INTERVIG
Interprofession Elevage de Guyane

n°6

LE LAYON

LE BULLETIN D'INFORMATION DE L'INTERPROFESSION ÉLEVAGE DE GUYANE

Agenda

3 mai : Réunion de concertation sur l'encadrement technique (DAAF)

23 mai : Commission locale foncière, Mana

24 mai : Conseil d'Administration de la fédération des distributeurs alimentaires de Guyane (FEDAG)

29 mai : Conseil d'Administration de la Fédération des Commerçants d'Appro de Guyane (FEDAPRO)

29 mai : Réunion en DAAF des bénéficiaires du RSA aliment de Guyane

31 mai : AG de l'association des bouchers (2BTCG)

12 juin : COSDA plénier en DAAF

12 au 15 juin : Mission en Guyane du président et du Directeur de l'ODEADOM

Le chiffre du mois

57, c'est le nombre de kg de viandes **consommées en moyenne par habitant** en Guyane en 2017 (+1,4% par rapport à 2016). La **consommation de viandes** reste inférieure de près d'un tiers par rapport à la moyenne hexagonale **(86 Kg/habitants).**

En Guyane, **les viandes de volailles** sont très fortement consommées avec **37 kg/hab./an,** puis vient **le porc (10 kg)** et **le bœuf (9 kg).**

En 2017, les parts de marché des viandes locales ont légèrement reculé en porcs (15%,-4%) et en bovins (21%,-1%), principalement au profit d'importations de viandes fraîches.

Données, analyses et statistiques disponibles sur www.intervig.org

Le mot interprofessionnel

Bruno PAPADI,

Gestionnaire de la cuisine centrale de Rémire Montjoly

D'où vous vient cette volonté de proposer des repas élaborés à base de produits locaux ?

La Guyane est riche de produits qui font partie de sa culture gastronomique. Eduquer le palais des enfants guyanais à ces saveurs dès le plus jeune âge est essentiel. Cela permet d'une part de créer de la richesse localement, mais également de faire découvrir des produits de qualité à nos jeunes et, peut-être, susciter des vocations de cuisiniers, d'agriculteurs, d'agro-transformateurs… En définitive c'est l'objectif du système éducatif, y compris à la cantine.

Pour vous, quels sont les leviers à activer pour avoir davantage de produits locaux en restauration collective ?

Il faut avoir des filières structurées de A à Z, c'est-à-dire du producteur jusqu'à l'assiette. Cela passera, par exemple, par un atelier de première transformation pour les produits végétaux, l'établissement d'un cahier des charges pour la livraison des viandes locales, ou encore des modalités de règlement adaptées aux contraintes économiques des producteurs. En définitive, il s'agit d'un élan guyanais de développement local tant politique que social qui nécessite des investissements initiaux pour permettre à moyen terme d'apporter une qualité d'alimentation à nos enfants et de pérenniser le développement de nos filières agricoles.
Si l'on prend en considération la qualité et la traçabilité, les produits locaux présentent un rapport qualité-prix très intéressant au regard des importations congelées qui sont livrées dans nos établissements de restauration collective.

Les premières Rencontres Interprofessionnelles de Guyane sur la Restauration Hors Foyer qui se sont tenues le 26 avril ont entériné la création d'un groupe opérationnel. Qu'en attendez-vous ?

Ces rencontres ont été l'occasion de rassembler les professionnels de la restauration, des filières agricoles et les décideurs locaux (CTG, AMG, mairies, SGAR, DAAF…). J'ai apprécié la qualité des échanges entre les différents acteurs. Pour moi, la mission de ce GO est claire : lister l'ensemble des freins existants et proposer des mesures opérationnelles pour avoir demain davantage de produits guyanais dans les assiettes. Une présentation d'un plan d'actions est à prévoir dans un an lors de la 2ème édition des rencontres interprofessionnelles.

… les premières Rencontres Interprofessionnelles sur la restauration hors foyer de Guyane

David RICHE, Président de l'AMG : *« manger local constitue pour le secteur agricole le défi de demain, notamment en raison de la composante éducative de l'alimentation ».*

Philippe LOOS, SGAR : *« Au vu de la richesse des débats de cet après-midi, ces rencontres étaient très utiles et je dirai même nécessaires pour être plus performants demain sur le triptyque « prix – volumes – délais de paiement ». Je soutiens l'initiative d'un prochain groupe de travail pour avancer sur ces trois points. »*

En partenariat avec la Collectivité Territoriale et l'Association des Maires de Guyane, l'APIFIVEG et INTERVIG ont organisé le 26 avril dernier une rencontre professionnelle à laquelle une cinquantaine d'acteurs locaux de la Restauration Hors Foyer (RHF) a répondu présent. La RHF rassemble sous un même nom la **restauration collective** (cantines, hôpitaux,…) et la **restauration commerciale** (restaurants privés, fast food, traiteurs,…).

En Guyane, entre 25 et 30 millions de repas sont servis annuellement, représentant un chiffre d'affaire de l'ordre de 250 M€ pour un volume d'environ 2.300 tonnes de viandes. En volailles, l'équivalent de 12.000 volailles sont destinées à ce marché chaque semaine. Actuellement, moins de 5% des viandes locales fournissent ce marché.

Ces quelques chiffres suffisent à poser les enjeux économiques et les marges de progrès pour les produits locaux sur ce marché en constante progression. L'état des lieux chiffré réalisé par INTERVIG a été enrichi de témoignages d'opérateurs (cuisines centrales, restaurants,..) qui travaillent ponctuellement ou exclusivement avec des produits locaux.

Un large temps a ensuite été consacré aux échanges entre les participants sous la houlette de Luc GERMAIN, journaliste économique, animateur de ces rencontres.

L'ensemble des acteurs ont partagé les conclusions de ces rencontres, affichant une volonté commune de « changer de braquet ». Comme l'a également souhaité **Céline REGIS** (élue CTG en charge de l'agriculture), un groupe de travail multi-partenarial va être prochainement constitué afin d'élaborer des propositions concrètes permettant d'intégrer durablement davantage de produits locaux dans les repas servis hors foyer.

Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à contacter notre équipe d'animation à l'adresse suivante : ***contact@intervig.org***

Actualité POSEI

Dossier RSA de Guyane, après des années de confrontations locales, une possible solution en vue ?

Plus d'une vingtaine d'opérateurs locaux émargent directement au Régime Spécifique d'Approvisionnement (RSA) dédié à la Guyane : provendier, OP, éleveurs « historiques ». Une spécificité jusqu'à l'année dernière sans grande incidence financière puisque 2/3 du total des bénéficiaires ne consommaient en moyenne que 5 à 7% des volumes totaux.

En partenariat avec la DAAF, INTERVIG s'est efforcé de mettre en œuvre une médiation sur le sujet, que ce soit en direct (campagne 2016) ou via le médiateur des relations commerciales agricoles (campagne 2017). Pour la campagne 2018, la Préfecture a sollicité les acteurs locaux en vue de l'élaboration d'un accord interprofessionnel sur le sujet de l'alimentation locale susceptible de solutionner durablement cette problématique. Un enjeu économique de premier plan pour les filières locales de volailles et de porcs avec en toile de fond le prix de vente au consommateur guyanais

Dans le prochain numéro…

Observatoire économique et coûts de production des viandes locales

Directeur de publication : Patrick LABRANCHE
Ont contribué à ce numéro : Frédéric GALAN, Charlotte KARSLAKE, Camille MICHEL, Bruno PAPADI.
Conception graphique : Morpho 3D