Guadeloupe fait face à une dépendance alimentaire élevée (80 % environ), avec une part importante de produits importés dans l'alimentation quotidienne. Cette situation s'accompagne d'une évolution des habitudes alimentaires, marquée par une consommation accrue de produits transformés, souvent particulièrement riches en sucres et en graisses. Parallèlement, une alimentation traditionnelle, plus équilibrée et ancrée dans le territoire, tend à reculer. Cette transformation des modes de consommation participe à un cercle préoccupant où se conjuguent vie chère, vulnérabilité face aux crises internationales – qu'elles soient sanitaires ou géopolitiques – et exposition aux aléas climatiques.

Développer l'autonomie alimentaire, c'est avant tout renforcer la capacité de notre territoire à faire face aux chocs extérieurs. Dans un contexte marqué par l'inflation mondiale, les tensions sur les chaînes d'approvisionnement et le dérèglement climatique, la consolidation d'une production locale apparaît comme une nécessité. Elle constitue un levier essentiel pour sécuriser l'accès à l'alimentation et limiter la dépendance aux importations.

En Guadeloupe, les maladies chroniques comme le diabète, l'hypertension ou l'obésité sont étroitement liées aux habitudes alimentaires. Dans ce contexte, promouvoir une alimentation locale, fraîche et de saison, ne relève pas uniquement d'un choix agricole : il s'agit d'un enjeu de santé publique.

Dans ce contexte, la collectivité départementale, premier propriétaire foncier et acteur de l'aménagement du territoire, déploie



Guy Losbar participe à une récolte de laitues

Un levier institutionnel pour accélérer la transformation

Depuis 2022, une commission ad hoc (mise en place spécialement pour cette mission), réunissant la région et le département, travaille sur les évolutions institutionnelles et statutaires de la Guadeloupe. Ces travaux visent à analyser, secteur par secteur, les marges de manœuvre qu'offrirait une plus grande autonomie. Ils reposent sur une démarche de concertation et de dialogue avec la société civile, notamment les acteurs économiques. Dans ce cadre, plusieurs leviers sont identifiés : mieux former les agriculteurs, maîtriser le foncier, structurer les filières et garantir des débouchés via la commande publique.

LE MODÈLE DU GUYANA

Selon une étude publiée en 2025 dans la revue scientifique *Nature Food*, le Guyana serait le seul pays au monde (sur 186 analysés), capable de couvrir l'ensemble des grands groupes alimentaires à partir de sa production locale. Cette performance repose sur une politique agricole volontariste, marquée par des investissements importants, la modernisation du secteur et la diversification des productions. Le pays bénéficie aussi de conditions naturelles favorables, comme son climat et des terres disponibles. Cette autosuffisance reste toutefois théorique, car elle ne reflète pas vraiment les réalités d'accès à l'alimentation, ni les importations de produits transformés.

MISER SUR LES PRATIQUES INNOVANTES

L'agroécologie est une manière de cultiver qui s'appuie sur le fonctionnement naturel des écosystèmes. Au lieu de dépendre fortement des produits chimiques, on cherche à utiliser ce que la nature offre déjà. Par exemple, la plantation de haies pour abriter les insectes utiles, le mélange de parcelles sur une même culture, ou encore l'association d'arbres et de cultures pour protéger les sols et conserver l'humidité.

L'hydroponie consiste à faire pousser des plantes sans terre, directement dans de l'eau enrichie en nutriments. Les racines sont maintenues dans un support neutre comme des billes d'argile ou des tuyaux. Cette technique est souvent utilisée en serre pour cultiver les légumes comme les salades ou les tomates. Elle permet de consommer beaucoup moins d'eau et d'éviter les mauvaises herbes.

L'aquaculture regroupe toutes les activités de culture de plantes et d'élevage d'animaux en vue d'en améliorer la production. Cela concerne aussi bien l'élevage de poissons que les crevettes, les huîtres ou encore les algues.

Les fermes verticales consistent à cultiver des plantes (salades, herbes aromatiques surtout) sur plusieurs niveaux, les unes au-dessus des autres, souvent en intérieur ou en milieu urbain. Les cultures poussent dans les bacs, sans terre, avec un éclairage artificiel et un environnement

un programme ambitieux à moyen et long terme pour structurer les filières agricoles et soutenir la production locale.

Une stratégie autour de 4 leviers à horizon 2028

- Rendre accessible une alimentation saine et locale : développer jardins partagés, haies productives, sensibilisation des jeunes avec l'opération *Jaden an nou* en milieu scolaire, développer des circuits courts et lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Soutenir et transformer la production agricole : optimiser les surfaces disponibles, faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs ; relancer l'élevage, notamment à travers la valorisation de la race créole et le développement des filières locales ; investir dans l'irrigation avec un réseau de 630 km.
- Innovation et diversification : soutien à des pratiques innovantes (voir ci-contre).
- Préserver les écosystèmes pour produire durablement : réhabiliter les mares et protéger les sols.

Une projection en 2040 avec le projet Papillon

Avec le projet Papillon, la Guadeloupe se projette à l'horizon 2040 avec l'ambition de devenir un territoire autonome résilient et innovant. Il s'agit de produire davantage tout en valorisant les ressources et les savoir-faire locaux. Structuré autour de plusieurs axes - autonomie alimentaire, transition énergétique, cohésion sociale, culture et santé tropicale -, ce programme vise à répondre aux besoins des habitants dans un monde en mutation. Il se traduit notamment par des initiatives concrètes comme le tiers-lieu nourricier de la Ramée à Sainte-Rose qui développe des pratiques durables

(agroécologie, aquaculture et hydroponie) sur un site de 22 hectares. À travers cette feuille de route, le Conseil départemental entend mobiliser l'ensemble du territoire pour construire un modèle de développement plus leader et durable.



Culture en hydroponie.

Bilan des actions

500 exploitants accompagnés
40 nouvelles installations récentes.
14 000 hectares ont bénéficié d'actions de protection, notamment contre les nuisibles.
2 000 hectares de terres en friche en cours de valorisation.

CONNECTEZ VOTRE ACTIVITE AU TRÈS HAUT DÉBIT AVEC LA FIBRE PRO⁽¹⁾

Du 18 MARS AU 18 MAI 2026

55 €HT /mois⁽²⁾
 AU LIEU DE 69€HT/MOIS

UNE SOLUTION PENSÉE POUR LES PROS

- INTERNET TRÈS HAUT DÉBIT**
 - Internet Très Haut Débit jusqu'à 2Gbps⁽⁴⁾ + 1 répéteur WIFI OFFERT⁽³⁾.
- OPTIONS INTERNET INCLUSES**
 - 1 adresse IP fixe + nom de domaine en .fr ou .com + 5 boîtes e-mails (2Go) associées au nom de votre entreprise (exemple: contact@votreentreprise.com).
- TELEPHONIE EN ILLIMITÉE**
 - 2 lignes téléphoniques, appels illimités⁽⁵⁾ vers plus de 50 destinations dont les fixes et mobiles des DROM et de la France hexagonale.
- SERVICES PRO**
 - Une installation clé en main sur le lieu de l'entreprise⁽⁶⁾,
 - Un Service Client dédié PRO,
 - Garantie de temps d'intervention 8h ouvrées⁽⁷⁾.

REPÉTEUR WIFI OFFERT⁽³⁾

CANAL+ TELECOM



TESTEZ VOTRE ELIGIBILITE

APPELEZ LE 0 808 805 555

Service gratuit + prix appel

(1) LA FIBRE PRO est une offre de CANAL+ TELECOM, réservée aux professionnels, sous réserve d'éligibilité technique. (2) Offre promotionnelle valable du 18 mars au 18 mai 2026. 55€HT/mois au lieu de 69€HT/mois sous réserve d'un engagement de 12 mois. Location de la box internet 3€HT/mois incluse dans l'offre. Frais de raccordement et installation standards, conformément aux Conditions Tarifaires. (3) Photo non contractuelle. Offre valable pour toute nouvelle souscription dans la limite des stocks disponibles et d'un seul répéteur par client. (4) Selon éligibilité de votre ligne. Débits théoriques : jusqu'à 2Gbit/s en réception, 1Gbit/s en émission. (5) Appels illimités passés depuis la box internet vers plus de 50 destinations dont les fixes et mobiles des Antilles-Guyane, îles du Nord, Réunion, France hexagonale. Destination = aboutissement d'un appel vers un fixe ou vers un mobile d'un pays donné. Liste susceptible d'évolution. Jusqu'à 250 correspondants distincts par mois par ligne et 3h par appel. Les appels au-delà et vers les numéros courts & spéciaux, sont facturés selon les conditions tarifaires en vigueur disponibles sur le site <https://www.canalplusbusinesstelecom.com> (6) Sous réserve d'éligibilité technique et de disponibilités. (7) GTI applicable en cas d'incident conformément aux conditions particulières en vigueur.

Apiculture

LES MIELS DE GUADELOUPE, UNE RICHESSE À PROTÉGER

Au sein de l'Iguavie, l'Apigua¹, association des apiculteurs de Guadeloupe, contribue à développer la filière apicole. Sa priorité aujourd'hui : faire reconnaître les spécificités des miels de Guadeloupe par une Indication géographique protégée.

Texte Caroline Bablin – Photo Baptistine Notte



Tony Prudent, président de l'Apigua

Depuis la création du Concours général agricole au Salon international de l'agriculture de Paris, les miels de Guadeloupe ont été distingués à 52 reprises, témoignant du savoir-faire et de l'engagement des apiculteurs de l'archipel. Cette réussite s'appuie sur deux structures clés : l'Apigua, qui fédère 140 adhérents – dont une cinquantaine de professionnels – représentant près de 8 000 ruches, et la SICA Myel Péyi Gwadeloup, en charge de la commercialisation des miels et de l'approvisionnement collectif en matériel apicole.

Mais ces médailles distinguent aussi les spécificités du terroir guadeloupéen auquel nous devons une si grande variété de miels. « On recense quelque 3 500 plantes à fleurs dans l'archipel dont environ 350 sont butinées par les abeilles. C'est ce qui va donner cette grande variété de miels, tant par le goût que par la couleur », explique Benoit Foucan-Perafide, docteur en chimie biologique et conseiller technique de la filière apicole. Ce dernier est notamment l'auteur d'une thèse consacrée aux miels de Guadeloupe qui sert de base de travail pour une demande d'IGP, Indication géographique protégée. Car si l'excellence des miels de l'archipel est reconnue, la filière n'en reste pas moins fragile, soumise aux aléas climatiques, aux pressions humaines (déforestation, pollution, bétonisation...) et doit surtout faire face à la concurrence des miels importés.

Des miels typiques par leur saveur, leur couleur...

En effet, près de 400 tonnes de miel sont consommées chaque année dans l'archipel, alors que les bonnes années, la production locale se situe entre 100 et 150 tonnes. « Nous produisons environ 30 % du miel consommé en Guadeloupe », note Tony Prudent, président de l'Apigua, soulignant la nécessité de rassurer le consommateur qui peine parfois à faire la différence entre un miel



Tony Prudent contrôle ses ruches à Marie-Galante

produit en Guadeloupe et un miel importé – voire un simple mélange de glucose et fructose qui n'a rien à voir avec du miel –, surtout quand l'étiquetage est tendancieux.

« L'IGP permettra de valoriser les spécificités de nos miels », précise Benoit Foucan-Perafide, qui connaît parfaitement le dossier puisque dans le cadre de sa thèse, il a lui-même effectué des analyses botaniques « pour identifier les plantes à l'origine de nos miels », mais aussi des analyses physico-chimiques « pour montrer les spécificités en termes de pH, humidité, couleurs... » Et actuellement, des analyses sensorielles, ou organoleptiques, sont en cours « pour en définir les arômes et saveurs ». Autant d'étapes obligatoires pour prétendre à l'IGP. « Ce sont les trois aspects "scientifiques" qui nous permettent de démontrer la typicité de nos miels, explique ce dernier. Et là, on est quasiment prêts à déposer le dossier auprès de l'INAO (Institut national des appellations d'origine, N.D.L.R.). » Mais le chemin sera encore long avant d'obtenir le label, d'ici trois à cinq ans.

Protéger la biodiversité

En attendant l'obtention de l'IGP, l'Apigua continue d'accompagner les apiculteurs en organisant des

réunions techniques mensuelles et des formations pour ceux qui souhaitent s'installer ou monter en compétences. Un séminaire est organisé chaque année, avec la participation d'une sommité du monde apicole. L'objectif est aussi de gagner en productivité pour tendre vers les 200 tonnes de miel produites en Guadeloupe.

Mais pour ce faire, il faut aussi préserver la ressource, les abeilles et les plantes mellifères. Un autre combat mené par l'Apigua qui tente de sensibiliser la population et les pouvoirs publics à l'importance de protéger la biodiversité. « Si l'IGP est la priorité de la filière apicole aujourd'hui, c'est aussi pour cette raison. Car si on ne protège pas nos arbres mellifères, avec les changements climatiques et le déboisement – les campêches² coupés pour faire du charbon par exemple –, la filière pourrait disparaître », met en garde Tony Prudent.

(1) L'Apigua est un des membres fondateurs de l'Iguavie (Interprofession guadeloupéenne de la viande et de l'élevage) et constitue, en son sein, la filière de production apicole. À ce titre, elle contribue à la structuration et au développement de cette filière au sein de l'interprofession.

(2) Le miel de fleurs de campêche est un des miels mono floraux de Guadeloupe, le premier miel produit en début de saison apicole, à une période où cet arbre est le seul à fleurir.



ACCOMPAGNER CEUX QUI OSENT

Innovation

La technopole de Guadeloupe I-Nova propose un accompagnement 360 aux porteurs de projet innovant, de l'idée à la concrétisation, et même au-delà... Déjà deux cohortes ont pu en bénéficier, et I-Nova lancera sa troisième promotion en juin.

Texte Caroline Babilin - Photos Lou Denim

« Depuis la première promotion en 2023, 17 projets ont pu bénéficier de notre programme d'incubation *Deep & Rise* », note Vitty Nebot, responsable marketing, communication et événementiel de la technopole I-Nova. « Nous accompagnons tout type de projet, quel que soit le secteur : le numérique, la santé, l'économie circulaire, l'agroalimentaire, etc. » Pour intégrer le programme, il suffit de déposer un dossier qui sera examiné par un jury afin de vérifier la pertinence du projet. Seul impératif : être innovant. Car c'est là que réside toute l'expertise d'I-Nova qui propose un accompagnement 360, allant de la recherche de financements au dépôt de brevet, en passant par la recherche & développement, la stratégie commerciale, etc.

À noter qu'I-Nova est aussi opérateur pour la Région Guadeloupe du programme *Agreen Startup*, et le relais local de programmes nationaux tels que *Starthèse* en appui opérationnel pour l'Université des Antilles ou *French Tech Tremplin* avec la *French Tech Guadeloupe*.

Le Manioc Gourmand : changer d'échelle

Le Manioc Gourmand est une aventure familiale. « C'est ma mère qui a fondé l'entreprise. Depuis 20 ans, elle vend des cassaves dans un food truck, à Daubin/Petit-Bourg », explique Ingrid Vingadassalon-Soubdhan, ingénieure en biochimie alimentaire, qui a décidé de la rejoindre derrière la platine. « Avec mes sœurs, on s'est dit qu'il y avait



Ingrid Vingadassalon-Soubdhan a rejoint l'entreprise familiale Le Manioc gourmand



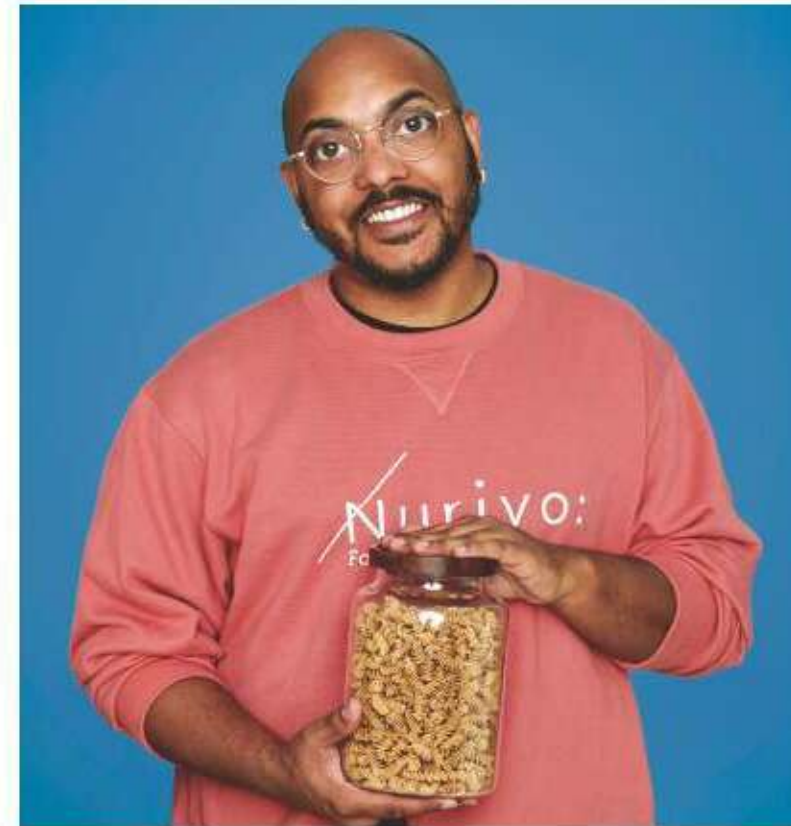
Les cassaves du Manioc Gourmand

là un savoir-faire patrimonial à valoriser, mais comment ? L'idée est venue de rendre les cassaves

plus accessibles. Avant de démarrer, j'ai étudié le manioc sous toutes les coutures et j'ai mûri le projet durant deux ans. J'ai aussi suivi la formation HEC stand up qui apprend aux femmes porteuses de projet à passer de l'idée à l'action sans argent. Puis j'ai contacté le directeur de Carrefour Destreland, qui s'est montré intéressé par cette idée. Et depuis neuf mois, nous vendons des cassaves au sein du magasin. Ce changement d'échelle est un défi car nous passons d'un mode de transformation artisanal du manioc à un mode semi-industriel, avec toujours le souci de la qualité. C'est sur cette phase de transition qu'I-Nova m'accompagne sur tous les aspects juridiques, techniques et financiers, ainsi que sur le développement de nouveaux produits à base de manioc. »

Nuriyo : un appui en R&D et stratégie commerciale

Fondée par Émilie Galbas et Terence Pierrot, la société Nuriyo valorise les produits tropicaux. L'idée de départ : concevoir des pâtes alimentaires à partir de tubercules et fruits amylacés. Après s'être formés à Lyon, en Italie et à Dijon, les cofondateurs de Nuriyo intègrent la première cohorte de startups accompagnée par I-Nova, en 2023. « I-Nova nous a aidés sur la fin de notre R&D, en particulier Claudia Philibert, chargée de mission R&D agrotransformation. Nous avons aussi bénéficié d'un coach au moment de commercialiser nos produits. Grâce à cet accompagnement, nous avons



Terence Pierrot, co-fondateur de Nuriyo a conçu des pâtes alimentaires à base de produits locaux

pu mieux cadrer la production et notre stratégie commerciale, choisir nos priorités en termes de points de vente, de développement... », explique Terence Pierrot. « À l'heure actuelle, I-Nova nous aide à lever des fonds car nos produits plaisent, la demande est croissante et pour suivre, nous allons devoir changer d'échelle : un local plus grand, des équipements industriels, et nous allons bientôt procéder à nos premiers recrutements... »

Les Jardins de Chayah : lever des fonds

Forts de 20 ans d'expérience en agriculture, Yvelise et Christophe Latchman créent, en 2022, les Jardins de Chayah, une ferme agroécologique de 9 ha conçue autour de quatre pôles d'activité : l'élevage de volailles et porcs créoles, le maraîchage avec la production de salades jeunes pousses et épices



Christophe et Yvelise Latchman, fondateurs des Jardins de Chayah

« bio », un pôle formation et un pôle agrotouristique. Yvelise et Christophe Latchman se sont faits accompagner par I-Nova pour tenter de lever des fonds : « Ils nous ont challengés dans notre façon d'aborder les investisseurs avec les bons éléments de langage... Après avoir fait notre diagnostic d'exploitation, nous avons mis plusieurs innovations en place, comme des poulaillers mobiles qu'on déplace dans le verger, des bâtiments bioclimatiques pour l'élevage porcin élevé sur des litières bio accumulées pour éviter les odeurs et les effluents qui finissent à la rivière... Nous avons revu notre circuit de commercialisation en passant par des plateformes de distribution et de la vente de paniers à la ferme. Mais pour aller plus loin, nous devons encore trouver les 20 % d'apport pour bénéficier du Feader. »

PUBLI-COMMUNIQUÉ

GBH engagé aux côtés des producteurs locaux

C'est un vœu pieux, un objectif fondamental pour la Guadeloupe. La souveraineté alimentaire n'est pas encore atteinte mais des acteurs locaux tels que GBH avec sa filiale Carrefour ont en fait leur cheval de bataille, nous explique Fabrice de Reynal, directeur régional de Carrefour Guadeloupe. Présent sur le territoire depuis 1968, GBH a toujours eu à cœur de développer la production locale aux côtés des producteurs guadeloupéens.

Pourquoi GBH s'engage-t-il en faveur de la souveraineté alimentaire ?

Fabrice de Reynal, directeur régional de Carrefour Guadeloupe : La Guadeloupe est, de par sa géolocalisation, très éloignée de l'Hexagone et de l'Europe qui sont nos partenaires naturels de marchandises. Chaque fois qu'il est possible de produire localement, de fournir localement, un fruit, une viande, Carrefour, qui est la filiale de GBH en Guadeloupe, va privilégier ce circuit de proximité. Les premiers avantages évidents sont que ces produits sont plus frais et donc meilleurs pour les consommateurs. Plus on va acheter un produit local, plus on va acheter un produit de qualité, avec une saveur qui répond aux attentes des Guadeloupéens. C'est aussi un produit qui aura été épargné par le transport et les manipulations inhérentes. La production locale est une évidence pour GBH. Croire en la production locale et donc chercher à l'amplifier, c'est aussi développer l'emploi local et participer à la création de richesse de notre territoire.

Quelles sont les principales initiatives mises en place par Carrefour en Guadeloupe pour



le soutien de la production locale et la transformation sur place ?

Carrefour Guadeloupe soutient toutes les formes de productions locales. Depuis 2016 nous avons créé avec les producteurs et les interprofessions le label « Produits d'ici » qui illustre notre engagement et notre accompagnement vers la souveraineté alimentaire. C'est le seul label qui englobe l'ensemble de la production locale en Guadeloupe. Et plus récemment, depuis 2024, nous accompagnons les jeunes entrepreneurs qui innovent grâce à la création de notre label « Jeunes pousses ». Ces jeunes peuvent faire découvrir leur innovation au sein de nos magasins en Guadeloupe.

Quelle est la part des produits locaux en magasin ?

C'est très variable mais nous proposons plus de 2 000 références aux consommateurs. La production locale est une chance mais il faut reconnaître que c'est extrêmement compliqué de produire localement de manière régulière et ce à cause, en grande partie, du climat tropical qui favorise le développement des ravageurs et autres parasites.



<https://www.carrefour-destreland-contact.com>

Souveraineté alimentaire

« VALORISER LA TERRE »



Harry Archimède, président du centre INRAE Antilles-Guyane

Quand on évoque les problématiques agro-environnementales, faut-il penser en termes d'innovation ?

Les sujets d'étude sont nombreux. Comment maintenir la structure et la fertilité des sols en limitant les engrais classiques et les labours ? Comment sélectionner les bonnes variétés de plantes et les bonnes races animales qui auront un bon compromis entre leur capacité à produire et à résister au stress climatique ? Comment transformer les aliments sans aboutir à des produits ultratransformés avec conséquences nutritionnelles négatives ? Autant de questions qui peuvent aboutir à des innovations, à condition qu'elles pénètrent le système économique pour proposer des solutions concrètes aux acteurs du système alimentaire.

On parle beaucoup de souveraineté alimentaire, est-ce un objectif atteignable ?

À une époque pas si lointaine, on a considéré qu'on pouvait résoudre l'insécurité alimentaire en se basant sur le commerce international d'aliments. Ainsi, à partir du moment où l'aliment était disponible, la

Les changements globaux que nous connaissons (réchauffement climatique, modification de la pluviométrie, multiplication des pathogènes...) ont un impact direct sur les sols, les plantes, les animaux et les hommes. Dans ce contexte, les activités de l'INRAE* contribuent à la conception de systèmes alimentaires durables et productifs. Harry Archimède, président du centre de recherche Antilles-Guyane, nous explique.

Texte Floriane Jean-Gilles

façon dont il était produit ou son origine importait peu. C'est en opposition à ce principe qu'est né le concept de souveraineté alimentaire, c'est-à-dire le droit, pour un territoire, de définir sa politique alimentaire. Ce n'est pas une autarcie. Il ne s'agit pas de produire 100 % de ce que nous consommons sur place, mais de choisir de ne pas dépendre de l'importation pour se nourrir. C'est un objectif atteignable si nous modifions profondément notre façon de valoriser la terre.

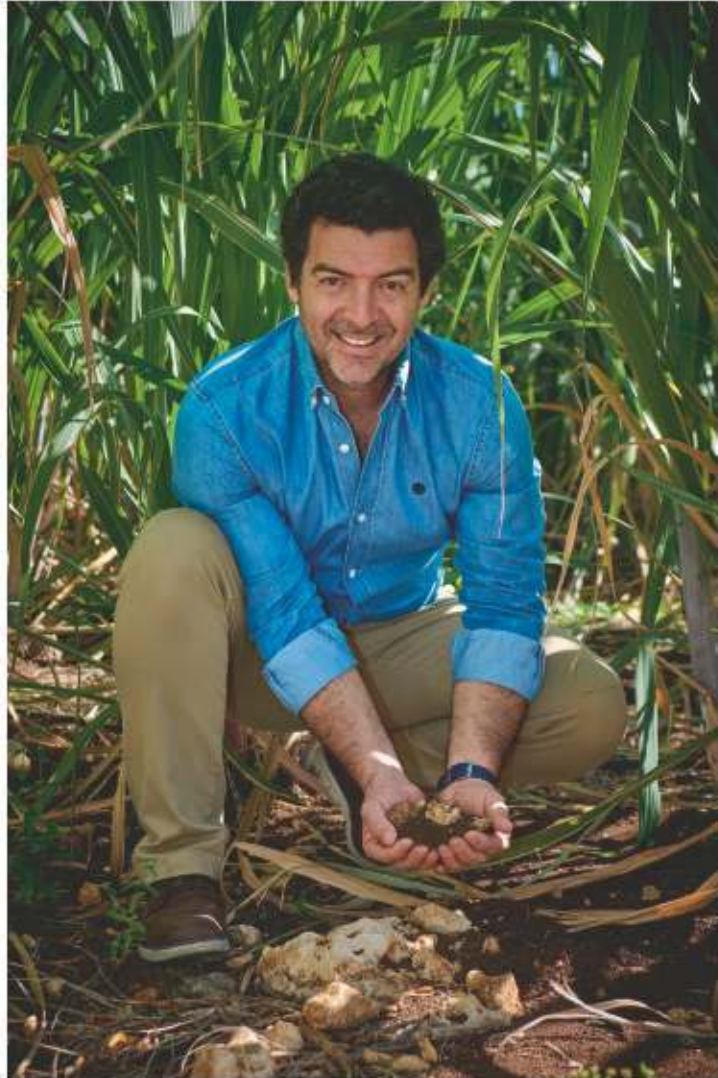
Qu'entendez-vous par là ?

Si nous faisons le rapport entre la population guadeloupéenne et les surfaces agricoles (environ 50 000 ha), un Guadeloupéen dispose, en moyenne, de 0,15 ha pour se nourrir. Ce n'est pas tant que ça, donc il faut bien les utiliser. Nous devons adopter des systèmes de production qui permettent de produire le plus à l'unité de surface. C'est le modèle du jardin créole. La Guadeloupe compte environ 13 000 ha plantés en canne à sucre et à peu près 3 000 ha en bananes. Il faut introduire de la biodiversité dans ces cultures. Prenons l'exemple de la canne. Trois mois après la récolte, le sol est peu couvert. Pendant cette période, il est tout à fait envisageable d'installer une culture à cycle court (maraîchage). C'est un apport de trésorerie pour l'agriculteur, c'est de la production pour les consommateurs et cela permet aussi de résoudre une problématique agronomique (l'usage de produits chimiques pour enlever les herbes indésirables). Il n'y a ni trop de cannes ni trop de bananes. Ces cultures sont utiles, mais il faut les produire autrement.

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

Patrimoine agricole

LE TERROIR EN HÉRITAGE



Rodolphe Payen, fondateur du rhum Marie-Louise

Baigné par le soleil, sauvage et préservé... Le domaine familial de Bel-Air à Anse-Bertrand a, depuis peu, repris ses couleurs d'antan. En hommage à sa grand-mère et aux terres de son enfance, Rodolphe Payen y fait grandir de la canne bleue et élabore, depuis 2021, Marie-Louise, un rhum au caractère singulier.

Texte Sarah Balay - Photo Lou Denim



La canne bleue cultivée en agriculture biologique

HOMMAGE FAMILIAL

Rodolphe Payen n'a rien oublié de ses années d'insouciance, de ces souvenirs d'enfant, passés au cœur de la nature sur le domaine familial de Bel-Air à Anse-Bertrand, propriété de sa grand-mère, Marie-Louise. Acquis au milieu des années 1970, ces terres retirées et préservées abritaient alors un élevage bovin. Laissé à l'abandon, à la suite du décès de Marie-Louise en 2005,

le domaine a repris vie en 2020, lorsque Rodolphe a pris les rênes de l'exploitation agricole. « J'ai décidé de tout remettre en état, en hommage à ma grand-mère, mais aussi pour transmettre ce patrimoine aux nouvelles générations », explique-t-il. Passionné par les spiritueux, il choisit de faire naître Marie-Louise, un rhum qui raconte une histoire et qui révèle le caractère du nord de la Grande-Terre.

CHOIX AUDACIEUX

Rodolphe Payen fait le pari de la canne bleue pour ses qualités aromatiques. Il en plante 1,5 hectare en 2021 (un hectare de plus en 2025) sur le domaine, à contre-courant des usages - cette variété étant habituellement réservée aux terroirs volcaniques de la Basse-Terre. « À Anse-Bertrand, dans un environnement très ensoleillé, salin et sur un sol argilo-calcaire, la



Vieillessement en fût pour le « premier rhum vieux agricole de Guadeloupe »



Rodolphe Payen contrôle le vieillissement du rhum



Les bouteilles du rhum Marie-Louise sont toutes numérotées

canne bleue s'exprime autrement », explique-t-il. Ce terroir plus sec favorise une montée en sucre rapide et durable, mais nécessite toutefois davantage d'irrigation et de soins. Un choix exigeant, mais pour un rendu exceptionnel.

PRÉSERVER LE VIVANT

Dans le respect « de la matière première et de la terre », le choix du bio est apparu comme une évidence sur ce domaine fertile « préservé de toute culture depuis trois générations ». Pour sa fabrication, le rhum Marie-Louise n'autorise aucun intrant extérieur, ni intervention mécanique. « La coupe manuelle préserve toute la qualité de la canne, précise Rodolphe Payen. Je travaille également avec de la levure indigène pour la fermentation. Une levure naturelle issue directement de la plantation. » En 2024, une récolte en biodynamie, c'est-à-dire calquée sur le calendrier lunaire, a été expérimentée. « La canne est coupée le jour de la pleine lune pour favoriser la montée en richesse saccharine, puis broyée et mise en fermentation le jour même. » Une approche presque intuitive qui

entend laisser la nature s'exprimer, sans jamais la brusquer.

MILLÉSIMES À SUCCÈS

Au départ, Rodolphe Payen pensait ne faire que du rhum vieux. Mais dès la première distillation en 2022, le blanc s'impose. Élaboré entre deux distilleries partenaires, il est mis en bouteille en juin 2023, après un an de réduction, révélant des notes florales et une intensité rare. Depuis, les millésimes se succèdent : 2022 en 54°, 2023 autour de 56°, jusqu'à des versions brutes à 71°. Rapidement remarquées, certaines cuvées ont déjà été distinguées lors de concours spécialisés. En parallèle, les premiers vieillissements, lancés fin 2022, ont donné naissance à deux rhums élevés sous-bois et surtout, en 2026, au premier rhum vieux de la collection.

SIGNATURE ET DIFFUSION

Rien n'est laissé au hasard. Épuré et élégant, le packaging, pensé dans une approche naturelle et durable, prolonge l'esprit de la maison. Produites en séries limitées, les cuvées Marie-Louise sont diffusées auprès des cavistes, en Guadeloupe

essentiellement. Côté vieillissement, les premiers rhums poursuivent leur évolution en fûts de chêne, en attendant la création prochaine d'un chai directement installé sur le domaine.

« À ANSE-BERTRAND, DANS UN ENVIRONNEMENT TRÈS ENSOLEILLÉ, SALIN ET SUR UN SOL ARGILO-CALCAIRE, LA CANNE BLEUE S'EXPRIME AUTREMENT »

Rodolphe Payen, fondateur du rhum Marie-Louise

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Découverte en vidéo



<https://www.rhummarie-louise.com/>
 f @ Rhum Marie-Louise

L'EXIGENCE DE QUALITÉ AU SERVICE DU TERRITOIRE

Consommation Face à des consommateurs toujours plus attentifs à leur alimentation, David Minot, directeur de E.Leclerc Pliane et Sarah Bisqué, coordinatrice qualité pour les magasins E.Leclerc de Guadeloupe, défendent une stratégie fondée sur la transparence, la qualité et la valorisation des produits locaux.

Texte Sandrine Chopot - Photo Lou Denim



David Minot, directeur de E.Leclerc Pliane et Sarah Bisqué, coordinatrice qualité

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent. Vous le constatez sur le terrain ?

David Minot : Cela fait maintenant dix ans que j'exerce des fonctions de direction dans la grande distribution en Guadeloupe, et je peux effectivement confirmer que les évolutions ont été très marquées. L'enseigne E.Leclerc a toujours placé la qualité au cœur de ses priorités. Mais avec internet, les attentes se sont accélérées : les clients veulent savoir ce qu'ils consomment, d'où viennent les produits et comment ils sont contrôlés. Aujourd'hui, la qualité et la traçabilité sont les piliers de notre engagement.

Comment garaissez-vous concrètement la qualité et la sécurité alimentaire ?

Sarah Bisqué : La qualité est véritablement l'affaire de tous ! Au quotidien, de la réception des marchandises à la mise en rayon, chacun contribue au respect des bonnes pratiques d'hygiène. En cas de suspicion sur la qualité d'un produit, il est immédiatement retiré de la vente, des investigations et des actions correctives sont menées en interne afin de s'assurer de sa conformité. En parallèle, les produits manipulés en magasin sont analysés une fois par mois par un laboratoire indépendant. Nous réalisons également des audits externes qui vérifient la conformité de nos procédures plusieurs fois par an. Cette double démarche, à la fois interne et externe, permet de garantir un niveau d'exigence constant.

Comment intégrez-vous l'avis des clients dans votre démarche qualité ?

S.B. : L'écoute client est essentielle. Nous veillons à garantir une information claire et fiable auprès des consommateurs. Nous prenons en compte chaque réclamation et suggestion. Ces retours nous permettent d'améliorer la qualité de nos produits et services afin de mieux répondre à leurs attentes. Là encore, la qualité est une démarche collective qui intègre aussi la voix du client.

Les filières courtes sont souvent présentées comme un levier d'autonomie alimentaire. Quelle est votre approche ?

D.M. : Tous nos magasins sont approvisionnés chaque jour en produits locaux. C'est un axe fort de notre

stratégie, développé depuis de nombreuses années. À Pliane, nous travaillons avec plus de 40 fournisseurs locaux afin de proposer à nos clients une large gamme de produits : fruits et légumes, farine de manioc, biscuits, pain bio, jus de fruits, miel, viande et poisson.

Quels sont les principaux freins au développement du local ?

D.M. : Le développement du local se heurte encore à un défi majeur : garantir un approvisionnement régulier et suffisant. Des filières en cours de structuration restent vulnérables à différents aléas, ce qui complique leur capacité à répondre durablement à la demande. Dans ce contexte, certaines productions peinent encore à monter en puissance, freinant l'essor d'une offre locale à la fois plus large et plus stable.

Le rayon frais est souvent perçu comme le cœur de la promesse qualité. Comment en garaissez-vous l'excellence ?

D.M. : C'est un secteur stratégique. Des équipements performants ont été mis en place : vitrines réfrigérées à température positive avec portes vitrées, systèmes de rideaux d'air... Ces technologies limitent les variations de température et assurent une fraîcheur optimale.

« LA QUALITÉ EST UNE DÉMARCHE COLLECTIVE QUI INTÈGRE AUSSI LA VOIX DU CLIENT »

Sarah Bisqué, coordinatrice qualité

Quelles sont les perspectives pour les prochaines années ?

D.M. : La priorité est de renforcer la production locale et de progresser vers davantage d'autosuffisance. La crise logistique mondiale a mis en lumière la vulnérabilité du territoire. Nous devons réussir à mieux structurer les filières et à mieux coordonner les acteurs.

S.B. : Renforcer la culture qualité dans tous les services et continuer dans cette démarche d'amélioration continue.

La Guadeloupe est-elle prête pour une plus grande autonomie alimentaire ?

D.M. : Il existe une véritable dynamique collective. Producteurs, institutions, distributeurs et consommateurs avancent dans ce sens. Les initiatives se multiplient, notamment autour du bio et des circuits courts. Nous avons tout à gagner à consommer local, à condition que cela reste accessible à tous !



Formation

ÉLEVAGE, MARAÎCHAGE ET APICULTURE AU PROGRAMME

Découverte de l'aquaponie à la ferme pédagogique du RSMA

Au RSMA, les stagiaires de la filière agricole peuvent découvrir plusieurs types de production au cours de leur formation : l'élevage, le maraîchage – traditionnel et en aquaponie –, l'apiculture, et même l'agroforesterie avec la vanilleraie.

Texte Caroline Bablin – Photo Lou Denim

Cabris, moutons, bœufs, cochons, lapins, poules, canards, pintades... Presque tous les animaux dits d'élevage sont présents à la ferme pédagogique du RSMA, installée à Baie-Mahault, derrière les bâtiments occupés par le régiment, à La Jaille. Douze volontaires stagiaires sont là pour apprendre à les soigner, tout en s'initiant au maraîchage ou à la culture de la banane. Au fil des années, la formation proposée a évolué au même rythme que le secteur agricole. « Nos formations sont toujours en adéquation avec le marché du travail et les besoins du territoire », note l'adjutant Yacine, responsable de la section qui comprend notamment la filière OPA, ouvrier polyvalent de l'agriculture. Durant dix mois – dont un mois de formation militaire et neuf mois de formation professionnelle – douze jeunes découvrent les métiers de l'élevage, du maraîchage et de l'horticulture, encadrés par la caporal-chef Jasonne, chef de filière et titulaire d'un BTS en agriculture, et deux volontaires techniciens. Au RSMA, les stagiaires passent le Caces R482, le Certiphyto et, en fin de formation, le titre professionnel « Ouvrier de production horticole ».

Découverte de l'aquaponie et de l'apiculture

Aujourd'hui, la formation comprend aussi une initiation à l'aquaponie et à l'apiculture, en partenariat avec Kodibio. « L'agriculture, c'est vaste. Alors l'idée est d'intégrer des petits modules afin que les jeunes découvrent un maximum de pratiques », note l'adjutant Yacine. Les stagiaires peuvent ensuite se spécialiser dans un domaine ou un autre à l'issue de leur formation au RSMA. « C'est le cas d'un jeune, actuellement en formation, qui s'est découvert une passion pour l'apiculture », poursuit le chef de section. Quant à l'aquaponie, le dispositif est installé sous la serre, à l'entrée de la ferme pédagogique. Un bac à poissons avec une quarantaine de tilapias est relié à des bacs où sont cultivées des herbes aromatiques, des tomates, des laitues, etc. Le système fonctionne en circuit fermé. Les déjections des poissons servent de nutriments aux plantes, qui filtrent et oxygènent l'eau, laquelle repart dans le bac à poissons. L'aquaponie est un système qui a l'avantage d'utiliser moins d'eau

que la culture en pleine terre. Les plantes poussent plus vite et sont aussi moins sujettes aux attaques d'insectes et aux maladies. Et les poissons peuvent eux aussi être consommés.

Des productions certifiées « bio »

La ferme pédagogique du RSMA a entamé sa conversion en agriculture biologique en 2022. À ce jour, les volailles et les œufs, ainsi que la production de bananes sont certifiés « bio ». Plusieurs parcelles accueilleront bientôt d'autres productions « bio », telles que des ignames, des patates douces ou du curcuma. Sans oublier la diversification en agroforesterie, avec une vanilleraie, elle aussi certifiée « bio ».

Pour conserver la certification, l'exploitation fait l'objet d'audits réguliers et la traçabilité est essentielle. Pour ce faire, le RSMA a fait l'acquisition de tablettes et de l'application BAOBA, conçue pour la polyculture et l'élevage. « La ferme est géoréférencée, avec une vue satellitaire des différentes parcelles. On retrouve ainsi chaque production animale ou végétale, mais aussi la liste des médicaments ou intrants utilisés... », note l'adjutant Yacine. Les stagiaires doivent noter tout ce qu'ils font dans l'application.

« On est loin de l'agriculture à l'ancienne », insiste ce dernier, soucieux de préparer au mieux les stagiaires aux réalités du métier. À ce jour, six mois après la formation, le taux d'insertion professionnelle avoisine les 90 %. Au sein de la dernière cohorte, quatre des douze stagiaires ont choisi de poursuivre leur formation en alternance. « Dans ce cas, nous les aidons à trouver une entreprise et un maître d'apprentissage », précise le chef de section.

Quant aux produits issus de la ferme, le miel, les œufs, tomates, laitues et herbes aromatiques sont utilisés par le restaurant pédagogique du régiment ou vendus dans la boutique interne du RSMA, où s'exercent les stagiaires qui suivent une formation dans la vente. Les animaux, eux, sont vendus vivants à des éleveurs partenaires dans la boutique pédagogique de la filière de formation des agents de vente.



Adjutant Yacine, chef de section des métiers du vivant

Expérimentation agricole

DE LA RECHERCHE AU CHAMP : LE DÉFI DE L'EFFICACITÉ !

Les équipes du Cirad proposent, aux producteurs, des solutions concrètes issues de la recherche : innovations techniques, pratiques agricoles, expérimentations au champ, le soutien aux producteurs reste la priorité.

Texte Anne de Tarragon
Photo Lou Denim



Saturnin Bruyère, ingénieur agronome spécialiste en agrumes et Barbara Hufnagel, chercheuse en génétique des agrumes

Au sein de l'unité AGAP, (amélioration génétique et adaptation des plantes) du Cirad, des chercheurs travaillent sur des plantes comme les agrumes ou l'igname : en laboratoire ou sur le terrain, ils testent variétés et pratiques, en collaboration avec des producteurs réérents sur différents terroirs.

Sauver les agrumes !

Depuis 2012, la filière agrumes aux Antilles est touchée par le HLB, une maladie bactérienne, transmise par un insecte, le psylle. « Le HLB a pro-

voqué une chute de 78 % de la production, indique Barbara Hufnagel, chercheuse généticienne, spécialisée dans les agrumes. Notre défi a été de sauver les agrumes et de relancer la filière. Nous avons pour cela établi une stratégie multifactorielle ».

La recherche génétique a permis, en croisant et combinant les qualités agronomiques de différentes espèces d'agrumes de créer de nouvelles variétés plus tolérantes au HLB. En parallèle, les chercheurs ont travaillé sur les pratiques

agricoles/agronomiques pour apprendre à vivre avec cette maladie, impossible à éradiquer du fait de son mode de transmission. « Aujourd'hui, nous avons un itinéraire technique au point pour les limes. Une solution est en cours de développement pour de nouvelles variétés d'oranges. Ces pratiques sont proches de l'agroécologie, basée sur des tailles spécifiques, des fertilisations et des irrigations adaptées ».

En lien avec les producteurs

À long terme, un programme



Komivi Dossa, chercheur en génétique des ignames

de recherche international vise une résistance plus forte : « en comprenant le mécanisme en jeu pour un agrume australien (le citron caviar) qui possède une résistance naturelle à l'HLB, on vise à pouvoir intégrer cette résistance à nos agrumes ».

Les chercheurs et techniciens du Cirad sont en lien étroit avec les organisations de producteurs, notamment l'Iguafhor, pour leur proposer des solutions, co-construire un itinéraire technique adapté à chacun, en plus de l'itinéraire global. « Nous avons déjà des retours très positifs d'agriculteurs ayant testé ces variétés plus tolérantes et ces pratiques adaptées : on sait donc que ça marche. Les recherches se poursuivent pour accroître le niveau de tolérance des agrumes et la rentabilité pour le producteur. »

Le cas de l'igname

Komivi Dossa est chercheur généticien, spécialiste de la création variétale en igname. Cette culture vivrière qui fait partie de nos habitudes alimentaires connaît une forte demande. Pourtant la production locale chute. En cause : la concurrence d'une forte importation à des prix dérisoires, et la contamination des sols à la chlordécone qui rend certaines terres impropres et génère un sentiment de méfiance. « Nous

disposons de variétés améliorées avec un bon rendement et une bonne résistance aux maladies, comme l'antracnose, ce champignon qui attaque les feuilles et décime la plante, impactant lourdement les rendements. Le champignon mute, nous devons nous adapter et lutter en permanence. Nous visons également à développer des variétés présentant une valeur nutritionnelle améliorée ainsi que des qualités culinaires et organoleptiques supérieures. »

Défis techniques et humains

Parmi les défis : la production de semences. En effet il n'existe pas de pépinière pour multiplier et tenir à disposition des producteurs des semences de ces variétés améliorées. « Même si nous fournissons chaque année plus de 3 tonnes d'ignames aux producteurs de notre réseau, la quantité reçue par producteur reste relativement faible pour emblaver de grandes surfaces. Or le Cirad n'a pas vocation à multiplier des semences en gros volumes. L'IT2 (institut technique tropical) fait l'effort de multiplier les variétés du Cirad, pour la vente aux producteurs, mais cela ne suffit pas. On peaufine donc des protocoles pour inciter chaque producteur à mettre en place dans sa parcelle une unité dédiée à la production de semences. » L'absence de structuration des

producteurs en filière complique la diffusion et la transmission de l'information issue de la recherche. L'équipe du Cirad s'appuie sur l'expérience d'un réseau de 50 producteurs. Pourtant elle peine à atteindre l'ensemble des producteurs concernés. « L'engouement existe pour le produit de nos recherches mais il est indispensable d'avoir pour interlocuteurs une filière structurée, pour faire le lien entre la recherche et la production. »



Citron caviar rose, origine Australie, station Roujot à Petit-Bourg

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.



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.

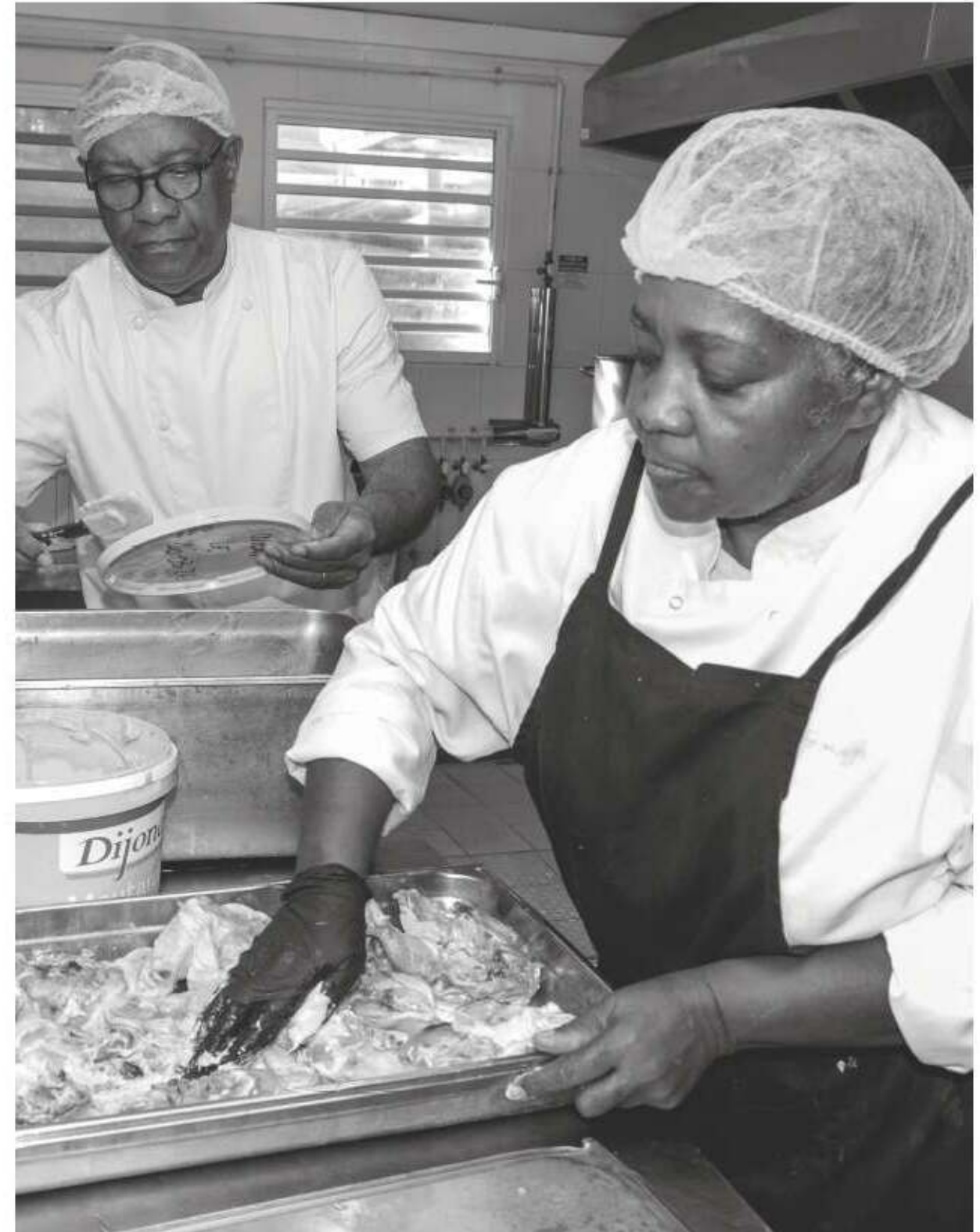


« Des actions de sensibilisation peuvent également être menées en lien avec les établissements scolaires », note la cheffe de service. De même, ce système de repas scolaires collectifs participe à la réduction des inégalités, garantissant un accès quotidien à des repas équilibrés et de qualité. Ce qui 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.



« 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 Fidole

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 machoïran, 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



« 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
Valérie Alandzi
Ethan Rinaldo
Nicolas Lecx
Ingrid Vingadassalon
Soubdhan
Terence Pierrot
Léone Demea
Markés Galon
Mariva Merida
Marie Madate
Aurélie Moudret

LES YEUX D'UN MÉDIA

Julien Mauras
Franck Desabne
Guy Leshar
Tony Prudent
Vitty Nebot
Christophe Latchman
Yvelise Latchman
Rodolphe Payen
Adjadani Yacine
Barbara Hahnagel
Komivi Dossa
Sagrado Brizotte
Laurence Lascary
Emmanuelle Demay
Khris Burton
Soubdhan

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'OUVRIR 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 reçu, 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



© WIKIMÉDIA 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 GONFIER ET RÉMI DEFRANCE

GADELOUPE 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.

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

ETHAN RINALDO
Texte Sarah Balay - 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 ?

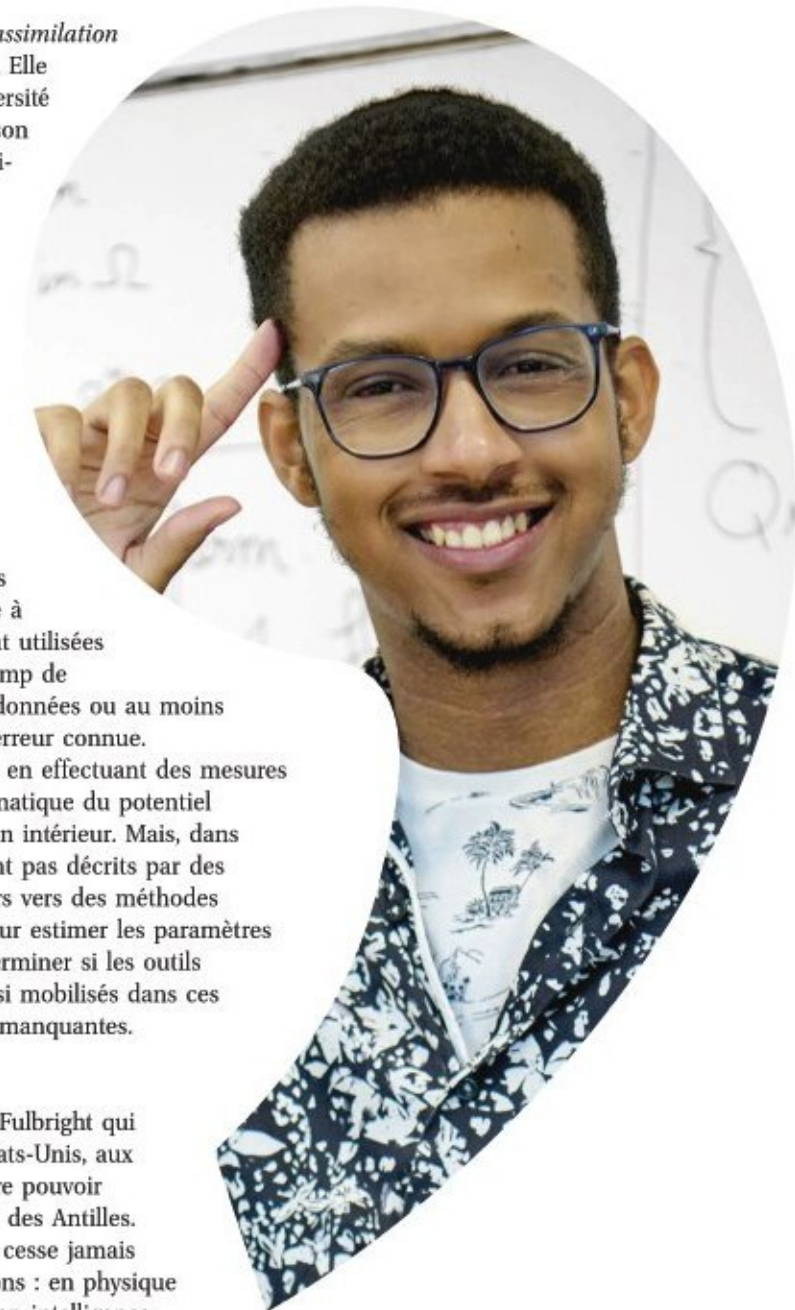
Je travaille à concevoir des algorithmes qui permettent de reconstruire une donnée que l'on ne connaît que partiellement.

Quelles sont les applications concrètes de votre étude ?

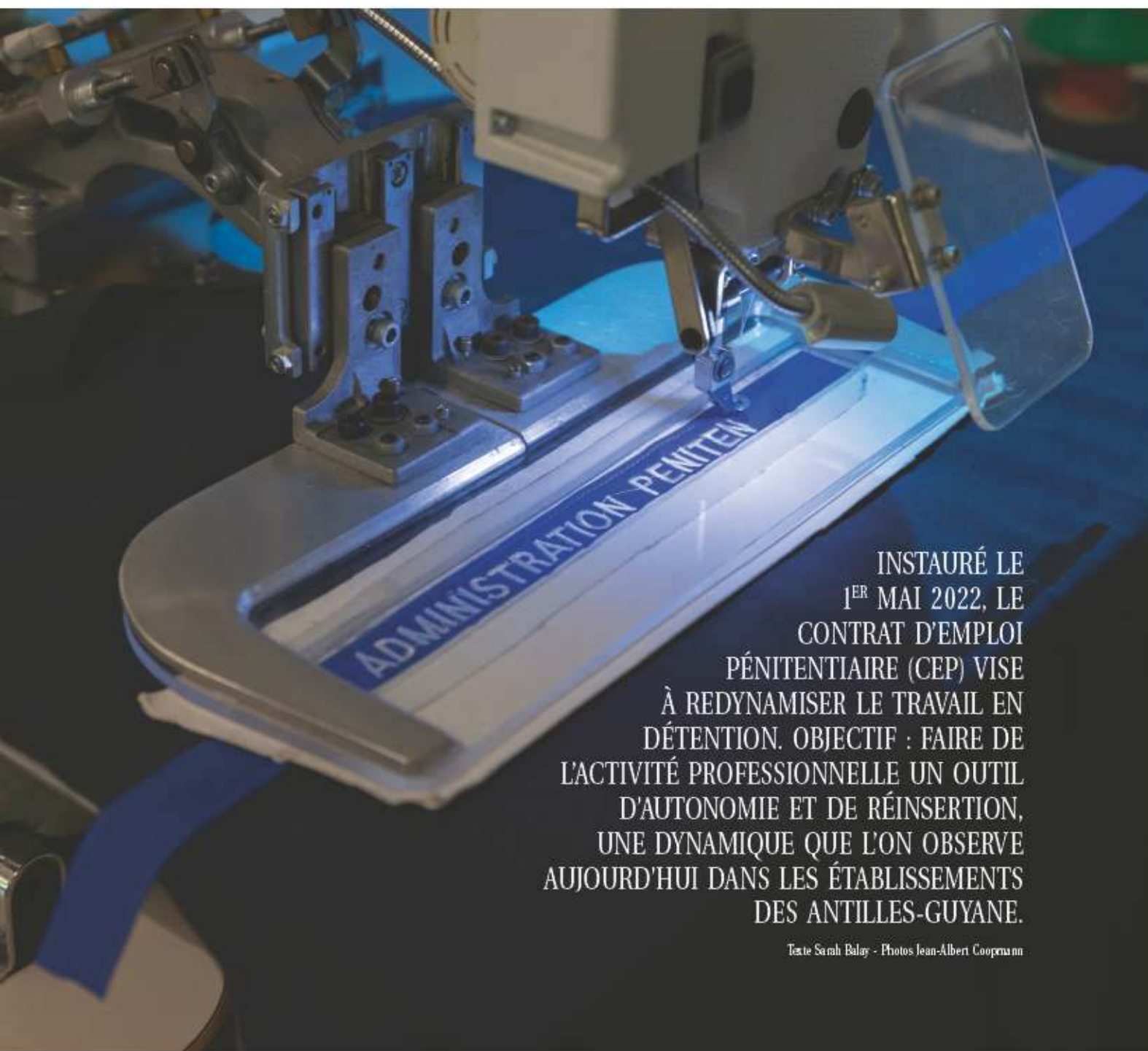
L'un des problèmes récurrents en sciences expérimentales, comme en économie, est l'accès aux données. Elles sont souvent partielles, coûteuses à collecter et longues à obtenir. Mon travail consiste à étudier si les méthodes mathématiques, couramment utilisées dans le domaine des Problèmes inverses - 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.



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 sociétale », 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 sociétale (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.



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 Guayane.

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 reconvertisse 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 moulin cassé, 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 n'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

© Jean-Albert Coopmann

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 égocentrique, 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 un scénariste comme Sarah Malléon, avec qui j'ai déjà collaboré. Donc, je sais que le scénario est qualitatif. Et qu'il n'est pas doudouiste, 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.

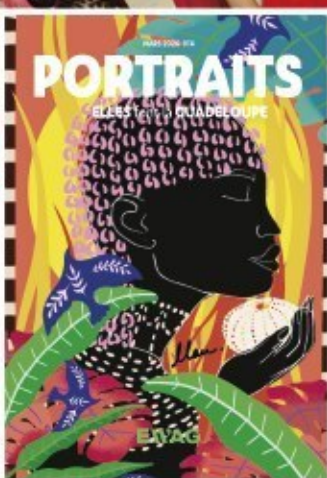
LEVER DE RIDEAU



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 pleines 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 Coopmann



Un événement 100% féminin

LE 1^{ER} AVRIL, EWAG RÉUNISSAIT PRÈS DE 200 FEMMES CHEZ VOLVO BY SGDM, À JARRY, POUR LA SORTIE DE LA 4^E ÉDITION DU MAGAZINE PORTRAITS DE FEMMES. SOUS LE THÈME « FORCES PLURI'ELLES », LA SOIRÉE A MIS EN SCÈNE SIX ATELIERS DONT LES RESTITUTIONS ONT ÉTÉ ACCLAMÉES PAR LA FOULE. RETOUR SUR UN ÉVÉNEMENT 100 % FÉMININ, 100 % EWAG.



EXPÉRIENCE DANSE

Jennifer Houis, professeure de danse
Professeure de danse à la salle Power Gym à Jary, Jennifer a donné un cours de modern jazz à une vingtaine d'invitées. « En premier lieu, j'ai détaillé toute la chorégraphie et puis on l'a restituée en fin d'événement. Ça a été un moment très joyeux et très festif. Tout le monde a joué le jeu, et après, même celles qui n'avaient pas eu le cours se sont mises à danser. J'ai passé une très bonne soirée et j'ai rencontré plein de femmes exceptionnelles. On se rend compte que beaucoup de femmes se retrouvent autour de ces événements pour pouvoir échanger sur leurs activités, leur vie, leurs sentiments. Sans être à proprement parler féministe, les femmes prennent de plus en plus de place et je trouve ça très beau. »

EXPÉRIENCE MARÉ TÊT

Danielle Mamba-Makuetché, créatrice de la marque d'accessoires Afro-inspirés DANMAK

Elle a fait des maré têt son produit phare, un art de la beauté et du sublime et qui n'a pas pour seule fonction de couvrir la tête. « L'atelier consistait à inviter ces femmes à porter fièrement leur couronne, car lorsqu'on porte un Maré têt, on porte également une histoire pleine de symbole que l'on s'approprie pour se sublimer. Les formes, les couleurs, les tailles, révèlent des beautés cachées et c'est ce qu'ont pu expérimenter ces femmes. Une expérience à prolonger et revivre chaque année lors du Wandrissy Day, une journée dédiée aux foulards, qui rassemble des artisans, des créateurs, des artistes, autour de cette héritage Afro-descendant qu'est le Maré têt. »



EXPÉRIENCE ÉCRITURE

Manick Siar-Titeca, fondatrice de la Maison d'éditions de livres audio « Une Voix...Une Histoire »

C'était un atelier d'écriture de « femmes à femmes. », à savoir donc : qu'est-ce qu'en tant que femme on aimerait dire à une autre femme ? « On a poussé un peu plus l'exercice en leur demandant ce qu'une femme aimerait écrire à son enfant, son neveu ou sa nièce, mais aussi écrire à soi-même, puisqu'on a parfois un regard très négatif sur soi, et qu'est-ce qu'on aimerait dire à celle qu'on a été. Ensuite, chacune des femmes devait se regarder l'une l'autre et s'adresser un mot sans se connaître, ce qui permettait de se rappeler que souvent, les mots qu'on a pour les autres sont ceux qu'on aimerait avoir pour soi-même, donc de se rappeler qu'il faut savoir se lancer ces mots-là aussi, se dire que oui, je suis lunaire, je suis solaire, je suis fatiguée, mais j'y arriverai, je suis capable, j'ai les compétences, etc. Je fais très peu d'événements de ce type, j'ai été agréablement surprise de la puissance qui s'en dégageait. Cette soirée renvoyait la notion de « ben oui, je fais partie de ces femmes, et je crois que je peux encore aller plus loin. »



EXPÉRIENCE CHANT

Florence Naprix, artiste musicienne et coach vocale

C'était la deuxième fois qu'elle animait un atelier lors de la soirée Portraits de Femmes. Ce soir-là, sans aucun pré-requis, les participantes devaient réinterpréter un de ses morceaux, à plusieurs voix. « Un moment de lâcher prise, de beauté, parce que tout le monde, toutes celles qui sont conviées ont tenu à vraiment se montrer à la hauteur de l'événement et des hommages qui sont faits à chacune d'entre elles. J'aime beaucoup faire résonner les voix des femmes et cette soirée a constitué un moment à la fois très chouette et très intense. Il me semble que les participantes ont, elles aussi, pris beaucoup de plaisir à ce jeu-là qu'on a abordé avec joie, décontraction, curiosité. »



Pendant la soirée, une loterie au profit de Gwadav a par ailleurs permis de collecter 1 200 € pour l'association d'aide aux victimes d'infractions pénales.



EXPÉRIENCE « ASSUMER SA PLACE »

N'Djamena Kinté Caprice, styliste et créatrice de la marque Kinté FWI

Depuis plus de 20 ans, elle anime également des ateliers de coaching en images et confiance en soi en partenariat avec la CAF de Guadeloupe et d'autres associations dans le cadre de la réinsertion des femmes. Pour Portraits de femmes, son atelier s'intitulait Présence et Puissance, pour lequel elle avait préparé un condensé d'infos et des conseils faciles à mettre en application. « J'avais ramené quelques « kin'mono » que les participantes ont porté lors du défilé de restitution qui a été un franc succès. C'est toujours un plaisir de voir mes créations évoluer et encore plus lorsqu'elles sont portées par des femmes fortes et déterminées. Je remercie de tout cœur EWAG qui nous permet au fil des années de nous retrouver lors de ce moment de partage. »



EXPÉRIENCE PEINTURE

Jessica LLau, artiste qui a signé la couverture du magazine

Architecte de formation, elle voit dans l'art une manière d'observer le monde et d'y projeter sa propre sensibilité, une vision qu'elle a partagé avec les invitées de la soirée. Celles-ci ont découvert avec elle un univers tourné vers l'apaisement, en quête d'un moment d'évasion à partir de leurs racines, de la figure féminine et de l'énergie des couleurs.



V O L V O

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 Léveillée 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



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



17 MAI 2026 | 8H

SIÈGE DES ROUTES DE GUADELOUPE, JARRY

**PÉDAGOGIE
ROUTIÈRE
OUTRE-MER**

M.O.L.O.C
MUSEUM OF LOCAL ORIGIN



10KM COURSE* | 5KM COURSE* | 5KM MARCHÉ*



**LES FOULÉES
DE LA PÉDAGOGIE
ROUTIÈRE**
4ème édition

* Accessible aux personnes à mobilité réduite

COMBATTRE ENSEMBLE L'INSÉCURITÉ ROUTIÈRE !

ANIMATION MUSICALE / TEST DE VUE GRATUITS POUR TOUS



Infoline : 0690 68 06 10

10€ par personne

INSCRIPTION EN LIGNE : [chrono-univers.com](https://www.chrono-univers.com)



REGION GUADELOUPE
Archipel d'Avance

Allianz

Bamy

BRED
BANQUE POPULAIRE

SÉCURITÉ
ROUTIÈRE VIVRE
ENSEMBLE



rdj



EWAG

