



## Agenda

**11 février** : atelier de travail sur PDRG 2021-2027 à la CTG - filières animales 14h salle V09

**11 février** : réunion de concertation au Pacte lié à la révision des tarifs et exonérations d'octroi de mer - CTG

**13 février** : Conseil d'Administration d'INTERVIG

**18 février** : réunion de travail interprofessionnelle avec les usagers sur l'abattoir régional

**20 février** : Section Volailles

**25 février** : CA ODEADOM



## Le chiffre du mois

### 1.185 tonnes

Il s'agit du tonnage de viandes de boucherie traitée en Guyane en 2019, soit une augmentation de 9% par rapport à l'année précédente.

Les productions de porcs et de bovins/bubalins progressent en nombre de têtes et en volumes. Avec une hausse de 13% en volume, le taux de couverture des viandes locales de porc progresse. Le poids moyen des porcs charcutiers bondit de 7kg par rapport à 2018, à 89,6 kgc.

L'abattoir de Rémire-Montjoly dépasse pour la première fois les 1.000 tonnes traitées en une année.

Données, analyses et statistiques disponibles sur [www.intervig.org](http://www.intervig.org)

## Le mot interprofessionnel

### Patrick LABRANCHE,

Président d'INTERVIG pour le collège production



#### Que retiendrez-vous de l'année 2019 ?

Une mobilisation sur tous les fronts, avec :

- La défense aux côtés des autres DOM de l'enveloppe POSEI au niveau européen afin d'annuler la tentation de la Commission d'appliquer un stabilisateur budgétaire consécutif au Brexit,
- La mise en place d'une section porcine au sein d'INTERVIG afin d'amorcer davantage de dialogue entre l'amont et l'aval et permettre de solutionner la mise en marché des volumes locaux en forte hausse sur l'année (+13%),
- Le lancement réussi d'un label « Viandes de Guyane » en partenariat avec le Syndicat des Restaurateurs. La Guyane dispose dès à présent d'une vingtaine d'ambassadeurs des viandes locales répartis sur l'ensemble du territoire.

#### Quels vœux souhaitez-vous adresser pour l'année 2020 ?

Au-delà des traditionnels vœux de « bonne santé », je souhaite véritablement qu'en 2020, l'ensemble des professionnels agricoles se retrouvent pour réfléchir sur les grands chantiers de développement pour les filières animales guyanaises. On ne peut pas faire l'économie de travailler ensemble pour répondre aux enjeux du POSEI sur la prochaine programmation budgétaire (2021-2027) ou pour travailler le dossier Octroi de Mer en vue d'une redistribution au profit des productions locales.

#### Quelles seront les actions structurantes de l'interprofession en 2020 ?

Le Conseil d'Administration de décembre dernier a fixé le cap et des objectifs ambitieux pour 2020 à travers la :

- Mise en place régulière d'opérations de promotion des produits animaux de Guyane, tout au long de l'année,
- Formalisation d'accords interprofessionnels pour les viandes de porcs, de volailles et les œufs entre les acteurs de l'amont et de l'aval, ainsi que sur l'alimentation animale.

La consultation en cours de nos membres et partenaires va nous permettre d'étoffer la feuille de route 2020 d'INTERVIG. Une mobilisation aux côtés de la Collectivité et des usagers est en cours sur le dossier de l'abattoir régional. Elle visera à aboutir fin 2020 au lancement d'une DSP fructueuse, dans l'intérêt des filières animales guyanaises.



## ... le label « Viandes de Guyane »

En partenariat avec le Syndicat des Restaurateurs de Guyane, INTERVIG a lancé en novembre 2019, à l'occasion de la 4ème édition du Mois de la Viande Locale, le label « **Viandes de Guyane** ».

La démarche est pérenne. Actuellement une vingtaine de restaurants sont labellisés, de Roura à Saint-Laurent du Maroni. Ils sont facilement identifiables en vous rendant sur le site internet de l'interprofession [www.intervig.org](http://www.intervig.org) dans la rubrique « **où trouver les produits ?** ». Une majorité d'entre eux ont élaboré des cartes recettes également en ligne ou disponibles sur place.

De quoi donner des idées pour sublimer les viandes et autres produits animaux de Guyane.

Une soirée de lancement, tenue le 19 novembre dernier au lycée hôtelier Melkior –Garré, a fait l'objet d'un apéro networking en partenariat avec EWAG.



Ce label est régi par une charte tripartite signée entre le chef de l'établissement, INTERVIG et le syndicat des Restaurateurs de Guyane. Dans chacun de ces restaurants, le consommateur guyanais aura l'assurance de trouver quotidiennement une viande locale au menu. Cette démarche se veut complémentaire du travail mené depuis plusieurs mois sur le renforcement des produits locaux en restauration scolaire.

### RAPIDE BILAN CHIFFRE

de la 4ème édition du Mois de la Viande Locale (Novembre 2019)

**101 tonnes commercialisées** : +9% par rapport à novembre 2018

**18 animations** sur les lieux de vente (Hyper, GMS ou marchés)

**10 ateliers culinaires** pour enfants et adultes avec mise en valeur des viandes et oeufs de Guyane

**6 portes ouvertes** en élevage, de Mana à Montsinéry

**> 40 000 repas servis en cantines**

à base de produits animaux de Guyane (viandes, oeufs, miels, fromage)



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

## Actualité POSEI

### Consultation en cours sur l'évolution du POSEI Elevage Guyane pour la période 2021-2027

Après un premier travail de prospective budgétaire, présenté le 22 octobre dernier en Comité POSEI Elevage, qui faisait apparaître un besoin de crédits annuels supplémentaires de 10 M€ à l'échéance : 19,5 M€ en 2027 vs 8,9 M€ en 2018, INTERVIG a lancé depuis le début de l'année 2020 des consultations auprès de l'ensemble des bénéficiaires du POSEI et partenaires des filières animales de Guyane. L'objectif de ce travail est de cerner, filière par filière, les attentes des acteurs locaux, en vue de proposer une nouvelle mouture du programme pour la prochaine programmation budgétaire 2021-2027. Une vingtaine d'entretiens ont été programmés en vue d'identifier les axes d'évolution et d'inflexion du dispositif actuel. Une restitution collégiale et de premières propositions auront lieu lors d'un prochain Comité POSEI Elevage qui devrait se tenir durant la 1ère quinzaine du mois de mars.

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

## Dans le prochain numéro

La Restauration Hors Foyer en Guyane : état des lieux et opportunités pour les filières locales