

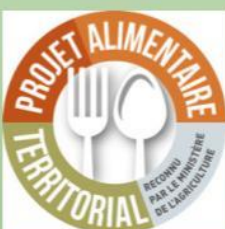


Préfiguration et mise en œuvre du Projet Alimentaire
Territorialisé du Nord Grande-Terre « LIZINSANTRAL »



Le diagnostic agricole et alimentaire de la Communauté d'Agglomération du Nord Grande Terre

Auteur : CANGT, 2023



Projet Alimentaire Territorialisé du Nord Grande-Terre « LIZINSANTRAL » Acronyme : PArTaGe - LIZINSANTRAL



- 1 Diagnostic
- 2 Plan d'action
- 3 Suivi-évaluation



Sommaire

Introduction	4
Partie 1. : La production agricole	5
1.1. La CANGT : un territoire agricole	5
1.1.1. Importance du secteur agricole sur le territoire.....	5
1.1.2. Poids fort de la production du Nord Grande Terre sur les marchés de la Guadeloupe.....	6
1.1.3. Un territoire qui n'échappe pas à la déprise agricole	6
1.2. Les enjeux du foncier agricole	8
1.2.1. Une décroissance amortie de la surface agricole du territoire	8
1.2.2. Une concentration des GFA de Guadeloupe	9
1.2.3. Un potentiel foncier à valoriser	10
1.3. Des cultures en diversification	10
1.3.1. Prédominance des cultures cannières	10
1.3.2. Une croissance des cultures en diversification.....	11
1.3.3. Répartition des cultures en diversification sur le territoire	12
1.4. Irrigation et changement climatique	13
1.4.1. Les infrastructures	13
1.4.2. Une évolution des cultures nécessaire.....	14
1.5. La structuration des filières agricoles	15
1.5.1. Une faible part des producteurs en OP.....	15
1.5.2. L'estimation de la part du secteur informel	16
Partie 2. : La restauration collective.....	19
2.1. La loi EGALIM dans les DROM	19
2.2. Répartition spatiale des écoles du territoire	20
2.3. L'approvisionnement de la restauration collective.....	22
2.4. L'animation du temps méridien	22
2.5. Un décrochage scolaire important.....	23
Partie 3. : La consommation à domicile	25
3.1. Vulnérabilité des habitants de la CANGT	25
3.1.1. Répartition de la population (Insee, 2019)	25
3.1.2. Composition des ménages	26
3.1.3. Taux de chômage	26

3.1.4.	Revenu moyen annuel par foyer fiscal	27
3.1.5.	Conséquence sur l'alimentation et la santé	27
3.2.	La santé de la population	28
3.2.1.	Le surpoids	28
3.2.2.	Le diabète	29
3.2.3.	L'hypertension	29
3.2.4.	Les facteurs de risques cardiovasculaires	30
3.3.	Les habitudes de consommation	31
3.3.1.	Un régime alimentaire déséquilibré	31
3.3.2.	Comportements alimentaires et leur évolution.....	33
3.3.3.	Liens alimentation santé.....	35
3.4.	La qualité des produits locaux	35
Partie 4. :	Le développement économique autour de l'ATAA	38
4.1.	Le fonctionnement de l'ATAA.....	38
4.2.	L'estimation de la demande de la restauration collective	40
	Conclusion Générale	44
	Références bibliographiques	45

Introduction

La Communauté d'agglomération du Nord Grande-Terre est lauréate de l'appel à projet du programme national pour l'alimentation 2019-2020, avec le projet de « Préfiguration et mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorialisé du Nord Grande-Terre « LIZINSANTRAL » - Acronyme PArTaGe – LIZINSANTRAL », au titre du volet soutien à l'émergence des PAT. A ce titre PARTAGE-lizinsantral est donc le premier PAT labélisé du département.

La CANGT ambitionne, à travers son projet de territoire, de faire de son agglomération un territoire d'agro-transformation, à énergie positive et écologique, en développant la bioéconomie. Dans cette logique, elle a décidé de contribuer à modifier les habitudes alimentaires de ses concitoyens en créant un Atelier de Transformation Agro-alimentaire (ATAA) des fruits et légumes locaux visant à alimenter en priorité les restaurants scolaires de son territoire. Elle s'inscrit dans le principe d'une restauration collective responsable et souhaite s'appuyer sur le PAT « PARTAGE-LIZINSANTRAL » afin de finaliser le diagnostic territorial et co-construire un plan d'action avec l'ensemble des acteurs du système alimentaires. Enfin, conformément au pas de temps de l'ouverture de l'ATAA, PARTAGE-LIZINSANTRAL devra initier le déploiement et le suivi du plan d'actions en veillant à établir et appliquer une méthode d'évaluation qui respecte une volonté d'amélioration continue et de durabilité du projet.

La co-construction du PAT s'appuie sur un pré-diagnostic agricole et alimentaire partagé avec les acteurs système alimentaire du territoire. Ainsi, les éléments de ce pré-diagnostic, ont fait l'objet d'une présentation au cours d'un atelier réflexif COTECH en 25 janvier 2022, où les participants ont été appelés à réagir et réfléchir sur des questionnements induits par la restitution de ce pré-diagnostic. La synthèse de cet atelier a donc fait l'objet d'une restitution le 22 mars 2022, après validation par les instances de gouvernance du projet. Cette étape a permis de lancer la phase de co-construction. La synthèse de ces ateliers est jointe en annexe 1.

Partie 1. : La production agricole

Au regard de de ruralité de son territoire, la CANGT est régulièrement qualifiée de « grenier de la Guadeloupe ».

1.1. La CANGT : un territoire agricole

1.1.1. Importance du secteur agricole sur le territoire

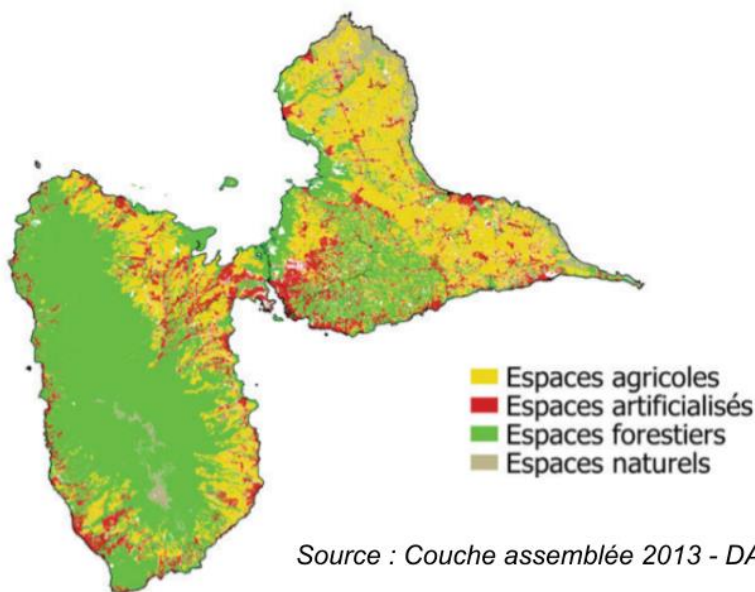
Le territoire de la CANGT d'une superficie de 324,6 km², représente 20% du territoire de la Guadeloupe. Pourtant, une exploitation agricole sur trois se situe sur la CANGT.

Ainsi, le nombre d'exploitations agricoles, d'après le recensement agricole de 2020, est de 2 297 EA sur la CANGT et de 7 227 EA en Guadeloupe (RA 2020).

De plus, le secteur agricole concentre 9 % des emplois sur la CANGT, contre 3 % en moyenne en Guadeloupe (INSEE, 2017). La main-d'œuvre employée en agriculture représente plus de 1 900 équivalent-temps-plein. Elle demeure très majoritairement d'origine familiale (DAAF, 2022).

La carte d'occupation des sols traduit une prédominance des espaces agricoles en Grande-Terre et majoritairement sur le territoire de la CANGT

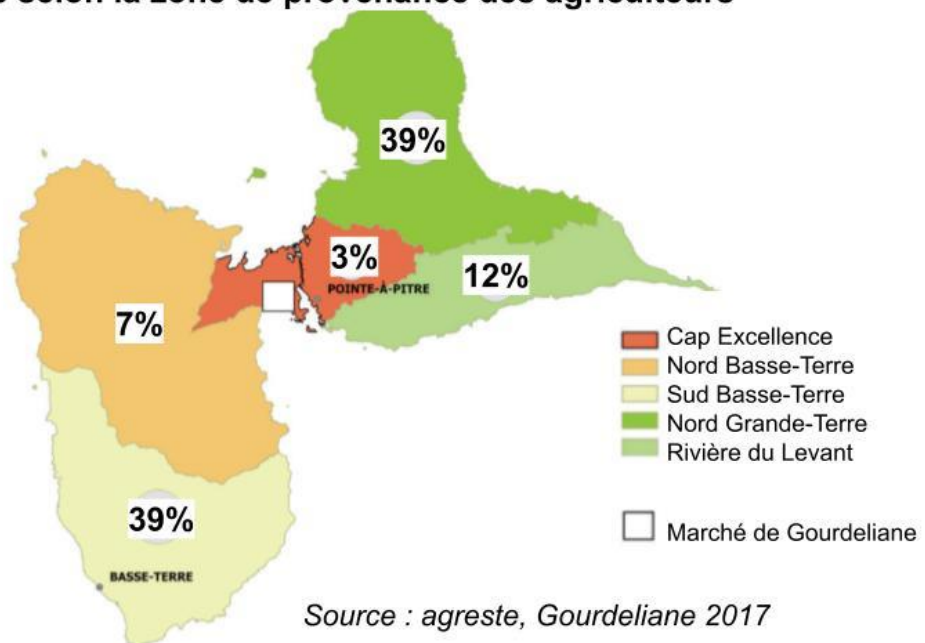
Carte d'occupation des sols



1.1.2. Poids fort de la production du Nord Grande Terre sur les marchés de la Guadeloupe

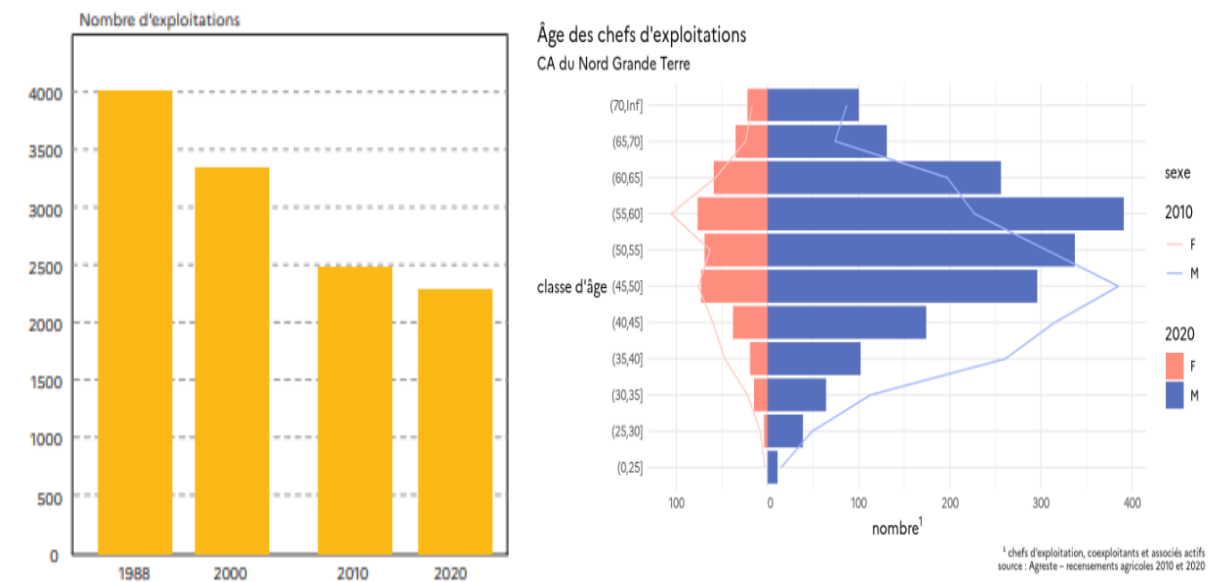
Le Nord Grande Terre joue un rôle majeur dans l’approvisionnement des marchés de la région en produits agricoles. Ainsi, l’étude de la DAAF réalisée en 2017 montre que 39% du volume des produits agricoles présents sur le marché de Gourdeliane provenaient de la CANGT. Les producteurs du Nord Grande Terre sont nombreux à vendre en circuit court. Ainsi 58% des exploitations commercialisent une partie ou la totalité de leurs productions via un seul ou aucun intermédiaire.

Répartition des volumes de produits présents sur le marché de Gourdeliane selon la zone de provenance des agriculteurs



1.1.3. Un territoire qui n’échappe pas à la déprise agricole

Tout comme pour le reste de la France, le nombre d’exploitation agricole a connu une diminution constante depuis le premier recensement agricole réalisé sur le territoire de la CANGT, en 1988. Cette diminution a été la plus forte entre 2000 et 2010 (disparition d’un quart des exploitations) et ralentit depuis 2010.



La prochaine décennie sera confrontée à un enjeu conséquent : un quart des exploitants du Nord Grande Terre sont âgés de plus de 60 ans et, parmi eux, plus de la moitié n'ont toujours pas identifié de repreneurs.

Le vieillissement de la population agricole, fragilise la capacité des agriculteurs à nourrir la population. Le renouvellement des exploitations agricoles est donc l'un de principaux défis qu'il convient de relever ainsi que l'adoption de pratique agricole durable, gestion de la connaissance démographique et de la demande alimentaire.

Encourager les jeunes à considérer l'agriculture comme une entreprise viable est essentiel. Par ailleurs, les dispositifs d'accompagnement à l'installation et à la transmission en agriculture peuvent être perçus comme complexes et bureaucratiques. Cette complexité peut dissuader de nombreux agriculteurs potentiels, en particulier les jeunes, de les utiliser. Une analyse approfondie des processus en place est nécessaire pour identifier les obstacles et les points de friction.

L'analyse devrait également se pencher sur la manière de promouvoir la transmission d'exploitations agricoles. Cela pourrait inclure des incitations financières pour les agriculteurs souhaitant céder leurs exploitations, ainsi que des mécanismes de médiation pour faciliter les transactions.

1.2. Les enjeux du foncier agricole

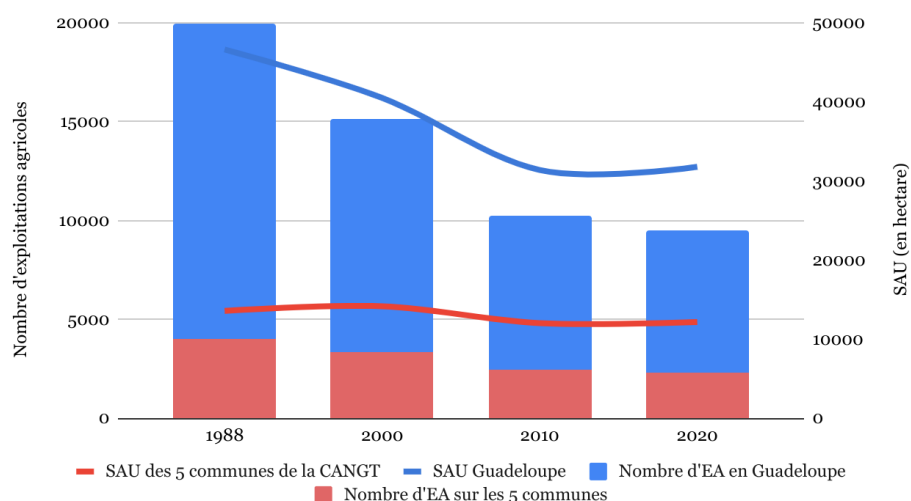
1.2.1. Une décroissance amortie de la surface agricole du territoire

La diminution du nombre d'exploitation depuis 1988 s'accompagne d'un accroissement de la taille des exploitations et d'une diminution des surfaces agricoles du territoire. Cette dernière s'est cependant stabilisée entre 2010 et 2020 autour de 12 140 hectares. De plus, la diminution de la surface agricole est beaucoup moins marquée sur la CANGT que sur le reste de la Guadeloupe. Tandis que la Guadeloupe a perdu un tiers de sa SAU entre 1988 et 2010, la CANGT n'en a perdu que 10%. La proportion de surface agricole demeure ainsi importante sur la CANGT (38%).

Année	Exploitations	SAU totale	SAU moyenne
	nombre	ha	ha
1988	4 029	13 575	3,4
2000	3 360	14 168	4,2
2010	2 494	12 021	4,8
2020	2 296	12 140	5,3

Evolution de la surface agricole de la CANGT DEPUIS 1988.

Source : Agreste - Recensements agricoles 2010 et 2020



Nombre d'exploitations agricoles sur le territoire de la CANGT en fonction de l'occupation agricole en Guadeloupe.

1.2.2. Une concentration des GFA de Guadeloupe

La relative préservation du foncier agricole peut s'expliquer, en partie, à travers l'histoire des réformes foncières et des GFA.

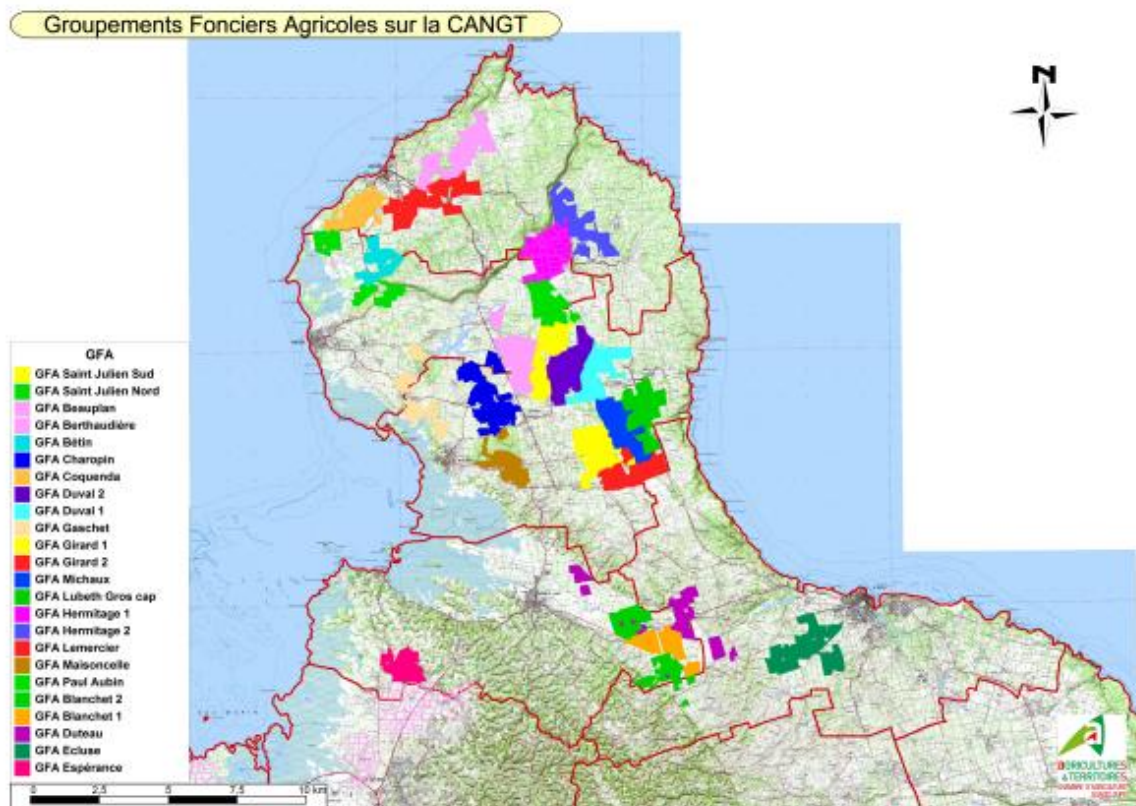
Les GFA sont des structures juridiques en France créées dans le but de faciliter la gestion collective de terres agricoles.

Il permet à plusieurs personnes de s'associer pour acheter, posséder et gérer ensemble des terres agricoles. Les membres d'un GFA peuvent être des agriculteurs ou des investisseurs qui souhaitent soutenir l'agriculture en mettant leurs terres à la disposition de ceux qui les cultivent. Le GFA peut ainsi contribuer à la préservation des terres agricoles et favoriser le développement de l'agriculture.

Selon la SAFER entre 1986 et 1994, 38 GFA se sont constitués et occupent actuellement une surface d'environ 6 500 ha en Guadeloupe.

Parmi eux, 24 se situent sur le territoire de la CANGT, sur 4 593 ha, et concernent donc plus du tiers de la SAU du Nord Grande Terre.

Plus particulièrement, la commune de Petit-Canal dispose de 10 GFA répartis sur 1989 ha.



Disposition des GFA sur le territoire de la CANGT.

1.2.3. Un potentiel foncier à valoriser

La diminution de la SAU s'est accompagnée d'une augmentation des surfaces urbanisées, mais également des surfaces boisées. Ainsi, le phénomène d'enfrichement contribue à la perte de l'autonomie alimentaire de la région.

Concernant le premier levier, la Guadeloupe dispose d'un potentiel foncier non exploité. En effet, 9 270 ha de friches ont été identifiés sur la région. Une cartographie mise à disposition par la DAAF permet la visualisation des zones où se trouvent des terres disponibles à forte valeur agronomiques. L'est de la Grande Terre, d'Anse-Bertrand à St-François, en passant par les communes de Petit-Canal et du Moule, sont les zones où se regroupent davantage ces terres en friche.

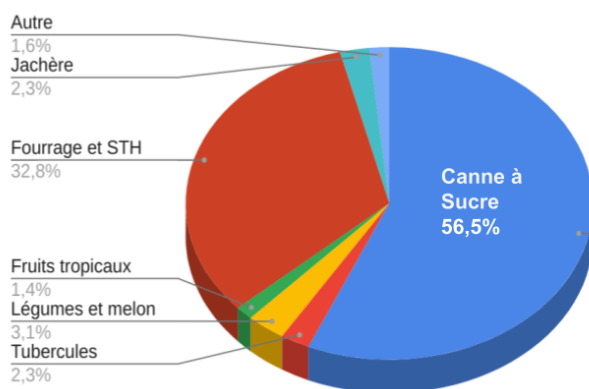
Par ailleurs, la Commission départementale d'aménagement du foncier (CDAF) traite la problématique des surfaces agricoles incultes. Dans ce cadre, elle expérimente la démarche « Terres Incultes » qui vise à reconquérir les terres agricoles en friche pour les mettre à disposition des agriculteurs. La ville de Petit-Canal est le premier territoire d'expérimentation de cette démarche qui a vocation à se décliner par la suite sur l'ensemble du territoire.

1.3. Des cultures en diversification

1.3.1. Prédominance des cultures cannières

En 2010, plus de la moitié de la SAU était dédiée à la culture de la canne, près d'un tiers à l'élevage et 7% aux cultures de diversification que sont les fruits, les légumes, le melon et les tubercules.

Part des types de cultures dans la SAU de l'EPCI (en %)

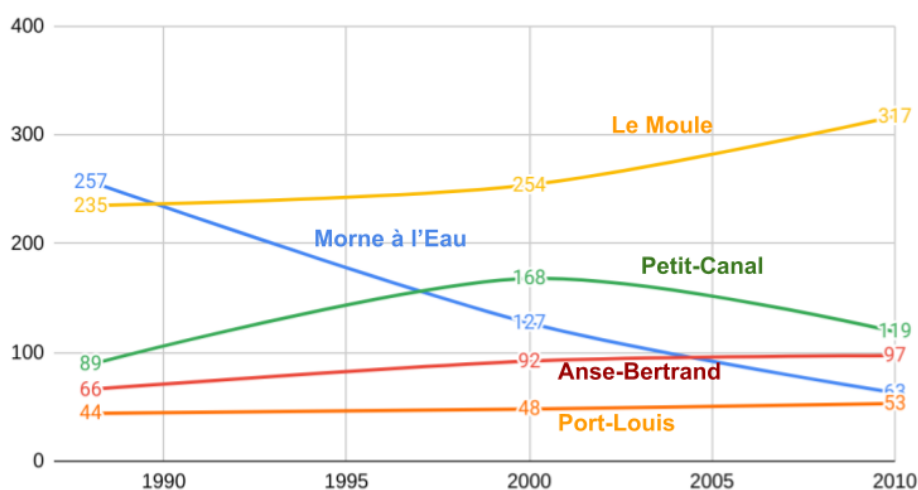


Source : agreste, RA 2010

1.3.2. Une croissance des cultures en diversification

Les surfaces dédiées aux cultures de diversification sont en hausse depuis 1988 dans la plupart des communes de la CANGT, excepté pour Morne à l'Eau.

Evolution de la SAU des légumes, melons et tubercules sur chaque commune de l'EPCI entre 1988 et 2010 (en ha)



Source : agreste, RA 1988, 2000 et 2010
Exploitation : CANGT

Otex	Exploitations (nombre)	
	2010	2020
Grandes cultures	1 196	824
Bovins viande	529	764
Polyculture, polyélevage	506	388
Horticulture, maraîchage	70	141
Porcins, volailles	83	76
Fruits	51	45
Ovins, autres herbivores	44	44

Représentation de la variation du nombre d'exploitation entre 2010 et 2020.

Source : Agreste - Recensements agricoles 2010 et 2020

La baisse du nombre d'exploitations entre 1988 et 2020 masque donc des disparités selon l'orientation économique de l'exploitation. Ainsi, le nombre d'exploitations spécialisées en grandes cultures principalement de la canne à sucre a diminué de 31 % entre 2010 et 2020. À l'inverse, le nombre d'exploitations spécialisées dans l'élevage de bovins a augmenté de 44 %,

tandis que les surfaces en maraîchage et horticulture ont doublé sur ce même laps de temps. Le territoire de la CANGT possède ainsi aujourd’hui 30 % des exploitations maraichères de la Guadeloupe.

Les exploitations agricoles sont souvent exposées à des risques liés aux fluctuations des prix des produits agricoles et aux conditions climatiques imprévisibles. La diversification des activités agricoles peut aider à atténuer ces risques en répartissant les sources de revenus. Cependant, de nombreuses exploitations hésitent à diversifier leurs activités en raison de la complexité et de l'incertitude qui y sont associées.

L'amélioration de la durabilité des pratiques agricoles est essentielle pour réduire l'impact sur l'environnement, préserver les ressources naturelles et répondre aux demandes croissantes des consommateurs pour des produits agricoles durables.

1.3.3. Répartition des cultures en diversification sur le territoire

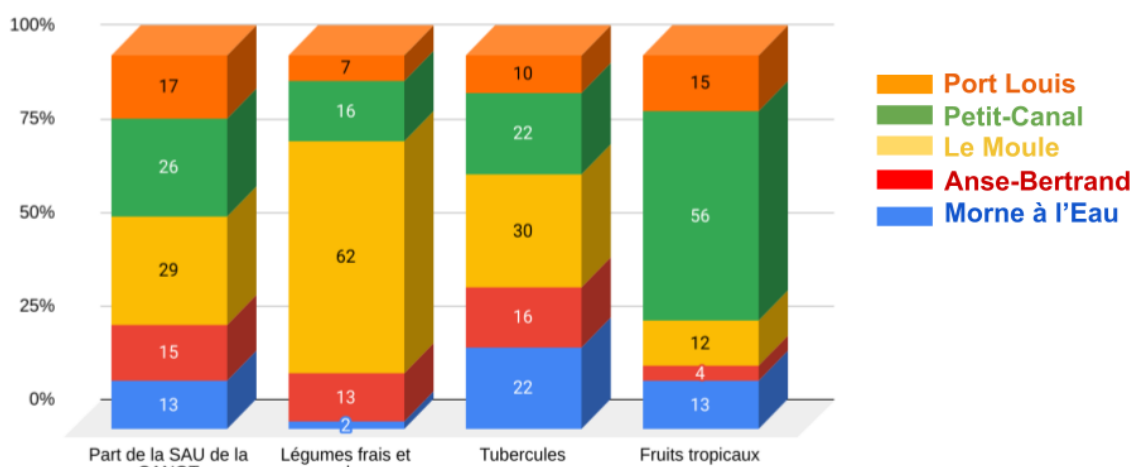
Selon les données du recensement agricole de 2010, le Moule est la commune du Nord Grande Terre la plus productrice de légumes et de tubercules, tandis que Petit Canal a la plus forte production de fruits tropicaux. Morne à l’Eau possède également une production importante de tubercule.

Une nuance est cependant à apporter à ces chiffres puisque les cultures sont rattachées à la localisation du siège d’exploitation et non pas à la localisation des parcelles.

	SAU 2010	en Surface en : Légumes frais et melon	Tubercules	Fruits tropicaux	Autres cultures
Morne à l'Eau	1558	10	63	22	1463
Anse Bertrand	1789	51	46	6	1686
Le Moule	3446	235	83	21	3107
Petit-Canal	3160	59	60	96	2945
Port-Louis	2069	26	27	26	1990
EPCI	12022	381	279	171	11191

Répartition de la diversification des surfaces de cultures sur le territoire de la CANGT

Contribution de chaque commune dans la production agricole totale de l'EPCI en % (en 2010)



Source : agreste, RA 2010
Exploitation : CANGT

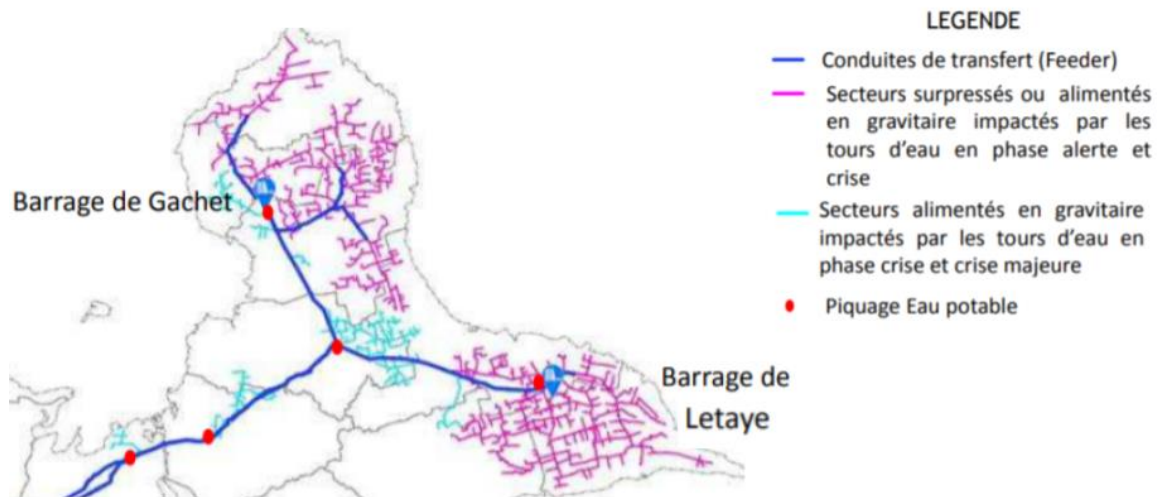
Globalement les parts de la surface dédiées à la production agricole de chaque commune de la CANGT équitablement réparties. Nous serions tentées d'attribuer un type de culture à une zone agricole dédié en fonction de l'adaptation des productions aux conditions environnementales mais également en fonction de la typologie des sols.

1.4. Irrigation et changement climatique

1.4.1. Les infrastructures

Bien que le Nord Grande Terre possède un fort potentiel agricole, le développement de l'agriculture rencontre également des facteurs limitants dont les principaux sont l'accès à l'irrigation et l'accès au foncier agricole.

Concernant l'accès à l'eau, le Conseil Départemental de la Guadeloupe est l'acteur principal impliqué dans le développement du réseau d'irrigation. En effet, il fournit entre 70 et 75 % de l'eau agricole utilisée en Guadeloupe. La société Karukér'Ô a la charge de l'exploitation du réseau et de la distribution de l'eau entre les différents usagers. Dans le Nord Grande Terre, près de 2000 exploitants sont abonnés au service.



Source : Karukéro, 2021

8

Cependant l'alimentation en eau est insuffisante et impactée par des tours d'eau, en période de sécheresse. De plus, les agriculteurs n'ont pas tous accès au réseau. Il existe en effet un déséquilibre entre la ressource disponible et les besoins des agriculteurs, en particulier durant le carême.

1.4.2. Une évolution des cultures nécessaire

Le changement climatique entraînera dans un futur proche une baisse des précipitations annuelles et le creusement des écarts saisonniers, qui pourraient se combiner à des vagues de chaleur. Or les cultures d'exportation comme la banane ou le melon sont très exigeantes en eau. Les simulations faites en Guadeloupe dans le cadre du projet Climator développé par l'Inra indiquent que la canne à sucre devrait ainsi être la plus touchée par le réchauffement climatique. Cependant la canne à sucre est l'une des cultures les moins exigeante en eau. Dans les systèmes non irrigués, la productivité en sucre serait réduite de 16 à 32% (Climator, 2010). Les activités de maraîchage seront également affectées par le changement climatique, mais les tubercules seront a priori les moins touchés. De plus, l'on peut s'attendre à ce que certaines variétés maraîchères résistent mieux que d'autres aux prochains événements climatiques. Ainsi, la diversification agricole constitue un atout d'un point de vue économique, pour le territoire, mais aussi pour les agriculteurs.

1.5. La structuration des filières agricoles

1.5.1. Une faible part des producteurs en OP

L'ATAA sera principalement destiné à répondre aux besoins alimentaires des rationnaires de la restauration scolaire, à partir des trois cuisines centrales. Pour assurer un approvisionnement constant et fiable en produits alimentaires de qualité, il est nécessaire de créer des mécanismes de production locaux stables. Le territoire dispose d'une diversité de producteur agricole pouvant fournir de produits variés.

Le regroupement des producteurs doit améliorer la coordination et la planification de la production agricole, ce qui facilite la réponse rapide en cas de besoin d'approvisionnement pour l'ATAA. De plus, ce regroupement permettra d'améliorer la coordination ainsi que la planification de la production agricole et facilitera l'approvisionnement de l'atelier d'agro transformation.

Il existe 4 organisations professionnelles de producteurs (OP) en diversification végétale reconnues en Guadeloupe :

Les acteurs de ces filières sont fédérés au sein de l'interprofession IGUAFLHOR.

Les adhérents aux OP ne représentent donc au total qu'1,6% des producteurs en diversification de Guadeloupe (Angeon et Barraud, 2019).

Tableau descriptif des OP localisés sur le territoire et leurs productions

OP	Nombre de producteur	Produits phares	Autre produits
Caraïbes Melonniers (Guadeloupe)	30 dont 15 en melon 22 en diversification (certains font les 2)	Melon	Aubergine Citronnelle Gombo Navet Radis Avocat Cives Groseille Orange Romarin Clémentine Haricot vert
SICA les Alizés	12	Ananas, chou, christophine, melon, salade	Pamplemousse Roquette Basilic Igname Papaye Sauge Betterave rouge Coriandre Kaimit Paroka Thym
SICACFEL	35	Concombre, melon, salade, tomate	Carambole Corossol Laitue Carotte Cotes de Bettes Madère Patate douce Céleri Courgette Mandarine Persil

SICAPAG	55	Ananas, banane, melon, Pastèque, tomate	aromates, plantain, tomate	Epinards, Piment fort, Epinards, Piment végétarien, Ciboulette, Poireau	Mangue, Maracudja, Fenouil
---------	----	---	----------------------------	---	----------------------------

Source : Légume de France Enquête 2020

D'autres formes de structuration existe sur le territoire de la CANGT tel que le GIE Agrilokal , l'association les jardin de l'écluse, Les racines de l'agriculteur, l'association des producteurs Ansois (AP2A), l'association des producteurs du Nord ; l'association fraîcheur Paysanne, ...

La professionnalisation de ces associations devrait permettre de consolider l'approvisionnement de l'ATAA.

1.5.2. L'estimation de la part du secteur informel

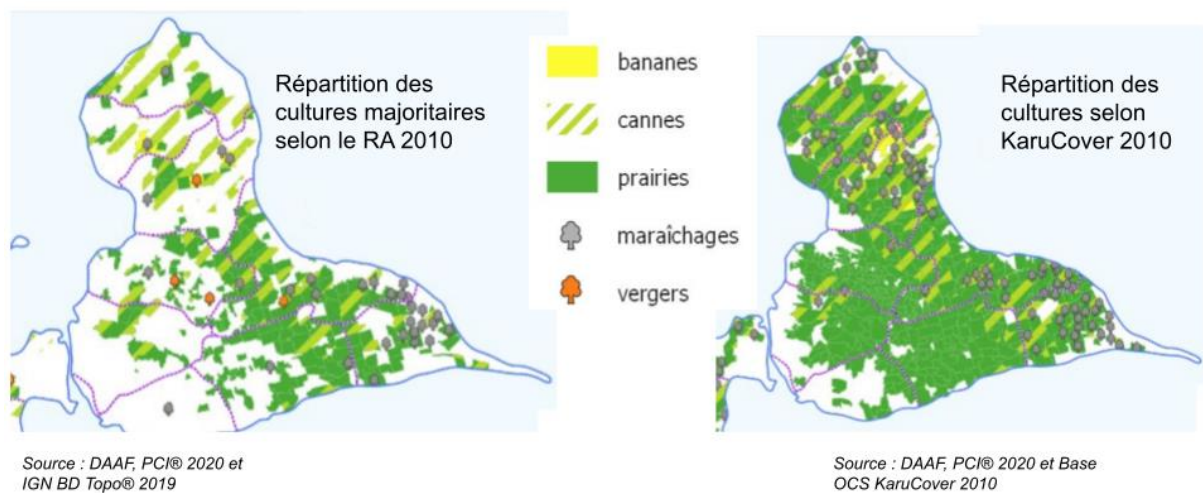
Il existe une grande part de l'agriculture guadeloupéenne qui n'est ni déclarée ni enregistrée dans la statistique agricole nationale. Les producteurs du secteur informel sont diversifiés : retraités, pluriactifs (fonctionnaires, maçons), personnes bénéficiant de prestations sociales diverses (RSA, assurance chômage), personnes issues de l'immigration haïtienne qui peuvent aussi s'employer dans les exploitations professionnelles comme ouvriers agricoles ...

Bien que peu visibles dans les statistiques agricoles, ces producteurs auraient un poids non négligeable dans la fourniture du marché alimentaire local (Bezombes et al. 2015).

L'élevage est également concerné par ce phénomène puisque 70% de la viande produites et consommée en Guadeloupe serait fournie par des propriétaires d'animaux non déclarés en tant que "exploitant agricole" (CAG, pôle élevage, 2018).

KaruCover est une base de données d'occupation du sol de la Guadeloupe. Les cartes issues de cette base de données sont réalisées sur la base d'interprétation de photographies aériennes prises en 2010 et 2017. La photo-interprétation est une pratique qui consiste en l'analyse d'images aériennes dans le but d'identifier des objets et de leur attribuer une signification.

Indicateurs		Recensement agricole 2010	KaruCover 2010	Ecart (ha)	Ecart (%)
SAU totale (ha)		31 401	46 373	+14 972	48 %
Types de cultures (ha)	Cannes	14 173	14 520	+346	2 %
	Bananes	2 453	2 709	+256	10 %
	Prairies	10 319	23 359	+13 040	126 %
	Maraîchage et jachère, vergers	4 455	5 785	+1 330	30 %
Espace agricole non exploité (ha)		2 523	3 887	+1 364	54 %



Lorsqu'on compare la carte obtenue ainsi à la carte issue du recensement agricole, des écarts significatifs sont observés. A l'échelle de la Guadeloupe, 10 319 ha de prairies ont été mesurés en 2010 par le recensement alors qu'évalués à 23 359 ha par KaruCover. Les prairies sont ainsi souvent sous-déclarées lors du recensement agricole en raison des pratiques d'élevage où les animaux sont attachés au piquet sur des terrains hors de l'exploitation.

La deuxième différence significative entre les deux cartes est la localisation des surfaces maraichères, avec un écart de 30 %. Une partie de la production maraîchère est en effet réalisée hors du champ du recensement agricole avec la production non marchande des jardins familiaux ainsi qu'une partie de l'agriculture informelle. Ces surfaces se retrouvent principalement en Nord Grande-Terre et à Saint-François.

Conclusion de la partie 1 :

En conclusion, le Nord Grande-Terre confirme son appellation de grenier de la Guadeloupe. Malgré sa superficie relativement petite par rapport à la Guadeloupe, la CANGT abrite un nombre significatif d'exploitations agricoles, employant une main-d'œuvre considérable et contribuant de manière significative à l'approvisionnement des marchés locaux.

Cependant, la déprise agricole est un défi majeur à relever, avec une diminution constante du nombre d'exploitations au fil des ans. La nécessité de sensibiliser la société à l'importance de l'agriculture, en particulier parmi les jeunes, est cruciale pour garantir la continuité de cette activité vitale.

Le foncier agricole reste relativement préservé grâce à l'existence de GFA (Groupements Fonciers Agricoles), mais il existe un potentiel foncier non exploité, notamment des terres en friche, qui pourrait être valorisé pour renforcer l'autonomie alimentaire de la région.

Les cultures en diversification connaissent une croissance, ce qui est présente un avantage pour atténuer les risques liés aux fluctuations des prix et aux changements climatiques. Cependant, la complexité des démarches pour diversifier les activités agricoles nécessite une réflexion sur la simplification des processus.

Enfin, l'accès à l'irrigation et l'adaptation aux changements climatiques restent des défis importants pour le développement agricole dans la région. Les cultures exigeantes en eau pourraient être particulièrement touchées par le réchauffement climatique.

En outre, il existe une part importante de l'agriculture informelle qui contribue à l'approvisionnement alimentaire local mais qui reste souvent hors des statistiques officielles. En résumé, la CANGT est un acteur public en charge d'initier les politiques agricoles conformément à son projet de territoire, cependant elle doit relever plusieurs défis, notamment la déprise agricole, la préservation du foncier, la diversification des cultures, l'adaptation au changement climatique et la prise en compte de l'agriculture informelle pour assurer la sécurité alimentaire et le développement durable de la région.

Partie 2. : La restauration collective

Le public cible étant les scolaires, il convient de décrire les caractéristiques de la restauration collective sur notre territoire, au travers des défis règlementaires et de l'organisation de la restauration scolaire sur les 5 communes du territoire. Cette étape du diagnostic est indispensable pour appréhender les actions à mettre en place et atteindre les objectifs de PARTAGE-LIZINSANTRAL.

2.1. La loi EGALIM dans les DROM

La loi EGALIM a été adoptée en 2018. Ses objectifs sont de :

- Rendre accessible une alimentation saine
- Et rémunérer justement les agriculteurs

Cette loi se traduit en 5 mesures phares pour les gestionnaires de la restauration collective :

- L'approvisionnement de la restauration collective, en valeur d'achat hors taxe, doit être constitué de 50% de produits sous signe de qualité dont au moins 20% de bio
- Des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire doivent être mises en place ainsi que des dons alimentaires
- Des menus végétariens sont encouragés, bien que non obligatoire (loi entériné) pour diversifier les sources de protéines
- Les ustensiles en plastique à usage unique, les bouteilles d'eau et les contenants alimentaires en plastique sont interdits.
- Information des usagers et convives

Les dates d'entrées en vigueur de ces obligations ont été adapté par décret pour les DROM.

Ainsi des paliers ont été fixés pour les exigences appro resto co' :

- Depuis 2022, 20% des produits SOQ dont HVE2 et 5% bio
- En 2026 : 35% de produits SOQ hors HVE2 et 10% bio
- Et à partir de 2030 les plafonds nationaux sont estimé à 50% des produits SOQ dont 20% bio.

Les produits labellisés retrouvés actuellement en Guadeloupe sont peu nombreux. Cependant, il est positif de noter deux tendances encourageantes : l'agriculture biologique est en croissance significative, et la Guadeloupe est le département français qui a enregistré la plus forte augmentation des terres cultivées en bio au cours des trois dernières années consécutives.

Il convient de souligner qu'il existe plusieurs niveaux de certification Haute Valeur Environnementale (HVE). Le premier niveau est l'HVE1, suivi de l'HVE2. Il est important de noter que 80 % des exploitants des Organismes de Producteurs (OP) ont obtenu la certification HVE2. Cette démarche de qualité est actuellement reconnue par la loi Egalim jusqu'en 2026 et peut servir de tremplin pour éventuellement accéder à la certification HVE3 ou au label biologique.

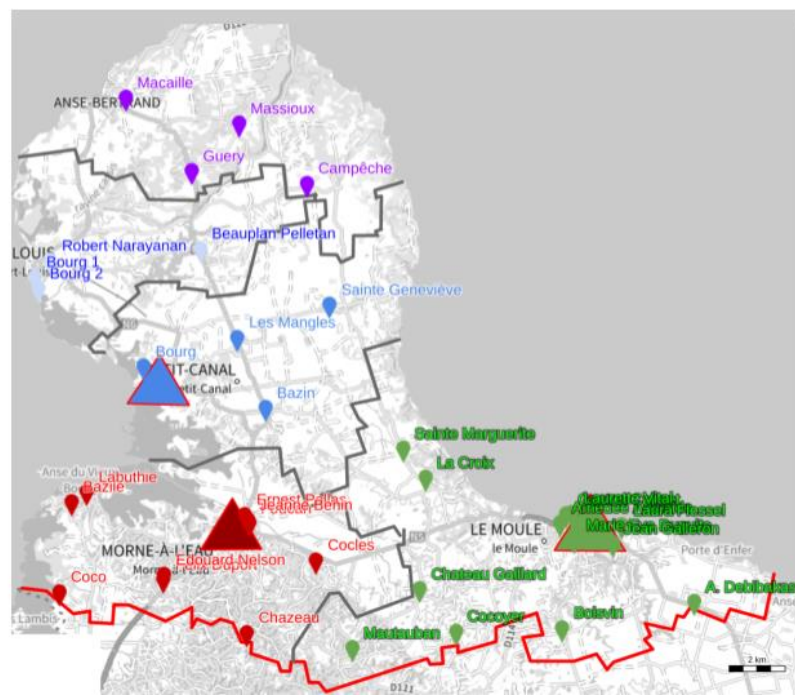
En résumé, l'ATAA) est en mesure de se procurer des produits certifiés HVE2 pour se conformer à la loi Egalim et espérer que l'élan actuel en faveur de changements de pratiques perdure, ouvrant ainsi la voie à l'accès à d'autres produits reconnus par la législation à l'avenir.

Agriculture Biologique	Haute valeur environnementale de niveau 1	Haute valeur environnementale de niveau 2
= 103 EA en 2019 = 493 ha - soit 1,6% de la SAU - dont 197 ha Fruits & Légumes - evol.18 = ↗ 41,5% <i>Source : Agence Bio</i>	8 EA sont concernés en Juillet 2021 <i>Source : agriculture.gouv.fr</i>	Environ 80% des adhérents aux OP <i>Source : Légumes de France</i>

Tableau récapitulatif des taux de labélisation en Guadeloupe en 2019 et 2020.

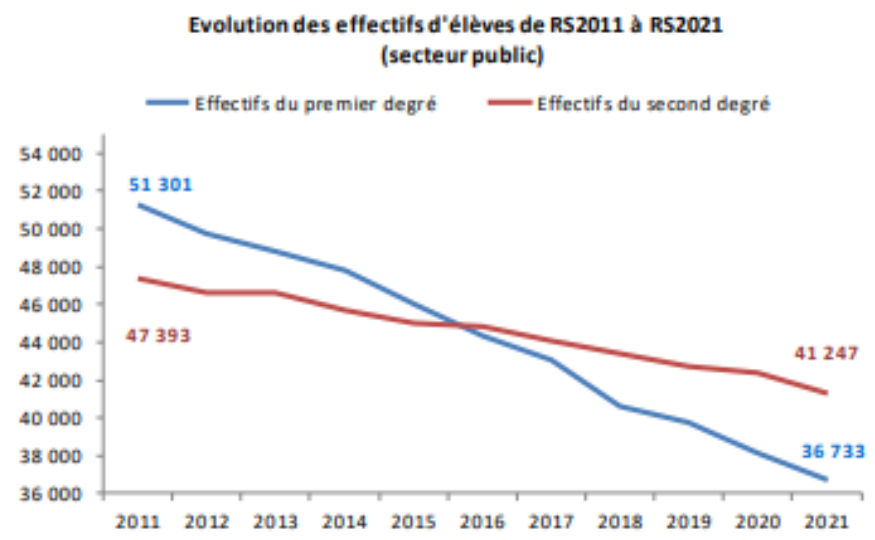
2.2. Répartition spatiale des écoles du territoire

-  écoles publiques d'Anse-Bertrand
-  écoles publiques de Port Louis
-  écoles publiques de Petit-Canal
-  écoles publiques de Morne-à-l'Eau
-  écoles publiques du Moule
-  caisses des écoles



Les établissements scolaires sont répartis sur le territoire de la CANGT en adaptation avec la densité de population locale. Ainsi le territoire dispose de 37 écoles primaires publiques et 2 écoles privés pour 5 258 enfants, 6 collèges publics et 1 collège privé pour 3 249 collégiens et 4 lycées publics pour 3 178 lycéens.

Tout comme sur le reste de la Guadeloupe, les établissements scolaires du 1^{er} degré ont vu leur effectif diminué de près d'un quart en 10 ans.



2.3. L’approvisionnement de la restauration collective

Il existe trois cuisines centrales sur le territoire qui alimentent les 37 écoles publiques. Le nombre de repas préparés par ces cuisines était d’environ 4 000 par jour scolaire en 2021. Avant la crise sanitaire, il se portait à de 6 000 repas par jour.

Les cuisines centrales ont instauré un mode de fonctionnement leur permettant de s’approvisionner en produits locaux.

Les cuisines du Moule et de Morne à l’Eau fournissent les écoles de leur commune respective tandis que Petit-Canal livre également les 4 écoles de Port Louis et les 4 écoles d’Anse Bertrand. L’approvisionnement et matière première des 3 cuisines se fait via un marché commun. Cependant les communes ont également l’habitude de travailler individuellement avec les producteurs locaux en réalisant des marchés de gré à gré.

Les forts pourcentages d’utilisation de produits locaux, allant jusqu’à 60% lors des périodes de production favorables, témoignent déjà d’une compétence et d’une organisation interne des cuisines pour la préparation de fruits et légumes locaux.

Cuisine centrale sur le territoire de la CANGT	Nombre d’écoles	Nombre de repas/jours	Taux de produits locaux
Cuisine centrale de morne à l’eau	11	1600	44%
Cuisine centrale de Petit-Canal	12	1200	60%
Cuisine centrale du Moule	14	1300	32

Tableau descriptif des 3 cuisines centrale du territoire

2.4. L’animation du temps méridien

Il existe un foisonnement d’initiatives portant sur l’éducation alimentaire auprès des scolaires du territoire de la CANGT. Ces initiatives peuvent être portées par des associations, les collectivités ou les institutions du territoire telles que l’IREPS ou l’ARS.

Les 5 communes du territoire mettent également en place des stratégies différentes pour l’accompagnements des enfants durant le temps méridien. Ainsi certaines communes assurent l’animation de ce temps via leurs agents, d’autres délèguent à des associations.

La commune de Morne à l'Eau est une commune dynamique et précurseur dans le champ de l'éducation alimentaire. Elle a ainsi mis en œuvre un programme Gaspiy 4.0 qui a eu pour résultat une diminution de du gaspillage alimentaire

Le compostage, la lutte contre le gaspillage alimentaire via l'animation autour de table de tri, la plantation d'arbres, le petit déjeuner à l'école et bien d'autres activités ludiques sont d'autres exemples d'action mise en œuvre sur le territoire.

2.5. Un décrochage scolaire important

En Guadeloupe, le taux de jeunes âgés de 16 à 26 ans rencontrant des difficultés dans le domaine de la lecture est de 30 %. Le taux de sorties précoces du système scolaire pour les 18-24 ans est de 14,5 % (contre 8,2 % dans l'Héxagone).

Malgré un encadrement fort (par exemple le dispositif "devoirs faits"), l'échec scolaire et l'illettrisme est important. Un rapport d'information indique qu'il est essentiel d'adapter les moyens pédagogiques aux spécificités locales. Pour un meilleur apprentissage, il est conseillé : un meilleur équipement numérique, une restauration de qualité, utiliser le bilinguisme (créole et français) comme levier, adapter le matériel pédagogique, reconnaître l'enfant dans sa communauté culturelle, éviter les ruptures pédagogiques entre le CM2 et la 6ème, une implication des inspecteurs dans les projets pédagogiques et dans l'application des expérimentations.

Conclusion de la partie 2 :

La loi EGALIM, adoptée en 2018, vise à promouvoir une alimentation saine et à rémunérer équitablement les agriculteurs. Elle impose des mesures spécifiques pour la restauration collective, notamment l'approvisionnement en produits de qualité, la réduction du gaspillage alimentaire, et l'encouragement des menus végétariens.

Les établissements scolaires sont répartis en fonction de la densité de population, mais les effectifs des écoles du premier degré ont diminué au cours des années.

L'approvisionnement de la restauration collective se fait par trois cuisines centrales qui privilégient les produits locaux, témoignant d'une compétence organisationnelle.

L'éducation alimentaire est promue par diverses initiatives, y compris celles menées par des associations et des collectivités. La commune de Morne à l'Eau se distingue par son programme réussi contre le gaspillage alimentaire.

Malgré des mesures d'encadrement, la Guadeloupe fait face à un taux de décrochage scolaire élevé. Des recommandations sont formulées pour améliorer l'apprentissage, notamment l'adaptation des moyens pédagogiques aux spécificités locales et une restauration de qualité.

En résumé, cette partie met en évidence les défis liés à la restauration collective, à l'éducation alimentaire et à l'éducation en général en Guadeloupe, en soulignant l'importance d'actions adaptées pour améliorer la qualité de vie et d'apprentissage des habitants.

Partie 3. : La consommation à domicile

L'analyse de la CANGT révèle une vulnérabilité significative de ses habitants. Avec une population de 56 466 habitants répartis dans 25 119 foyers, représentant 15 % de la population guadeloupéenne.

Des facteurs socio-économiques ont un impact sur la santé et les habitudes alimentaires. Les maladies liées à la nutrition, telles que la surcharge pondérale, l'obésité, le diabète et l'hypertension sont un vrai flot pour la population de la Guadeloupe de façon générale.

En outre, la qualité des produits locaux est en question, avec des carences en nutriments essentiels, notamment les folates, et des taux élevés d'anémie, possiblement dus à une faible consommation de légumes, malgré leur disponibilité locale.

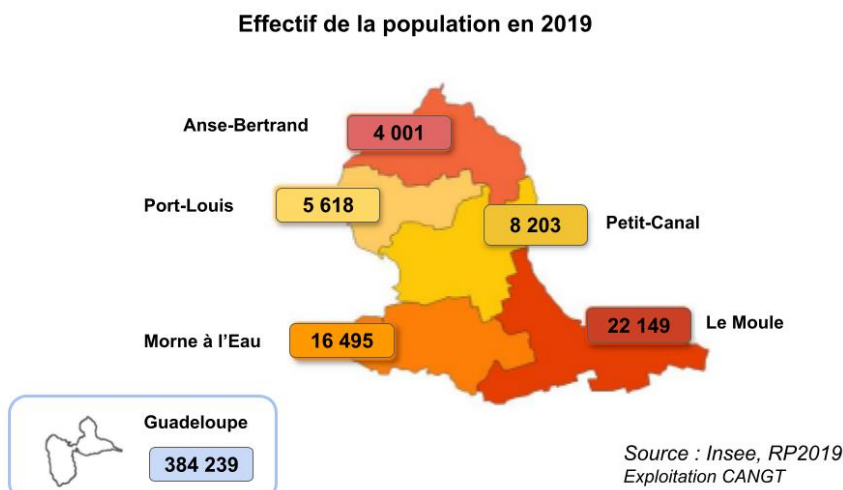
Cette synthèse met en évidence les multiples défis auxquels fait face la CANGT, liés à la vulnérabilité de ses habitants, touchant à la fois les aspects socio-économiques, la santé et l'alimentation.

3.1. Vulnérabilité des habitants de la CANGT

3.1.1. Répartition de la population (Insee, 2019)

Au 1er janvier 2019, la population de la Communauté d'Agglomération du Nord Grande-Terre est de 56 466 habitants répartis dans 25 119 foyers. Cette population représente 15 % de la population totale de la Guadeloupe.

Les communes du Moule et de Morne à l'Eau sont les communes les plus densément peuplées du territoire (plus de 250 habitants au km²), tandis que la population d'Anse-Bertrand est la moins dense (64 hab/km²), mais aussi la plus âgée et celle qui décroît le plus (taux d'accroissement de la population entre 2013 et 2019 de – 4%).



3.1.2. Composition des ménages

Les ménages sont composés majoritairement d'une personne seule pour l'ensemble des communes de la Communauté d'agglomération du Nord Grande-Terre.

Comme sur l'ensemble de la Guadeloupe, la proportion de familles monoparentales est également importante puisque 23 % des ménages de la CANGT sont concernés.

Enfin, la proportion de personnes âgées et isolées est également à considérer. 42 % des habitants âgés de 80 ans ou plus résident seules à leur domicile.

Nous constatons ainsi une forte proportion de foyers composés d'un seul adulte sur le territoire de la CANGT.

	Personne seule	Couples sans enfant(s)	Couples avec enfant(s)	Famille(s) monoparentale(s)	Autres ménages sans famille	Nombre de ménages
Anse-Bertrand	35 %	23 %	22 %	16 %	4 %	1 920
Morne à l'Eau	33 %	18 %	20 %	26 %	3 %	7 539
Le Moule	35 %	17 %	23 %	22 %	3 %	9 483
Petit-Canal	32 %	14 %	29 %	21 %	4 %	3 321
Port-Louis	39 %	14 %	18 %	26 %	3 %	2 583
CANGT	35 %	17 %	22 %	23 %	3 %	24 847
Guadeloupe	36 %	17 %	20 %	24 %	3 %	172 057

Source : Insee (RP 2017) Exploitation : ORSaG

3.1.3. Taux de chômage

Le taux de chômage sur le territoire de la CANGT est de 30% et varie de 25 % à Anse-Bertrand contre 34 % au Moule. Ce taux est particulièrement important chez les jeunes.

+ importance du secteur agricole par rapport aux autres EPCI

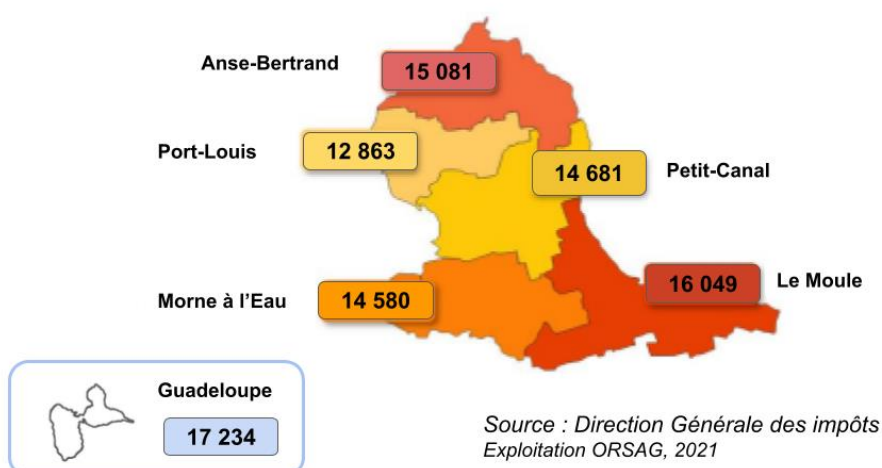
Bien que concurrencée par d'autres secteurs (tourisme, services...), l'agriculture joue toujours un rôle central dans la dynamique territoriale.

3.1.4. Revenu moyen annuel par foyer fiscal

Le niveau de vie des ménages de la CANGT est inférieur à celui de la région. Ainsi, en 2017, le revenu fiscal moyen sur le territoire est de 15 042 euros, alors qu'il s'élève à 17 234 euros pour l'ensemble des foyers fiscaux de la Guadeloupe. De plus, la majorité des foyers fiscaux n'est pas imposé (81 %). En 2018, le revenu de solidarité active (RSA) concerne par exemple 28 % de la population de la CANGT (24 % de la Guadeloupe).

L'INSEE relève qu'en 2018, 41 % de la population en Guadeloupe se trouve en situation de privation matérielle et sociale ce qui correspond à la proportion de ménages ne pouvant couvrir leurs dépenses de vie courante. La privation touche en particulier les personnes sans emploi, faiblement qualifiées et les familles monoparentales. Il faut aussi souligner que le sous-emploi touche 12 % des personnes en emploi en 2019 et induit des rémunérations plus faibles.

Revenus fiscal moyen déclaré en 2017 (en euros)



3.1.5. Conséquence sur l'alimentation et la santé

En Guadeloupe, les informations issues des études en population générale montrent que les prévalences de surcharge pondérale, d'obésité, de syndrome métabolique, de diabète et, dans une moindre mesure, d'hypertension, sont plus élevées chez les personnes ayant un niveau socioéconomique plus faible que chez celles appartenant au plus haut niveau. Cette situation s'explique par le fait que la population la plus précarisée consomme les produits dont la qualité nutritionnelle est la plus basse (types d'aliments), mais aussi dont les conditions de productions

ne sont pas favorables à leur qualité (notamment certains produits de dégagement, dont les protéines animales).

Méjean et al (2020) notent que « pour le statut pondéral, les différences de prévalences selon la position socioéconomique (PSE) atteignent 20 points d'écart entre la catégorie socioéconomique la plus basse et la plus haute pour la surcharge pondérale et 20 points pour l'obésité, 15 points pour le diabète et 20 points pour l'hypertension en Guadeloupe.

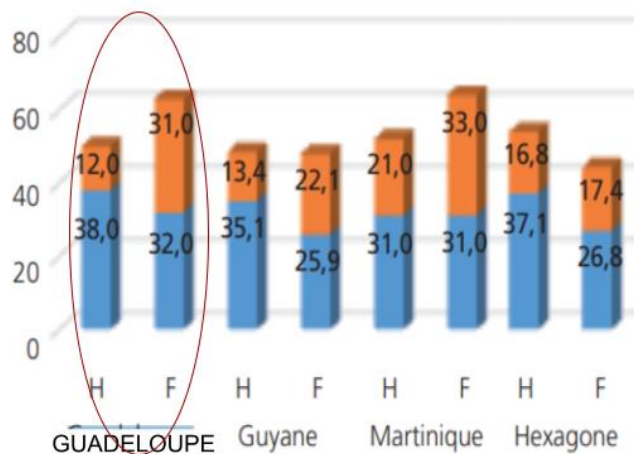
Nous pouvons donc conclure que les fortes inégalités sociales que connaissent ces territoires aggravent la situation sanitaire de la population la plus précarisée qui est très importante sur le territoire de la CANGT.

Le caractère genré de certaines affections tient aussi à la précarité des familles monoparentales, notamment par une moindre accessibilité économique à une alimentation de qualité ou à des activités sportives onéreuses. Il existe aussi des divergences de représentation et de valorisation du corps selon la position socio-économique chez les femmes.

3.2. La santé de la population

3.2.1. Le surpoids

En Guadeloupe, la prévalence de surcharge pondérale est importante. Elle varie selon l'âge la position socioéconomique des individus, mais aussi le genre.

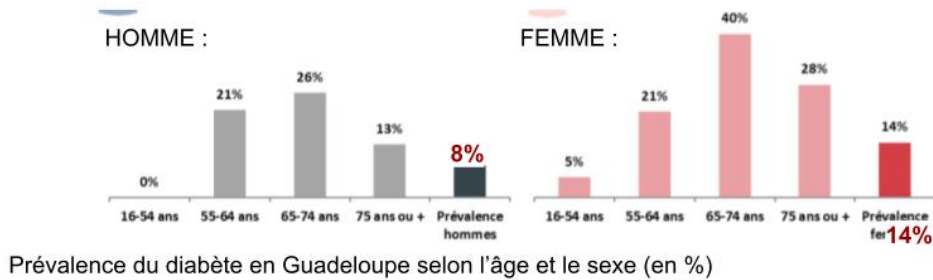


Prévalence de surcharge pondérale chez les adultes (en %)

3.2.2. Le diabète

À la CANGT, le diabète de type 1 ou 2 est la première cause d'ALD (34 %). Les ALD ou affections de longue durée sont des maladies graves ou chroniques, nécessitant un traitement prolongé et coûteux.

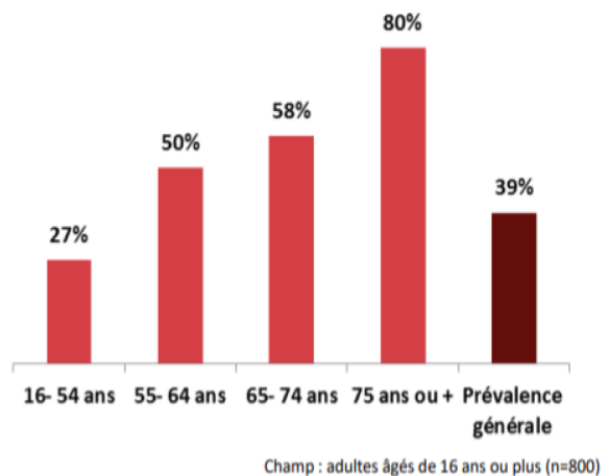
Sur la période 2017-2020, 409 séjours hospitaliers pour diabète ont été effectués par les résidents de la CANGT en moyenne chaque année.



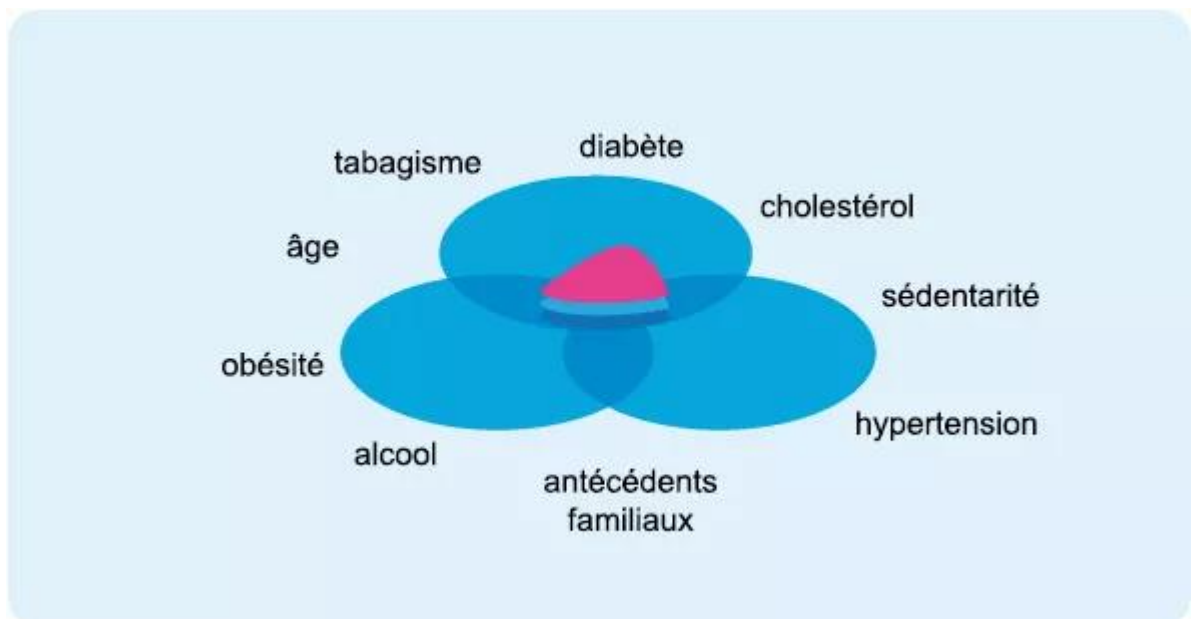
Source : ORSaG, 2017 d'après étude Kannari de 2013

3.2.3. L'hypertension

Prévalence de l'hypertension artérielle en Guadeloupe (en %)



3.2.4. Les facteurs de risques cardiovasculaires



Les maladies cardiovasculaires constituent le premier motif de décès en Guadeloupe, et plus encore sur le territoire de la CANGT (28%). Les maladies cardiovasculaires sont également la troisième cause de mortalité avant 65 ans et d'hospitalisation en court séjour.

Les principaux facteurs de risques des maladies de l'appareil circulatoire sont l'hypercholestérolémie, l'hypertension artérielle, le diabète, la consommation de tabac ainsi que l'obésité, le manque d'exercice physique et un régime alimentaire riche en graisses saturées et/ou en sel.

Les principaux facteurs de risques sont ainsi comportementaux et peuvent être corrigés.

Durant la période 2017-2020, 305 séjours hospitaliers pour maladie cardiovasculaire ont été effectués par les résidents de la CANGT en moyenne chaque année.

Parmi les maladies cardiovasculaires, 46 % des séjours hospitaliers concernaient une hypertension artérielle, 42% une insuffisance cardiaque et 12 % un infarctus.

Le diabète de type 2 et l'hypertension artérielle peuvent également conduire à d'autres complications mortelles telles que l'insuffisance rénale chronique terminale.

Grandes causes de décès en Guadeloupe (2001-2007)

	Nombre de décès annuels	Part dans l'ensemble des décès (%)
Maladies de l'appareil circulatoire	769	29,3 %
Cardiopathies ischémiques	95	3,6 %
Maladies vasculaires cérébrales	288	10,9 %
Cancers	600	22,9 %
Cancer du côlon-rectum	49	1,9 %
Cancer du sein	42	1,6 %
Cancer de la trachée, des bronches et du poumon	50	1,9 %
Cancer des voies aérodigestives supérieures	45	1,7 %
Pathologies liées à l'alcool *	118	4,5 %
Maladies de l'appareil respiratoire	110	4,2 %
Causes extérieures de traumatismes et empoisonnements	228	8,7 %
Accidents de la circulation	69	2,6 %
Suicides	34	1,3 %
Maladies infectieuses et parasitaires	94	3,6 %
Autres causes	750	28,6 %
Toutes causes	2624	100 %

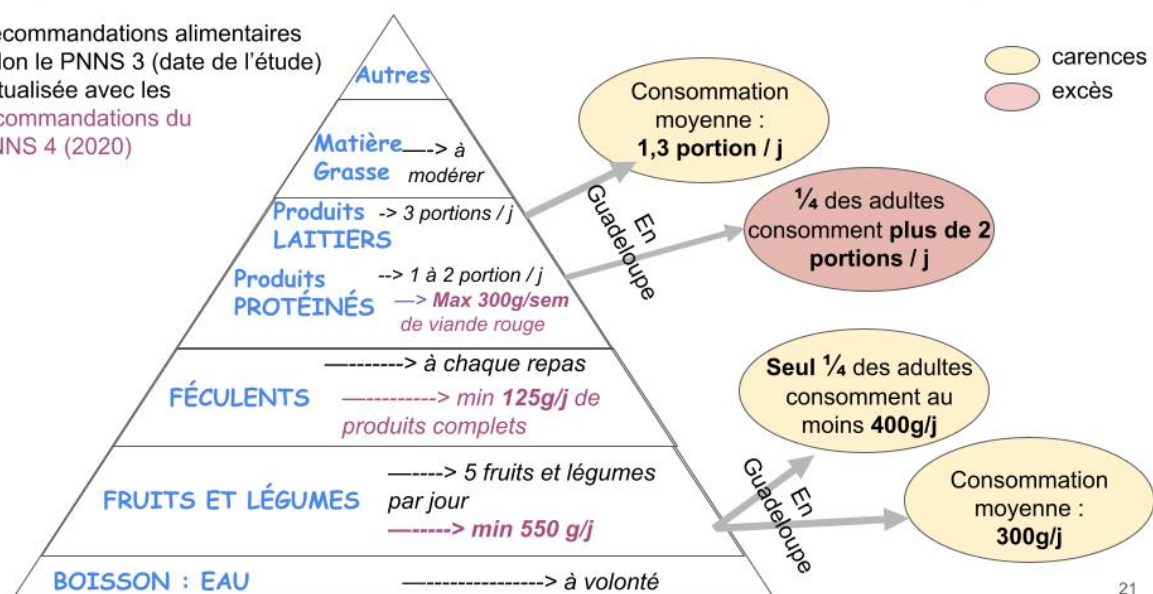
Source : Inserm Cépidec

3.3. Les habitudes de consommation

3.3.1. Un régime alimentaire déséquilibré

Déséquilibre de la consommation alimentaire en Guadeloupe

Recommandations alimentaires selon le PNNS 3 (date de l'étude) actualisée avec les recommandations du PNNS 4 (2020)



21
Source : Castetbon, 2016, d'après étude Kannari de 2013

Le schéma pyramidal du déséquilibre de la consommation alimentaire en Guadeloupe peut être compris en comparant les habitudes alimentaires de la population guadeloupéenne avec

les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) 3. Le PNNS est un programme de santé publique en France qui vise à promouvoir une alimentation équilibrée et saine pour prévenir les maladies liées à la nutrition.

Méthodologie de lecture du schéma pyramidal :

La base de la pyramide présente les aliments à consommer en grande quantité tels que les Fruits et légumes : Selon les recommandations du PNNS 3, une alimentation équilibrée devrait inclure une grande quantité de fruits et de légumes. Cependant, en Guadeloupe, la consommation de fruits et de légumes peut être insuffisante, principalement en raison de facteurs tels que le coût élevé des produits frais et l'accessibilité limitée à certains types de fruits et de légumes.

Le deuxième niveau présente les aliments à consommer en quantité modérée tels que les Céréales complètes comme le riz complet et le pain complet. Ils devraient constituer une partie importante de l'alimentation, mais en Guadeloupe, la consommation peut être trop axée sur les céréales raffinées.

Le troisième niveau représente les aliments à consommer en petite quantité tel que les Protéines maigres. Le PNNS 3 recommande de consommer des protéines maigres, telles que les légumineuses, le poisson et la volaille, plutôt que des viandes grasses. En Guadeloupe, il peut y avoir une prévalence de la consommation de viandes grasses et de produits carnés transformés.

Enfin le sommet de la pyramide représente les aliments à consommer avec parcimonie comme les aliments riches en sucre ajouté et en matières grasses saturées, tels que les boissons sucrées, les snacks salés et les aliments transformés. Ils devraient être limités dans une alimentation équilibrée. Cependant, en Guadeloupe, ces aliments peuvent être consommés en excès, ce qui contribue aux problèmes de santé liés à la nutrition, tels que l'obésité et les maladies cardiovasculaires.

D'autres facteurs sont à considérer tel que :

- Les habitudes alimentaires en Guadeloupe sont influencées par les traditions locales, ce qui peut entraîner une préférence pour certains aliments ou modes de préparation qui ne sont pas toujours conformes aux recommandations du PNNS 3.
- Les disparités socio-économiques : Les inégalités socio-économiques peuvent jouer un rôle important dans les habitudes alimentaires, avec des populations à faible revenu ayant parfois moins accès à des aliments sains.
- La consommation des fruits et légumes est faible en Guadeloupe, (seul ¼ des guadeloupéens respecte les recommandations nationales soit 400g/j). En revanche, la consommation en produits sucrés est élevée et 58% ne respecte pas la limite en sucre

Pour remédier au déséquilibre de la consommation alimentaire en Guadeloupe, nécessaire de sensibiliser la population aux avantages d'une alimentation équilibrée, de rendre les fruits et légumes plus accessibles et abordables, et de promouvoir des choix alimentaires plus sains en mettant l'accent sur les produits locaux et traditionnels qui sont compatibles avec les recommandations du PNNS 3. De plus, des politiques publiques visant à réduire l'accès et la

promotion des aliments riches en sucre, en matières grasses et en sel pourraient contribuer à améliorer la santé nutritionnelle de la population guadeloupéenne.

Globalement, en Guadeloupe, on constate : une réduction de la diversité alimentaire et une perte des traditions culinaires locales (Méjean, 2020).

L'autoconsommation est particulièrement fréquente en Guadeloupe (ORSaG, 2010). La population consomme peu de légumes, en quantité (seul ¼ des guadeloupéens respecte les recommandations nationales soit 400g/j). En revanche, les variétés de légumes et tubercules frais consommés sont surtout des variétés cultivées sur le sol guadeloupéen.

Il est important de savoir vers quel changement d'habitude de consommation il faut tendre pour améliorer notre santé, nous pouvons nous baser sur les recommandations du Programme national nutrition santé PNNS et réaliser une comparaison entre cette recommandation nationale et la consommation réelle des Guadeloupéens.

Une ancienne étude de 2013 nous fournit plusieurs conclusions.

D'une part, la consommation de fruits et légumes est extrêmement faible. D'autre part, celle des produits carnés est trop importante.

3.3.2. Comportements alimentaires et leur évolution

Selon Méjean (Méjean 2020), on observe depuis plusieurs décennies en Guadeloupe une transition nutritionnelle avancée avec le passage d'une alimentation centrée sur les féculents, avec une part plutôt modeste de protéines d'origine animale, vers une alimentation plus riche en protéines, lipides et glucides simples (DAAF Guadeloupe 2018). Selon ces auteurs, cette tendance est plus marquée chez les jeunes avec des apports faibles en fruits, légumes et produits laitiers chez les 16-29 ans. La diminution des glucides complexes manifeste le recul du modèle traditionnel. Le riz renvoie aux plats de la tradition guadeloupéenne, avec la viande et la volaille. Les jeunes semblent se détourner des produits de la pêche et tendent à acheter du poisson surgelé importé, moins onéreux.

- Pour finir, ce schéma se penche plus en détail sur la consommation de fruits et légumes en Guadeloupe.
- Les fruits consommés sont davantage des fruits importés.
- En revanche, le premier tubercule consommé est l'igname, le premier légume le concombre puis la tomate. C'est à dire des produits très présents sur notre territoire.
- De plus nous constatons que la consommation est très diversifiée.
- Bien que consommé faiblement, le patrimoine culinaire guadeloupéen offre une grande diversité de légumes et tubercules sains et locaux.

Typologie de profils de consommateurs

Colombet et al. (2019) identifient quatre profils de consommateurs en Guadeloupe et en Martinique :

- le premier profil (typologie « saine ») a une bonne adéquation globale aux recommandations du PNNS, (consommations élevées de fruits, de légumes et légumineuses, de céréales complètes, et apports faibles de produits gras et sucrés et de boissons sucrées) et il est plus fréquent chez ceux de haut niveau d'éducation ;
- le deuxième profil s'approche davantage des modèles traditionnels antillais et satisfait les repères nutritionnels : consommations élevées de fruits, légumes et poissons et faibles de pommes de terre, mais élevées pour d'autres tubercules ; consommation faible de viandes et charcuteries, pâtes, boissons sucrées, snacks et produits de fast-food. Il concerne principalement les femmes (90 %) et compte 38 % de personnes de plus de 60 ans ;
- le troisième profil, appelé « moderne », inclut des consommations faibles de fruits, de légumes, poissons, mais une consommation importante de pomme de terre, de pâtes, de viande, de charcuterie, de produits et boissons sucrées de snacks et produits de fast-food. Il concerne surtout les moins de 46 ans ;
- le quatrième profil (typologie « en transition ») fait cohabiter plusieurs modèles avec une prégnance de spécialités antillaises. La consommation de pommes de terre, pains, charcuteries, sauces, beurre, boissons sucrées, mais aussi tubercules, légumineuses, poissons et abats est élevée. Ce groupe concerne davantage d'hommes, plutôt d'âge moyen et de niveau d'études élevé.

Selon Méjean (2020), l'acte alimentaire en Guadeloupe joue d'abord un rôle fonctionnel en assurant la survie (pour plus de quatre personnes sur dix) et permet de conserver la santé (pour plus de trois personnes sur dix). Selon ces auteurs, seule une personne sur dix associe alimentation et plaisir gustatif.

Analysant les perceptions des consommateurs sur la production locale, ils montrent que les plus âgés l'achètent davantage (pour sa supposée meilleure qualité et comme levier de développement), tandis que les générations plus jeunes relèvent ses prix élevés ; pour certains, le local renvoie à l'appartenance, alors que, pour d'autres, il conduit à la pollution des sols.

Ces auteurs indiquent également que les GMS représentent en Guadeloupe les principaux lieux d'achats pour toutes les catégories sociales bien qu'elle soient davantage fréquentées par les personnes appartenant aux catégories socioéconomiques les plus favorisées. En Guadeloupe, ce sont deux habitants sur trois qui bénéficient de l'autoconsommation (production, dons).

Selon ces auteurs c'est plutôt la consommation des légumes qui est socialement marquée. Ainsi la consommation de féculents et légumes secs est inversement corrélée à la catégorie professionnelle, et au revenu. Ils notent également une diminution du poisson frais et de la volaille, du lait, de l'huile et des boissons sucrées quand augmente la position socioéconomique. Ils notent une augmentation du poisson surgelé et en conserve, des yaourts, du beurre et des matières grasses totales, des produits sucrés et des aliments gras quand augmente la production socioéconomique.

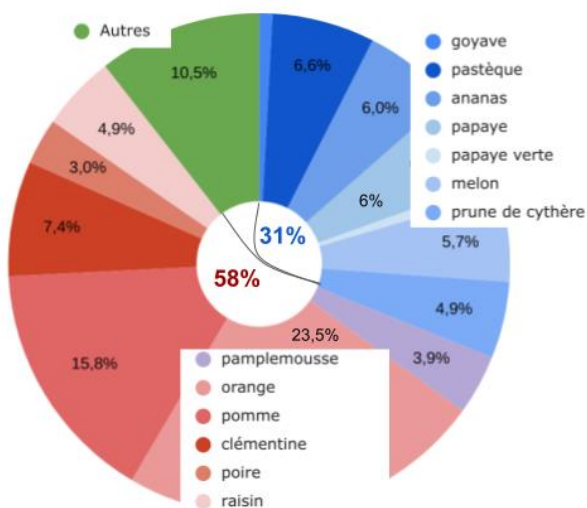
3.3.3. Liens alimentation santé

Les éléments expliqués ci-dessus en termes de type et de modalités de consommation alimentaire ont des conséquences en termes de santé. Elles concernent l'importance de la surcharge pondérale, et le poids de la précarité dans cette situation.

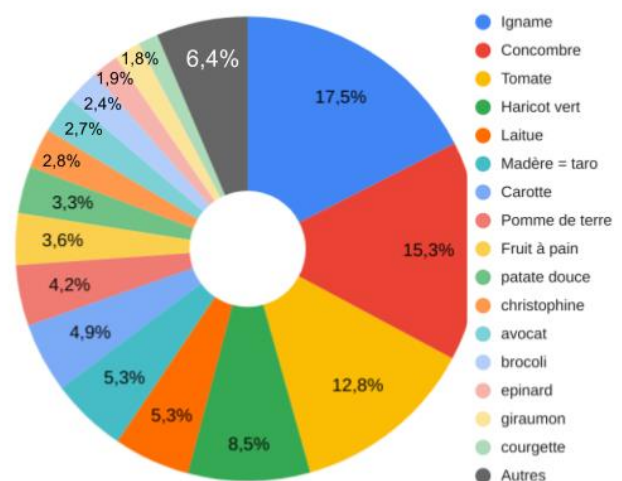
3.4. La qualité des produits locaux

Les Guadeloupéens souffrent de déficits en folates sériques et d'anémies avec faibles réserves en fer qui pourraient avoir comme origine une consommation alimentaire insuffisante en légumes, non compensée par ailleurs. Or ces nutriments se trouvent dans les fruits et légumes, dont une grande partie peuvent être produits localement et possèdent des indices glycémiques intéressants

La consommation de légumes, fruits et tubercules en Guadeloupe



Part de la consommation des fruits frais
- hors banane (en %)



Part de la consommation des légumes frais et tubercules (en %)

Pour finir ce schéma examine en détail la consommation de fruits et légumes en Guadeloupe. Les fruits consommés sont principalement importés. Cependant, l'igname est le premier tubercule consommé, suivi du concombre et de la tomate, des produits largement cultivés localement. De plus, la consommation est variée, et bien que la consommation de produits locaux soit faible, le patrimoine culinaire guadeloupéen offre une grande diversité de légumes et tubercules sains.

Conclusion de la partie 3 :

Vulnérabilité des habitants de la CANGT :

Population de 56 466 habitants, représentant 15 % de la population totale de la Guadeloupe.

Densité de population variable, avec des communes plus densément peuplées que d'autres.

Prédominance des ménages d'une seule personne et des familles monoparentales.

Taux de chômage élevé, en particulier chez les jeunes.

Revenu moyen annuel par foyer fiscal inférieur à la moyenne régionale, avec un pourcentage élevé de non-imposables.

Précarité importante, touchant 41 % de la population en Guadeloupe, avec des conséquences sur la santé.

Impact sur l'alimentation et la santé :

Les inégalités sociales contribuent à des problèmes de santé, notamment l'obésité, le diabète, le syndrome métabolique, l'hypertension, et d'autres affections.

Les personnes à statut socio-économique plus bas ont une prévalence plus élevée de ces problèmes de santé.

La consommation alimentaire est marquée par une faible consommation de fruits et légumes et une forte consommation de produits sucrés.

Une transition nutritionnelle est en cours, avec une perte de diversité alimentaire et une diminution des traditions culinaires locales.

Quatre profils de consommateurs sont identifiés, allant de modèles alimentaires sains à des modèles plus occidentaux et moins sains.

Qualité des produits locaux :

Les Guadeloupéens souffrent de carences en nutriments essentiels, en particulier en folates et en fer.

Ces carences pourraient être dues à une consommation insuffisante de légumes, malgré la disponibilité de produits locaux.

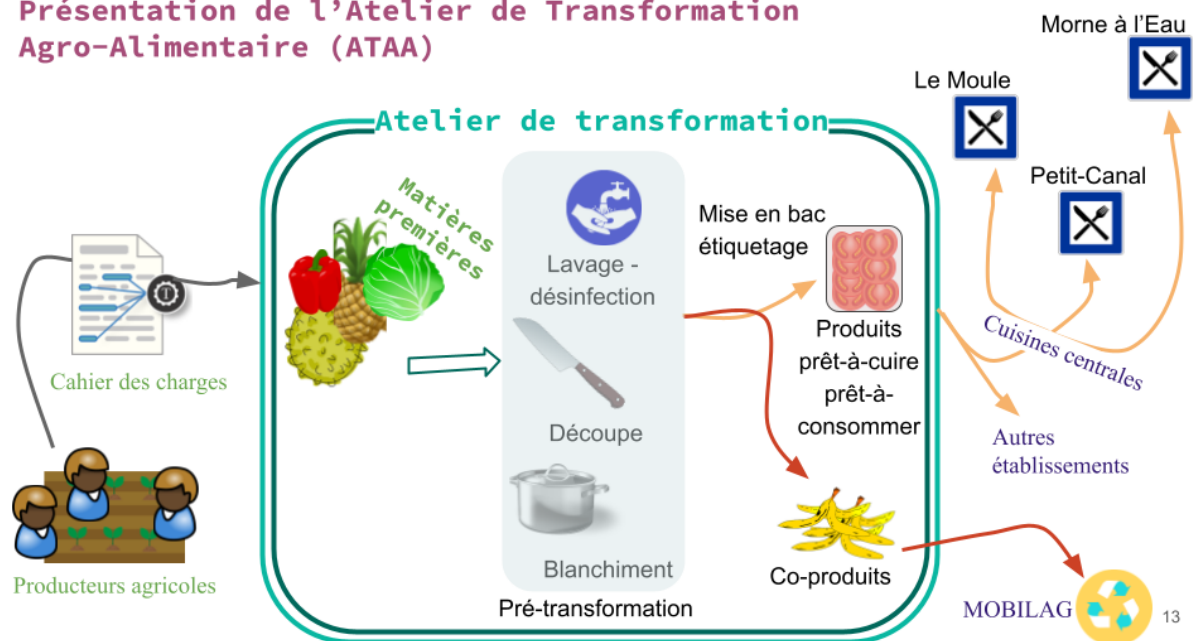
En résumé, la situation en Guadeloupe, et plus précisément dans la CANGT, est caractérisée par des inégalités socio-économiques importantes qui ont un impact sur la santé des habitants. La consommation alimentaire présente des défis, notamment une faible consommation de fruits et légumes, des modèles alimentaires en évolution, et une prévalence élevée de problèmes de santé liés à l'alimentation. Les produits locaux offrent un potentiel pour améliorer la qualité nutritionnelle, mais des défis subsistent en termes d'accès et de diversification alimentaire.

Partie 4. : Le développement économique autour de l'ATAA

L'Atelier de Transformation Agroalimentaire (ATAA) joue un rôle central dans le développement économique de la région de la Communauté d'Agglomération du Nord Grande-Terre (CANGT) en Guadeloupe. Cette initiative innovante a le potentiel de stimuler la croissance économique locale, de renforcer la souveraineté alimentaire, et d'améliorer la qualité de vie des habitants. Dans cette perspective, il convient de préciser comment l'ATAA contribue au développement économique de la région en favorisant l'utilisation de produits locaux et en créant des opportunités pour les entreprises agroalimentaires.

4.1. Le fonctionnement de l'ATAA

Présentation de l'Atelier de Transformation Agro-Alimentaire (ATAA)



L'ATAA permettra de réaliser une première transformation de 18 produits locaux, fruits légumes et amylacés qui sont : ananas, melon, pastèque, aubergine, carotte, chou, concombre, courgette, giraumon, laitue, poivron, tomate, poyo, plantains, fruits à pain, igname, madère, patate douce.

Les opérations réalisées par l'ATAA sont le lavage, l'épluchage le blanchiment et la découpe. Les produits seront livrés aux trois cuisines centrales du territoire en vrac (bac de 25 kg), avec un turnover de 72 heures.

L'objectif de l'atelier est de transformer jusqu'à 5,5 tonnes de matière première par jour pour 10 000 repas par jour, soit à l'année 644 tonnes de produits bruts pour la restauration scolaire... L'ATAA a été dimensionné pour alimenter en priorité les 3 cuisines centrales du territoire. Avant la crise sanitaire, ces cuisines fournissaient environ 6 000 repas par jour (contre 4 000 repas en sortie de crise).

Par la suite, l'ATAA pourra fournir d'autres établissements publics tels que des centres médico-sociaux, les collèges, lycées, MFR ou des entreprises privées. Il pourra également permettre le traitement à façon de production pour des agriculteurs ou agro transformateurs, se positionnant ainsi en maillon de la filière d'agro-transformation.

Enfin, les coproduits seront valorisés via une plateforme mobile d'agro-transformation multifonction, nommé MOBILAG qui permettra de produire de l'aliment pour bétail ou du compost. 4 à 9 tonnes de déchets végétaux par semaine pourront être valorisés à au travers de ce projet porté par l'INRAE.

Les critères de fonctionnement de l'ATAA sont les suivant :

- 18 produits fruits, légumes et amylacées seront traités, et transformé en produit prêt à cuire et à servir
- Achats des matières premières réalisés en saisonnalité, pour optimiser les prix d'achats
- Basée sur la planification des menus dans le cadre d'un plan intercommunal des menus, qui répond aux recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN), en termes de grammage de fréquence des produits et nutrition
- Les produits livrés devront répondre au cahier des charge d'approvisionnement de l'ATAA. Ce dernier dresse pour chaque produit des fiches qui précise les caractéristiques d'acceptabilité et mesurable : variétés, forme, degrés de maturité, poids maximal et minimal. Ils ont été fixer pour répondre aux limites techniques des équipement et à leur qualité de cuisson en restauration collective, et de leur appétence pour les écoliers. Ce dernier fixe aussi des critères environnementaux qui permettront à la restauration collective de répondre aux obligations de la loi Egalim en termes de part des produits sous signes d'origine et de qualité proposée à la restauration scolaire.

- L'approvisionnement de l'ATAA sera soumis aux principes réglementaires liés aux codes des marchés publics, des appels d'offres seront donc réalisés au titre de l'achat des matières premières
- Un délai de paiement aux exploitants agricoles garantis à 30 jours (intégré dans le business model)

4.2. L'estimation de la demande de la restauration collective

Le besoin en matière première a été établi en fonction des recommandations du GEMRCN, qui depuis a été dissous. Le Conseil National de la restauration Collective a la mission d'actualisation des recommandations. Ainsi les données seront mises à jour dès que les nouvelles recommandations seront disponibles.

L'évaluation de la demande en matière première a été réalisé en fonction des fréquences fruits/crudités/cuidités/féculents recommandés par le GEMRCN : respectivement 8/12/10/10 sur 20 repas, elles peuvent être augmentées ou modifiées pour les féculents afin de laisser une marge aux autres féculents (pâte/riz...). Les fréquences retenues pour l'ATAA sont : 11/20 repas pour les fruits, 16/20 repas pour les crudités, 10/20 repas pour les cuidités et 7/20 repas pour les féculents.

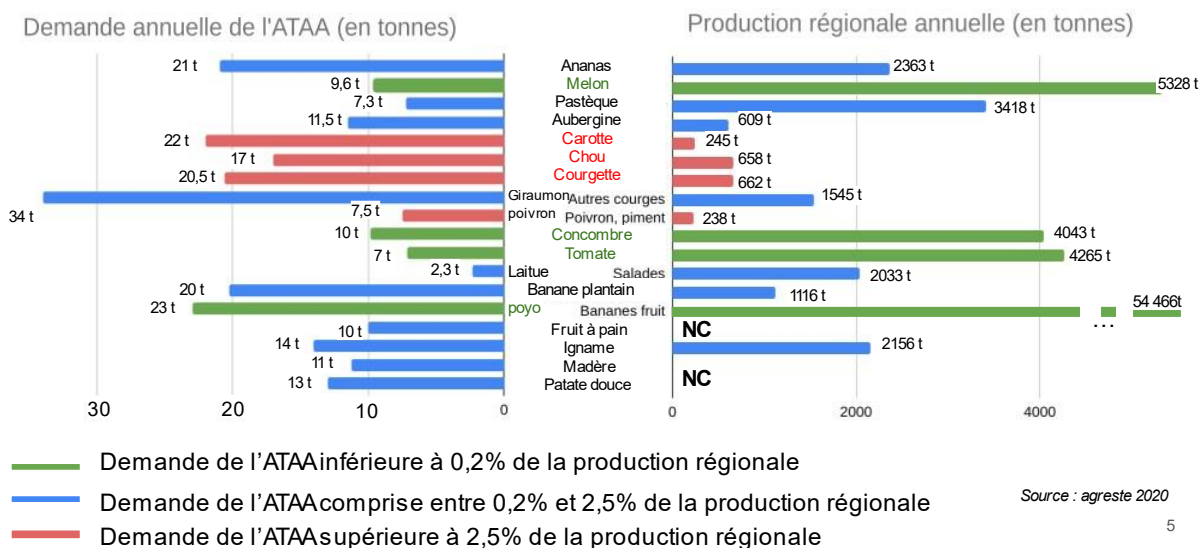
- Entre chaque catégorie, la répartition peut être différente selon la disponibilité des produits, au regard de la saisonnalité. Une marge de 15% a été appliquée pour tenir compte de ces possibles variations.
- Pour chaque produit une marge a été intégrée pour tenir compte des pertes liées au process de 10% à 40% .
- Le nombre de repas considérés en début de production est établi à 6 300 repas pour les scolaires et de 400 repas pour les CLSH. Ce chiffre devrait évoluer et passer à 10 000 repas par jour en tablant sur l'élargissement des marches.
- L'évaluation du besoin intègre les différentes formes du produit dans les menus : aliment principal ou en sauce, en accompagnement ...
- Le grammage des repas est paramétré pour les écoliers du premier degré en intégrant les variations en fonction de l'âge des convives
- Il faut considérer les éventuels perte/produits gâtés
- Le besoin est paramétré sur 140 jours scolaires et 80 jours en CLSH, en intégrant la possibilité d'élargir le fonctionnement de l'ATAA, en intégrant les autres marchés possibles et le travail à façon pour agro-transformateurs ou les agriculteurs.

Le tableau ci-dessous récapitule les denrées alimentaires traitées, les quantités et les attentes de produits finis.

DENREES	POIDS / 140 JOURS	POIDS TRAVAILLE / JOUR	MARGE DE SECURITE (20%)	PAU	PAC	PERTE	POIDS PRODUITS FINIS	PRODUITS FINIS
FRUITS								
Ananas	35 tonnes	250 kg	300 kg	X		20%	240 kg	Morceaux, cubes, rondelles, salade fruits
Melons	35 tonnes	250 kg	300 kg	X		20%	240 kg	Morceaux, cubes, rondelles, salade fruits
Pastèques	35 tonnes	250 kg	300 kg	X		37%	190 kg	Morceaux, cubes, rondelles, salade fruits
SOUS TOTAL	105 tonnes	750 kg	900 kg	-		-	670 kg	
LEGUMES								
Aubergines	21 tonnes	150 kg	180 kg		X	10%	160 kg	Rondelles, demies-lunes, quartiers, chips
Carottes	28 tonnes	200 kg	240 kg	X		15%	215 kg	Cubes, rondelles, batonnets , râpés, julienne
Choux	21 tonnes	150 kg	180 kg	X		40%	110 kg	Râpés
Concombres	28 tonnes	200 kg	240 kg	X		30%	175 kg	Cubes, lamelles, râpés, julienne, brunoise
Courgettes	28 tonnes	200 kg	240 kg	X		25%	180 kg	Rondelles, râpés, quartiers, julienne
Giraumonts	42 tonnes	300 kg	360 kg	X	X	40%	215 kg	Morceaux, cubes, râpés, julienne
Laitues	35 tonnes	250 kg	300 kg	X		40%	180 kg	Chiffonnade, ciselé, lanières
Poivrons	21 tonnes	150 kg	180 kg	X		5%	170 kg	Emincés, brunoise
Tomates	28 tonnes	200 kg	240 kg	X		10%	210 kg	Cubes, rondelles, quartiers
SOUS TOTAL	252 tonnes	1800 kg	2160 kg	-		-	1615 kg	
AMYLACES								
Bananes plantains	42 tonnes	300 kg	360 kg		X	37%	225 kg	Entier, rondelles
Bananes poys	42 tonnes	300 kg	360 kg		X	37%	225 kg	Entier, rondelles, cubes
Fruits-à-pain	35 tonnes	250 kg	300 kg		X	32%	205 kg	Entier, cubes, demies-lunes, quartiers
Ignames	70 tonnes	500 kg	600 kg		X	20%	480 kg	Morceaux, cubes, rondelles, lamelles
Madères	28 tonnes	200 kg	240 kg		X	20%	190 kg	Entier, cubes, lamelles, dauphinois
Patates douces	70 tonnes	500 kg	600 kg		X	20%	480 kg	Entier, cubes, rondelles, batonnets
SOUS TOTAL	287 tonnes	2050 kg	2460 kg	-		-	1805 kg	
TOTAL	644 tonnes	4,6 tonnes	5,5 tonnes	En fonction des pertes pour chacun des aliments, les déchets alimentaires sont estimés à 1,5 tonnes par jour.				

"Le tableau présente la demande potentielle de produits agricoles en fonction des catégories. Il est important de noter que ces chiffres peuvent varier en fonction des compositions des menus quotidiens. Par exemple, pour les trois fruits possibles, il existe une planification intégrant les fréquences. Cependant, ces fruits peuvent être présentés seuls ou en salade de fruits. Par conséquent, si un jour un menu consiste uniquement en melon, la demande en melon pourrait atteindre jusqu'à 750 kg pour respecter les besoins en grammes. Cette même analyse s'applique aux autres catégories. Le tableau reflète la flexibilité nécessaire pour s'adapter aux variations dans les compositions de menus et garantir un approvisionnement adéquat en produits agricoles."

Comparaison de la demande de l'ATAA et de l'offre régionale pour alimenter les cuisines centrales



Nous allons examiner ici la quantité de produits agricoles requise par l'ATAA pour approvisionner les cuisines centrales. Pour ce faire, je vais commencer par vous présenter le schéma de cette diapositive. À droite, vous pouvez voir les besoins de l'ATAA pour les 18 produits agricoles qui seront transformés, tandis qu'à gauche, vous avez la production de ces mêmes produits en Guadeloupe. Les unités sont en tonnes, mais veuillez noter la différence d'échelle : 20 tonnes à droite et 2000 tonnes à gauche. De plus, un code couleur est utilisé.

Trois observations peuvent être faites à partir de ce graphique. Premièrement, tous les produits agricoles requis par l'ATAA sont cultivés en Guadeloupe. Les zones marquées "NC" indiquent que les données n'ont pas été récupérées.

Pour certains produits, la demande de l'ATAA est inférieure à 0,2% de la production, en raison de la forte présence de ces cultures en Guadeloupe. Ceux-ci sont représentés par les barres vertes, situées du côté droit du schéma, comprenant la banane et le melon, par exemple. L'ATAA peut ainsi constituer un débouché supplémentaire pour ces produits parmi d'autres.

En revanche, pour d'autres produits, la demande de l'ATAA dépasse 2,5% de la production. Ce sont les barres rouges, situées du côté gauche, où la production en Guadeloupe est relativement faible (barre à droite) tandis que la demande est élevée (barre à gauche).

En conclusion, ce schéma nous permet également d'identifier quelles cultures devraient être prioritairement soutenues dans leur développement.

Conclusion de la partie 4 :

Le texte met en lumière les défis alimentaires et sanitaires auxquels la Communauté d'Agglomération du Nord Grande-Terre (CANGT) en Guadeloupe est confrontée. Ces défis sont exacerbés par des inégalités socio-économiques, un taux de chômage élevé, et des problèmes de santé, tels que l'obésité et le diabète, en particulier parmi les personnes à statut socio-économique plus bas.

La consommation alimentaire présente des problèmes tels qu'une faible consommation de fruits et légumes, une transition vers des modèles alimentaires moins sains, et une diminution de la diversité alimentaire. Les produits locaux sont considérés comme une opportunité pour améliorer la qualité nutritionnelle, mais des obstacles persistent en termes d'accès et de qualité.

L'Atelier de Transformation Agroalimentaire (ATAA) est présenté comme une réponse potentielle à ces problèmes. Il vise à transformer 18 produits locaux pour fournir des produits prêts-à-cuire ou prêts-à-consommer, en commençant par les cuisines centrales du territoire. L'ATAA prévoit également de proposer des services de traitement à façon pour d'autres entreprises et de valoriser les coproduits.

L'importance de respecter les critères de qualité, y compris les produits bio et sous signes d'origine et de qualité (SOQ), est soulignée en référence à la loi EGALIM. De plus, la Guadeloupe cherche à renforcer sa souveraineté alimentaire en réduisant sa dépendance aux importations.

En conclusion, le texte met en évidence les défis alimentaires et sanitaires auxquels la CANGT en Guadeloupe est confrontée et présente l'ATAA comme une initiative visant à améliorer la qualité nutritionnelle des repas en favorisant l'utilisation de produits locaux tout en relevant le défi de la

Conclusion Générale

En conclusion, le diagnostic met en lumière les enjeux majeurs auxquels la Communauté d'Agglomération du Nord Grande-Terre (CANGT) en Guadeloupe est confrontée dans le domaine de la production agricole, de la restauration collective, de l'éducation alimentaire, de la santé et de la souveraineté alimentaire.

La CANGT joue un rôle crucial dans la production agricole de la région malgré sa petite superficie. Cependant, la déprise agricole et la nécessité de sensibiliser la société à l'importance de l'agriculture, en particulier parmi les jeunes, sont des défis à relever.

Le foncier agricole est relativement préservé grâce aux Groupements Fonciers Agricoles (GFA), mais il existe un potentiel foncier non exploité, notamment des terres en friche, qui pourrait être valorisé pour renforcer l'autonomie alimentaire.

Les cultures en diversification sont en croissance, ce qui est positif pour atténuer les risques liés aux fluctuations des prix et aux changements climatiques, mais la complexité des démarches pour diversifier les activités agricoles nécessite une réflexion sur la simplification des processus.

L'accès à l'irrigation et l'adaptation aux changements climatiques restent des défis importants pour le développement agricole dans la région, en particulier pour les cultures exigeantes en eau.

En outre, l'agriculture informelle contribue à l'approvisionnement alimentaire local mais reste souvent hors des statistiques officielles.

Dans le domaine de la restauration collective, des efforts sont déployés pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux et promouvoir une alimentation saine. Cependant, des défis persistent en matière d'éducation alimentaire et de réduction du taux de décrochage scolaire.

En ce qui concerne la santé, les inégalités socio-économiques ont un impact sur la prévalence de problèmes tels que l'obésité et le diabète, et la consommation alimentaire présente des défis liés à la faible consommation de fruits et légumes.

Enfin, l'initiative de l'Atelier de Transformation Agroalimentaire (ATAA) vise à transformer des produits locaux pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas tout en renforçant la souveraineté alimentaire.

En somme, la CANGT est confrontée à un ensemble complexe de défis alimentaires, agricoles, éducatifs et sanitaires, nécessitant une approche holistique pour garantir le bien-être et la sécurité alimentaire de ses habitants.

Références bibliographiques

- Insee, 2022. Recensements de la population 2019, exploitations principales et complémentaires. Etude disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/statistiques>
- Office de l'Eau Guadeloupe, 2021. Eau et assainissement : les chiffres clés. Etude disponible sur : https://www.eauguadeloupe.com/files/ugd/24f9a9_217121c26dfc49b5a12b16194afdc85d.pdf
- ORSAG, 2021. Profil socio-sanitaire de la Communauté d'Agglomération du Nord Grande-Terre. Etude disponible sur : https://orsaq.fr/wp-content/uploads/2022/04/ORSaG-Profil-socio-sanitaire-nord-grand-terre_VF_2021.pdf
- Agreste Guadeloupe, 2020. Mémento de la statistique agricole. Edition 2019. , 32. Pointe à Pitre: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
- Castetbon, K.; L. Ramalli; A. Vaidie; C. Yacou; S. Merle; V. Ducros; V. Deschamps; and A. Bateau. 2016. Consommations alimentaires et biomarqueurs nutritionnels chez les adultes de 16 ans et plus en Guadeloupe et Martinique. Enquête Kannari 2013-2014. Bulletin épidémiologique hebdomadaire 4:52-62.
- Castetbon, K.; A. Vaidie; L. Ramalli; N. Neller; C. Yavou; A. Bateau; and V. Deschamps. 2016. Consommations alimentaires des enfants de 11-15 ans en Guadeloupe et Martinique. Enquête Kannari 2013-2014. Bulletin épidémiologique hebdomadaire 4:42-51.
- Colombert, Z.; M. Perignon; B. Salanave; E. Landais; Y. Martin-Prével; and B. Alles. 2019. La qualité de l'alimentation contribue-t-elle à expliquer les différences socioéconomiques de la prévalence du syndrome métabolique dans les Antilles Françaises ? Nutrition clinique et métabolisme 33 110.
- DAAF Guadeloupe. 2018. Transition Nutritionnelle aux Antilles Françaises : Interactions entre offre et comportements alimentaires.
- INSEE. 2014. Les Industries Agro-alimentaires antillaises : des profils régionaux variés, des rentabilités contrastées. Pages économiques et sociales des Antilles-Guyane, 45:13.
- . 2015. Données en ligne Couples, famille, ménage.
- . 2017. Analyses Guadeloupe. Croissance démographique : Vers une inversion de tendance: INSEE.
- . 2017 Projections de population 2013-2050 pour les départements et les régions.
- . 2019a. Bilan démographique - Un vieillissement accentué par les migrations, ed. N. Flash Guadeloupe: INSEE.
- . 2019b. Bilan économique 2018 - Martinique: INSEE.
- . 2020a. Emploi et chômage dans les DROM : l'écart avec la métropole reste marqué. In Insee Focus, 8.
- . 2020b. Une pauvreté marquée dans les DROM, notamment en Guyane et à Mayotte. In INSEE Première, 4.
- . Diverses années. Annuaire Statistiques de la France. Paris: INSEE.
- Lankoandes, S. 2019. Analyse de l'approvisionnement de fruits et légumes dans les Antilles françaises : Cas de la Guadeloupe et de la Martinique. In « Economie du Développement Agricole, de l'Environnement et Alimentation », 62. Montpellier: Montpellier SupAgro.
- Méjean, C. 2020. Alimentation et nutrition dans les départements et régions d'Outre-mer, ed. C.E. collective, 210. Marseille: IRD Éditions.

ODEADOM. 2019. La couverture des besoins alimentaires dans les DROM, 14. Paris: ODEADOM.
ORSAG. 2010a. Présentation et synthèse de l'enquête en Guadeloupe, 8: Observatoire Régional de la Santé en Guadeloupe,.
———. 2010b. Typologie des comportements alimentaires en Guadeloupe, 8. Basse Terre: Observatoire régional de la santé de Guadeloupe.

Yacou, C.; V. Cornely; N. Neller; S. Pitot; C. Joubert; and A. Bateau. 2015. Surcharge pondérale chez les adultes de 16 ans ou plus en Guadeloupe et Martinique. In 4es journées interrégionales de veille sanitaire des Antilles Guyane,.

MARZIN, Jacques, FREGUIN-GRESH, Sandrine, ANGEON, Valérie, *et al.* *Étude sur les freins et leviers à l'autosuffisance alimentaire: vers de nouveaux modèles agricoles dans les départements et régions d'outre-mer.* 2021. Thèse de doctorat. Cirad, chemin de Baillarguet, 34980 Montferrier-sur-Lez.

Pitot S, Cornély V. Déterminants et indicateurs de santé en Guadeloupe, à Saint-Martin et Saint-Barthélemy. Basse-Terre ; 2011, 154 p.

Légume de France – Retour sur l'enquête menée auprès des organisations de producteurs de fruits et légumes de Guadeloupe_2020

SITOGRAPHIE CONSULTEE

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/>

<http://www.odeadom.fr/>

<https://agreste.agriculture.gouv.fr/>

<https://visionet.franceagrimer.fr/>

<https://www.douane.gouv.fr/la-douane/opendata>

<http://daaf.guadeloupe.agriculture.gouv.fr/>