



Rapport complet

Diagnostic partagé du système agricole et alimentaire

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL BIO'MAHO

VILLE DE BAIE-MAHAULT

Janvier 2024

SOMMAIRE

I. INTRODUCTION : Présentation de la démarche.....	3
I.1. Les Projets Alimentaires Territoriaux : dispositif national aux enjeux et aux objectifs multiples	3
I.2. Cadre d'intervention : Le Projet Alimentaire Territorial BIO'MAHO	3
I.2.1. Emergence du PAT BIO'MAHO	3
I.2.2. Feuille de route et objectifs du PAT BIO'MAHO	4
I.3. Synthèse du déroulement de la démarche de diagnostic partagé	4
I.5. Objectifs poursuivis par le diagnostic.....	5
I.4. Conception des outils, choix des secteurs et des cibles	5
II. PRESENTATION DES RESULTATS.....	6
II.1. La production agricole locale.....	6
II.1.1. Données générales sur le secteur agricole et alimentaire guadeloupéen	6
II.1.2. Caractéristiques du secteur agricole de Baie-Mahault.....	7
II.1.3. Données issues des entretiens avec les exploitants agricoles.....	7
▪ Niveau de satisfaction et principales difficultés rencontrées	9
▪ Nature des liens avec les institutions œuvrant dans le secteur	10
▪ Le vol.....	12
▪ Les conséquences du changement climatique	12
II.1.4. Données relatives à l'activité halieutique	15
II.1.4. Données issues des entretiens avec les structures collectives SICA	16
II.1.5. Conclusion sur la production agricole locale	17
II.2. L'agro transformation locale	17
II.2.1. L'agro transformation sur le territoire de Baie-Mahault.....	18
II.2.2. Données issues des entretiens avec les agrotransformateurs	18
II.3. Les distributeurs locaux.....	19
II.3.1. La distribution de produits issus de l'agriculture locale sur le territoire de Baie-Mahault	20
II.3.2. Données issues des entretiens avec les distributeurs.....	20
II.4. Les consommateurs.....	22
II.4.1. Résultats du questionnaire en ligne	22
II.4.2. Interprétation des résultats	28
II.5. Focus sur la restauration scolaire durable de la ville de Baie-Mahault	29
Conclusion du diagnostic	32

I. INTRODUCTION : PRESENTATION DE LA DEMARCHE

I.1. Les Projets Alimentaires Territoriaux : dispositif national aux enjeux et aux objectifs multiples

(Extrait de la Feuille de route du PAT BIO'MAHO en date de décembre 2020)

Prévus par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (art.39), les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou encore les produits locaux dans les cantines. La stratégie régionale pour la croissance verte visant à accélérer la transition agro écologique en Guadeloupe vient renforcer les moyens de cette relocalisation.

Elaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs du territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.), ils visent à donner un **cadre stratégique et opérationnel** à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. **L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur le territoire.**

Les PAT répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et revêtent :

- **une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles;
- **une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire;
- **une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.

I.2. Cadre d'intervention : Le Projet Alimentaire Territorial BIO'MAHO

I.2.1. Emergence du PAT BIO'MAHO

La mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorial BIO'MAHO à Baie-Mahault est le fruit d'une réflexion débutée en 2017 avec le projet «Bio'Maho 1 » de reconquête de l'agro-biodiversité endémique, mais aussi d'une collaboration de longue date entre la collectivité et les agriculteurs du territoire. Il a été propulsé par l'avènement de la loi Egalim 1 d'octobre 2018 qui a ajouté une dimension réglementaire à la question de l'introduction de produits locaux et durables dans la restauration collective.

Lauréate de l'appel à projet du PNA 2020-2021, la commune de Baie-Mahault a ainsi signé en octobre 2021 la Convention DAAF n°2021/13A/01 relative au Projet Alimentaire Territorial BIO'MAHO, impliquant la mise en œuvre d'un diagnostic partagé à réaliser en concertation avec les acteurs du système agricole et alimentaire du territoire.

Ce diagnostic ayant fait l'objet d'un appel à candidature pour assistance à maîtrise d'ouvrage, la prestation a démarré en 2021-2022 avec le cabinet SEGE BIODIVERSITE. Elle s'est poursuivie en

2023 en interne avec le recrutement d'un agent contractuel chargé de projet, dédié principalement à la finalisation de cette étape et à la mise en œuvre du plan d'action en découlant.

I.2.2. Feuille de route et objectifs du PAT BIO'MAHO

Trois familles d'enjeux ont été définies pour le PAT Bio'Maho :

- Enjeux guadeloupéens à résonance locale

Economie & emploi Protection des terres agricoles, installation de nouveaux agriculteurs, formation à de nouveaux métiers	Urbanisme & aménagement Lutter contre la congestion urbaine	Environnement Réduire l'empreinte carbone de l'alimentation, lutter contre le gaspillage alimentaire
Nutrition-santé Réduire le nombre de maladies chroniques, inciter au « locavorisme »	Accessibilité sociale à une alimentation de qualité Lutter contre la précarité alimentaire	Patrimoine alimentaire, culturel et touristique Promotion et incitation à la gastronomie locale

- Enjeux nés de la loi EGalim 1&2 : mettre en place la restauration scolaire durable, lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire, autres dispositions de la loi
- Enjeux identifiés par les acteurs au cours du diagnostic (cf partie « Résultats »)

Les deux premiers enjeux ont été déclinés en 5 axes de travail :

Axe 1	Transformer la restauration scolaire en restauration scolaire durable
Axe 2	Inciter au développement de nouvelles sources de production alimentaire par un partenariat solide, pour un approvisionnement en quantité et en qualité
Axe 3	Produire et diffuser la connaissance par la recherche, l'innovation et l'expérimentation
Axe 4	Lutter contre la précarité et la méconnaissance alimentaire
Axe 5	Faire de l'alimentation une source de santé et de bien-être

I.3. Synthèse du déroulement de la démarche de diagnostic partagé

La première phase réalisée par le cabinet SEGE BIODIVERSITE a donné lieu à la rédaction d'une note méthodologique présentant les caractéristiques du cadre socioéconomique d'intervention, les angles et la démarche d'élaboration du diagnostic, ainsi que le panorama des acteurs et activités structurantes à intégrer à l'enquête.

Il en est ressorti une série de constats issus de la littérature existante faisant état de problématiques présentes sur le territoire. Le contrat avec le cabinet SEGE ayant été résilié à l'issue de cette phase, les entretiens de consultation n'ont pas pu démarrer immédiatement.

La démarche se poursuit à partir de février 2023 suite au recrutement d'un agent en contrat de projet, dédié à cette action. Une première phase de pré-diagnostic est réalisée entre mars et avril 2023 afin de tester les guides d'entretiens et organiser la poursuite de l'enquête. Les entretiens se sont ensuite déroulés entre septembre 2023 et mars 2024.

Des séances de travail et de concertation ont été organisées régulièrement au cours de la démarche entre les acteurs composant les organes de la gouvernance du PAT :

- le COTECH
- le COPIL
- ainsi que les partenaires (cf. liste des partenaires, Convention DAAF n°2021/13A/01)

I.5. Objectifs poursuivis par le diagnostic

Le tableau présenté en annexe 01 permet d'apprécier les objectifs poursuivis en fonction des cibles identifiées et au regard des 3 axes de recherche présentés dans le descriptif technique de commande de la prestation de diagnostic :

- « Disposer d'un état des lieux des circuits alimentaires existants, à partir duquel seront définies les chaînes d'approvisionnement pertinentes ;
- Avoir une meilleure connaissance du territoire ;
- Favoriser l'interconnaissance entre les acteurs impliqués dans le système alimentaire local »

I.4. Conception des outils, choix des secteurs et des cibles

La conception des guides d'entretien a fait l'objet de séances de travail en interne à la collectivité entre les agents dédiés à la mise en œuvre du PAT. Il en est ressorti un modèle de guide adapté à chaque cible, dont les réponses sont transposables numériquement dans un formulaire.

En fonction de la cible, il a été décidé de proposer un format d'entretien physique ou numérique. Le format téléphonique a finalement été peu utilisé pour cette enquête.

Les types de cibles interrogées

Secteurs	Effectif
Exploitants agricoles	17
Agro transformateurs	4
Distributeurs (boutiques, primeurs, grossistes, ESS)	13
Structures collectives agricoles	2
Consommateurs	84

Observation sur les groupes par secteur

Il faut noter que le groupe « exploitants agricoles » est composé essentiellement de petites entreprises agricoles de moins de 10 hectares pratiquant la diversification. L'échantillon ne contient pas de grande exploitation en monoculture.

La pêche n'a pas pu être représentée dans cet échantillon en raison de l'accessibilité des données au moment de l'enquête. Néanmoins, nous avons cherché à présenter quelques données générales sur le secteur en introduction de la partie suivante.

Les formats d'entretiens par cible

Type de cible	Format d'entretien
Exploitants agricoles	Entretien physique, déplacement de l'enquêteur sur l'exploitation, questionnaire directif / semi-directif
Agro transformateurs	Entretien physique, déplacement de l'enquêteur dans l'entreprise, questionnaire directif / semi-directif
Distributeurs	Entretien physique ou téléphonique, déplacement de l'enquêteur

	dans l'entreprise, questionnaire directif / semi-directif
Structures collectives agricoles	Entretien physique, déplacement de l'enquêteur dans la structure, questionnaire directif / semi-directif
Consommateurs	Questionnaire en ligne, anonyme, directif

II. PRESENTATION DES RESULTATS

II.1. La production agricole locale

II.1.1. Données générales sur le secteur agricole et alimentaire guadeloupéen

(Issues des rapports CIRAD de 2021 « *Etude des freins et leviers à l'autosuffisance alimentaire* » et Assemblée Nationale de 2023 « *Rapport d'information sur l'autonomie alimentaire des outre-mer* »)

Le taux de couverture alimentaire en Guadeloupe n'a cessé de décroître depuis les années 1970-1980, pour atteindre en 2022 une **dépendance aux importations de 82%** (ADEME). En cause notamment, le **changement d'habitudes alimentaires** de la population vers une alimentation moins riche en féculents et plus riche en protéines, lipides et glucides. En outre, la **mondialisation des modes de consommation** induit une moindre consommation des produits agricoles locaux disponibles sur le territoire comme les fruits, les tubercules ou les produits de la mer.

Le secteur agricole guadeloupéen est caractérisé par une **dichotomie entre 2 types d'agriculture** : les surfaces dédiées aux deux grandes cultures d'exportation (46%) et les petites surfaces en diversification dédiées au marché intérieur. Le paradoxe réside dans le fait que le secteur exportateur capte l'essentiel des subventions du POSEI (49.6 millions d'euros pour la canne et la banane contre 4.9 millions pour les cultures en diversification) tandis que « le secteur domestique est fortement exposé à la concurrence », notamment sur les produits tropicaux importés des autres pays de la Caraïbe.

Bien que générateur d'emplois (4271 emplois en 2016), la production agricole souffre de la tendance générale au **vieillessement** de sa population (moyenne d'âge des exploitants : 55 ans) et de la complexité pour les jeunes générations à reprendre le flambeau de leurs aînés, soit par difficulté d'accès au foncier, soit par désintérêt pour la profession.

La **structuration des filières est hétérogène**, les grandes filières d'export sont les mieux organisées, la canne à sucre totalisant 4 SICA, et 1 pour la banane. La production en diversification (horticulture, maraîchage, fruitière) bénéficie quant à elle de la présence de 4 OP (organisations de producteurs) totalisant 120 adhérents en Guadeloupe. L'adhésion à une structure collective favorise l'accès au conseil et à l'accompagnement au développement de l'activité.

Du côté de **l'élevage**, les études relèvent que la filière la plus développée est celle du porc, parvenant à couvrir le marché local en quasi intégralité, tandis que la filière bovine est peu structurée, fortement « patrimoniale », avec seulement 9% d'adhérent à une OP. La filière volaille, bien qu'étant la viande la plus consommée, demeure « opaque et atomisée ». La production d'œufs, en revanche, couvre 70% des besoins locaux.

Enfin, le secteur de **la pêche** est relativement peu développé au regard de la ressource halieutique disponible. En effet, en 2020 la Guadeloupe totalisait 959 marins-pêcheurs, dont

une grande majorité de pêche artisanale (88% de petites embarcations de moins de 10 mètres) couvant à peine 35% de la consommation locale en produits de la mer.

Les **circuits non officiels** occupent une place importante sur le territoire, tant au niveau de l'autoconsommation qui concerneraient jusqu'aux 2/3 des habitants, qu'au niveau des petites productions non déclarées que l'on retrouve un peu partout sur le territoire.

II.1.2. Caractéristiques du secteur agricole de Baie-Mahault

Dominée par une économie très largement agricole jusqu'au XXème siècle, la commune de Baie-Mahault était caractérisée par la présence de grandes habitations cannières. Remplacées par des zones commerciales et industrielles à partir des années 1960, Baie-Mahault est progressivement devenue, du fait de sa centralité, le « poumon économique » de la Guadeloupe.

Cependant, la dynamique associative et culturelle autour de l'agriculture demeure assez importante, entretenue par des événements calendaires marquants comme les marchés « *Jou a la Sen Jan* », « *Jou a Tradisyon* » nés de l'initiative de l'association des Agriculteurs de Baie-Mahault dans les années 2000.

Aujourd'hui, la surface agricole utile (SAU) de la commune représente **15% de la surface totale du territoire** – 706 hectares - soit 54% de moins qu'en 1989, et 19% de moins qu'en 2010. Lors du dernier recensement agricole de 2010, la DAAF a recensé 150 chefs d'exploitation. L'Agence Bio dénombre en 2023 un dizaine de producteurs certifiés AB sur la commune.

La présence de bon nombre **d'acteurs clés** est à noter sur le territoire : la Chambre d'Agriculture, l'Agro Campus, la Maison familiale rurale (MFR), la MAROPA, le GDA EcoBio, l'APIGUA, la SICAVAG, l'association Les Agriculteurs de Baie-Mahault, ainsi que plusieurs pépiniéristes et des entreprises agricoles.

II.1.3. Données issues des entretiens avec les exploitants agricoles

Age moyen des exploitants interrogés

L'âge moyen des exploitants interrogés est de **50.6 ans**. Le plus jeune a 29 ans, le plus âgé a 66 ans. Parmi eux, 7 sont âgés de + de 60 ans.

L'âge moyen des exploitants agricoles de Baie-Mahault mentionné dans le recensement agricole de 2020 réalisé par la DAAF est de **56 ans**.

Installation en et hors GFA

La grande majorité des exploitants interrogés (15/17) sont **titulaires d'une exploitation située en GFA** à Baie-Mahault : le GFA de Dupuy ou celui de Birmingham.

Ce résultat s'explique par l'origine de l'échantillon qui a été constitué par un répertoire issu de la Chambre d'Agriculture qui est en charge de la gestion des GFA.



Taille moyenne des exploitations

La surface moyenne des exploitations concernées par l'enquête est de **10 hectares**. Ce résultat inclut l'exploitation de l'Agro Campus d'une taille de 30ha. En se référant uniquement aux exploitants individuels, la taille moyenne par exploitation est de **7.7 ha**.

La surface moyenne des exploitations mentionnée dans le recensement agricole de 2020 est quant à elle de **4.7 ha**.

Main d'œuvre sur l'exploitation

Le nombre moyen personnes travaillant de façon permanente sur l'exploitation agricole est de **1.9**. Il s'agit généralement de l'exploitant lui-même ainsi que d'un proche (conjoint, descendant, etc). Les exploitants déclarent faire appel à un renfort de main d'œuvre ponctuelle durant les temps forts de chaque période (exemple : la coupe de la canne), par le biais de CUMA, GIEE ou autres moyens informels.

L'expérience et l'affiliation aux organisations collectives agricoles

Il existe plusieurs types d'organisations et de structures collectives agricoles dont les missions diffèrent :

- Les structures collectives des filières de diversification animale ou végétale (groupements, organisations de producteurs, coopératives, SICA, associations de producteurs)
- Les interprofessions des grandes filières
- Les organisations syndicales agricoles

Dans cette enquête, nous nous sommes intéressés au rapport entretenu par les exploitants avec les **structures collectives agricoles**, notamment les SICA, associations et groupements existant sur le territoire ou alentours.

Nous avons également cherché à connaître **l'engagement syndical**. Pour cet aspect, il faut noter qu'une certaine réserve est observée de la part des agriculteurs, la plupart n'ayant pas souhaité afficher d'affiliation à un syndicat.

Résultats :

Les agriculteurs ou chefs d'exploitation interrogés sont tous membres d'une structure collective agricole. Il peut s'agir de SICA, association de producteurs ou GIEE.

- Les producteurs de canne du bassin de Baie-Mahault sont unanimement affiliés à l'**UDCAG** - SICA cannière – qui assure la commercialisation de la canne et propose des services annexes.
- Parmi les producteurs en diversification, certains sont affiliés à la **SICAPAG** – SICA fruitière et maraichère – pour la commercialisation de leurs produits. La SICAPAG propose également des services d'accompagnement technique et administratif. Elle brasse par ailleurs le volume nécessaire pour répondre à des marchés publics.
- Dans le secteur de l'agriculture biologique, on retrouve le **GDA EcoBio** – Groupement de développement de l'agriculture biologique et écologique de la Guadeloupe – implanté au niveau de la MAROPA à l'immeuble Le Métis de Convenance.
- On retrouve également le **GIEE Canne bio**, dont est membre le Lycée agricole.

Les services rendus par les structures collectives

Les SICA du bassin de Baie-Mahault opèrent, en plus de la commercialisation des produits, des services tels que :

- La redistribution des aides publiques,
- L'accompagnement technique,
- Le conseil aux exploitants
- Le préfinancement de travaux et d'intrants
- La déclaration graphique annuelle

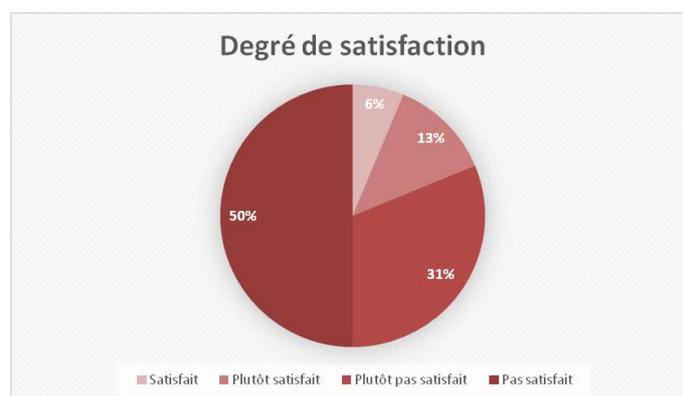
Neuf agriculteurs sur dix-sept se disent satisfaits des services fournis par leur SICA ou groupement de producteurs.

Parmi les difficultés rencontrées dans les structures collectives, les agriculteurs ont cité :

- Le délai de versement de la subvention canne (par l'ASP)
- Le délai de paiement des produits livrés
- Le manque de développement de l'offre de services

Les relations avec les institutions

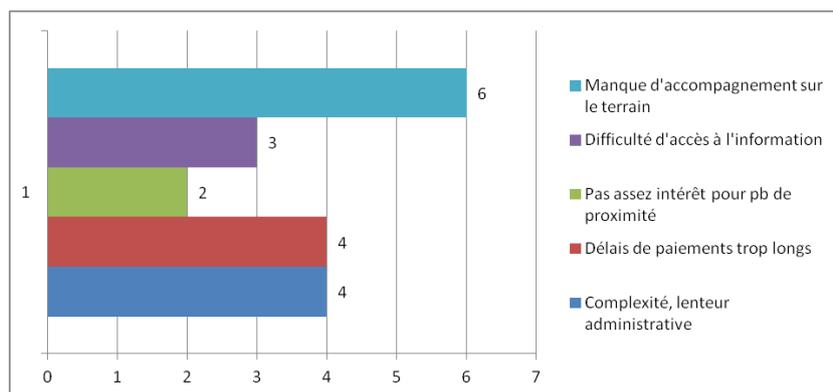
■ Niveau de satisfaction et principales difficultés rencontrées



Cet indicateur de satisfaction est à considérer avec précaution étant donné les biais potentiels relatifs à la position de certains agriculteurs - en attente de concrétisation du projet d'approvisionnement de la restauration scolaire - et à celle de l'enquêtrice qui est membre de la collectivité.

Les difficultés rencontrées dans les relations avec les institutions selon les personnes interrogées sont :

- **Complexité et lenteur administrative** (4 réponses)
- **Des délais de paiement trop longs** (4 réponses)
- **Pas assez de prise en charge des problématiques de proximité** (2 réponses)
- **Difficulté d'accès à l'information sur les dispositifs et aides** (3 réponses)
- **Manque d'accompagnement sur le terrain** (6 réponses)



■ Nature des liens avec les institutions œuvrant dans le secteur

Les agriculteurs évoquent des échanges avec la **Chambre d'Agriculture** dans le cadre de la gestion du GFA, le paiement du fermage, les analyses de sol (chlordécone notamment), la recherche d'aide ou conseils dans la gestion de leur activité.

Les relations avec les **collectivités** sont basées principalement sur un soutien logistique ou organisationnel dans les manifestations, les demandes d'aides financière (Région Guadeloupe), la gestion et l'entretien des infrastructures (chemins : Conseil départemental).

Le lien avec **l'Etat** et ses organes déconcentrés tels que la DAAF concerne essentiellement la recherche de financement ou la mise en œuvre des dispositions règlementaires.

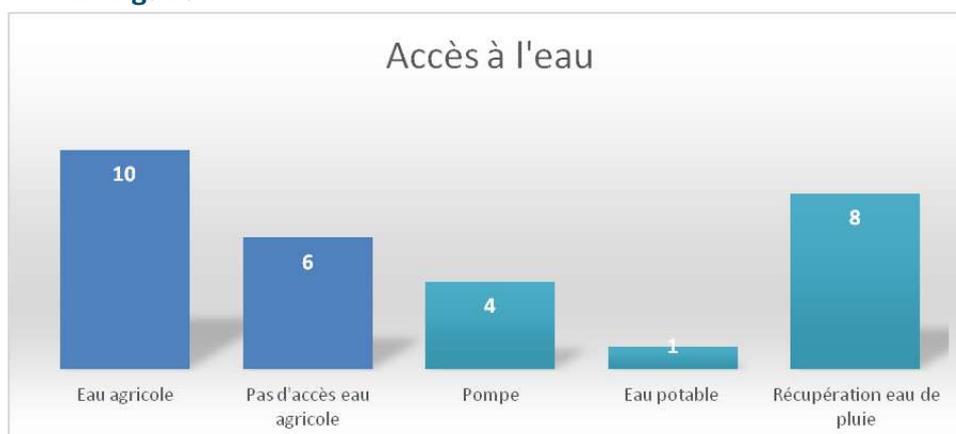
L'approvisionnement en intrants

L'intégralité des exploitants interrogés réalisent **une forme d'autoproduction** soit en plants, semences et/ou engrais pour leurs cultures.

Les **intrants non autoproduits** tels que les produits phytosanitaires, les fertilisants et biostimulants sont essentiellement achetés localement auprès des revendeurs présents sur le territoire.

Les intrants relatifs à la **reproduction animale ou végétale** sont le plus souvent importés. Les poussins de poules pondeuses et de chair par exemple sont importés de métropole car pas de production locale. Certains producteurs en maraichage indiquent également commander à l'extérieur des variétés spécifiques d'un produit qu'ils ne le trouvent pas sur le marché local (exemple : variétés de salade).

L'irrigation

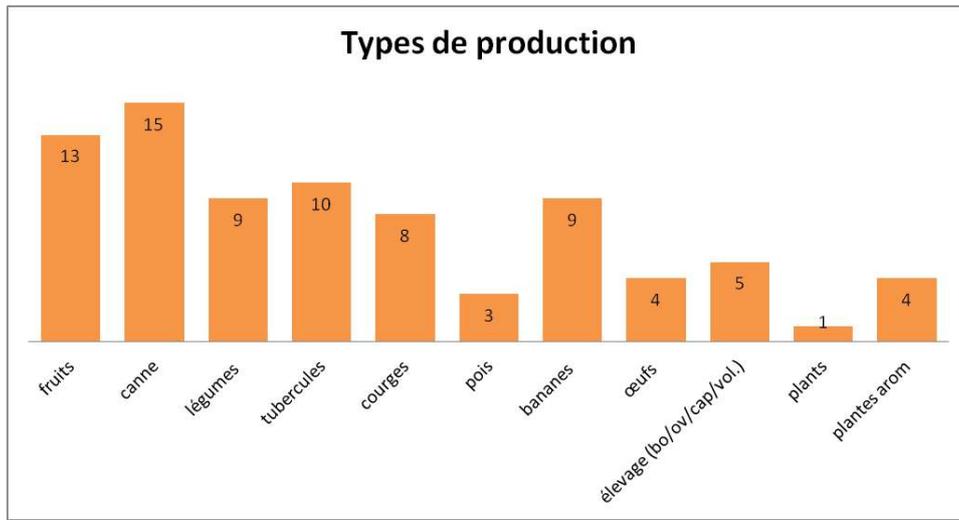


Les deux GFA de Baie-Mahault ne bénéficient pas d'une égalité d'accès à l'eau agricole : le GFA de Birmingham est irrigué, tandis que celui de Dupuy ne l'est pas. Les opportunités de diversification agricole sur ce dernier sont donc limitées.

Cependant, la mise en place de **système de récupération des eaux de pluie** ou de pompe n'est pas limitée aux agriculteurs ne disposant pas d'eau agricole. La pratique est répandue sur les deux GFA.

Un producteur de Dupuy a déclaré être obligé d'utiliser l'eau du réseau d'eau potable pour sa production (volailles).

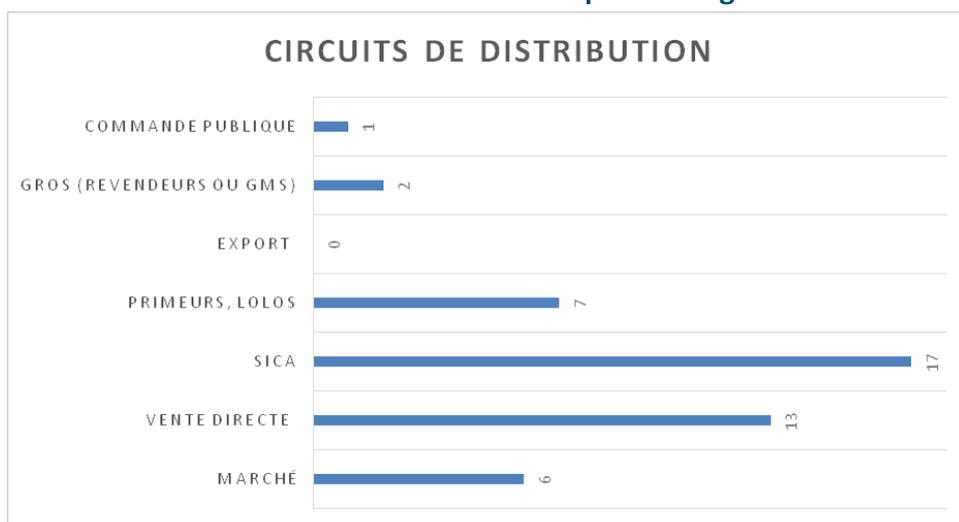
Types de productions présentes sur le territoire



On peut observer que **la canne reste la culture majoritaire** sur les exploitations visées par l'enquête. Cependant, la **diversification de la production est bien présente** avec une proportion importante de producteurs de fruits, légumes et tubercules (88%), notamment sur le GFA de Birmingham grâce à l'irrigation.

Peu de visibilité sur les quantités produites lorsque le produit n'est pas organisé en filière, les producteurs étant par ailleurs réticents à fournir ce type d'information.

Commercialisation et distribution des produits agricoles



Les **SICA** se placent au 1^e rang des circuits de commercialisation (utilisées par tous les agriculteurs interrogés) ce qui s'explique notamment par la comptabilisation dans la présente enquête de la canne parmi les produits commercialisés.

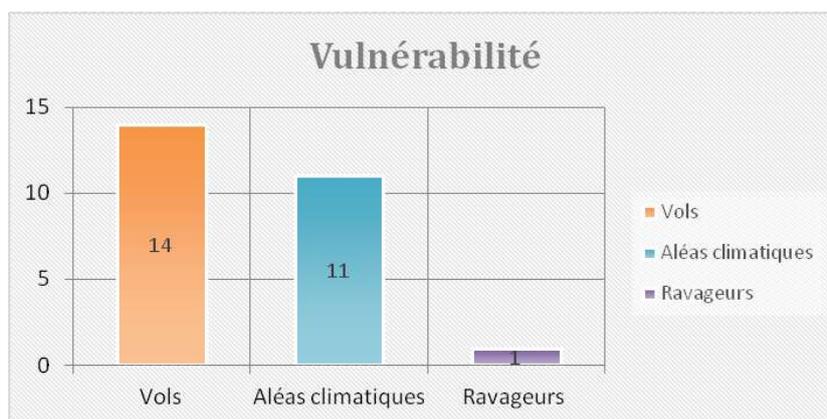
Si l'on considère les autres productions hors canne (fruitière, maraichère, œufs, élevage), le recours aux groupements tels que les SICA pour la commercialisation concerne 7 producteurs sur 17. La **vente directe** se place alors en 1^{ère} position, regroupant 12 des 17 producteurs. Elle constitue le circuit qualifié de **plus rentable** pour les agriculteurs car il permet d'obtenir des liquidités nécessaires aux petits investissements et aux dépenses de fonctionnement. La vente directe peut prendre plusieurs formes :

- **Vente directe sur l'exploitation**
- **Livraison de paniers**
- **Vente sur le marché** (Marché de Gourdeliane, entre autres)

La vulnérabilité des exploitations

- **Le vol**

L'aléa le plus évoqué par les agriculteurs est celui du **vol**.



La thématique du vol est fréquemment revenue lors des entretiens : le **vol de produits sur l'exploitation**, soit à destination de la revente, soit par des promeneurs qui n'hésitent pas à se servir en quantité sur les arbres fruitiers notamment.

Le **vol de matériel** est également répandu, les agriculteurs ainsi que le lycée agricole en ont fait les frais.

Plusieurs exploitants ont formulé une **attente à l'égard de la collectivité pour la prise en charge de cette problématique** (surveillance policière sur les GFA, affichages à destination des promeneurs).

- **Les conséquences du changement climatique**

La plupart des agriculteurs évoquent comme principale conséquence du changement climatique le **caractère imprévisible du climat** et de ses aléas depuis quelques années.

Sans surprise, les principaux aléas climatiques ressentis par les agriculteurs sont la sécheresse, les inondations, le passage de cyclones et de façon occasionnelle, les incendies.

La gestion et la valorisation des déchets

L'intégralité des exploitants interrogés déclarent réutiliser au moins une partie de leurs déchets organiques. Il s'agit principalement :

- **De la paille de canne**
- **Du fumier d'animaux**

Sur 17 agriculteurs interrogés, 3 déclarent posséder une aire de stockage pour les déchets.

Les contenants en plastique des intrants utilisés en production sont récupérés par généralement par la SICA (UDCAG).

La transmission

Sur 17 agriculteurs interrogés, **9 déclarent envisager la reprise de leur exploitation** (moyenne d'âge : 60 ans, les 8 autres n'étant pas encore en âge de transmettre). Parmi ces 9, 3 envisagent de transmettre à leur descendance, 4 à un membre de leur entourage, et 1 à un candidat à l'installation. Cependant, aucun d'eux ne déclare avoir déjà réglé cette question.

Sur les 9, 2 indiquent souhaiter transmettre dans moins de 5 ans, les 7 autres indiquent vouloir transmettre dans plus de 5 ans.

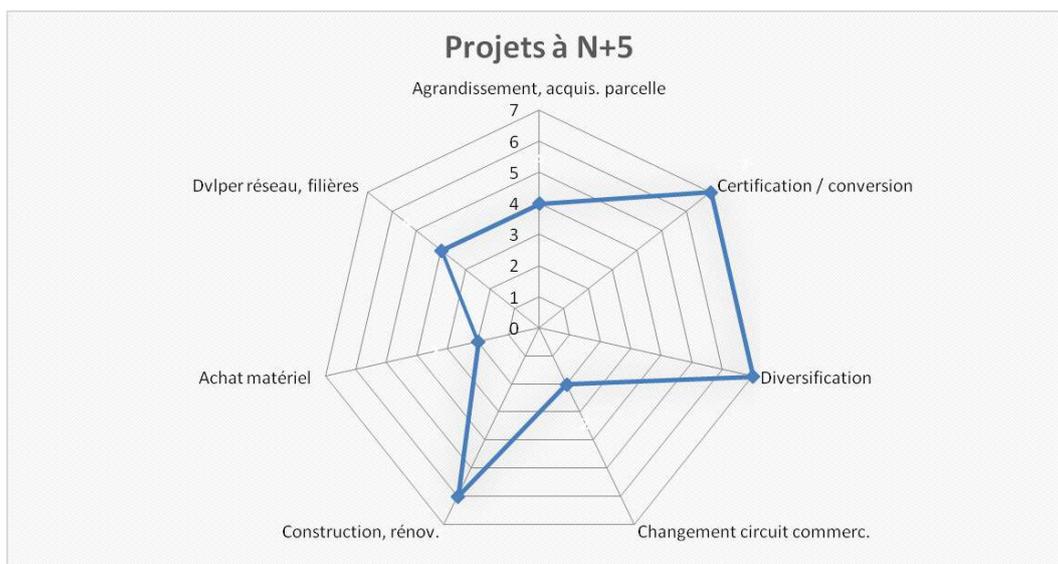
Aucun d'eux ne déclare bénéficier d'accompagnement personnalisé dans cette démarche, ceux interrogés sur la question se montrent favorables à en recevoir un.

Projets d'évolution de l'activité agricole

Parmi les projets d'évolution, la **quête d'un label** et **l'augmentation de la culture en diversification** sont les plus importants.

Plusieurs producteurs ont également évoqué avoir un projet de développement d'une activité **d'agro transformation** ou de diversification des sources de revenu comme par exemple **l'agro tourisme**. Quatre d'entre eux ont exprimé le souhait de voir se développer davantage de **réseautage entre agriculteurs** pour l'organisation de la production ou de filières.

Un profil sort quelque peu du lot, celui d'une agricultrice issue d'une reconversion professionnelle et propriétaire d'un terrain agricole privé d'environ 2 ha. Elle déclare souhaiter organiser une transmission horizontale entre agriculteurs, développer un réseau de fermes autosuffisantes et de transmission de savoirs au sein de la société civile.



Connaissance du PAT Bio'Maho

11 agriculteurs sur 17 déclarent avoir connaissance du **Projet alimentaire territorial Bio'Maho** porté par la ville. Pour la plupart, l'information leur est parvenue par le biais de l'association Les agriculteurs de BM. Cette dernière est partie prenante de la gouvernance du PAT, elle a à ce titre participé à l'élaboration de la feuille de route. Le PAT a été présenté aux membres de l'association à l'occasion d'une AG en décembre 2022, ainsi qu'un échange sur la question de l'approvisionnement en produits locaux de la cantine scolaire.

La grande majorité (14/17) se déclare favorable à participer à un éventuel projet d'approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux. Néanmoins, certains émettent des réticences de l'ordre de la garantie du paiement et du respect de la saisonnalité (bonne organisation de la commande).

Suggestions des personnes interrogées sur le développement du secteur agricole

Les exploitants ont été questionnés sur ce qui constitue selon eux les priorités du développement des zones rurales et du secteur agricole (par les collectivités notamment). Ils ont formulé des suggestions que nous avons regroupées par thématique :

Gestion et du préservation foncier agricole	<p>« Mise à disposition des espaces agricoles non cultivés grâce à contrats de mise en fermage »</p> <p>« Conserver les terres agricoles »</p> <p>« Mieux exploiter les terres libres »</p> <p>« Stopper déclassement terres agricoles »</p>
Faciliter l'accès à l'information, accompagnement technico administratif	<p>« Proposer davantage d'encadrement pour les agriculteurs (aides, administratif, comptable), un guichet unique pour centraliser les démarches »</p>
Organisation de la production et des filières	<p>« Ouvrir un pôle agricole avec tous les équipements disponibles sur place (découpe, transformation) »</p> <p>« Faire un planning de production sur Birmingham, Faire de la cantine un débouché pour l'excès de production »</p> <p>« Travailler sur l'attractivité : Plus de points de vente structurés avec contrôles sanitaires et aménagements (eau, électricité) »</p>

		« Soutenir la production de produits terreux »
Installation transmission	I	« Trouver des solutions partenariales pour favoriser l'installation de jeunes »
Politique de proximité		« Prise en charge des problèmes récurrents rencontrés sur le GFA (attaques de chiens, vols) » « Birmingham : signalisation des services & activités du GFA à l'entrée (panneau). Règles pour les marcheurs (occupation de l'espace, des routes, chiens, vol). Charte de bonne conduite par la Mairie » « Mettre des affichages pour sensibiliser les promeneurs sur le vol et le respect des espaces agricoles » « Régler le problème de l'approvisionnement en eau » « Refaire les voiries principales, prendre en charge les vols sur les exploitations »
Accompagnement au développement	au	« Agro tourisme : faire des circuits pour visiter les exploitations, l'agriculteur pourrait vendre sur place » « Accompagner les agriculteurs vers plus de diversification pour favoriser l'autonomie alimentaire »
Stratégie globale		« Définir une politique agricole pour la Guadeloupe » « Refonder les organisations en place car elles ne fonctionnent pas, mettre de nouvelles têtes » « Travailler sur la vision afin de changer le fonctionnement du système alimentaire dans sa globalité » « Avoir un vrai projet pour l'avenir de l'agriculture en Guadeloupe. Que les politiques aient plus d'intérêt pour le secteur, notamment en ce qui concerne l'aménagement »

Relations entre agriculteurs, dynamique collective

De façon globale, le secteur agricole semble ne pas échapper à la **tendance individualiste** qui caractérise l'ensemble de la société contemporaine. En effet, l'action collective entre agriculteurs ne semble pas être au cœur des dynamiques actuelles.

Plusieurs agriculteurs ont évoqué au cours des entretiens un sentiment d'isolement, un manque de « *fibres collective* » au sein du secteur ou « *pas de communication entre agriculteurs* ».

II.1.4. Données relatives à l'activité halieutique

Les données disponibles sur l'activité pêche sur le territoire de Baie-Mahault comptabilisent 5 navires actifs sur les 611 recensés sur la Guadeloupe (données Cap Excellence).

Nous n'avons pas eu l'opportunité de rencontrer de marin pêcheur, en revanche, nous avons pu faire la connaissance d'un éleveur de poissons basé dans la baie nord de la commune :

Il s'agit du gérant de la Ferme aquacole « DIPAGUA » qui élève l'espèce nommée « loup des caraïbes » dans le Grand Cul de Sac Marin aux abords de l'ilet à Christophe. L'entreprise a vu le jour en 2013 et réalisé sa première production deux ans plus tard. Sa clientèle aujourd'hui est majoritairement composée de particuliers et de restaurateurs en raison de la quantité produite qui reste limitée et non continue. L'entreprise vise une production de 1 tonne par mois, en obtenant un total de 9 cages cubi (3 actuellement). En attente d'un financement européen, la structure possède déjà un équipement complet installé sur le bord de mer de Baie-Mahault.

Celui-ci est composé de 5 containers aménagés et équipés pour la transformation, le fumage du poisson ainsi que la production de glace paillette à destination des marins-pêcheurs de la zone. Jusqu'à l'heure, le gérant n'a pas pu effectuer la mise en service de ces équipements, faute de versement des fonds promis et de raccordements aux réseaux d'eau et d'électricité.

Le gérant a indiqué être en mesure de livrer un poisson conditionné en darne ou filet pour une commande de type restauration scolaire si l'occasion se présente.

II.1.4. Données issues des entretiens avec les structures collectives SICA

A l'occasion de cette étude, nous avons interrogé deux structures collectives agricoles situées dans les communes voisines de Baie-Mahault et dont le rayonnement s'étend sur l'ensemble du bassin agricole de l'agglomération centre, dont le territoire baie-mahaultien.

Il s'agit :

- De l'UDCAG – Union pour le Développement cannier et agricole de Guadeloupe
- De la SICAPAG – Société coopérative d'intérêt collectif agricole des producteurs agricoles de Guadeloupe

Caractéristiques principales

	UDCAG	SICAPAG
Année création	1983	2000
Localisation	Cailloux, Lamentin	Colin, Petit-Bourg
Nbre producteurs	Environ 500	57
Surface totale couverte (en ha)	3669	NC
Surface couverte sur B-M (en ha)	431	32

Commercialisation

	UDCAG	SICAPAG
Type de produits commercialisés	Canne essentiellement, fruits & légumes à l'occasion du marché mensuel	Fruits & légumes
Circuits principaux	Usine, distillerie, marché	Grossistes, GMS, collectivités, restauration croisières
Services annexes proposés	Déclaration de surface, demande subvention, collecte déchets, fourniture intrants, information contrôle, travaux agricoles, formation phytosanitaire	Accompagnement technique, réponse appel d'offre, relais d'information, mise en relation avec consultants

Problématiques rencontrées et enjeux

UDCAG	SICAPAG
Retard de versement des subventions (ASP) Délais de traitement administratif relatifs aux aides très longs, les instances semblent ne pas être coordonnées entre elles → Enjeu de maintenir les quotas de canne	Retards de versement des subventions Délais de traitement administratif excessivement longs Manque de surface de culture par adhérent (selon lui, viabilité = a minima 20 ha)

qui sont en baisse, de développer la commercialisation	→ Enjeu de parvenir à 50% de produits commercialisés en AB
--	---

II.1.5. Conclusion sur la production agricole locale

La production agricole du bassin de Baie-Mahault semble plutôt dynamique au regard de l'échantillon rencontré dans le cadre de cette enquête.

Si les difficultés rencontrées par la profession s'apparentent à celles du reste du territoire guadeloupéen (population vieillissante, vulnérabilité aux aléas climatiques, problèmes d'approvisionnement en eau, etc), on remarque que Baie-Mahault possède néanmoins certains atouts non négligeables.

En effet, la présence de l'un des plus importants marchés agricoles de Guadeloupe (le marché de Gourdeliane), de l'Agro Campus, de la Chambre d'agriculture ou encore la quasi absence de chlordécone dans les terres sont des avantages considérables pour les producteurs locaux. Egalement, la bonne valeur agronomique des sols, la centralité de la zone, le dynamisme économique, la présence d'une unité centrale de production alimentaire et de nombreux restaurants participent à l'attractivité du territoire.

Malgré un accompagnement de la profession par les différentes échelles des pouvoirs publics qui demande à être approfondi, tout autant que le traitement actif de la question de la transmission et de l'installation, l'agriculture à Baie-Mahault demeure un secteur riche en opportunités.

II.2. L'agro transformation locale

L'agro transformation se trouve au cœur d'une large catégorie d'activités regroupées sous la division n°10 « industries alimentaires » de la Nomenclatures d'activités française (NAF), celle-ci déclinée en 35 sous-divisions regroupées en 9 grandes catégories (viande, poisson, fruits & légumes, graisses végétales & animales, produits laitiers, produits amylacés, produits de boulangerie-pâtisserie-pâtes, autres produits, alimentas pour animaux).

Ces différentes catégories regroupées sous l'appellation « industries » comprennent en réalité à la fois les **entreprises de fabrication alimentaire industrielle à gros volumes** et les **petites entreprises de production artisanale ou à faible volume**.

Dans cette enquête, nous avons choisi de nous intéresser à des **petites entreprises** (< 10 salariés) de proximité situées sur le secteur du bourg de Baie-Mahault. Le but était d'étudier la circulation de la production alimentaire locale sur le territoire guadeloupéen, avec si possible un zoom sur la circulation des denrées au sein même du territoire baie-mahaultien. Nous souhaitons ainsi comparer la couverture des besoins par les circuits locaux avec celle des circuits d'importation.

Contenu de l'échantillon

Type d'activité	Effectif
Boulangerie – pâtisserie	3
Boucherie	1

II.2.1. L'agro transformation sur le territoire de Baie-Mahault

Le territoire de Baie-Mahault comprend la zone de Jarry, « poumon économique de la Guadeloupe » regroupant environ 2300 entreprises tous domaines confondus. Les répertoires d'entreprises locales dénombrent environ 400 entreprises dans le domaine de l'agro alimentaire sur Baie-Mahault. Parmi elles, de nombreuses sous-catégories allant de la petite entreprise artisanale à la production de gros volumes industriels.

Le croisement des fichiers en notre possession et des données disponibles nous ont permis d'établir une liste d'environ 250 entreprises dans le domaine de l'agrotransformation sur le territoire. Les activités les plus représentées sont les boulangerie-pâtisserie-biscuiterie (codes 1071, 1072) ainsi que les plats préparés (code 1085).

Au vu du caractère étroit de notre échantillon dans ce secteur, nous présentons les données récoltées sous une forme qualitative plutôt que sous une forme statistique.

II.2.2. Données issues des entretiens avec les agrotransformateurs

Caractéristiques générales des structures rencontrées

Les entreprises interrogées font partie de la catégorie des « très petites entreprises » (**TPE**), elles possèdent en moyenne 5 salariés. L'une d'elle est, à ce titre, affiliée à la Fédération des Très petites entreprises (FTPE).

Elles déclarent **prendre en charge elles-mêmes le développement de leur activité**. L'une d'elles a néanmoins cité la CCI comme interlocuteur sur cette thématique.

Aucune des structures présentées ici ne possède de production labellisée « biologique ».

Toutes possèdent un **point de vente** qui constitue leur **circuit de commercialisation principal**, voire unique.

Approvisionnements en matières premières

Les 4 agro transformateurs que nous avons rencontrés utilisent des produits issus de l'agriculture dans leurs procédés de production alimentaire. Selon leurs activités respectives, ils doivent régulièrement s'approvisionner en :

Produits d'élevage (bœuf, porc, volaille, cabri, œufs)	Autres produits alimentaires (farine, huile, sel, etc.)
Fruits & légumes	Sucre
Coco	Noix diverses

Concernant les **fruits & légumes locaux**, tous déclarent en acheter au moins une partie auprès des **producteurs du territoire** (Baie-Mahault et autres communes de Guadeloupe). Ce qui n'est pas disponible localement est importé par le biais des grossistes fruitiers et maraichers du territoire.

Les producteurs de **viande** sont également sollicités, cependant, le boucher relève une difficulté de plus en plus prégnante relative à l'approvisionnement en viande bovine. Ceci a également été mentionné par certains distributeurs interrogés. La viande de porc, quant à elle est présente en relative quantité sur le territoire, suivie par la viande de volaille. Le siège de la coopérative Cooporg (producteurs de porc) se trouve par ailleurs à Convenance au niveau de la MAROPA.

L'agro transformateur de coco déclare s'approvisionner localement (Guadeloupe) en noix de coco, mais importer les autres noix qu'il utilise dans ses fabrications (cajou, cacahuètes).

La farine de blé pour la transformation en boulangerie est achetée localement chez un revendeur bien implanté en Guadeloupe, mais reste produite à l'extérieur.

Les autres produits tels que huile, sel, etc. relèvent de l'import et sont achetés dans le commerce de gros ou de détail.

Projets, besoins et difficultés rencontrées

Nous avons cherché à connaître les projets de développement portés par les petites entreprises d'agro transformation, les besoins associés à ceux-ci et le type de freins qu'ils rencontrent.

Trois des quatre entreprises rencontrées ont déclaré avoir un **projet d'amélioration de leur espace de vente** qui se traduit soit par un **besoin en équipement** (mécanisation pour production industrielle ou équipement augmenter la capacité de conservation des produits), soit/et par un **projet de rénovation ou d'agrandissement**. Ce besoin représente un investissement rendu difficile par la conjoncture actuelle de hausse du prix des matières premières. L'un des entrepreneurs nous a indiqué à ce sujet : « *on ne peut pas se projeter pour l'instant car tout augmente* », un autre (boulangier) a suggéré de « *subventionner les matières premières* ».

Les autres types de freins qui ont été énumérés sont :

- Les **coupures d'eau**, « *contre-productives car nous avons des obligations en termes d'hygiène* » (boucherie)
- Le **manque de régularité** et parfois d'**abondance** dans la disponibilité des **produits locaux**
- La vétusté du local
- Les délais de paiement des clients

Intérêt pour les marchés publics

L'ensemble des entreprises interrogées ont indiqué avoir un **intérêt pour les marchés publics visant à approvisionner la restauration scolaire** de la ville, à la condition que la démarche ait été planifiée suffisamment à l'avance, dans des quantités en adéquation avec leur capacité de production, et dans le respect des délais de paiement.

II.3. Les distributeurs locaux

Comme indiqué précédemment, l'accent a été porté dans cette enquête sur les circuits de distribution des petites entreprises entre elles (entreprises agricoles, d'agrotransformation et commerces) afin de mesurer la circulation des denrées en dehors des circuits monopolistiques de grande échelle. Nous avons ainsi ciblé les **petits commerces** et **petits supermarchés**.

Cependant, nous avons cherché à enrichir l'enquête avec des données issues du **commerce de gros** et de la **grande distribution** car celle-ci constitue un débouché économique important pour les producteurs locaux. Nous nous sommes également intéressés à la distribution effectuée par les structures associatives de **l'Economie sociale et solidaire (ESS)**.

II.3.1. La distribution de produits issus de l'agriculture locale sur le territoire de Baie-Mahault

Baie-Mahault étant un bassin d'activité économique intense, on retrouve un nombre important de commerces de commerces de détail alimentaires. Nous avons répertorié les effectifs suivants¹ dans 5 catégories de commerces sur la commune :

Code APE	Type de commerce	Effectif sur B-M
4711B	Commerce d'alimentation générale	85
4711C	Supérette	16
4711D	Supermarché	13
4711F	Hypermarché	5
4721Z	Commerce de détail de fruits et légumes	14
TOTAL		133

Ces effectifs ne sont pas exhaustifs car certains commerces sont immatriculés sous des nomenclatures ne correspondant pas ou plus à leur activité actuelle. Par exemple, parmi les distributeurs que nous avons rencontrés et dont l'activité correspond à la vente de détail de fruits et légumes, deux d'entre eux sont identifiés sous la division 1039B (« Transformation et conservation de fruits »), probablement en raison d'une non actualisation des données d'identification.

Les distributeurs de notre échantillon sont répartis de la façon suivante :

Type de commerce	Effectif
Commerce de fruits & légumes	3
Supérette	2
Petit supermarché	3
Hypermarché	1
Magasin de producteurs bios	1
Grossistes en fruits & légumes	2
Economie sociale et solidaire	2
TOTAL	13

A noter que ces entreprises sont situées géographiquement en majorité sur les zones du bourg, pourtours du bourg, Dalciat-Dorville. Seuls les deux grossistes sont situés dans la zone industrielle de Jarry.

Les commerces de détail interrogés sont dans la catégorie TPE-PME en raison du nombre d'employés (moyenne de 5.6), ils possèdent une surface de vente moyenne de 182 m² (fourchette de 10 à 600m²).

II.3.2. Données issues des entretiens avec les distributeurs

Approvisionnements en produits locaux

Nous avons regroupé les pratiques d'approvisionnement déclarées par les 9 distributeurs des catégories « commerce de détail » (hors hyper). Il s'agissait de savoir si les petits distributeurs se fournissent régulièrement chez les producteurs du territoire. Il s'avère que pour la grande majorité, les approvisionnements sont **mixtes**, c'est-à-dire qu'ils **alternent entre produits locaux et produits d'importation** distribués par un grossiste.

¹ Source : www.pple.fr

Il faut noter que le format de structure influe également sur les pratiques d’approvisionnement, notamment le fait qu’une enseigne soit franchisée ou pas. En effet, la réglementation des **commerces franchisés** impose généralement une liste de fournisseurs définie, tandis que les gérants indépendants peuvent s’autoriser une plus grande souplesse dans leurs achats. C’est pour cette raison que l’on peut trouver un produit en rupture de stock dans une enseigne franchisée (car son fournisseur attitré est en rupture), alors même que le produit est disponible en quantité sur le territoire.

Ci-dessous, un tableau des pratiques d’approvisionnement par type de produit disponible en production locale :

Fruits & légumes	Œufs	Viande	Poisson	Agro transformation (biscuits, miel, barquettes fruits, etc)
Dominante Mixte (local-import)	Dominante Local	Dominante import - grossiste	Dominante import - grossiste	Dominante Mixte (local – import)

On constate que certaines pratiques sont récurrentes :

- **Une fourniture mixte** (local-import) **en fruits & légumes**
- **Une bonne couverture du marché local en œufs** : la *Ferme de Dalciat* est majoritairement citée, située sur la commune de Baie-Mahault
- **Un recours majoritaire à l’import pour la viande et les produits de la mer**, malgré l’existence d’une production locale

A noter également que parmi ces distributeurs figure un **magasin de producteurs bios** qui distribue exclusivement des produits issus de l’agriculture et de l’agrotransformation guadeloupéenne.

Label Bio

Les commerces de détail (hors magasins spécialisés) qui vendent des produits bios sont minoritaires. La distribution des fruits et légumes bios s’effectue soit dans les commerces spécialisés, soit dans la moyenne et grande distribution (qui possède une surface dédiée), soit par les groupements de producteurs. Aucun des petits commerces consultés n’a déclaré commercialiser le label, indiquant ne pas avoir « la clientèle pour » ou ne pas avoir de demande sur ce type de produits.

Prix moyen du panier

A l’exception d’un supermarché – possédant la plus grande surface de vente, 600 m² - les commerces estiment le panier moyen de leurs clients à **moins de 20 euros**. Tous indiquent que ce montant est en baisse comparé aux années précédentes.

Attentes des relations avec la collectivité – les organismes publics

A la question des attentes vis à vis des organismes publics et de la collectivité de Baie-Mahault, les réponses des interlocuteurs au sein des commerces ont été les suivantes :

- *Obtenir des aides financières*
- *Voir davantage de rondes de Police municipale*
- *Figurer dans un répertoire local d’entreprises*
- *Avoir un réel partenariat qui génère des retombées économiques*

Les grossistes en fruits & légumes

Les grossistes en fruits & légumes sont environ une dizaine sur le territoire de Baie-Mahault. Ce nombre s'explique par la présence de la zone industrielle de Jarry qui centralise beaucoup d'entreprises et qui possède un port international de marchandise.

Ce sont généralement des TPE ou des PME (moins de 50 salariés).

Ils sont approvisionnés par containers à une fréquence, selon l'entreprise, de 1 à 7 fois par semaine.

Les produits vendus par les grossistes **proviennent majoritairement de l'import** (jusqu'à 85%) en provenance d'Europe (Espagne, Pays-Bas, Belgique) et d'Amérique du Sud. La production locale est également représentée, bien que minoritaire.

L'explication de ce ratio est due à **l'insuffisance de la production locale** en volume de marchandise à couvrir la demande, pour plusieurs raisons, notamment les aléas climatiques qui provoquent une instabilité de la disponibilité des produits. Pourtant, comme évoqué par un professionnel, « *les produits locaux ont la préférence du public* ».

Les grossistes en fruits et légumes possèdent une clientèle très large, allant des **supermarchés** aux **primeurs**, en passant par les **restaurateurs**, les **agrotransformateurs**, **l'hôtellerie**, la **restauration hospitalière** et même les **revendeurs**...du marché de Gourdeliane.

La plus forte demande concerne les produits suivants :

Pomme de terre	Carottes	Oignons
Poireaux	Choux	Oranges
Pommes	Citrons	Raison
Céleri		

La production issue de l'agriculture biologique n'est pas représentée chez les grossistes interrogés ici.

II.4. Les consommateurs

II.4.1. Résultats du questionnaire en ligne

Pour la cible « consommateurs », un questionnaire a été publié en ligne via l'application Office Forms. Il était accessible de septembre à décembre de l'année 2023 par QR code ou par lien cliquable.

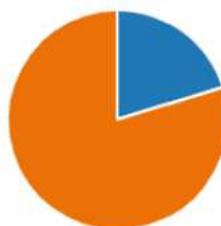
Le questionnaire a obtenu 84 réponses aux 21 questions qui étaient posées. Celles-ci concernaient :

- **Les caractéristiques** d'âge, le sexe, le lieu de résidence, de profession des répondants
- **Les habitudes d'achats alimentaires**
- **Les habitudes de consommation**
- **Les freins / opportunités** à la consommation de produits locaux

Les réponses à ce questionnaire sont reportées sur les pages suivantes.

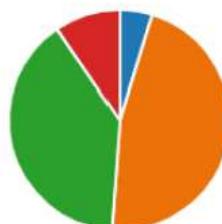
1. Vous êtes ?

	Un homme	17
	Une femme	67



2. Dans quelle tranche d'âge êtes-vous ?

	18-24 ans	4
	25-45 ans	39
	45-60 ans	33
	+ de 60 ans	8



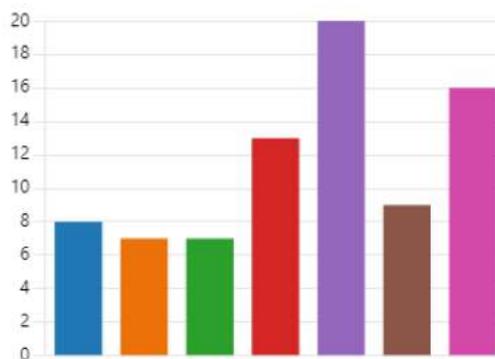
3. Résidez-vous OU travaillez-vous à Baie-Mahault ?

	Oui	78
	Non	3



4. Si oui, dans quelle section ?

	Calvaire - Bragelogne	8
	Convenance - Plaisance	7
	Wonche	7
	Belcourt - Destrellan	13
	Jarry - La Jaille - Moudong	20
	Le bourg - Trioncelle	9
	Autre	16



5. Si non, quelle est votre commune de résidence ?

ID ↑	Nom	Réponses
1	anonymous	Les Abymes
2	anonymous	Lamentin
3	anonymous	Baie-Mahault
4	anonymous	Baie-mahault
5	anonymous	Les Abyme
6	anonymous	LAMENTIN
7	anonymous	Fond sarail
8	anonymous	Lamentin
9	anonymous	Baie Mahault

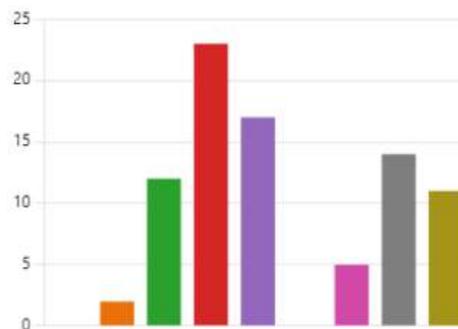
6. Vous vivez ?

● Seul(e)	9
● A deux	16
● En famille avec 1 à 3 enfants	49
● En famille avec 4 enfants et +	4
● Autre	6



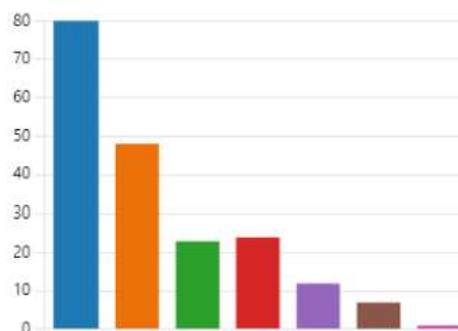
7. Quelle est votre profession ?

● Agriculteur(trice)	0
● Artisan, commerçant(e), chef(fe)...	2
● Cadre supérieur, profession libé...	12
● Technicien, cadre moyen, infirmi...	23
● Employé administratif, employé ...	17
● Ouvrier, ouvrier agricole, manœ...	0
● Retraité	5
● Sans activité professionnelle	14
● Autre	11

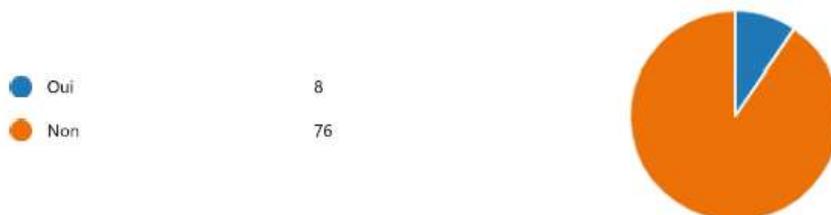


8. Où faites-vous vos courses ?

● Grande surface	80
● Epicerie / primeur	48
● Magasin bio	23
● Marché agricole	24
● Magasin de producteurs	12
● Vente à la ferme	7
● Autre	1



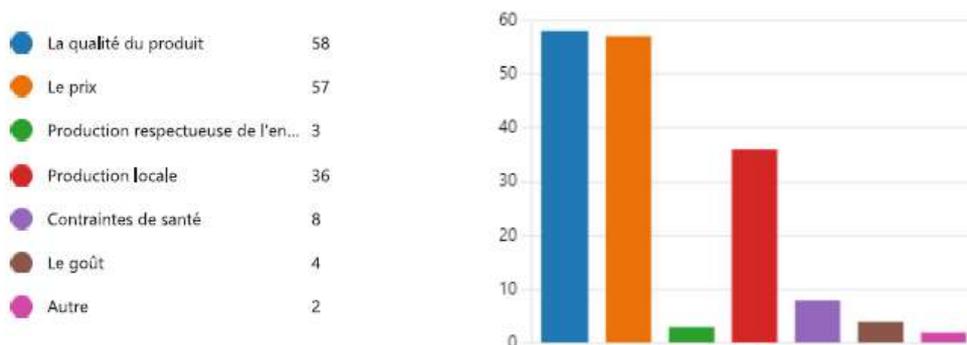
9. Pratiquez-vous les achats groupés avec des personnes de votre entourage ?



10. Si oui, avec qui vous regroupez-vous pour acheter ?

ID ↑	Nom	Réponses
1	anonymous	Mère
2	anonymous	Ma fille
3	anonymous	Mon plus grand fils
4	anonymous	Ma mère ou mon père
5	anonymous	Ma soeur, ma famille...
6	anonymous	Pourquoi pas
7	anonymous	Mon compagnon
8	anonymous	Ma fille
9	anonymous	Voisins
10	anonymous	Enfant frère et soeur

11. Quels sont vos principaux critères de choix des produits pendant vos courses ?

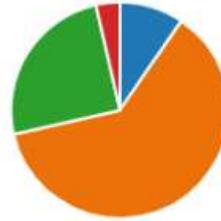


12. Quel budget consacrez-vous à l'alimentation par semaine ?



13. Dans l'ensemble, comment évaluez-vous vos habitudes alimentaires ?

● Mauvaises	8
● Raisonables	52
● Bonnes	21
● Excellentes	3



14. Consommez-vous des produits locaux ?

● Oui	82
● Non	2



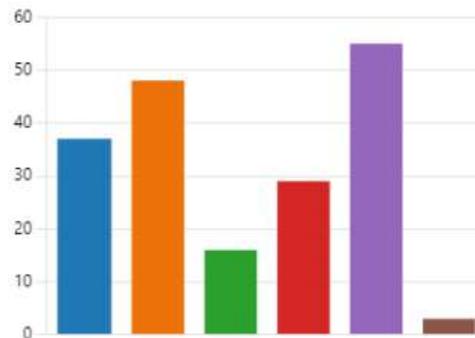
15. A quelle fréquence ?

● Moins d'1 fois par mois	8
● 1 à 5 fois par mois	18
● 1 fois par semaine	17
● Plusieurs fois par semaine	38
● Chaque jour	3



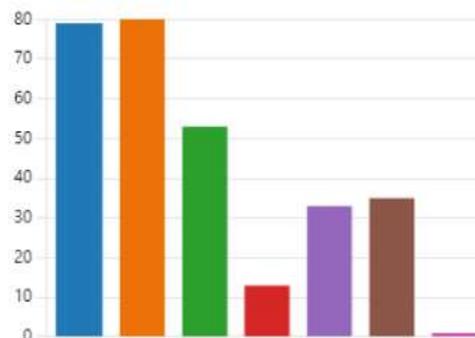
16. Que recherchez-vous dans un produit local ?

● Qualité supérieure	37
● Meilleur goût	48
● Mode de production respectueux	16
● Confiance en le producteur	29
● Faire vivre l'économie locale	55
● Autre	3



17. Quel(s) type(s) de produits locaux consommez-vous ?

● Fruits	79
● Légumes	80
● Viande	53
● Céréales, pois	13
● Produits agro transformés (pâtis...	33
● Boisson	35
● Autre	1



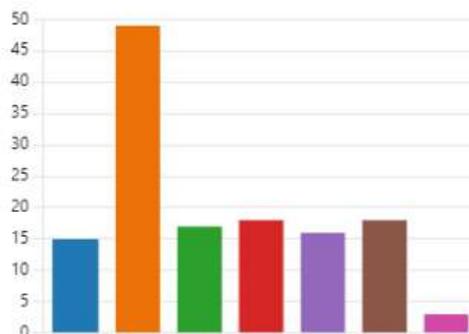
18. Etes-vous prêt à payer plus cher pour un produit local ?

● Oui	45
● Non	39



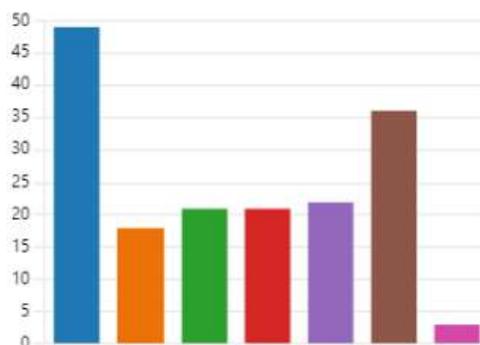
19. Quels sont les freins à votre consommation régulière de produits locaux ?

● Pas de frein	15
● Produits trop chers	49
● Points de vente trop éloignés de...	17
● Cela me demande plus de temp...	18
● Je ne sais pas où trouver les pro...	16
● J'ai des doutes sur la qualité des...	18
● Autre	3



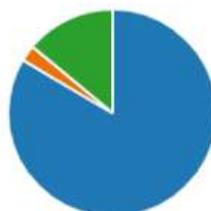
20. Quels moyens de distribution pourraient vous encourager à consommer plus souvent des produits locaux ?

● Un magasin de producteurs à pr...	49
● La possibilité de passer comma...	18
● Passage de voiturette ambulat...	21
● Point de distribution hebdomad...	21
● Abonnement à des paniers heb...	22
● Un marché de producteurs anim...	36
● Autre	3



21. Souhaiteriez-vous qu'un marché agricole soit implanté dans le bourg de Baie-Mahault ?

● Oui	66
● Non	2
● Sans opinion	11



II.4.2. Interprétation des résultats

Caractéristiques des répondants

Les répondants au questionnaire ont été principalement des **femmes** (à 80%) de la tranche **25 à 60 ans**. Etant donné que le questionnaire ciblait les usagers de Baie-Mahault, les voies de diffusion ont été les réseaux sociaux de la ville ainsi qu'un affichage papier dans certains bâtiments communaux. De façon très attendue, les répondants se sont révélés être **résidents ou travailleurs à Baie-Mahault** (à 96%).

Les personnes interrogées proviennent majoritairement de **foyers avec 1 à 3 enfants** (58%). Une proportion de 19% a indiqué être à 2 dans le foyer, les autres vivent soit seul (11%), soit en famille de plus de 4 enfants.

Le groupe de professions le plus représenté est celui des « technicien, cadre moyen, enseignants » avec 27% des répondants, suivi des « employés administratifs ou de commerce ». Les « artisans, commerçants » et les retraités ont été les moins représentés dans l'échantillon (7 au total). Les personnes sans activité professionnelle étaient au nombre de 14 (soit 17%).

Les habitudes de consommation

La **grande surface alimentaire** est très largement le lieu d'approvisionnement le plus utilisé par les répondants à ce questionnaire, avec un taux de fréquentation de 95%. Viennent ensuite les **épiceries** et les **primeurs** qui sont fréquentées par 48% de la cohorte. La vente à la ferme ne concerne que 8% des personnes interrogées, et le magasin de producteurs 14%. Les magasins bios et les marchés agricoles attirent quant à eux chacun 28% des répondants.

90% des personnes déclarent ne pas réaliser d'achats groupés (donc réalisent des achats individuels, pour leur propre foyer).

Les deux principaux critères de choix des produits qui apparaissent de façon équivalente dans cette enquête sont **la qualité** et **le prix**. En troisième position intervient le caractère « **production locale** » avec un nombre significatif de réponses. Les critères « santé », « goût », « respect de l'environnement » sont obtenus des taux résiduels.

Concernant le budget hebdomadaire dédié à l'alimentation, la plus grosse proportion des répondants (39%) déclarent y consacrer **de 50 à 100€**.

Les habitudes alimentaires

62% des répondants ont évalué leurs habitudes alimentaires « **raisonnables** », plutôt qu'« excellentes » (4%), « bonnes » (25%) ou « mauvaises » (10%).

La quasi-totalité du groupe (98%) déclare **consommer des produits locaux**. Parmi eux, presque la moitié (45%) déclare cette consommation fréquente à hauteur de **plusieurs fois par semaine**. 41% indique en consommer entre 1 fois par mois à 1 fois par semaine. Une minorité de 4% dit en consommer de façon quotidienne.

Les « produits locaux » consommés sont essentiellement **des fruits et des légumes**. Viennent ensuite en moindre proportion la viande, les boissons ainsi que les produits agro transformés, et enfin les céréales et pois.

Les moteurs de cette consommation sont tout d'abord la **volonté de soutenir l'économie locale** (pour 65% des répondants), puis la recherche de goût et de qualité du produit. En dernier

lieu viennent la question de la relation de confiance avec le producteur ou la durabilité du mode de production.

Les freins / opportunités à la consommation de produits locaux

54% des répondants sont prêts à payer plus cher pour un produit local, contre 46% qui ne le sont pas. Il ne s'agit donc pas d'une tendance franche, ce qui signifie que **la question du prix des produits locaux reste prégnante**.

Cela se confirme avec la question suivante qui identifie de façon très claire le premier frein à la consommation de produits locaux par « **produits trop chers** ».

Parmi les leviers d'incitation à la consommation de fruits et légumes locaux, les répondants ont identifié principalement la **proximité du distributeur**, soit par la présence d'un « **magasin de producteur** », soit d'un « **marché de producteurs animé** ».

Pour confirmer cette tendance sur la question de l'implantation d'un marché, 84% des répondants se sont dits **favorables à un marché agricole à proximité du bourg de Baie-Mahault**.

II.5. Focus sur la restauration scolaire durable de la ville de Baie-Mahault

Les informations suivantes sont issues du diagnostic de la restauration scolaire produit par Mme Sylvie COGNON, Responsable du service de la restauration collective durable, en octobre 2022.

Structuration de la restauration scolaire durable

La restauration scolaire au sein de la commune de Baie-Mahault s'opère en **gestion directe** à l'aide d'un établissement central de production des repas. Des livraisons sont ensuite effectuées en direction des **12 restaurants scolaires** du territoire.



Figure 26. Organigramme structurel de la restauration collective à Baie-Mahault

• Ecoles maternelles	:	8
• Ecoles élémentaires	:	7
• Restaurants satellites	:	12
• Production de repas quotidien	:	2 254
• Pourcentage d'élèves à la cantine	:	83,05 % convives
• Personnel (UCPA)	:	27 agents
• Personnel (restaurants scolaires)	:	92 agents
• Personnel encadrant la pause méridienne	:	156 animateurs

L'Unité Centrale de production alimentaire (UCPA) est l'outil de production des repas. Dotée de 7 zones distinctes, conformes aux principes de l'HACCP, elle produit actuellement environ 2300 repas par jour. Sa capacité maximale est de 3500 repas par jour en liaison chaude, et 1000 en liaison froide.

Chaque restaurant satellite est doté de son propre mobilier pour la réception des convives, dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire, et d'un équipement dédié au « **self-service** », permettant de favoriser l'autonomie des enfants.

Moyens humains et formation

L'UCPA emploie 28 agents permanents, dont la **moyenne d'âge est de 48 ans**, avec une proportion majoritaire de personnes âgées de plus de 50 ans. Le renouvellement de cette équipe sera donc à prendre en compte dans le cadre de l'évolution du projet Cantine Durable.

Le service au sein des restaurants scolaires ainsi que l'encadrement de la pause méridienne emploient 72 agents permanents et 156 animateurs (2022) issus des 5 associations prestataires de la ville.

Il faut noter que projet de Cantine durable a été accueilli avec une certaine réserve de la part du personnel de la restauration, ce qui n'a pas favorisé la fluidité dans la mise en place des actions prévues. Un mouvement social a par ailleurs eu lieu au sein de ce service durant l'année scolaire 2021/2022.

Suite à cela, un **plan de formation** a été mis en place à destination des agents en 2022, décliné sur les thématiques suivantes :

- Cellule d'écoute
- Action de cohésion de groupe « les théâtres des « Je »
- Hygiène alimentaire
- Logiciel de gestion de la cantine
- Concevoir un menu végétarien
- Concevoir un plan de diversification des protéines
- Limiter le gaspillage alimentaire

Composition des repas

Conformément aux recommandations formulées par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN), les repas sont élaborés sur des fréquences de 20 jours consécutifs, à partir de 4 à 5 composantes réparties comme suit :

- Les légumes, 1 fois par semaine
- Les féculents, 3 fois par semaine
- La viande, 2 fois par semaine
- Le poisson, 1 fois par semaine
- Repas végétarien, 1 fois par semaine

La composition de l'offre est discutée et validée dans la « **Commission menu** », composée de l'équipe de direction de l'UCPA, une diététicienne, des élus délégués à l'Education, des agents responsables de restaurants scolaires, des parents d'élèves. La commission se réunit une fois par trimestre.

Certains **plats locaux** ont été introduits dans les menus comme la soupe a congo ou le riz- pois d'angole et ragoût de porc à l'occasion des fêtes de fin d'année. Globalement, cependant, les **aliments de 1^{ère} gamme (produits frais et bruts) ne représentent que 26%** de l'ensemble des denrées utilisées en production, et les **produits « locaux » seulement 10%**.

Application de la loi EGalim

Conformément aux dispositions de la loi, l'approvisionnement de la cantine doit atteindre les seuils de 20% de produits de qualité et durables (labels EGalim) dont 5% de produits bios.

Afin d'atteindre ces objectifs, la commande publique de denrées alimentaires a intégré les lots suivants :

Intitulé des lots	Nb de denrées par lot
Lot n° 28 : Produits végétariens congelés et surgelés	4
Lot n° 29 : Produits terreux biologiques en circuits courts	10
Lot n° 30 : Fruits et légumes biologiques	10
Lot n° 31 : Produits secs et boitages biologiques	11
Lot n° 32 : Produits frais et surgelés biologiques	4

Tableau 18. Allotissement relatif à la procédure de marché Fourniture de denrées alimentaires (2022-2025)

Cependant, le premier appel d'offre ouvert en 2022 sur ces lots s'est avéré infructueux (aucune réponse reçue). Une relance a été effectuée en 2024, qui a obtenu une candidature.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

La collectivité s'est fixée comme objectif de **limiter de 50% le gaspillage alimentaire** au sein des restaurants scolaires ainsi que de mettre en place un processus de recyclage des bio déchets comme l'impose loi AGECE.

A cet effet, une campagne de pesées a été menée en juin 2022 dans le restaurant de l'école élémentaire de La Jaille. Les résultats (détaillés dans le document joint au dossier « *diagnostic_élémentaire_jaille* ») ont indiqué un gaspillage moyen d'**environ 46 grammes par repas** et de 31 kg pour la totalité du service.

Par la suite, en 2024, le système de pesée a été généralisé grâce à **l'introduction de matériel de tri au sein des restaurants scolaires**. Les agents remplissent de façon journalière **un tableau de bord détaillé des pesées du gaspillage** à la fin de chaque service.

Egalement, un prestataire a été missionné pour procéder à la **collecte des bio déchets** dans un but de valorisation. La collecte s'effectue à hauteur de 2 fois par semaine en période scolaire.

CONCLUSION DU DIAGNOSTIC

L'agriculture à Baie-Mahault demeure un secteur porteur d'opportunités malgré les évolutions des dernières décennies et les difficultés rencontrées. En effet, la richesse de la terre, le climat, les débouchés nombreux, la position centrale du territoire en font un réservoir de richesses et de potentiel économique pour la commune.

De grands chantiers comme le renouvellement de la main d'œuvre agricole, la mise à disposition du foncier présent en quantité mais inaccessible pour des raisons administratives, le développement des points de vente de proximité et de la production maraîchère devront être mis en œuvre dès maintenant et pour les années à venir.

Le secteur de l'agro transformation, en raison de la proximité du port industriel et du bassin de consommation possède de nombreux atouts également.

La distribution de produits alimentaires et issus de l'agriculture est dynamique et concurrentielle sur le secteur de Baie-Mahault en raison de la présence des zones commerciales et industrielles. Si les grandes surfaces gardent un monopole, les petites et moyennes surfaces alimentaires possèdent quant à elles l'atout de la proximité que les consommateurs apprécient, notamment avec l'augmentation des prix du carburant.

Les primeurs et autres revendeurs de bord de route ont également leur clientèle en particulier dans les zones rurales.

La vente en gros est très prisée des professionnels de l'alimentation qui voient en elle une facilité d'approvisionnement, évitant de devoir multiplier les fournisseurs et les points de collecte. Les grossistes déplorent la disponibilité trop restreinte des produits locaux et confient recourir à l'import de fruits et légumes afin de répondre à la demande de leurs clients commerçants, restaurateurs ou encore collectivités. Cependant, il faut noter que les producteurs locaux sont fournisseurs des grossistes jusqu'à 40% des produits vendus, selon disponibilité.

Du côté des consommateurs, on note que les fruits et légumes locaux sont présents de façon récurrente dans l'alimentation. La conjoncture économique ayant occasionné une baisse du pouvoir d'achat, de nombreuses personnes déplorent ne pouvoir en consommer davantage. Ils se disent par ailleurs favorables à une présence plus importante de points de vente à proximité de leur domicile.

La lecture de ces données donne ainsi à voir une situation non dépourvue de contraintes et de défis à relever mais qui réunit cependant un certain nombre de facteurs favorables au développement d'une économie agricole dynamique. La demande du consommateur et du distributeur est présente, de même que les porteurs de projets, comme en témoignent les demandes d'installations reçues par la municipalité ou les partenaires du secteur.

Il appartient donc aux acteurs en présence de proposer une gouvernance pertinente pour la prise en charge des problématiques prioritaires que sont la transmission et l'installation en agriculture, la baisse du pouvoir d'achat des ménages, la non disponibilité du foncier agricole, la vulnérabilité des productions locales.

Elaboration des guides d'entretien pour le diagnostic du système agricole et alimentaire de la Ville de Baie-Mahault
Données à rechercher en fonction des objectifs identifiés de la commande de diagnostic

CIBLES	OBJECTIF 1 Etat des lieux des circuits alimentaires existants	OBJECTIF 2 Meilleure connaissance du territoire	OBJECTIF 3 Favoriser l'interconnexion entre acteurs du SAA	INDICATEURS
AGRICULTEURS, ELEVEURS	A qui vendent / distribuent-ils ? (différents circuits) Critère de choix des circuits Quels circuits à développer, pourquoi ? Difficultés rencontrées dans la distribution Quels circuits ponctuels / stables ? IMP : oui-non-pourquoi ? Calendrier de production	Que produisent-ils ? A quelle fréquence ? Pourquoi ? Choix de culture Famille d'agriculteurs ? Transmission ? Difficultés rencontrées exercice métier agri Accès eau Approvisionnement en intrants Mécanisation ? Quels projet de dévpt ? Peuvent-ils transformer pour la RC ? De quoi ont-ils besoin ?	Sont-ils en groupement, pourquoi ? Fonctionnent-ils avec d'autres agriculteurs ? Dans quelle activité ? Qui fournit appui technique ? En ont-ils besoin ? Quelles sont les demandes en tension de la part du consommateur / client ? Agriculteur / agro trans fonctionnent-ils ensemble ? Quelle contribution pour les nouvelles générations ? Cmt peuvent-ils aider à la transmission ?	-Eventail de produits -Quantités approx. -Fournisseurs des grossistes/GMS -Services non pourvus -CA principaux /secondaires -Nb fournisseurs cantine/ RC
AGRO TRANSFORMATEURS	A qui revendent-ils ? Qui leur dépose des produits ? Quels types de produits commercialisent-ils ? Labels ou pas ? Qui sont leurs concurrents ? Qui / qu'est-ce qui pénalise leur CA ? Quels projets de développement ?	Avec quel profil d'agriculteurs travaillent-ils ? Caractéristiques communes Avec qui refusent-ils de travailler ? Pourquoi ? Comment être + rentable / efficace ? Quels marchés voudraient-ils conquérir ? Que manque-t-il à leur expansion / dévpt ?	Fonctionnent-ils avec d'autres SICA / OP ? Pourquoi ? Ont-ils assez d'adhérents ? Comment en avoir + ? Quels services sont demandés par les acteurs ? Les fournissent-ils ? Pourquoi ?	-Nb adhérents/ an -Variété des hausses /baisse par produit -Nb de structures, type -Nouveaux services proposés
STRUCTURES COLLECTIVES AGRICOLES	Qui les fournit ? Types de fournisseurs ? Critères pour choix des fournisseurs ?	Type de clientèle ? Répartition du CA par type de client	Communication / marketing : quels canaux ? Mutualisation avec d'autres entreprises ? Oui-non pourquoi ?	-Volumes vendus /an /produit -Demande en hausse /en baisse -Liste produits importés mais produits localement -Ration import VS production locale -Pays importateur /produit /%
GROSSISTES, GMS, PRIMEURS	Quels fournisseurs par type de produits ? Type de clientèle ? Type de cuisine ? Fourchette prix de vente ? Quel politique de vente ?	Critères de choix des fournisseurs Critères éthiques / environnementaux Impact sur prix des plats ? Retours clientèle ? Demande spécifique ? Projet de dévpt ?	Fonctionne en groupement / mutualisation ? Communication / marketing : quels canaux ?	-Ratio produits locaux / import -Principaux produits locaux utilisés
RESTAURANTS, RC	Où achètent-ils / par type de produit ? Selon quels critères ? Qu'est-ce qui peut faire changer leurs habitudes d'achat ?	Pourquoi achètent-ils à un endroit plutôt qu'un autre ? Critères : prix / proximité / qualité / ... Quels produits aimeraient-ils trouver moins cher / + local / meilleure qualité ?	Influencés par quoi / qui dans leurs achats ? Se regroupent-ils pour faire des achats ? Avec qui et dans quel intérêt commun ? Partagent-ils des produits ?	-Principaux produits locaux consommés -Préférence, pourquoi
CONSUMMATEURS		En quoi aident-ils l'activité agricole ? Quels services proposent-ils ? Quelles caractéristiques SAA relèvent-ils ? Quels points de tension ?	Comment contribuent-ils à fédérer le secteur ?	-Nb d'adhérents -Nb d'événements /an, de quel type -Nb de collaboration avec collectivité ou groupement, type
EXPERTS, ASSOCIATIONS		Subventionnent-ils ? Qui / quoi , sur quels critères ? Pour quels résultats ? Quels constats font-ils du travail mené ? Quels axes de développement leur semblent prioritaires ? Dans quoi rencontrent-ils des difficultés ?	Avec quels partenaires ? Quels partenaires identifiés pour future collaboration, pourquoi ?	-Nb de convention partenariales en cours
ACTEURS INSTITUTIONNELS	Sur quelle partie de la chaîne alimentaire interviennent-ils ? De quelle façon ?			