



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GUADELOUPE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Basse-Terre, le 1^{er} juillet 2021

FRANCE RELANCE

11 projets lauréats de l'appel à projets

« Projets alimentaires territoriaux – Systèmes alimentaires territoriaux » en Guadeloupe

Le 23 mars dernier, la direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) de Guadeloupe lançait un appel à projets dans le cadre du plan FRANCE RELANCE, pour encourager des projets territoriaux structurants pour le système alimentaire guadeloupéen.

L'appel à projet visait à accompagner :

- d'une part, des Projets Alimentaires Territoriaux, ou « PAT », qui correspondent à des démarches collectives, intégrées, labellisées selon un cahier des charges national, généralement portées par les communes ou les communautés de communes ;
- d'autre part, le développement de projets structurants pour le système alimentaire d'un territoire donné, sans entrer pour autant dans le cadre d'un PAT.

Un **budget de 1 350 000 €** est alloué par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation **pour la mise en œuvre de tels projets en Guadeloupe**. Les dossiers sélectionnés, présentés ci-après, illustrent la diversité et la portée de ces projets.

Le comité de sélection, réuni fin juin, a distingué **11 dossiers parmi 21 projets déposés**. Alexandre Rochatte, préfet de la région Guadeloupe et Sylvain Vedel, directeur de la DAAF de Guadeloupe, remercient les participants et félicitent les lauréats.

Ce communiqué de presse comporte 2 pages d'Annexes des projets retenus



Emergence de PAT

1. Emergence du PAT de la Communauté d'Agglomération Grand-Sud Caraïbe

La CAGSC s'engage dans la réalisation d'un diagnostic territorial partagé de son système alimentaire et entend préparer, dans la concertation, un document d'orientation stratégique en matière d'alimentation. L'une des actions phares sera la transformation du marché intercommunal en un tiers-lieu, laboratoire de mise en valeur du patrimoine alimentaire du Sud Basse-Terre : « la fabrique à locavores ».

2. Commune de Port Louis : « Agri-réseau, Agri-restau », la fraîcheur paysanne à portée de main

Le projet de Port-Louis vise à structurer un réseau de restaurants engagés en faveur d'un approvisionnement de qualité, en circuits courts, distingués par un label. La démarche s'appuie sur des partenariats noués pendant le confinement entre agriculteurs, pêcheurs, restaurateurs et traiteurs, qu'elle souhaite faire fructifier pour valoriser l'attractivité touristique de la commune. Ce projet est complémentaire de celui de la CANGT, dont Port-Louis est membre, qui s'adresse à la restauration collective.

3. Caisse des écoles de la Ville des Abymes : Zabim Bon Manjé Lokal

Le projet s'inscrit dans l'émergence du PAT de la ville des Abymes, centré sur la restauration scolaire. Il s'articule autour de trois actions : (1) une étude pour la décentralisation des cuisines, visant à favoriser la proximité entre cuisiniers et élèves ; (2) la lutte contre le gaspillage alimentaire dans cinq réfectoires ; (3) l'éducation nutritionnelle et alimentaire. L'objectif est de tendre vers une qualité alimentaire saine et durable, valorisant les produits locaux.

Actions s'inscrivant dans le cadre de PAT déjà labellisés

4. Communauté d'agglomérations Cap Excellence : Programme d'éducation alimentaire 2021

Le PAT de Cap Excellence, « CAPVORE », a été lauréat d'un appel à projet national début 2021. L'action financée ici concerne le Programme d'éducation alimentaire à conduire dans ce cadre en 2021. Celui-ci comporte quatre actions principales : (1) Jardins d'excellence (promotion du jardin créole) ; (2) Bébé locavore (test d'un nouveau produit bio pour les bébés) ; (3) Manje a toupiti (ateliers pour jeunes parents) ; (4) Cuisinons nos produits locaux, an nou fe mange lokal (module pour la population).

5. Commune de Baie-Mahault : Classes du goût

Le PAT de Baie-Mahault, BIO'MAHO, a été lauréat d'un appel à projet national début 2021. L'action financée ici concerne la mise en place de classes du goût dans les écoles : formation du personnel, puis déploiement des classes auprès des élèves.

6. Caisse des écoles de Morne-à-l'Eau : De la cantine au restaurant scolaire durable et local

Le PAT de Morne-à-l'Eau devrait être labellisé prochainement. L'action financée ici vise à développer les actions menées par la Caisse des écoles, tendant vers une restauration scolaire locale et durable : (1) pérennisation des actions d'éducation à l'alimentation durable via la formation d'un formateur ; (2) formation des cuisiniers et acquisition de vaisselle « restaurant » ; (3) réalisation d'un documentaire avec les acteurs du territoire ; (4) étude de faisabilité de la création d'une régie agricole municipale ; (5) création d'un réseau d'essaimage à destination des collectivités de Guadeloupe qui souhaitent rendre leurs cantines durables.



PRÉFET DE LA RÉGION GUADELOUPE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

7. Association DJAM : Les Classes du goût durables

S'inscrivant dans le cadre du PAT de la CANGT, Partage LIZIN SANTRAL, labellisé depuis 2020, les classes du goût visent notamment à sensibiliser les élèves à l'importance des signaux sensoriels dans la régulation de la prise alimentaire, ou encore à étudier les stratégies commerciales utilisées pour augmenter l'appétence d'un aliment (ajout d'arôme, exhausteurs de goût dans les aliments industriels, ajouts de sucre ou de sel).

8. Chambre d'Agriculture : accompagner les agriculteurs de la CANGT

S'inscrivant dans le cadre du PAT de la CANGT, Partage LIZIN SANTRAL, labellisé depuis 2020, la Chambre d'agriculture se propose d'accompagner les agriculteurs pour mieux répondre aux besoins d'approvisionnement de l'atelier d'agro-transformation LIZIN SANTRAL en produits végétaux (régularité, qualité, disponibilité). Deux niveaux d'intervention sont prévus : l'appui technique et administratif de proximité à l'échelle de l'exploitation et l'animation de structures collectives (objectifs de production structurés, plannings, etc.).

Actions structurantes hors PAT

9. SAS Pawoka : TI PO PEYI

Le concept TI PO PEYI vise à accompagner la diversification alimentaire des bébés de 0 à 3 ans avec des produits locaux. France Relance financera une unité de production agroalimentaire spécialisée dans les aliments infantiles. Les premiers produits seront des petits pots bios, de saisons, aux saveurs tropicales et originales, destinés aux bébés de 4 à 24 mois.

10. MYDITEC : traçabilité dans les filières agricoles

Les sociétés MYDITEC et ALL MOL TECHNOLOGY proposent un projet pilote d'utilisation de la technologie de blockchain pour assurer la traçabilité dans une filière agricole. La finalité est la mise en place de labellisations territoriales garantissant l'origine et la qualité des produits. Le projet comporte une étude de la faisabilité sur un cas concret, la mise en place des solutions techniques adaptées à ce cas, puis la rédaction d'une feuille de route pour le déploiement à plus grande échelle des solutions techniques de traçabilité au sein des filières.

11. Iguafilhor : Vers une marque collective pour les fruits et légumes frais de Guadeloupe

La mise en place d'une marque collective permettra au consommateur, où qu'il soit, d'accéder à des fruits et légumes locaux sains et tracés, les exigences de la marque permettant d'exclure les risques liés à l'emploi de produits phytosanitaires et à la chlordécone. Engagés en février 2021 en partenariat avec les acteurs de la filière et les consommateurs, les travaux se déploieront progressivement. Ce projet, qui répond à un très fort besoin sur le territoire guadeloupéen, s'inscrit dans le cadre du Plan Chlordécone 4 (2021/2027).

Contact presse

Didier-Laurent AUBERT
[0690 75 28 88](tel:0690752888)