

LE TERRITOIRE EN PERSONNE(S)

AVRIL 2026  
N° 117

# MADINMAG

EWAG.

## JEAN-CLAUDE FLORENTINY

*fondateur de Global  
Services & Logistics  
assistant du gouverneur  
du District 7030  
du Rotary*

« LA LOGISTIQUE  
COMME **OUTIL DE  
SOLIDARITÉ** »

### DOSSIER | OÙ EST PASSÉE LA PRODUCTION LOCALE ?

LAURENCE LASCARY croit en la puissance de nos récits <sup>46</sup>  
Ces objets fabriqués EN PRISON <sup>52</sup> • RETOUR À LA TERRE, RETOUR À L'EMPLOI ?  
réponse avec bonfilon <sup>58</sup> • Sur la route des vestiges des CASES CRÉOLES à SAINT-MARTIN <sup>63</sup>



# THE NEW X3

MAÎTRISEZ CHAQUE INSTANT.



MBM MARTINIQUE - Centre Commercial La Galleria  
97232 Le Lamentin 0596 50 43 24

Modèle présenté : BMW X3 M50 xDrive : Consommation (mixte combinée) : 7,7 - 8 l/100 km. Émissions CO<sub>2</sub> (combinées) : 175 - 181 g/km.  
Photo non contractuelle. Sous réserve d'erreurs typographiques. Voir conditions en concession.

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

# ÉDITO

## *L'envers du décor*

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

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

**Mathieu Rached et Floriane Jean-Gilles**

Rédacteurs en chef

Guadeloupe Martinique Guyane



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

Consultez tous nos magazines sur [www.ewag.fr](http://www.ewag.fr)  
Pour nous envoyer un mail : [prenomnom@ewag.fr](mailto: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**  
Jean-Albert Coopmann

**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

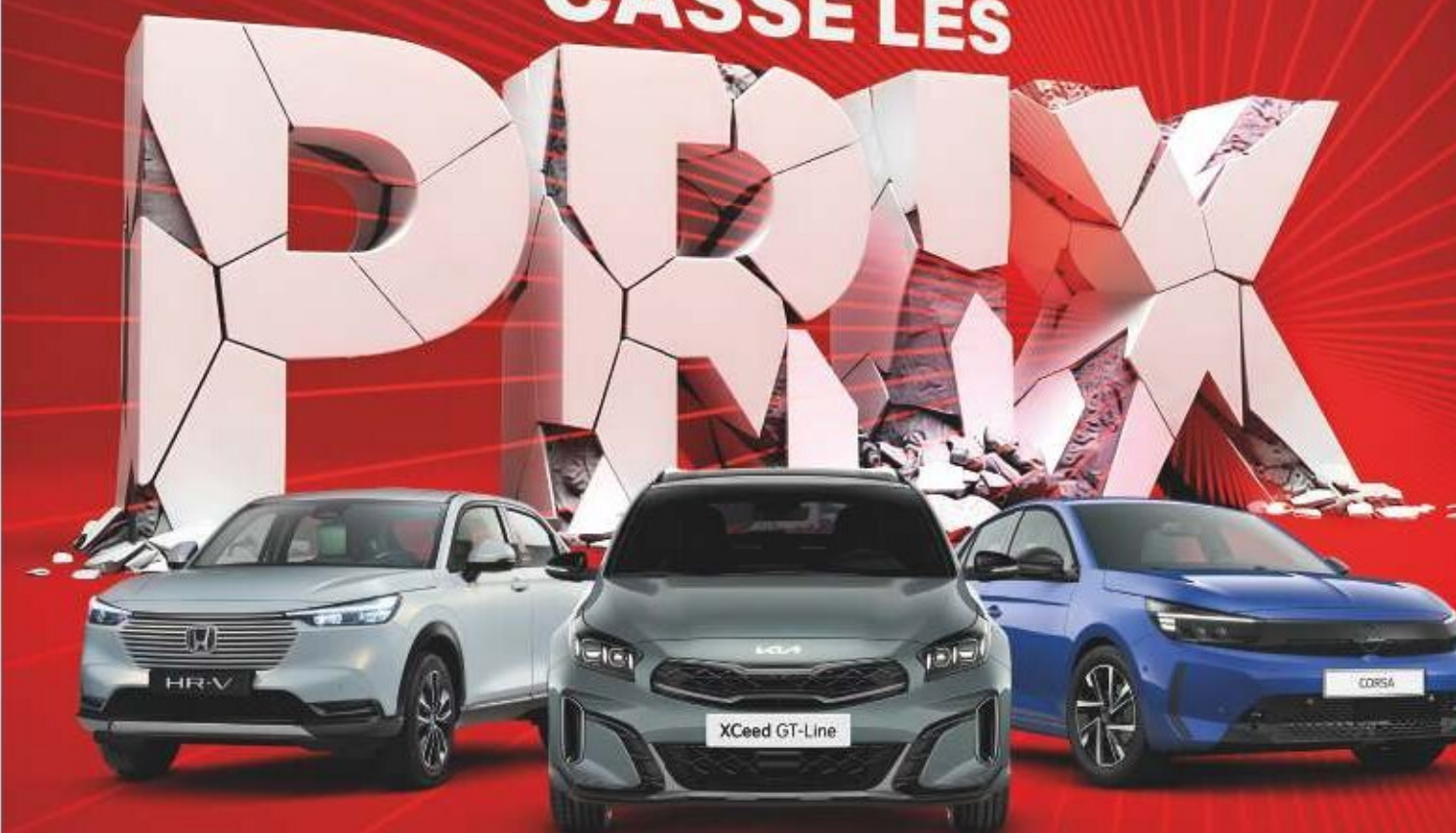


**Jean-Albert Coopmann**  
Photographe

# Autos GM

La Garantie des Grandes Marques

## CASSE LES



**DU 13 AVRIL AU 16 MAI**

Offres réservées aux particuliers, non cumulables avec toutes autres offres en cours, valables jusqu'au 16 mai 2026 dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles. Sous réserve d'erreurs typographiques. Voir conditions en concession. Ne pas jeter sur la voie publique. Modèles présentés : HONDA HR-V 1.6i Executive 107 HP. Consommation mixte : 4.5l /100km. CO2 : 122g/km. KIA XCeed GT-Line 1.5 TGI BVM6 4x2 avec peinture métallisée. Consommation cycle combiné : 7.4 l/100 km. Émissions de CO2 cycle combiné : 142 g/km. OPEL Corsa Business Edition 1.2i 100CH TURBO. Consommation mixte : 4.6l /100km. CO2 : 116g/km.



# SOMMAIRE

## LES VOIX DU TERRITOIRE

- 10 ROTARY « Connecter les territoires, créer des solutions »
- 14 ARS Une médecine locale, centrée sur la personne

## ET SI...

- 20 AMPI Faire émerger l'industrie de demain
- 24 RHUM CLÉMENT L'excellence comme moteur
- 26 ECOFIP « La production locale devient stratégique »
- 32 DOSSIER Restauration collective : le défi de la production locale

## LES YEUX DU MÉDIA

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



14



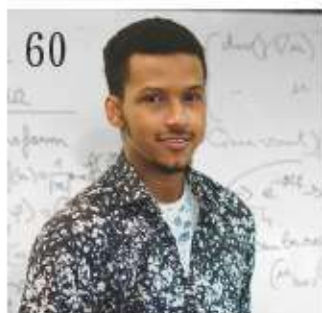
63



46



69



60



26



24



20



*Partageons nos traditions  
comme un chef*



Découvrez  
notre nouvelle gamme  
Comia Traiteur



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



DANS VOTRE PROCHAIN NUMÉRO

## SPÉCIAL 50 ANS ET +



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



Fin! les carences en fer !



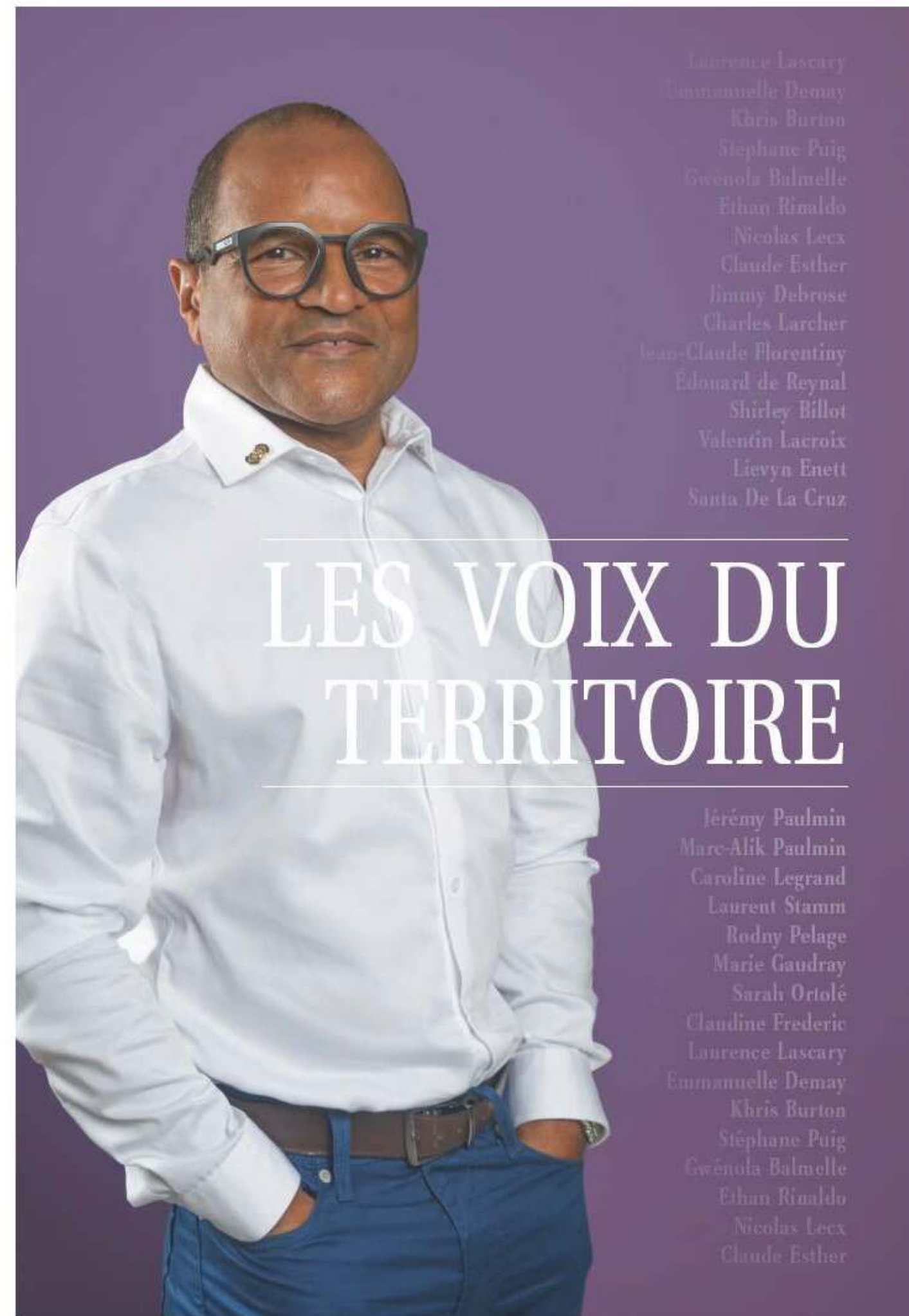
Attention à la polymédication !



3 plantes pour mieux digérer

**PARUTION : MAI 2026**

RETROUVEZ-NOUS SUR



Laurence Lascary  
Emmanuelle Demay  
Chris Burton  
Stéphane Puig  
Gwénola Balmelle  
Ethan Rinaldo  
Nicolas Lecx  
Claude Esther  
Jimmy Debrose  
Charles Larcher  
Jean-Claude Florentiny  
Edouard de Reynal  
Shirley Billot  
Valentin Lacroix  
Lievyn Enett  
Santa De La Cruz

# LES VOIX DU TERRITOIRE

Jérémy Paulmin  
Marc-Alik Paulmin  
Caroline Legrand  
Laurent Stamm  
Rodny Pelage  
Marie Gaudray  
Sarah Ortolé  
Claudine Frederic  
Laurence Lascary  
Emmanuelle Demay  
Chris Burton  
Stéphane Puig  
Gwénola Balmelle  
Ethan Rinaldo  
Nicolas Lecx  
Claude Esther

# « CONNECTER LES TERRITOIRES, CRÉER DES SOLUTIONS »

Depuis 1957 et la création du premier club **Rotary International** à Fort-de-France, l'association internationale a tissé une chaîne humaine entre les régions de son District, en faisant de la coopération son leitmotiv. Au fil des années, le Rotary, dont les actions ne sont pas toujours connues du grand public, est devenu un relais incontournable.

Texte Thomas Thurar - Jean-Albert Coopmann

**Qu'est-ce qui fait la particularité du Rotary dans le monde associatif martiniquais ?**

**Jean-Claude Florentiny, assistant du gouverneur du District 7030 :** C'est un réseau de décideurs, d'acteurs économiques et de citoyens engagés, qui mettent leurs compétences au service des autres. Le Rotary en Martinique, c'est 8 clubs, répartis sur 5 communes (Schœlcher, Fort-de-France, Saint-Pierre, Le Lamentin et Le François). Tous ces clubs forment un maillage, une chaîne humaine qui permet d'avoir un impact direct à la fois dans la société et dans la communauté. Le leitmotiv du Rotary, c'est l'entraide sociale, économique, éducative et environnementale à la fois chez nous, mais aussi dans la grande région. Nous faisons partie, avec la Guadeloupe et la Guyane, du District 7030 qui regroupe 17 territoires du plateau des Guyanes jusqu'à la Caraïbe anglophone : 3 territoires francophones, 9 territoires anglophones et 5 territoires néerlandophones. C'est une richesse culturelle, humaine et stratégique exceptionnelle.

**L'environnement occupe une place prépondérante dans les actions que vous menez, comment cela se traduit-il sur le terrain ?**

La Caraïbe est l'une des régions du monde les plus exposées au changement climatique. L'eau devient un enjeu environnemental et économique. Nos actions passent par l'alerte, la veille, l'éveil des consciences des citoyens et des dirigeants. Le Rotary finance des infrastructures, des formations techniques et des programmes d'éducation sanitaire. Nous sommes donc très engagés dans des programmes liés à la préservation de l'environnement. L'énergie est notamment un sujet qui retient notre attention. Et le contexte international nous donne tristement raison pour ce qui est de la gestion de la ressource dans son ensemble. Nous sommes aussi particulièrement vigilants face à la pollution des sols via le lixiviat, qu'on appelle vulgairement le « jus de poubelle », qui exerce une grosse pression sur les nappes phréatiques, une problématique qu'on retrouve en Martinique et chez nos voisins.



« CES CLUBS FORMENT UN MAILLAGE, UNE CHAÎNE HUMAINE QUI PERMET D'AVOIR UN IMPACT DIRECT À LA FOIS DANS LA SOCIÉTÉ ET DANS LA COMMUNAUTÉ »

Jean-Claude Florentiny, assistant du gouverneur du District 7030

Quelles sont les autres causes défendues par le Rotary ?

Nous travaillons de plus en plus, grâce à notre expertise, avec « les grandes associations » telles que la Croix Rouge, la Banque Alimentaire, la Ligue contre le cancer sur les problématiques de santé, de précarité, de coopération et de préservation de la paix. Le mouvement rotarien ne se suffit pas à lui-même, il crée des passerelles entre les acteurs associatifs et les combats à mener. Par exemple, chaque année, le Rotary et toutes ses entités participent au Relais pour la Vie en partenariat avec la Ligue contre le cancer et Inner Wheel. Un événement qui est désormais rentré dans le calendrier de tous les Martiniquais. Dans ce domaine de la santé, nous accompagnons aussi de nombreuses associations martiniquaises et le CHUM dans la création d'une maison d'accueil pour les parents des patients étrangers qui se font soigner en Martinique. C'est un projet d'envergure qui est primordial car il n'existe pas de structures de ce type en Martinique.

Un des autres engagements peu connus du Rotary, qui a néanmoins une résonance importante, est l'action en faveur de la paix et la prévention des conflits. Le Rotary finance des Centres pour la paix qui forment chaque année des experts internationaux en médiation, diplomatie et gestion des crises. Pour rappel, le Rotary a un siège à l'ONU (l'Organisation des Nations unies).

Le Rotary Youth Leadership Awards (RYLA) est un temps fort de la programmation rotarienne, est-ce une façon de sensibiliser les jeunes aux responsabilités professionnelles ?

Nous avons plusieurs programmes en faveur des jeunes, notamment les clubs Interacts (réservés au moins de 18 ans) dans les collèges et les lycées. Le RYLA est un de nos programmes phare du fait de sa dimension exceptionnelle. C'est un programme intensif du développement du leadership destiné aux jeunes 14 à 30 ans. Chaque club du District envoie un ou deux jeunes au RYLA, dans un pays de la Caraïbe, pendant 3 à 10 jours. Les jeunes font acte de candidature et sont retenus en fonction de leurs aspirations, de leur motivation et de leur savoir-être. C'est un formidable outil qui permet à ces jeunes, venant de tous les coins du District, de tisser des liens qu'ils entretiendront pour les années à venir, quand eux, à leur tour, ils seront aux responsabilités. C'est un instant unique pour ces jeunes de présenter leur pays, sur l'aspect social, économique et culturel. Il n'est pas rare de retrouver ces jeunes quelques années plus tard dans des entreprises ou organismes où ils mettent leur expertise au profit de la communauté.

Votre engagement personnel au Rotary est intimement lié à votre activité professionnelle, œuvrer pour une meilleure coopération semble être un fil conducteur ?

C'est vrai, mon métier consiste à structurer des flux, connecter des territoires, créer des solutions. Le Rotary me permet d'appliquer mes compétences à des causes humaines. La logistique devient alors un outil de solidarité. Qu'il s'agisse d'acheminer de l'aide, de structurer des projets ou de créer des ponts entre les territoires, il y a une continuité naturelle entre Global Services & Logistics et le Rotary. Mon engagement est profondément aligné avec mes valeurs personnelles et je suis particulièrement sensible à la solidarité post-catastrophe. Le Rotary a apporté encore récemment son aide après le passage de l'ouragan Mélissa, à la Jamaïque. Nous avons mis en place tout un dispositif pour venir en aide à la population jamaïcaine et ce, même si la Jamaïque ne fait pas partie de notre District. Nous sommes mobilisés pour faire des collectes, envoyer des containers de vivres. Nous avons aussi pu faire jouer la solidarité en faveur de Cuba qui souffre du renforcement du blocus américain. Nous avons permis l'envoi de semences aux agriculteurs haïtiens. Ça, c'est concrètement la force et l'expertise du Rotary en matière de coopération. Nous avons au fil des années construit un vrai savoir-faire dans la coopération régionale. Nous n'avons pas attendu que les programmes étatiques se mettent en place pour coopérer. Le Rotary a devancé les instances politiques.



Dans un monde en paix commencent de nouvelles questions. C'est pourquoi le Rotary rassemble des communautés pour apprendre de nos différences, découvrir de nouvelles perspectives et nous de relations fortes. Promouvoir la paix en favorisant la compréhension mutuelle, c'est faire place à l'action. En savoir plus sur [rotary.org/fr](http://rotary.org/fr).



Il n'a jamais été aussi simple d'acquiescer un objet situé de l'autre côté du globe depuis que le commerce de marchandises existe. Mais derrière cette apparente simplicité se cache une véritable expertise que les acteurs du secteur appellent la chaîne d'approvisionnement. S'il faut des acheteurs, des vendeurs, des transporteurs, des infrastructures, il faut aussi des cabinets d'expertises capables de rendre possible ce désir d'achat en bout de parcours. C'est ici qu'intervient Global Services & Logistics précise Jean-Claude Florentiny : « Nous sommes spécialisés dans les métiers de la supply chain, c'est-à-dire la gestion des approvisionnements et de l'optimisation douanière. Notre activité est donc multimodale, nous intervenons dans la gestion des transports aériens et maritimes de marchandises, le pilotage des flux. Nous sommes présents sur tous les continents grâce à un maillage de réseaux et d'agents, particulièrement au départ de l'Amérique du Nord (États-Unis et Canada) et au départ d'Europe. Nous sommes de plus en plus sollicités pour accompagner des clients au départ de l'Afrique francophone. GSL accompagne ses clients dans leurs stratégies logistiques, l'optimisation de leurs projets par ses méthodes de diagnostic, d'analyse et de préconisations de solutions ».

**CHANGER DE PARADIGME**  
Aujourd'hui 80 % du flux d'importation provient d'Europe, 7 % de l'Asie, et enfin seulement 3 % de ce flux est réalisé dans la Caraïbe. Même si le pourcentage des échanges avec l'Asie a sensiblement augmenté, Jean-Claude Florentiny considère qu'il faut revoir ce partage : « Il est essentiel

que nos acteurs économiques repensent leurs schémas d'approvisionnement. La diversification du sourcing est devenue une nécessité. Nous devons davantage nous ouvrir aux marchés nord et sud-américains, et caribéens afin de rééquilibrer nos flux ». Le développement des circuits courts est au cœur de cette transformation. Cette alternative est encore trop peu ancrée dans les pratiques locales, alors même qu'elle constitue un levier puissant de compétitivité, de résilience et de réduction des coûts. L'entrepreneur pense « qu'il existe de véritables marges de manœuvre, notamment en raccourcissant les liaisons maritimes et en rapprochant les zones d'approvisionnement, en commerçant avec nos voisins immédiats ».

**LE TRANSPORT VA COÛTER DE PLUS EN PLUS CHER**  
Ces nouvelles routes maritimes devront intégrer dans leur développement une meilleure prise en compte de la protection de l'environnement avec la réduction des gaz à effet de serre, rappelle Jean-Claude Florentiny. « L'Organisation maritime internationale (OMI) a fixé des objectifs de décarbonation du transport maritime international pour 2050. La réduction de l'empreinte carbone est désormais un impératif. » Ces nouveaux objectifs et le contexte géopolitique auront des conséquences sur le prix des marchandises, alerte Jean-Claude Florentiny : « Le transport va coûter de plus en plus cher. Il faut s'attendre à l'augmentation du coût de revient de nos marchandises, des matériaux de construction, des engrais, du carburant ou des produits chimiques ».

Soins palliatifs

# UNE MÉDECINE LOCALE, CENTRÉE SUR LA PERSONNE

Si des effectifs et des moyens adaptés autant que des réponses graduées existent déjà sur le territoire, changer de regard sur la situation palliative s'avère indispensable, afin d'anticiper la prise en charge et de favoriser le confort des patients.

Texte Anne de Tarragon  
Photo Jean-Albert Coopmann



L'équipe d'encadrants de la clinique de la Tour, spécialisée dans l'Hospitalisation à Domicile. Dr Sarah Remisse (médecin MPR), Caroline Le Grand (cadre supérieur de santé), Claudine Frederic (IDE de liaison), Dr Ahmed Diakite (médecin chef de service et président de la CME), Céline Battisti (directrice), Laurent Stamm (kinésithérapeute coordonnateur), Rodney Pelage (responsable qualité et gestionnaire des risques), Marie Gaudray (IDE coordonnatrice)

Au niveau national, on estime que 1,5% de la population sera concerné par la situation palliative. En Martinique, cela représente 5 à 6000 personnes. « En 2025, 700 personnes environ ont été prises en charge en soins palliatifs en HAD (hospitalisation à domicile) à la clinique de la Tour, explique Céline Battisti, sa directrice. On estime le besoin au double, voire au triple ». Qui sont ces personnes ? « Ce sont des patients atteints de maladies neurodégénératives ou de maladies chroniques, répond son confrère le docteur Ahmed Diakité, médecin chef de service, des personnes ayant des tumeurs malignes, des insuffisances respiratoire ou cardiaque. Ces maladies à long terme créent des situations de vie parfois très difficiles ». À l'occasion de la Semaine régionale des soins palliatifs, organisée du 23 au 27 mars 2026, l'ARS Martinique a mobilisé tous les acteurs du territoire pour renforcer l'information des professionnels et améliorer l'accompagnement des patients et de leurs proches. L'idée est de pouvoir «être capable d'anticiper une situation palliative afin d'apporter la bonne prise en charge, au bon moment», cite-t-on au sein de l'ARS.

## Changer de regard

L'un des enjeux repose la «redéfinition du terme de soins palliatifs», qui reste encore très compliquée à entendre et à accepter. « Un gros travail d'information et de sensibilisation doit être fait, confirme le Dr Céline Battisti, et sans doute même, de dédramatisation de la situation palliative ». Le véritable challenge, poursuit le docteur Diakité, c'est la précocité dans l'identification de ces situations, parce qu'elle va permettre d'anticiper sur les aides nécessaires (au niveau médical, paramédical, psychologique, social, ou administratif), soutenir le patient afin qu'il vive la maladie au mieux. Les repères sont clairs : accompagner le patient qui garde son autonomie de choix. Focaliser sur la personne, pas sur la maladie, et s'adapter à ses besoins ». Pour cela, médecin traitant, infirmier, de même que les aidants familiaux doivent pouvoir identifier une situation palliative. La Communauté Professionnelle Territoriale de Santé veut également intégrer une grille d'évaluation des situations palliatives à la cellule de régulation des appels du Service d'Accès aux Soins (SAS), afin de mieux les repérer et de les rediriger.

## Déployer des réponses adaptées

Quand la situation se complexifie, les établissements d'hospitalisation à domicile prennent le relais, avec des moyens hospitaliers. Une équipe mobile d'intervention spécialisée dans l'urgence palliative intervient, elle, en ville mais aussi en intra hospitalier. Quant aux unités

de soins palliatifs, elles répondent à des besoins plus extrêmes qui concernent moins de 1% des cas : maintien à domicile impossible, épuisement des familles, traitements en HAD insuffisants. Enfin, il existe des lits identifiés soins palliatifs, spécifiquement équipés, pour accueillir des patients dans des services hospitaliers. «C'est un enjeu de territoire et de société, appuie le Directeur général de l'ARS Martinique, Yves Servant, ces situations médicales, par nature particulièrement difficiles, nécessitent un maillage territorial intégrant la ville, l'hôpital et les établissements médico-sociaux pour garantir un accès équitable quel que soit le lieu de vie en Martinique». Et permettre une approche globale «médicale, psychologique, sociale et spirituelle», fondée sur la dignité et la qualité de l'accompagnement de chaque patient.

\*via une convention avec l'association martiniquaise des aidants familiaux

## Une organisation en 3 axes

### UNE CELLULE D'ANIMATION

Portée par l'Association Martiniquaise pour la Prévention, l'Animation et la Coordination en Santé (AMPACS), la cellule a pour mission de contribuer à une organisation territoriale plus lisible, cohérente et alignée avec les orientations nationales.

### DES DISPOSITIFS HOSPITALIERS

- L'Équipe mobile des soins palliatifs (EMSP - CHUM) apporte soutien et expertise sur l'ensemble des infrastructures du CHUM, - L'Unité de soins palliatifs (USP) à l'hôpital Clarac dispose de 11 lits autorisés (LUSP), - Une vingtaine de lits Identifiés Soins Palliatifs (LISP) sur l'ensemble du territoire

### DES DISPOSITIFS À DOMICILE

- L'Hospitalisation à Domicile (HAD), - L'Équipe rapide d'intervention en soins palliatifs (ERI-SP), expérimentation lancée en février 2025, - L'Équipe mobile territoriale de soins palliatifs (EMTSP), désignée comme l'équipe mobile inter hospitalière de liaison (EMIL) intervenant sur le territoire Sud.



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



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

© LANGUE DE PUB / 032018

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

0590 411 287 / 0690 808 808

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

PUBLI-COMMUNIQUÉ

# La fin du réseau 2G

## 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.

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.

## 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

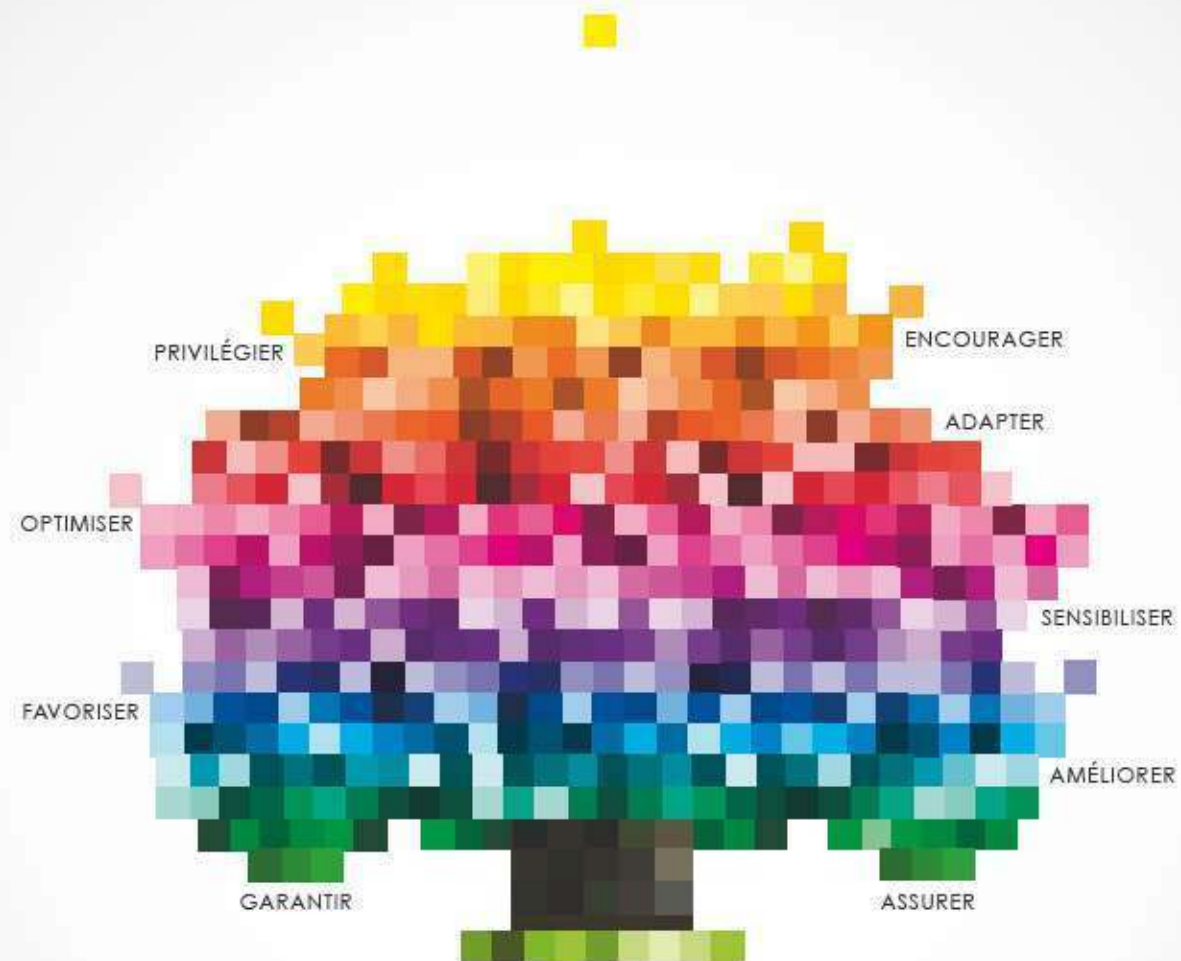
Du 29 septembre au 26 novembre 2026 : la fin de la 2G sera effective sur tous les territoires des Antilles-Guyane françaises, permettant une modernisation complète des réseaux.

### ÉVOLUTION DES TECHNOLOGIES DU RÉSEAU MOBILE AUX ANTILLES-GUYANE :



# IMPRIMEUR ENGAGÉ

en faveur du développement durable



**PRISM**

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



## 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.

Développement industriel

# FAIRE ÉMERGER L'INDUSTRIE DE DEMAIN

Depuis fin 2025, l'AMPI, association martiniquaise pour la promotion de l'industrie, a créé un statut inédit de « membre associé ». Objectif : accompagner une nouvelle génération d'entrepreneurs en voie d'industrialisation.

Texte Sarah Balay  
Photo Jean-Albert Coopman



Shirley Billot, fondatrice de SHB Biotech



Edouard de Reynal, fondateur de Happy fruits



Valentin Lacroix, fondateur de Emerwall

Ils développent déjà leur activité, mais n'ont pas encore franchi le cap de la production industrielle. C'est pour accompagner cette phase charnière que l'AMPI (association martiniquaise pour la promotion de l'industrie) a fait évoluer ses statuts fin 2025 en créant celui de membre associé.

« L'idée, c'est d'aider des industries naissantes ou celles qui ont la volonté de se développer à plus grande échelle », résume le président de l'association, Charles

Larcher. Ni artisan au sens strict, ni industriel installé, ces profils – ils sont aujourd'hui au nombre de six – accèdent désormais à un premier niveau d'intégration. Concrètement, l'AMPI leur ouvre ses ressources : mise en relation, visibilité, partage d'informations stratégiques, accompagnement sur les volets commerciaux ou marketing. « Ils bénéficient de notre réseau, de notre communication, mais aussi des éléments techniques et des contacts qui peuvent leur être

utiles », poursuit Charles Larcher. Un appui précieux, notamment sur les enjeux d'investissement. Montage de dossiers, orientation vers des cabinets spécialisés, relais auprès des institutions, à l'échelle locale, nationale voire européenne. « Nous jouons en quelque sorte le rôle d'incubateurs des nouveaux venus dans l'industrie. »

Au-delà des parcours individuels, ces nouvelles trajectoires racontent une dynamique plus large. Souveraineté alimentaire, valorisation des déchets, innovation : les projets qui émergent s'inscrivent dans un contexte mondial qui pousse à produire autrement, et davantage localement. « Le développement de la Martinique se fera grâce à l'innovation. Et l'industrie a évidemment toute sa place dans cette évolution », conclut le président.

Un enjeu aussi économique et social. Car derrière l'outil industriel, il y a l'emploi – souvent qualifié. « La moyenne des rémunérations dans l'industrie martiniquaise est supérieure de 30 % de celle observée au niveau national », rappelle-t-il. De quoi peser, à terme, sur le pouvoir d'achat et contribuer à la lutte contre la vie chère.

« L'IDÉE, C'EST  
D'AIDER DES  
INDUSTRIES  
NAISSANTES OU  
CELLES QUI ONT  
LA VOLONTÉ DE SE  
DÉVELOPPER À PLUS  
GRANDE ÉCHELLE »

Charles Larcher,  
président de l'AMPI Martinique



### SHB BIOTECH, parier sur la chimie verte

« Devenir primo industriel en Martinique, c'est difficile. On part de rien, il faut tout construire. » Shirley Billot, entrepreneure multifacettes, s'impose pourtant comme une pionnière de l'industrie locale dans le secteur technologique. Elle porte un projet clair : faire émerger depuis la Martinique une industrie de chimie verte innovante capable de se positionner sur des marchés mondiaux. Avec SHB Biotech, elle travaille sur l'éco-extraction de molécules issues du bananier pour des applications à forte valeur ajoutée dans la cosmétique, l'alimentaire et la nutraceutique.

Au départ, il y a eu la recherche, puis un premier démonstrateur avec la marque Kadalys (produits de soins à base de banane). « C'était une première étape pour prouver qu'il y avait un marché et un savoir-faire. » Aujourd'hui, le projet entre dans une phase décisive : la construction d'une usine au Robert (appel à projet Cap Nord Martinique). Lauréate du dispositif « Première usine » de France 2030, soutenue par un écosystème national et engagée dans une levée de fonds, l'entreprise finalise son plan de financement. Shirley mise sur un démarrage progressif à l'horizon 2028, 30 à 40 emplois créés, et un site ouvert au public pour découvrir la chimie verte à travers tourisme et formation.

« Certains estiment ce projet trop ambitieux pour la Martinique. Je pense surtout que si l'on veut exister, il faut se positionner sur l'innovation et la technologie. On ne pourra jamais rivaliser sur les coûts, mais on peut être meilleur sur la valeur. C'est pourquoi, nous remercions l'AMPI pour son soutien. »

Le chemin reste exigeant : convaincre, financer, structurer, souvent dans un environnement sceptique. Pas de quoi faire peur à Shirley Billot : « Il faut être passionné pour faire de l'industrie ici. Mais surtout, il faut oser croire en son territoire. »

### HAPPYFRUITS, structurer une filière à partir des invendus

Depuis 2021 l'entreprise Happy Fruits transforme des bananes locales en fruits séchés, sans sucres ajoutés, ni conservateur. Derrière ce projet : Édouard de Reynal, qui découvre le concept en Inde, en plein COVID, après plusieurs mois bloqué sur place. « J'ai vu des gens préparer des fruits séchés et je me suis dit : c'est ça que je veux faire. » De retour en Martinique, il teste, puis se lance, encouragé par ses proches. Le modèle repose sur une idée simple : valoriser des fruits écartés du circuit classique. Chaque semaine, plusieurs tonnes de bananes, non calibrées, jugées invendables, sont jetées. « Ce sont les meilleures bananes, mais personne n'en veut. Moi, c'est ma matière première. »

« IL FAUT JUSTE COMMENCER QUELQUE PART »

Edouard de Reynal,  
fondateur de Happy fruits

Aujourd'hui, il en récupère environ deux tonnes par semaine, qu'il fait mûrir dans sa propre mûrissière installée dans des containers, avant de les transformer. À la clé : près de 1 200 sachets de 115 g produits, distribués en grandes, petites et moyennes surfaces, mais aussi en magasins de sport et lieux touristiques. Derrière cette dynamique, le modèle reste toutefois fragile : machines, investissements, absence de rémunération.

Happy Fruits avance donc pas à pas, en consolidant ses bases et en ouvrant de nouvelles perspectives : ananas séché, réflexion autour de l'abricot pays, valorisation des coproduits. Plusieurs tonnes de peaux de bananes pourraient être transformées en engrais naturels, une piste encore en test. Au fil du projet, une conviction s'impose : « Il

y a énormément de choses à faire ici. On a des déchets, des ressources, des idées. Il faut juste commencer quelque part et après ça ouvre d'autres portes. Adhérer à l'AMPI est toujours un plus. »

### EMERWALL, de la bagasse à l'industrie locale

À partir d'un résidu agricole, Emerwall construit un véritable projet industriel. Fondée en 2021 par un petit groupe d'ingénieurs, aujourd'hui au nombre de trois - Valentin Lacroix, Louis Frigaux et Quentin Godinot - la jeune entreprise martiniquaise transforme la bagasse de canne à sucre en matériaux isolants thermiques et acoustiques, pensés pour les réalités climatiques des Antilles-Guyane.

Après plusieurs années consacrées à la R & D, l'entreprise entre aujourd'hui dans une phase charnière : ouverture du capital, structuration financière, adhésion à l'AMPI et acquisition du foncier. Tout converge vers un objectif clair, l'industrialisation, avec une ligne de production pensée pour desservir la Martinique, la Guadeloupe et la Guyane d'ici 2027/2028. Un cap ambitieux, à la hauteur d'un projet estimé à près de 5 millions d'euros, avec, à la clé, la création d'une dizaine d'emplois.

En attendant, Emerwall mise sur la démonstration à petite échelle. Il produit déjà et livre en petite quantité sur les trois territoires tout en affinant son modèle : logistique, formation des poseurs, recyclage des chutes, retours d'expériences, et structuration de la filière. Une montée en puissance progressive, mais nécessaire. « C'est plus dur ici, forcément, explique Valentin Lacroix. Nous sommes sur des marchés étroits, avec toutes les contraintes de l'insularité. Mais en même temps cela nous pousse à être extrêmement optimisé, à comprendre en profondeur notre environnement. »

## L'INDUSTRIE : UN MOTEUR POUR L'ÉCONOMIE MARTINICAISE

9 380  
emplois

DIRECTS ET INDIRECTS

11%

des emplois  
du territoire

202

Millions d'euros  
de salaires versés

8%  
du PIB

Chaque jour, ce sont près de 9 400 personnes qui participent localement à l'élaboration des produits de notre quotidien.

ENSEMBLE CONSTRUISONS L'AVENIR INDUSTRIEL DE LA MARTINIQUE

[www.industrie.mq](http://www.industrie.mq)



Loïc Felixine (responsable maintenance), Edlynn Berhel (responsable marketing communication), Sarah Ortolé (directrice de production), Charles Larcher (directeur général), Aude Guignel (responsable QHSE), Loïc Leger (directeur adjoint), Aurélien Laye (maître de chai et responsable R&D) et William Caster (responsable production)

Distinction

# L'EXCELLENCE COMME MOTEUR

Récompensés au Concours général agricole 2026, les rhums Clément confirment leur niveau d'exigence. Au-delà des distinctions, ces médailles deviennent un levier stratégique pour structurer la filière et renforcer son rayonnement à l'international.

Texte Marie Ozler-Lafontaine  
Photo Jean-Albert Coopmann

## Une reconnaissance pérenne

Les rhums Clément participent au Concours général agricole depuis plusieurs dizaines d'années. « C'est LE concours qui reconnaît l'excellence », rappelle Charles Larcher, directeur général chez les Héritiers H. Clément. En 2026, la distillerie obtient quatre médailles d'or, trois d'argent et une de bronze, faisant d'elle l'une des plus primées du concours. Cette régularité conforte un positionnement déjà bien identifié, notamment à l'international, où ces références sont reconnues pour leur qualité.

## Un levier de développement

Au-delà du palmarès, les médailles constituent un véritable outil stratégique. Elles renforcent la crédibilité de la marque et accélèrent son développement sur des marchés très concurrentiels, dans la Caraïbe, en Europe, mais aussi en Asie et en Amérique du Nord. « Elles facilitent les référencements dans les points de vente et confortent la confiance des distributeurs comme des consommateurs. C'est un accélérateur commercial », souligne Charles Larcher.

## Des retombées pour la filière

Ces distinctions bénéficient à l'ensemble de la filière canne-sucre-rhum. Elles valorisent

un écosystème local, soutiennent les planteurs et renforcent des emplois qualifiés non délocalisables. « Les produits sont aujourd'hui présents dans plus de 80 pays. À l'approche des 30 ans de l'AOC Martinique, cette visibilité prend un relief particulier », précise Charles Larcher. Sur le terrain, les actions sont concrètes : opérations de dégustation en points de vente, communication intensifiée aux périodes clés de l'année et pilotage affiné de la distribution à l'export.

## L'excellence en action

Cette performance repose sur un travail de fond. Démarche qualité ISO 22000 engagée depuis six ans, investissements dans les outils de production, montée en compétences et mobilisation forte des équipes : la rigueur structure l'ensemble de l'activité. L'innovation complète cette approche. Le rhum vieux Single Batch Chauffé Extrême, aux notes de café, de cannelle, de réglisse et de fruits confiturés, figure d'ailleurs parmi les produits récompensés cette année. Une fierté partagée par l'ensemble des collaborateurs. « Dans un marché en recul, notre ambition est claire : faire de chaque médaille un levier durable de croissance et de rayonnement pour la marque et l'entreprise », conclut Charles Larcher.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Clément*  
— R H U M —

Les Héritiers H. Clément  
ZI La Lézarde  
97232 Le Lamentin  
0596 546 207  
rhum-clement.com

Défiscalisation

## « LA PRODUCTION LOCALE DEVIENT STRATÉGIQUE »

Aider les entreprises martiniquaises à investir, se développer, à créer de l'emploi grâce à la défiscalisation industrielle, telle est l'ambition d'Ecofip. Rencontre avec sa directrice commerciale, Santas De La Cruz.

Texte Sandrine Chopot - Photo Jean-Albert Coopmann



Marc-Alik Paulmin (co-fondateur de Papy Pâtes), Santas De La Cruz (directrice commerciale d'Ecofip) et Jérémy Paulmin (co-fondateur de Papy Pâtes)

**Vous avez rejoint Ecofip il y a un mois. Pouvez-vous présenter votre parcours et votre rôle ?**

J'évolue depuis cinq ans dans le domaine de la défiscalisation industrielle, en accompagnant des entreprises dans la structuration et le financement de leurs projets d'investissement. Mon rôle chez Ecofip est de faire le lien entre les besoins des entrepreneurs et les solutions de financement les plus adaptées. J'anime une équipe commerciale de cinq collaborateurs, avec l'objectif d'apporter un accompagnement de proximité et sur mesure. Rejoindre Ecofip a une dimension particulière pour moi, puisque c'est le cabinet qui m'a ouvert les portes en 2021.

**La production locale est aujourd'hui au cœur des enjeux de souveraineté en Martinique. Comment Ecofip se positionne-t-il ?**

Ecofip est un acteur historique de la défiscalisation industrielle en Outre-mer, avec plus de vingt ans d'expertise. Dans un contexte où la production locale devient stratégique, notre rôle est d'accompagner concrètement les entreprises dans leurs investissements productifs. La défiscalisation constitue un levier puissant. Elle permet de réduire significativement le coût d'acquisition d'équipements, facilitant ainsi la modernisation des outils de production, l'augmentation des capacités et, la compétitivité des entreprises locales. En sécurisant les montages financiers et en s'adaptant en permanence aux évolutions réglementaires, nous contribuons à structurer des projets durables, créateurs de valeur et d'emplois sur le territoire.

**Quel est le rôle de votre service en matière de défiscalisation industrielle et quels types de projets accompagnez-vous ?**

Nous accompagnons principalement les TPE, PME et artisans à chaque étape de leur projet : de l'identification du besoin jusqu'à la mise en place du financement, puis le suivi dans la durée. Nous intervenons dans le cadre du dispositif Girardin Industriel, article 199 undecies B, qui permet aux entreprises de bénéficier d'un soutien financier significatif pour l'acquisition de matériel productif. Concrètement, ce mécanisme peut couvrir jusqu'à 30 % du montant de l'investissement, ce qui représente un véritable accélérateur de développement. Notre valeur ajoutée repose également sur la sécurisation des opérations, grâce à des garanties et assurances solides, indispensables dans ce type de montage. Ecofip intervient dans des secteurs très variés : industrie, agriculture, artisanat, BTP, tourisme. Cette diversité reflète la richesse du tissu économique martiniquais. Chaque projet est

unique : c'est la raison pour laquelle nous privilégions une approche personnalisée, en tenant compte des enjeux propres à chaque entreprise, qu'il s'agisse de modernisation, d'extension d'activité ou de gain de productivité.

**Quelle est votre ambition pour les années à venir ?**

Renforcer notre proximité avec les acteurs économiques du territoire, notamment en allant davantage à leur rencontre lors d'événements professionnels, continuer à démocratiser l'accès à la défiscalisation industrielle, accompagner un nombre croissant d'entreprises dans leurs projets. À titre personnel, je souhaite contribuer activement au développement économique de la Martinique et inscrire Ecofip comme une référence incontournable dans son domaine, en mettant l'accent sur la qualité de l'accompagnement et la confiance.

## Ils ont été accompagnés par Ecofip : Jérémy et Marc-Alik Paulmin, fondateurs de Papy Pâtes

**COMMENT AVEZ-VOUS CONNU ECOFIP ?**

Après des recherches en ligne, le premier contact a été très concluant. Les échanges ont été fluides et rassurants, grâce à leur écoute et leur compréhension de nos besoins.

**COMMENT LE CABINET A-T-IL CONTRIBUÉ À VOTRE DÉVELOPPEMENT ?**

Ecofip nous a accompagnés de manière personnalisée dans la mise en place d'un dispositif de défiscalisation industrielle. Nous avons pu financer notre matériel et notre laboratoire. Sur un investissement de plus de 100 000 €, nous avons bénéficié d'un avantage fiscal d'environ 30 %, sur cinq ans. Ce soutien a été déterminant pour lancer notre activité et créer deux emplois. Leur accompagnement a été à la fois rassurant et efficace.

PUBLI-COMMUNIQUÉ

# GBH engagé pour la souveraineté alimentaire

Si l'autonomie alimentaire est une douce utopie, la souveraineté alimentaire, elle, se construit tous les jours. Et en Martinique, elle prend la forme d'initiatives portées par des groupes comme GBH à travers leur enseigne Carrefour Martinique, nous explique le directeur régional Carrefour Martinique, Christophe Bermont.

## Quelle est la vision de GBH (Groupe Bernard Hayot) en matière de souveraineté alimentaire ?

**Christophe Bermont, directeur régional Carrefour Martinique :** GBH a toujours eu à cœur de développer la production locale qui est évidemment le moteur de la souveraineté alimentaire. Ce soutien a plusieurs vertus. En limitant les importations, GBH réduit son impact environnemental mais surtout, cet accompagnement de la production locale favorise la création de valeur ajoutée pour le territoire, développe l'emploi, donc, les revenus et le pouvoir d'achat.

## Comment GBH concilie-t-il son rôle d'importateur en Martinique avec l'objectif de souveraineté alimentaire ?

70 % de ce que nous consommons sont importés mais partout où il y a des alternatives, il faut les saisir, les entretenir, il faut donner la priorité à la production locale et c'est ce que nous faisons au sein des magasins Carrefour Martinique.



Les rencontres de la production locale par Carrefour Martinique - Mars 2023 : (de gauche à droite) José Maurice (président de la Chambre d'agriculture de la Martinique) Josiane Capron (présidente de l'AMPI) et Christophe Bermont (directeur régional de Carrefour Martinique) ont signé un partenariat visant à créer un fonds d'aide de 100 000 euros pour faciliter l'installation de jeunes agriculteurs. À cette occasion, Carrefour Martinique, a dressé le bilan de ses actions et annoncé ses engagements en faveur du développement agricole local.

## Comment ce soutien à la production locale s'illustre-t-il ?

Nous agissons à plusieurs niveaux. Dans les magasins, nous mettons tout en place pour promouvoir les produits locaux. Cela se traduit par la part importante que nous accordons à la production « péjil » dans nos linéaires. Dans l'alimentaire, les produits locaux représentent 25 % de nos achats totaux. On peut noter ce bel exemple de circuit court grâce au partenariat que nous avons construit avec les agriculteurs du Vauclain et le magasin de la ville. Nous sommes à l'initiative, avec la Chambre d'agriculture, d'un fonds d'aide à l'installation des jeunes agriculteurs. Lors de campagnes dans nos magasins, nous collectons 1 € pour chaque tranche de 20 € d'achats de produits locaux. Cette somme est ensuite reversée notamment dans ce fonds d'aide. Et bien sûr, nous faisons la promotion du « consommer local » à travers la diffusion d'émission telle que « la Martinique dans l'assiette » avec la cheffe locale Prisca Morjon et une web série qui met un coup de projecteur sur les producteurs locaux martiniquais. Plus de 50 producteurs ont déjà été mis en lumière à travers ce canal.



[www.carrefour-martinique.com](http://www.carrefour-martinique.com)

# CONNECTEZ VOTRE ACTIVITE AU TRÈS HAUT DÉBIT AVEC LA FIBRE PRO<sup>(1)</sup>

Du 18 MARS AU 18 MAI 2026

# 55 € HT /mois<sup>(2)</sup>

AU LIEU DE 69 HT/MOIS

## UNE SOLUTION PENSÉE POUR LES PROS

- INTERNET TRÈS HAUT DÉBIT**
  - Internet Très Haut Débit jusqu'à 2 Gbps<sup>(4)</sup> + 1 répéteur WIFI OFFERT<sup>(3)</sup>.
- 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<sup>(5)</sup> 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<sup>(6)</sup>.
  - Un Service Client dédié PRO.
  - Garantie de temps d'intervention 8h ouvrées<sup>(7)</sup>.

REPÉTEUR  
WIFI  
OFFERT<sup>(3)</sup>

**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 2 Gbit/s en réception, 1 Gbit/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.

PUBLI-COMMUNIQUÉ

## Taxe carbone européenne : Mise en péril des économies ultramarines

Les industries locales de transformation des régions ultrapériphériques françaises appellent à une mobilisation politique immédiate.



CO<sub>2</sub>

TAX

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 ? «Son application sans adaptation territoriale provoquera une onde de choc immédiate», dénoncent unanimement les industries locales de transformation des régions ultrapériphériques françaises : Guadeloupe, Guyane, Martinique, Mayotte, La Réunion. Les autorités françaises confirment elles-mêmes que 80 % de l'approvisionnement local en produits soumis au MACF provient de pays tiers. Le surcoût moyen sera de 31,9 % sur ces importations.

Le MACF a été conçu pour corriger une distorsion de concurrence affectant des industries lourdes continentales disposant d'alternatives d'approvisionnement. Cette logique ne s'applique pas aux RUP. Nos territoires s'approvisionnent depuis des routes maritimes de 6 000 à 11 000 kilomètres, non par choix économique mais par contrainte géographique absolue. Les intrants essentiels (clinker, intrants métallurgiques, engrais azotés) sont importés depuis les sources les plus proches disponibles. Imposer une réallocation vers l'Europe continentale allongerait les distances, augmenterait les coûts et dégraderait le bilan carbone : l'exact opposé de l'objectif climatique poursuivi. Sur le continent, l'approvisionnement s'opère dans un marché dense, à 600-1 200 kilomètres, avec des économies d'échelle inaccessibles à des marchés insulaires de quelques centaines de milliers d'habitants.

### Impact agricole

Du point de vue de l'agriculture, on observera une hausse des prix des engrais condamnant les agriculteurs à des baisses de rendements et des impasses économiques. C'est la sécurité alimentaire de nos populations qui est donc menacée. Ce sont des effets inévitables qui frapperont nos économies si aucune adaptation n'est décidée. Avec de telles conséquences, c'est toute la politique d'État en matière de logement social et de souveraineté alimentaire qui est en péril. Appliquer le MACF uniformément dans ce contexte n'est pas une mesure climatique. C'est une mesure punitive pour des territoires qui n'ont pas les moyens de s'y adapter.

### Une alternative légale

C'est pourquoi, l'AMPI et les industries locales de transformation des autres territoires appellent à une mobilisation politique immédiate, alors que les négociations sur le MACF entrent dans leur phase décisive à Bruxelles. L'article 349 du TFUE (Traité sur

### MACF dans les RUP

## Le BTP impacté de plein fouet

- **Surcoût sur le clinker :**  
entre 58 et 61 €/tonne.
- **Hausse du prix du ciment :**  
34 % dès 2026 (dont un impact direct du MACF de 31 %).
- **Hausse du béton prêt à l'emploi :**  
entre 18 et 19 %.

le fonctionnement de l'Union européenne) offre une base juridique claire et éprouvée pour des adaptations ciblées tenant compte des contraintes permanentes des RUP. La mesure demandée est précise et strictement encadrée : une exclusion du MACF limitée aux intrants destinés exclusivement à la production locale, sans possibilité de réexportation vers le marché intérieur européen. Le risque de contournement est structurellement inexistant : traçabilité douanière, volumes limités, absence d'infrastructures de transit, et absence totale de logique économique à réexporter des produits pondéreux à faible valeur unitaire depuis des territoires insulaires éloignés.

### Momentum politique

Les tensions géopolitiques mondiales ont déjà provoqué des hausses significatives des coûts énergétiques et maritimes qui pèsent structurellement plus lourd sur les RUP que sur le continent. Les chaînes d'approvisionnement de nos territoires sont exposées à ces chocs de plein fouet, sans les amortisseurs dont dispose l'Europe continentale. Ajouter le MACF sans adaptation dans ce contexte, c'est superposer un choc réglementaire à des chocs géopolitiques déjà absorbés difficilement.

Sans intervention politique, les conséquences sont prévisibles : disparition progressive d'industries locales non délocalisables, hausse durable des coûts de construction et de production agricole, fragilisation de la cohésion sociale dans des territoires qui n'ont pas d'alternative. Nous appelons les élus locaux, les parlementaires nationaux, les eurodéputés et les autorités gouvernementales à porter ce dossier avec constance et détermination. Bruxelles arbitre. Les élus doivent peser. Le moment, c'est maintenant.

# 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.





## « 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.

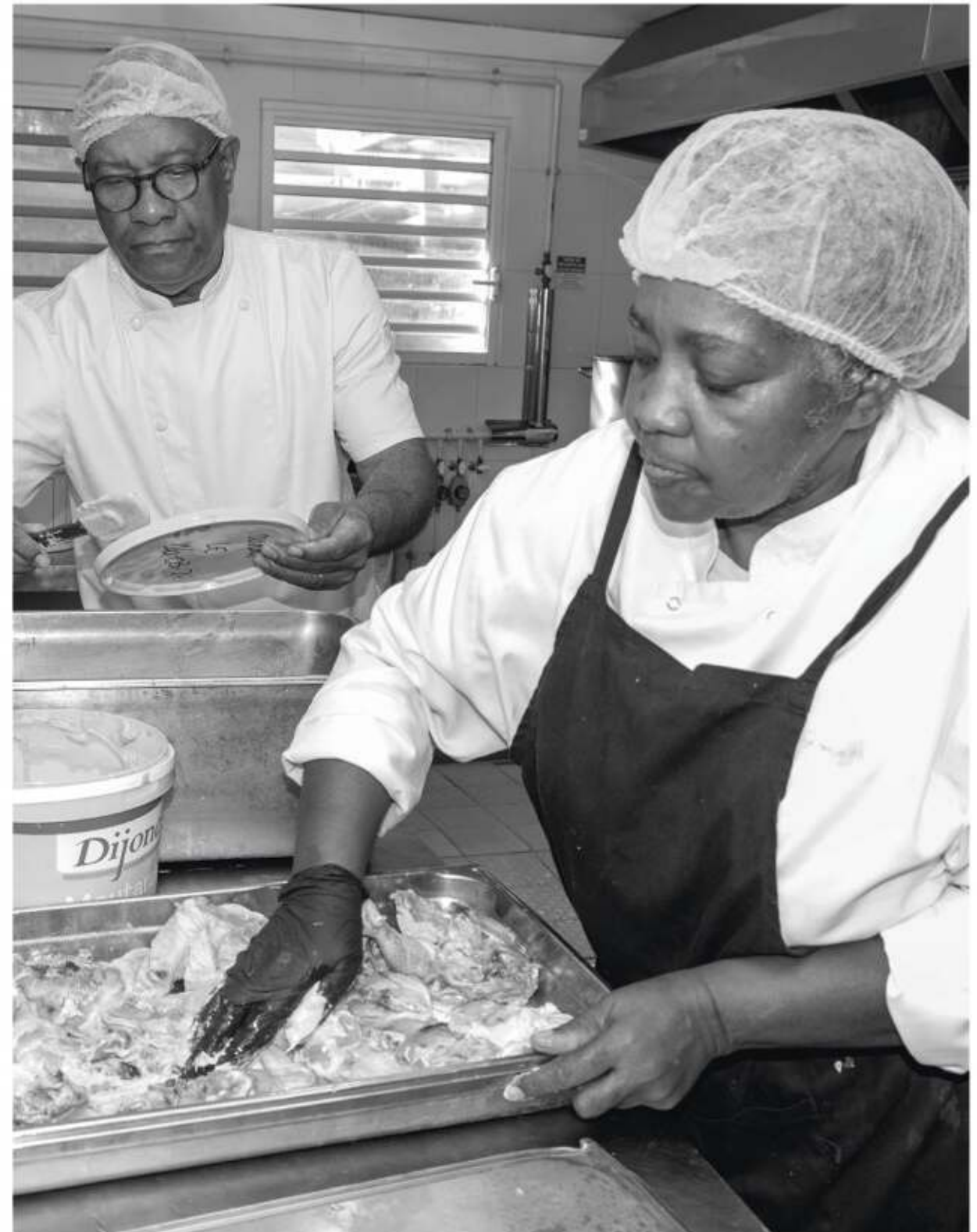
#### ... HYGIÈNE...

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.

# « 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 Fdole

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

## Des achats publics sous haute exigence

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

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

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

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

### Fruits et légumes : le maillon fragile

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

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



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

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

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

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

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

### S'adapter en permanence

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

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

## EN CHIFFRES

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

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

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

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

#### Éduquer en nourrissant

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



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

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

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

## « LES PRODUITS LOCAUX REPRÉSENTENT 1/4 DES DÉPENSES »

DEPUIS 10 ANS, LA SOGES OPÈRE SUR 3 SITES POUR PRODUIRE ET LIVRER 8 800 REPAS AUX SCOLAIRES CHAQUE JOUR. ÉTABLIE EN SOCIÉTÉ PUBLIQUE LOCALE (SPL), LA STRUCTURE RÉUSSIT LE PARI D'IMPLIQUER DAVANTAGE DE PRODUCTEURS LOCAUX ET DE DÉGAGER DES BÉNÉFICES.

Texte Mathieu Rached - Photo Jean-Albert Coopmann





« La production locale a toujours été dans le curseur des élus afin que la restauration collective soit, à son échelle, un vecteur de développement agricole. » Le directeur de la SOGES, Boris Pétricien, ne fait pas mystère de l'enjeu et de l'attention portés à l'approvisionnement auprès de producteurs locaux. En effet, préparer 8 800 repas par jour\* pour les cantines scolaires de l'Espace sud place la structure comme un acteur pivot qui doit s'approvisionner en quantité toute l'année. En tant que société publique locale, les commandes passent forcément par des appels d'offres. Tout est accessible en ligne, les coopératives consultent la plateforme « marchés-sécurisés » et se positionnent sur un ou plusieurs lots en fonction de leur type de production et de leur volume. En 2016, quand la SOGES a repris la main sur la production des repas, le nombre de fournisseurs qui se portaient candidats était trop faible, se rappelle le directeur. Dès lors, la structure a entamé et poursuit un travail de sourcing, « c'est le nerf de la guerre » : identifier les producteurs et les coopératives en mesure de devenir des fournisseurs. « Certains ne répondent pas aux appels d'offres par nature, sous prétexte que le public ne paye pas. Or nous payons correctement et dans les délais légaux », sourit Boris Pétricien. À côté de ça, les appels d'offre ont été constamment réévalués et mieux proportionnés car les produits qui étaient utilisés n'étaient pas suffisamment variés ou bien répartis. Le nombre de lots est passé de 17 en 2018, à 30 aujourd'hui. « Souvent, les lots remportés par certains acteurs ne correspondaient pas à 100 % à leur ADN. On a choisi de mieux distinguer nos besoins et permettre à ceux qui font la patate douce de faire la patate douce, à ceux qui font du melon

de faire du melon, etc. et ne plus mettre fruits et légumes dans un même lot par exemple ». Idem pour la viande, découpée aujourd'hui en 3 lots : caprin, ovin et poulet. Au total, en 2026, 11 producteurs locaux approvisionnent les 3 cuisines exploitées par la SOGES pour le compte de l'Espace Sud.

Si les petits producteurs exploitant un petit lopin de terre sont de fait écartés pour des questions de volume, des initiatives peuvent être nouées à la faveur d'une production particulière. « En 2025, nous cherchions une protéine végétale locale, pour nos menus végétariens. On a découvert que sur la route de Rivière-Pilote, une petite structure travaillait le manioc. On a fait un sourcing et elle a pu nous fournir, pendant un an, des steaks de manioc qui une fois émiettés et mélangés à du riz nous permettait de proposer un chili sin carne végétarien local », décrit Boris Pétricien.

Si, la dynamique locale n'est jamais parfaitement acquise, elle est, malgré tout, en progression. Sur l'année scolaire 2024/2025, en tonnes de produits achetés, 36 % sont des produits dits locaux, frais, de fabrication locale (18 % en 2018/2019). En euros dépensés, la proportion est de 24 % pour l'achat de produits locaux. « Ces chiffres ont tendance à progresser chaque année, car lorsque vous signez avec quelqu'un pendant 4 ans (durée légale des appels d'offres), il faut en sorte que les objectifs des quantités et qualité soient atteints pour que le marché soit reconduit. Il finit aussi par avoir, peut-être, une production à côté qui n'est pas celle que vous commandez habituellement et que vous intégrez petit à petit à vos commandes. On est fier quand ça se passe de la sorte. » Depuis 10 ans, la SOGES a augmenté sa part de produits locaux, continue chaque année à être bénéficiaire et à proposer des repas facturés aux parents 1,80 € pour la maternelle et 2 € pour les primaires. Ou comment avec 42 agents de production et 11 chauffeurs, transformer les inquiétudes des élus en réalité de terrain.

\*dont 87 repas avec des déclinaisons particulières pour des allergies.



Laurence Lascary  
Emmanuelle Demay  
Khris Burton  
Stéphane Puig  
Gwénola Balmelle  
Ethan Rinaldo  
Nicolas Lecx  
Claude Esther  
Jimmy Debrose  
Charles Larcher  
Jean-Claude Florentiny  
Édouard de Reynal  
Stéphane Allot  
Valentin Lacombe  
Lorena Buet  
Santos De La Cruz

# LES YEUX DU MÉDIA

Robyn Paulain  
Sara-Éli Paulain  
Camille Legrand  
Laurent Stamm  
Rodry Pelage  
Marie Gaudray  
Sarah Ortolé  
Claudine Fédère  
Laurence Lascary  
Emmanuelle Demay  
Khris Burton  
Stéphane Puig  
Gwénola Balmelle  
Ethan Rinaldo  
Nicolas Lecx

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

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

Propos recueillis par Mathieu Bachez - Photo Aubane Nesty

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

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

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

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

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

**Grâce au cinéma ?**

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

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

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

**À partir de quand le métier de productrice de cinéma vous a fait rêver, et à partir de quand avez-vous su que ça serait possible ?**

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

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

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

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

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

**À quoi vont ressembler les quinze prochaines années ?**

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

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

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

**Et le principal défaut qu'on a forcément ?**

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

**À quoi ça sert le cinéma ?**

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

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

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



de mon travail, de ma vision et de ce que j'avais envie de poursuivre. Et quand je l'ai 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. Il

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



© JEAN-ALBERT COOPMANN

## ELLE A DIT

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

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



© DR



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

## AMAZONIE DÉFORESTATION ZÉRO ?

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



© PATRICE GONFIER ET REMI 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.

## GUYANE COME-BACK DU GESTE QUI SAUVE

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



© XINHUA/ABACA PRESS.COM/SHADATI

## LA RÉUNION RÉPARER L'EXIL FORCÉ

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



© IJK/RCI MARTINIQUE

## MARTINIQUE MER PROPRE

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



© PIXABAY

## NOUVELLE-CALÉDONIE ACCUEIL SÉCURISÉ

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

# DERRIÈRE LES MURS, L'ENVIE DE TRAVAILLER



INSTAURÉ LE  
1<sup>ER</sup> 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 Guyane.

**13,73 €**

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

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

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

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

## 3 questions à...

**NAHUEL TOURNEBIZE,  
CRÉATRICE D'UNE FERME  
CAPRINE EN GUADELOUPE**

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

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

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

Pendant mes études d'agronomie en Hexagone, j'ai pu visiter pas mal de chèvreries 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

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

ETHAN RINALDO

Texte Sarah Bakry - Photo Lou Denim

## Quelle est l'intitulé de votre thèse ?

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

## Si vous deviez résumer vos travaux en une seule phrase ?

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

## Quelles sont les applications concrètes de votre étude ?

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

## Que faites-vous aujourd'hui ?

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



# bonfilon

by EW'AG

Vous recherchez un **talent** ?

Vous recherchez un **emploi** ?



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

Inscrivez-vous

ANTILLES-GUYANE  
contact@bonfilon.info



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<sup>e</sup> 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 carnivals. Il voyage dans toute la Caraïbe et au-delà pour exercer sa passion.



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

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

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





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

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



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



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

Sélection de Floriane Jean-Gilles



6:00  
Qu'est-ce que le cadmium ? D'où vient-il ? Comment est-il ingéré ? Comment agir ? Cet article de l'Anses répond à toutes les questions de base.

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



22:14  
Si certains parlent de « bombe sanitaire », c'est parce qu'on retrouve le cadmium dans les produits alimentaires de première consommation : céréales, pains, pommes de terre... Le taux d'imprégnation de la population, et particulièrement celui des enfants, est largement supérieur à celui de nos voisins européens.

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

# LE CADMIUM



6:51  
Zoom sur les risques pour la santé avec Christophe Lavelle, biophysicien, professeur et chercheur au CNRS, et les bonnes pratiques en cuisine pour limiter l'exposition.

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



2:00  
En réaction, le gouvernement prévoit une baisse progressive des limites maximales de cadmium dans les engrais. Aujourd'hui, les seuils autorisés de cadmium sont, en France, 4 fois supérieurs au seuil recommandé par l'Anses, il est même supérieur à la teneur limite fixée par la réglementation européenne.

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



2:00  
Il sera bientôt possible de se faire dépister, un test surtout destiné aux personnes les plus exposées.

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

Retrouvez la playlist complète



## SÉRIES TÉLÉ : ENTREZ DANS LA ROOM

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

Texte Floriane Jean-Gilles

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



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

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

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

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

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

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

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

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

J'ai toujours été focus sur nos histoires. Les histoires de la Caraïbe, de la Martinique. Je dois tout à la Martinique. Ici, pour moi, c'est vraiment un carrefour du monde. J'ai tendance à dire, et on va peut-être me trouver un petit peu 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<sup>e</sup> siècle, réduite en esclavage aux mains d'un patriarcat totalitaire (La servante écarlate). Chez Aristote, le père du storytelling, une bonne histoire nous fait ressentir la peur, la compassion, le trouble, puis nous en libère. C'est la catharsis. Les personnages intéressants sont toujours troublés, ou en faute. Pour que la série soit addictive, il faut qu'ils soient dans une position instable, un peu novices, surtout pas trop maîtres de la situation. De mon point de vue, l'ingrédient majeur, c'est l'empathie. On revient épisode après épisode parce qu'on est émotionnellement investi. Les victoires et les défaites du personnage deviennent un peu les nôtres. Et j'ai l'impression que pour cela, l'écriture de la série doit rester authentique pour qu'on sente que quelque chose de vrai se joue. »

**Gwénola Balmelle,**  
scénariste et autrice-réalisatrice



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



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



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

# LEVER DE RIDEAU



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



© Jean-Albert Coopmann

# 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



@EWAG.FR



## 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

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



# EXIGEZ

# *Tout*



## NOUVEAU MGS6 EV

LE SUV FAMILIAL 100% ÉLECTRIQUE SURÉQUIPÉ DE SÉRIE

Découvrez aussi le MGS9 en concession

- SUV 7 places
- Hybride rechargeable



A0gCO<sub>2</sub>/km



7

ANS DE GARANTIE  
/ 150.000KM

Modèle présenté : MGS6 EV Luxury. Consommation électrique (WLTP) : 16,6-18,1 kWh/100 km - Émissions de CO<sub>2</sub> : 0 g/km en phase de roulage. Plus d'informations sur [mgmotor.fr](http://mgmotor.fr)

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



Le Lamentin - ZI les mangles Acajou - 0596 80 01 94

[www.mg-martinique.mq](http://www.mg-martinique.mq)  
MG Motor Martinique  
@mgmotormartinique