



DIRECTION
DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA FORÊT

Livrable final

Etude de l'approvisionnement des cuisines dans le cadre
de la restauration scolaire en Guadeloupe

Nutri'Nov
15 Septembre 2019

Marius Ceron SIMEON ; Ibrahima DIALLO ; Afaf NAJJARI ; Maeva PAULIN ; Miranaharivola
RAKOTONDRAHANTA ; Ysaline TASSEL ; Pauline VERCAEMER ; Coline VITRY ; Djenaba YATTASSAYE

Remerciements

L'équipe Nutri'Nov souhaite remercier la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Guadeloupe pour lui avoir confié la réalisation de l'étude de l'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux et sous SIQO.

L'équipe tient à remercier particulièrement madame Marie-Flore DOYEN, chargée du projet NUTWIND et M. Alexandre DUCROT, chef du service statistique à la DAAF, pour leur encadrement et leur accueil. Merci également à l'ensemble de l'équipe du projet DIAG'Alim pour la collaboration et l'aide apportée pour la réalisation de notre étude.

Ajouté à cela, l'équipe exprime sa profonde gratitude envers son tuteur, monsieur Ludovic ANDRES, pour son accompagnement sur le terrain et son suivi régulier tout au long des différentes étapes de l'expertise. Ses conseils, son aide et sa disponibilité ont constitué une contribution essentielle à la réalisation de la mission d'expertise.

L'équipe souhaite aussi adresser ses remerciements à M. Manassé BEZARA, notre co-tuteur, pour son appui dans le traitement des données ainsi qu'à l'équipe pédagogique de l'ISTOM pour l'encadrement de la Mission Jeunes Experts.

Merci également à tous les acteurs, soit les gestionnaires des cuisines, fournisseurs, agriculteurs, personnes ressources ou encore les mairies, que nous avons pu rencontrer, dans le cadre de l'expertise lors des entretiens quant à leur accueil, le temps accordé ainsi que les informations transmises.

Pour finir, l'équipe souhaite remercier toutes les personnes qui ont participé au financement de l'expertise Nutri'Nov sans qui la mission n'aurait pu avoir lieu.

Avant - propos

Ce rapport a pour but de mettre en lumière les **différentes productions du territoire guadeloupéen**, les **différents produits approvisionnés** par les cuisines dans le cadre de la restauration scolaire guadeloupéenne. Ce rapport traite aussi du **fonctionnement de ces cuisines**, les **difficultés** qu'elles rencontrent au cours des approvisionnements ainsi que les différents **leviers d'actions** pouvant être mis en place pour faciliter un meilleur approvisionnement en produits locaux ou sous signes de qualité et d'origine (SIQO). Ce rapport permet ainsi d'apporter des clés de compréhension d'une partie du système alimentaire guadeloupéen actuel, soit la restauration scolaire, afin de mettre en place des actions pour orienter les cuisines et cantines scolaires guadeloupéenne vers une restauration scolaire plus durable et répondant aux attentes de la loi EGAlim pour 2022.

Dans le cadre de la 4^{ème} année **d'ingénieur en agro-développement** à l'ISTOM, l'équipe Nutri'Nov, un groupe de **9 étudiants**, est partis en Mission Jeunes Experts en Guadeloupe. Notre objectif était de réaliser une étude sur **l'approvisionnement des cuisines dans la restauration scolaire** pour la DAAF, le commanditaire de l'étude. Ce rapport fait suite à nos **6 semaines de terrain** passées en Guadeloupe à interviewer différents acteurs pour par la suite traiter et croiser les données récoltées.

Cette étude s'intègre dans le **projet DIAG'Alim** a pour objectif de stimuler une **réflexion collective** autour des **enjeux de durabilité des systèmes alimentaires guadeloupéens** et de permettre la mise **en action coordonnée de tous les acteurs du territoire**. Ajouté à cela, ce projet cadre avec le calendrier de la **loi EGAlim** quant à la thématique de la restauration collective. Ainsi, ce dernier permettra de répondre aux attentes du gouvernement suite à la promulgation de la loi. Quant aux cuisines scolaires, elles représentent une grande partie de la restauration collective.

Ce rapport a pour but de mettre en lumière les **différentes productions du territoire guadeloupéen**, les **différents produits approvisionnés** par les cuisines dans le cadre de la restauration scolaire guadeloupéenne, le **fonctionnement** de ces cuisines, les **difficultés** qu'elles rencontrent au cours des approvisionnements ainsi que les différents **leviers d'actions** pouvant être mis en place pour faciliter un meilleur approvisionnement en produits locaux ou sous signes de qualité et d'origine (SIQO). Ce rapport permet ainsi d'apporter des clés de compréhension d'une partie du système alimentaire guadeloupéen actuel, soit la restauration scolaire, afin de mettre en place des actions pour orienter les cuisines et cantines scolaires guadeloupéenne vers une restauration scolaire plus durable et répondant aux attentes de la loi EGAlim pour 2022.

Des **modifications de zones d'études**, pour des raisons financières, ont dû être **établies et réduites à Haute-Terre, Basse-Terre et Marie-Galante pour les entretiens**. Le nombre d'entretiens a également été revu à la baisse avec un total de 20 entretiens dans des cuisines contre environ 40 espérés. Les questionnaires quantitatifs ont été ajustés pour répondre aux mieux aux attentes du commanditaire et pour les traiter aux mieux. Après quelques entretiens, il s'est avéré que les cuisines satellites n'étaient pas pertinentes à interroger et qu'elles n'étaient pas en mesure de répondre au questionnaire quantitatif. De plus, l'équipe Nutri'Nov a également décidé de réaliser des entretiens avec des fournisseurs ou des personnes ressources. Cela a permis de croiser les différentes données récoltées afin de mieux comprendre les visions des acteurs.

Résumé opérationnel

Ces dernières années, de **nombreuses problématiques** quant à l'alimentation et la nutrition ont été soulevées (Agriculture.gouv,2017). Les consommateurs, de plus en plus avertis, sont en quête de **qualité**, de **traçabilité**, **d'authenticité**, de **respect de l'environnement**, de **restauration du lien social** avec les producteurs... (Perreau, 2014). De ce fait, de nombreuses actions ont été mise en place telle que la **promotion de l'agriculture locale, de qualité**. Ainsi, des projets et lois ont été instaurés pour initier des changements chez tous les **acteurs du système alimentaire**. Parmi ceux-ci, la **loi EGAlim** peut être citée. Cette loi, qui vient à la suite d'autres initiatives ayant pour objectif de mettre en place une **agriculture** et une **alimentation durables**, introduit l'obligation de s'approvisionner, pour la restauration collective, avec 50%, en valeur monétaire, de produits spécifiés dans la loi dont 20% issus de l'agriculture biologique (Buzyn, 2018).

En Guadeloupe, afin de répondre aux **enjeux de durabilité** du système alimentaire de l'île, la DAAF, la DEAL, l'ADEME, l'Université des Antilles et le conseil départemental ont initié le projet DIAG'Alim. Celui-ci a pour objectif de stimuler une **réflexion collective** autour des enjeux de durabilité des systèmes alimentaires guadeloupéens et de permettre la **mise en action coordonnée** de tous les acteurs du territoire. C'est dans ce cadre, que la MJE Nutri'Nov s'insère dans ce projet afin de compléter le diagnostic alimentaire prévu en effectuant **une étude sur l'approvisionnement** de la restauration scolaire en général mais aussi l'approvisionnement en produits locaux et sous SIQO.

L'objectif de l'expertise était ainsi de savoir **comment proposer et assurer un approvisionnement en produits locaux et sous SIQO au sein des cantines scolaires guadeloupéennes**. Deux axes de travail ont orienté cette étude : un état des lieux du système de restauration collective et une évaluation du potentiel d'approvisionnement. La méthodologie mise en place s'est articulée autour de trois études : une **étude de l'offre** en produits locaux et sous SIQO de la Guadeloupe, une **étude quantitative** de la demande actuelle de la restauration scolaire et une **étude qualitative** des stratégies des gestionnaires dans leurs démarches d'approvisionnement. Dans le cas de l'étude quantitative, des **questionnaires** ont été envoyés aux cuisines, parmi les 48 échantillonnées, ayant répondu aux sollicitations téléphoniques tandis que pour l'étude qualitative, 29 **entretiens** semi-directifs ont été menés auprès de cuisines **centrales** et **autonomes** ainsi qu'auprès de fournisseurs et personnes ressources.

Ces trois études ont permis d'avoir une vision globale sur les problématiques, freins et obstacles mais également les opportunités qu'a la restauration scolaire guadeloupéenne pour respecter les seuils prévus par la loi EGAlim.

Sommaire

| | |
|--|----|
| Remerciements..... | 2 |
| Avant - propos..... | 3 |
| Résumé opérationnel..... | 4 |
| Sommaire | 5 |
| Table des figures | 8 |
| Table des tableaux..... | 8 |
| Table des annexes | 8 |
| Table des abréviations..... | 9 |
| Glossaire | 10 |
| Introduction..... | 12 |
| 1. Contexte de l'étude | 13 |
| 1.1. Le projet DIAG'Alim : favoriser la gouvernance territoriale de l'alimentation durable en Guadeloupe | 13 |
| 1.1.1. Historique et objectifs du projet..... | 13 |
| 1.1.2. Partenaires du projet | 14 |
| 1.2. Polymorphie du sujet et dimensions multiples..... | 14 |
| 1.2.1. Economique | 14 |
| 1.2.2. Sociales et sanitaires | 14 |
| 1.2.3. Environnementales..... | 15 |
| 1.2.4. Politiques..... | 15 |
| 1.2.5. Secteurs agricole et agro-industriel | 16 |
| 1.3. La Mission Jeunes Experts au sein du projet DIAG Alim | 17 |
| 1.3.1. Zone d'étude | 17 |
| 1.3.2. Loi EGAlim | 17 |
| 1.3.3. Qu'est-ce que la restauration collective ? | 20 |
| 1.3.4. Choix des acteurs pour le recueil d'informations | 20 |
| 2. Objectifs de l'étude et méthodologie adoptée..... | 21 |
| 2.1. Enjeux de l'étude de l'approvisionnement des restaurants scolaires en Guadeloupe | 21 |
| 2.1.1. Pourquoi s'intéresser au système alimentaire de la Guadeloupe ? | 21 |
| 2.1.2. Pourquoi les cantines scolaires ?..... | 21 |
| 2.1.3. Intérêt de la demande pour la DAAF..... | 22 |
| 2.2. Objectifs de l'étude | 22 |
| 2.2.1. État des lieux de la restauration scolaire en Guadeloupe..... | 22 |
| 2.2.2. Évaluation du potentiel en approvisionnement en produits SIQO..... | 22 |
| 2.3. Approche et cheminement entrepris pour la réalisation de l'étude..... | 23 |

| | | |
|----------|--|----|
| 2.3.1. | Démarche de définition de la question de l'étude..... | 23 |
| 2.3.1.1. | Formulation de la problématique..... | 23 |
| 2.3.1.2. | Hypothèses de travail..... | 23 |
| 2.3.2. | Méthodologie | 24 |
| 2.3.2.1. | Étude de l'offre en produits alimentaires pour les cuisines..... | 24 |
| 2.3.2.2. | Étude quantitative de la demande des cuisines..... | 24 |
| 2.3.2.3. | Étude qualitative de la perception des gérants des cuisines | 25 |
| 3. | Étude de l'offre | 25 |
| 3.1. | État des lieux des filières existantes en Guadeloupe..... | 27 |
| 3.1.1. | Productions végétales..... | 27 |
| 3.1.2. | Productions animales | 27 |
| 3.1.2.1. | Viande porcine..... | 28 |
| 3.1.2.2. | Viande bovine..... | 28 |
| 3.1.2.3. | Viande caprine et ovine | 28 |
| 3.1.2.4. | Poulet de chair et œufs..... | 29 |
| 3.1.2.5. | Pêche..... | 29 |
| 3.1.2.6. | L'aquaculture..... | 29 |
| 3.1.3. | Productions biologiques..... | 30 |
| 3.1.4. | Productions agro-industrielles | 30 |
| 3.2. | Évaluation du potentiel et des contraintes de la production sous SIQO en Guadeloupe | 33 |
| 3.2.1. | Perception des acteurs clés..... | 33 |
| 3.2.1.1. | Points importants ressortis des entretiens avec les fournisseurs..... | 33 |
| 3.2.1.2. | Éléments principaux résultant des entretiens avec des personnes-ressources | 33 |
| 4. | Étude de la demande des cuisines de la restauration scolaire | 37 |
| 4.1. | La demande en produits agricoles et transformés de la restauration scolaire | 37 |
| 4.2. | La restauration scolaire : une organisation et un fonctionnement soumis à de nombreux freins 40 | |
| 4.2.1. | Organisation et fonctionnement des cuisines..... | 40 |
| 4.2.2. | L'équipement à disposition du personnel | 41 |
| 4.2.3. | La préparation des repas | 41 |
| 4.2.4. | Les fournisseurs | 42 |
| 4.2.5. | Freins de l'approvisionnement en général et en produits locaux et sous SIQO au sein de la restauration scolaire | 43 |
| 4.2.6. | Perception des acteurs..... | 43 |
| 5. | Pistes et leviers d'actions pour répondre aux seuils de la loi EGalim au sein des restaurants scolaires..... | 46 |
| 5.1. | Mise en place de politique facilitant l'accès au marché public pour les agriculteurs | 46 |

| | | |
|--------|--|----|
| 5.2. | Résolution des contraintes liées aux délais de paiement..... | 48 |
| 5.3. | Valorisation des produits locaux | 49 |
| 5.4. | Collaboration des acteurs de la filière : favoriser les échanges et relations entre les agriculteurs et les cuisines | 50 |
| 5.5. | Mise en place de centrales d'achats et de coopératives | 51 |
| 5.6. | Campagne de sensibilisation et d'éducation alimentaire | 52 |
| 6. | Points de discussions..... | 55 |
| 6.1. | Limites de la méthodologie | 55 |
| 6.1.1. | Limites de l'étude de l'offre alimentaire de Guadeloupe | 55 |
| 6.1.2. | Limites de l'étude quantitative..... | 56 |
| 6.1.3. | Limites de l'étude qualitative..... | 57 |
| 6.2. | Points de discussions sur les résultats | 57 |
| | Conclusion | 59 |
| | Annexes..... | 61 |
| | Bibliographie..... | 77 |

Table des figures

| | |
|---|----|
| Figure 1 : Schéma des leviers pour l’approvisionnement en produits locaux et sous SIQO des cuisines scolaires de la Guadeloupe..... | 55 |
|---|----|

Table des tableaux

| | |
|---|----|
| Tableau 1 : Tableau résumant les principaux points de la loi EGAlim | 18 |
| Tableau 2 : Récapitulatif des réponses quantitatives obtenues | 38 |

Table des annexes

| | |
|--|----|
| Annexe 1 : Liste des cantines échantillonnées pour le questionnaire | 61 |
| Annexe 2 : Liste des personnes rencontrées lors des entretiens qualitatifs | 63 |
| Annexe 3 : Liste des fournisseurs rencontrés | 64 |
| Annexe 4 : Liste des personnes ressources interrogées | 64 |
| Annexe 5 : Questionnaires fermées pour les cuisines autonomes et centrales | 64 |
| Annexe 6 : Guide d’entretien libre auprès des cantines, 2019..... | 74 |
| Annexe 7 : Evolution des retards de paiement clients | 76 |

Table des abréviations

ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et de l'eau

BA : Banque Alimentaire

DAAF : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

DEAL : Direction de l'environnement, de l'aménagement et du logement

DUME : Document Unique de Marché Européen

EPCI : Etablissements publics de coopération intercommunale

EHPAD : Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

GDAE : Groupe de Développement Agricole Ecobio

GEMRCN : Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

IDH : Indice de Développement Humain

IGUAFLHOR : Interprofession Guadeloupéenne des Fruits et Légumes et de l'Horticulture

INRA : Institut national de la recherche agronomique

IRD : Institut de Recherche pour le Développement

IREPS : Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé

M : Million

Md : Milliard

OP : Organisations de Producteurs

RUP : Région Ultra-Périphérique

PBR : Produit Brut Régional

PNA : Plan National de l'Alimentation

PNNS : Programme National Nutrition Santé

POSEI : Programme d'Options Spécifiques à l'Eloignement et à l'Insularité

SICA : Société d'Intérêt Collectif Agricole

SIQO : Signes d'identification de la qualité et de l'origine

UA : Université des Antilles

Glossaire

Caisse des écoles : établissement public rattaché à la commune ou l'intercommunalité qui gère les services sociaux (centres aérés, cantines, transports pour les élèves etc.).

Cuisines « en autogestion » : sont des établissements qui fabriquent des repas consommés sur place uniquement.

Cuisines « centrales » : sont des établissements dont une partie de l'activité consiste en la fabrication et préparation de repas destinés à être livrés aux restaurants satellites.

Produits locaux : Plusieurs définitions existent selon le contexte et le point de vue des acteurs du système alimentaire. Ainsi, il sera nécessaire de déterminer avec la DAAF la définition d'un produit local et si celle-ci correspond aux exigences de la loi EGalim.

Restauration collective et scolaire : La restauration collective intègre la préparation et le service de repas destinés à un groupe d'individus se restaurant dans un même lieu : élèves, étudiants, fonctionnaires, malades, retraités ou salariés d'une entreprise. Elle comprend la restauration scolaire, la restauration en établissements de santé et sociaux (hôpitaux, prisons, etc.) et les restaurants d'entreprises. Les repas doivent être servis dans le respect des règles sanitaires et éducatives et dans le souci de la convivialité (CNFPT, 2005). Ainsi, la restauration collective couvre :

- La production de repas et leur livraison sur les lieux de consommation,
- Le service des repas aux convives et l'organisation du temps du repas.
- Si l'on se penche sur la restauration scolaire, celle-ci concerne les maternelles, primaires, collèges, lycées et les universités. Celle-ci a pour but de répondre à une double exigence soit : "maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire. En savoir plus sur l'organisation de la restauration scolaire" (Education. Gouv, 2019).

Restaurants satellites : sont des établissements aménagés pour servir des repas et sont desservis par une cuisine centrale. Pour certains restaurants, une fraction du repas peut être fabriquée sur place.

SIQO : Les SIQO (Signes d'Identification de Qualité et d'Origine) regroupent les logos officiels permettant de reconnaître les produits d'un point de vue de leur qualité et de leur origine en France et en Europe (INAO, 2017). Ces signes sont :

- *Appellation d'Origine Protégée (AOP)* : ce signe est une garantie pour les consommateurs concernant l'origine dans l'Union Européenne.
- *Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)* : ce signe est une garantie pour les consommateurs concernant l'origine en France.
- *Indication Géographique Protégée (IGP)* : ce signe est une garantie pour les consommateurs concernant l'origine.
- *Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)* : ce signe est une garantie pour les consommateurs concernant une recette traditionnelle.
- *Agriculture Biologique* : ce signe est une garantie pour les consommateurs concernant le respect de l'environnement.

- Label Rouge : ce signe est une garantie pour les consommateurs concernant la qualité supérieure.

L'objectif des SIQO est "d'initier une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs, de mettre en place des conditions de production strictes validées par l'État et des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État" (INAO, 2017).

Système alimentaire : Dans le diagnostic d'un système alimentaire, il faut intégrer toutes les activités du cycle : de la production à la consommation (University of Oxford, 2019). A ces activités il faut inclure des études sur les politiques locales sur l'agriculture par exemple ou sur l'économie, mais aussi les impacts du système sur son environnement. En effet, il faut voir l'ampleur du gaspillage alimentaire, les effets du système sur l'environnement naturel, la santé et le bien-être des populations, etc. De même, une importante partie de l'étude porte sur les modes de consommation, l'histoire du territoire, sa culture, etc. Or tout cela nécessite des études poussées qui ne pourraient être réalisées par notre équipe en six semaines. Nous allons donc faire une analyse sur une partie du système alimentaire en lien avec la restauration scolaire.

Introduction

Du 05 juin 2019 au 18 juillet 2019, l'équipe Nutri'Nov composé de **9 étudiants ingénieurs** en agro-développement internationale a effectué une **mission jeune experts** en **Guadeloupe** pour le compte de la **Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF)**. La DAAF est un des services déconcentrés du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. Nutri'Nov était en collaboration avec le **Service ALIMENTAIRE (SALIM)** dont les actions visent à l'amélioration de l'alimentation autour de l'ancrage territoriale, l'éducation alimentaire des jeunes, la justice sociale ainsi que la lutte contre le gaspillage.

Cette mission s'inscrit dans le cadre du **projet DIAG'Alim** qui vise à réaliser un **diagnostic** pour mieux cerner les évolutions des modes de **production** et de **consommation**, les **dynamiques du territoire** ainsi que les **acteurs** impliqués et leurs interactions. Ce projet est une des réponses apportées aux **problématiques alimentaires et agricoles** que rencontre ce territoire insulaire. Le projet DIAG'Alim est co-porté par la DAAF, la DEAL, l'université des Antilles, l'ADEME et le conseil départemental. Ce projet se penche sur les **enjeux de durabilité du système alimentaire guadeloupéen**. De ce fait, la mission s'est inscrite sur une partie du système alimentaire : la restauration scolaire. Ainsi, la question de l'expertise « **Comment proposer et assurer un approvisionnement en produits locaux et sous SIQO pour les cantines scolaires guadeloupéennes ?** » se pose. Par conséquent, la mission avait pour but d'évaluer, de manière **quantitative** et **qualitative**, le **système d'approvisionnement de la restauration scolaire**. Par ailleurs, cette étude se positionne notamment en parallèle de l'adoption de la **Loi EGAlim** fixant des objectifs pour l'ensemble de la restauration collective, donc par extension la restauration scolaire, d'ici 2022.

Durant ces six semaines de mission, l'équipe a rencontré différents acteurs, du gestionnaire de cuisine aux collectivités locales, impliqués dans la restauration scolaire. Ces entretiens, associés aux recherches bibliographiques, ont permis d'effectuer une analyse de l'offre en produits ainsi qu'une étude quantitative et qualitative de la restauration scolaire.

1. Contexte de l'étude

1.1. Le projet DIAG'Alim : favoriser la gouvernance territoriale de l'alimentation durable en Guadeloupe

1.1.1. Historique et objectifs du projet

La Guadeloupe fait face à des problématiques alimentaires et agricoles majeures. Celles-ci ont suscité une prise de conscience et un réveil au sein de la population guadeloupéenne. Afin de répondre aux enjeux de durabilité du système alimentaire guadeloupéen, la DAAF, la DEAL, l'ADEME, l'Université des Antilles et le conseil départemental ont initié le projet DIAG'Alim. Celui-ci a pour objectif de stimuler une réflexion collective autour des enjeux de durabilité des systèmes alimentaires guadeloupéens et de permettre la mise en action coordonnée de tous les acteurs du territoire. Ainsi, il sera possible de proposer une stratégie alimentaire territoriale dynamisante autour de la production et la consommation locale et durable, co-portée par les acteurs du système.

DIAG'Alim s'inscrit dans un agenda international, national et local. En effet, à titre d'exemple, le projet s'inscrit :

- Au niveau international : dans les Objectifs du développement durable (n°2 : lutter contre la faim, n°12 : consommation et production responsables et n°13 : lutte contre les changements climatiques) (Nations-Unies, 2018) et dans la Décennie d'action pour la nutrition, proclamée par l'Assemblée Générale des Nations-Unies pour 2016-2025 (FAO, 2016).
- Au niveau national : dans le cadre des États généraux de l'alimentation de 2017 (Agriculture.Gouv, 2017) et la déclinaison de la loi EGalim (Buzin et al., 2018), dont les principaux points sont abordés plus bas (1.3).
- Au niveau local : dans le cadre du projet NUTWIND, porté par l'INRA et dans lequel la DAAF est impliquée, portant sur la transition nutritionnelle dans les Antilles françaises (INRA, 2018).

Pour initier le changement d'échelle (de local à territorial), le projet est divisé en trois phases. La première concerne le diagnostic du système alimentaire de la Guadeloupe et de ses dépendances regroupant les changements des modes de production et de consommation, les dynamiques de territoire ainsi que les acteurs impliqués. La seconde consistera en la mise en place d'ateliers multi-acteurs de prospectives et d'actions. La troisième sera le lancement de la première démarche d'écologie industrielle et territoriale rurale en Guadeloupe.

Par ailleurs, le projet DIAG'Alim vise à répondre aux attentes du gouvernement en matière d'alimentation. En effet, ce projet portera un regard important sur la loi EGalim (n°2018-938), promulguée le 1er novembre 2018, qui met en avant des objectifs en matière de production et d'alimentation à atteindre dans les prochaines années. Pour la partie alimentation, l'un des objectifs principaux de cette loi est de respecter la charte promulguant 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20 % de produits biologiques) dans la restauration collective publique pour 2022.

1.1.2. Partenaires du projet

Le projet DIAG'Alim est co-porté par la DAAF et la DEAL. Ajouté à cela, plusieurs partenaires s'inscrivent dans ce projet tels que l'ADEME, l'UA, l'IRD, l'INRA ou encore la BA.

1.2. Polymorphie du sujet et dimensions multiples

1.2.1. Economique

En 2017, 122 600 emplois ont été recensés avec 101 500 emplois salariés. Le **secteur tertiaire représente 83%** de l'emploi total. L'économie guadeloupéenne est donc tertiarisée avec, comme principale source de création de richesse, les services. Concernant le secteur primaire qui est l'agriculture, la proportion d'actifs occupés reste stable, avec seulement 3 900 emplois. Par ailleurs, la Guadeloupe comptait 35 000 chômeurs en 2017, ce qui représente un **taux de chômage s'élevant à 22% en moyenne annuelle** (INSEE, 2018).

Entre 2008 et 2016, la Guadeloupe a été touchée par la crise et sa croissance annuelle moyenne a été divisée par 4 atteignant ainsi les 1%. Du fait de sa dépendance extérieure, la **consommation de produits importés prédomine dans le territoire**. La majorité des équipements des ménages sont importés ainsi que sa consommation alimentaire (INSEE, 2018). La consommation de produits locaux est ainsi devenue un enjeu majeur.

Sur le plan agricole, le secteur est dominé par les cultures d'exportations. En 2018, 7000 exploitations ont été recensées sur une superficie agricole utile de 40 000 hectares (Agreste, 2018). Ceci représente 25% de la superficie totale du territoire, avec comme principales cultures la canne à sucre (15 000 ha), les prairies permanentes (10 000 ha) et la banane (5000 ha). En moyenne, **250 000 tonnes de bananes sont produites chaque année** en Guadeloupe. Cette filière aboutit à 15 000 emplois directs ou indirects. Quant à la canne à sucre, 650 000 tonnes sont produites chaque année et la filière emploie plus de 10 000 personnes (Agreste, 2018).

La **balance import-export de la Guadeloupe est déséquilibrée** au profit de deux principales productions que sont la banane et la canne à sucre. Toutefois, à la vue de l'évolution du marché, les collectivités tentent de diversifier le marché avec d'autres produits maraîchers et fruitiers comme l'avocat, les agrumes, le melon, l'ananas et l'aubergine. (Agreste, 2018)

1.2.2. Sociales et sanitaires

La Guadeloupe possède une **vie culturelle très dynamique** héritée de sa tradition populaire où la musique, l'art et la littérature occupent une place importante (Ministère d'Outre-mer, 2019). La culture guadeloupéenne est un des **pilliers du développement économique** de l'île. En effet, il s'agit d'un secteur regroupant plusieurs activités et attractions culturelles (Ministère d'Outre-mer, 2019). Grâce à son dynamisme, la population guadeloupéenne contribue à la valorisation de son territoire. Cependant, une diminution des aides des collectivités dans ce secteur a été constatée (Région Guadeloupe, 2018).

L'IDH de l'île est le plus élevé de la zone caraïbe (IEDOM, 2017). Néanmoins, sur le plan sanitaire la Guadeloupe connaît un contexte plus difficile que l'Hexagone (Agence Régionale de Santé, 2019).

Elle est plus touchée par des **problèmes de santé comme les maladies chroniques** (Agence Régionale de Santé, 2019). Les **problèmes de surpoids et d'obésité** sont de réels fléaux et un enjeu de santé publique majeur (Centre hospitalier universitaire de la Guadeloupe, 2019). Ainsi, un adulte sur deux est en surpoids ou obèse. Actuellement, l'inquiétude est orientée vers les enfants qui sont de plus en plus touchés, avec 12% d'enfants en surpoids et 9% obèses (Centre hospitalier universitaire de la Guadeloupe, 2019). C'est la raison pour laquelle **l'éducation alimentaire des enfants est de plus en plus favorisée** au sein des écoles et des cantines scolaires. Sans suivi, l'obésité peut se traduire par diverses maladies et complications telles que le diabète et les maladies cardio-vasculaires (Centre hospitalier universitaire de la Guadeloupe, 2019). De plus, l'île est confrontée à des limites structurelles comme le **manque de personnel de santé ou d'infrastructures** (Agence Régionale de Santé, 2019).

1.2.3. Environnementales

La Guadeloupe possède un patrimoine naturel reconnu dans le monde pour ses nombreuses **ressources naturelles endémiques et possède de grandes densités d'aires protégées**. Par ailleurs, le cadre environnemental de la Guadeloupe est un atout touristique (Préfet de la région, 2018). Ainsi, elle a l'opportunité d'améliorer la sensibilité à l'environnement grâce à sa population de plus en plus consciente des enjeux écologiques de l'île. L'archipel guadeloupéen est caractérisé par une grande richesse biologique terrestre et marine. Cette variété est due aux conditions géologiques de l'île et ses microclimats, propices au développement de la vie (Région Guadeloupe, 2018).

Néanmoins, la Guadeloupe possède une biodiversité présentant des **vulnérabilités à préserver**. En effet, dû aux évolutions démographiques, économiques et aux différents modes de productions et d'occupation de la terre, le patrimoine naturel guadeloupéen se voit fragilisé. De même, le volume annuel d'eau potable prélevé est en hausse chaque année, soit de 15% en moyenne (INSEE, 2018). L'insuffisance des infrastructures ne permet pas de lutter efficacement contre la pollution de l'eau (pesticides, différents rejets, lixiviats, et pollution naturelle).

Cette absence d'infrastructures explique également la **hausse du gaspillage alimentaire**. Selon une étude menée par le Conseil départemental de la Guadeloupe, le gaspillage alimentaire serait de 40 000 tonnes par an, dont 4 500 tonnes provenant des repas des cantines scolaires. Les pertes s'expliquent notamment par des problèmes de calibrages, des structures d'agro-transformations non adaptées, et les contraintes réglementaires et sanitaires (Observatoire des déchets de la Guadeloupe, 2018).

1.2.4. Politiques

Le projet DIAG'Alim s'appuie en partie sur l'article 24 de la loi portant sur les États Généraux de l'Alimentation. Cette dernière vise à tendre à **50% de produits locaux/SIQO dont 20% de produits biologiques** sur l'étendue du territoire français.

Cette politique est en parfaite cohérence avec une vieille volonté des Guadeloupéens. Ils en avaient émis le souhait au lendemain de la crise générale de 2009. Cette dernière était l'expression de revendications collectives concernant des secteurs tels que l'énergie, l'agriculture, l'industrie et le tourisme (Michelle Desse, 2010). Elles ont vocation à réduire le prix du carburant, trouver plus

d'emplois pour la jeunesse guadeloupéenne, et à **davantage consommer local et biologique**, selon différents acteurs du milieu agricole. Ce qui a été également rapporté par Monsieur R. Monza dans son ouvrage sur la géopolitique de la crise guadeloupéenne.

La mission dévolue concerne exclusivement la Guadeloupe, une région avec une situation politique et économique inhérente aux régions et départements d'outre-mer, en l'occurrence de par l'application de l'octroi de mer. La situation politique et économique est différente dans la mesure où la Guadeloupe est totalement **tributaire des importations de produits alimentaires**, dont ceux biologiques Renault et al, 2014).

Il serait donc pertinent de mettre en exergue le retard des productions locales guadeloupéennes comparées à celles de métropole. Ainsi, le projet, prônant la mise en application impartiale et effective sur toute la France de la **loi en 2022**, réussira-t-il à **s'appliquer à cette région** dans les délais prévus conformément à la volonté du gouvernement français ?

1.2.5. Secteurs agronomique et agro-industriel

L'agriculture guadeloupéenne a un **climat propice à son développement**. Cependant, selon des acteurs du secteur, les **aléas climatiques** constituent **une contrainte** au développement des cultures. Auxquelles s'ajoutent celles liées à la **concurrence foncière** et les **coûts de production** (POSEI,2018).

Les **principales cultures** sont la **banane et la canne à sucre**. Celles-ci sont des cultures d'exportation ayant une filière bien structurée (Renault et al, 2014). Ces deux cultures font office d'exceptions dans le domaine agronomique et agro-industriel.

En effet, les filières dites de diversification et les filières animales, malgré les efforts positifs consentis, n'ont pas le même rayonnement que les cultures précédemment citées. Ces filières enregistrent **un défaut de structuration** selon différents acteurs du milieu et subissent ainsi pleinement les importations de produits. Cette thèse est corroborée par Monsieur A. Maurin dans son ouvrage publié en 2014 sur la production locale en Guadeloupe.

Néanmoins, certaines enregistrent des productions importantes et arrivent à satisfaire la demande de l'île. C'est, à titre d'exemple, le cas de l'aubergine, du concombre, du porc selon la dernière revue annuelle de la DAAF publiée en 2018.

En Guadeloupe, il est noté une **faible présence d'entreprises** ou de **structures travaillant dans le secteur agro-industriel**. Les produits transformés présents sur le territoire guadeloupéen sont pour la plupart importés, traduisant ainsi une faible valorisation des produits primaires ainsi qu'une dépendance aiguë aux importations (A. Maurin, 2014).

Dans sa globalité, le contexte agronomique en Guadeloupe possède un climat propice à son rayonnement. Une faible structuration des filières est considérée selon plusieurs acteurs comme la cause du retard du développement. Il existe cependant une volonté des différents acteurs développer

ces filières. Ces derniers sont soutenus par les différentes **aides institutionnelles**, à la tête desquelles se situe le **POSEI**.

1.3. La Mission Jeunes Experts au sein du projet DIAG Alim

1.3.1. Zone d'étude

La Mission Jeunes Experts (MJE), menée par l'équipe Nutri'Nov s'est inscrite dans le cadre du projet DIAG'Alim en Guadeloupe. L'archipel guadeloupéen, région monodépartementale, est situé à 6700 km de la France métropolitaine, entre la mer des Caraïbes et l'océan Atlantique.

Lors de l'échange avec la DAAF, commanditaire de la mission, un cadrage de l'étude a été réalisé. La zone d'étude de la MJE a été délimitée à la Guadeloupe continentale, c'est-à-dire les deux îles principales : Basse-Terre à l'ouest et Grande-Terre à l'est, séparées par la Rivière salée.

Les autres îles de l'archipel guadeloupéen, constituant les dépendances - Les Saintes, Marie-Galante et La Désirade - ont été exclues de la zone d'étude par souci de faisabilité face aux contraintes financières et temporelles de la mission.

Ainsi délimité, le cadre spatial de l'étude a une superficie de 1438 km² et est composé de 26 communes. L'objectif de la mission était d'étudier l'ensemble de ce territoire défini.

1.3.2. Loi EGAlim

La loi **EGAlim**, promulguée le 1er novembre 2018, a pour objectif de "réglementer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et de promouvoir une alimentation saine, durable et accessible à tous" (BUZYN A. *et al*). Cette loi vient à la suite d'autres initiatives ayant pour objectif de mettre en place une **agriculture** et une **alimentation durable**. Parmi celles-ci, la loi "Loi d'Orientation Agricole" peut être citée. Cependant, celle-ci n'a pas eu les effets escomptés expliquant la mise en place d'autres lois a posteriori (Nutri'Nov, 2019). Pour ce faire, celle-ci regroupe **98 articles répartis en 4 thématiques** :

- Dispositions tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire
- Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal
- Mesure de simplification dans le domaine agricole
- Dispositions transitoires et finales
- De par ces thématiques abordées, la loi a pour objectif de (Agriculture.gouv, 2019) :
 - Renforcer les contrats de travail des producteurs (les payer au juste prix pour leur permettre de vivre dignement de leur travail)
 - Renforcer la qualité des produits (qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits) ;
- De favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Tableau 1 : Tableau résumant les principaux points de la loi EGAlim (BUZYN A. et al)

| Thématiques | Objectifs cibles | Actions à mettre en place |
|--|--|---|
| Contrat plus juste pour les agriculteurs | La proposition de contrat ou d'accord-cadre écrit est le socle unique de la négociation | - Les producteurs ou associations de producteurs proposeront des contrats. |
| | Construction du prix : améliorer la lisibilité et la transparence par les associés coopérateurs des modalités de détermination du prix et de la répartition des résultats de la coopérative au travers de l'élaboration de documents appropriés | - Le contrat et le prix associé seront proposés par les agriculteurs, en prenant en compte les coûts de production . |
| | Les règles organisant les relations entre l'acheteur et l'organisation de producteurs ou l'association d'organisations de producteurs, notamment les modalités de la négociation sur les quantités et le prix ou les modalités de détermination du prix entre l'acheteur et l'organisation de producteurs ou l'association d'organisations de producteurs | - Élaboration par les organisations interprofessionnelles d'indicateurs de références des coûts de production et des indicateurs de marché. Cela permet de faciliter les renégociations. -La proposition de contrat ou d'accord-cadre écrite mentionnée au II et le contrat ou l'accord cadre écrit conclu comportent à minima les clauses relatives : 1° Au prix ou aux critères et modalités de détermination et de révision du prix ; 2° A la quantité, à l'origine et à la qualité des produits concernés qui peuvent ou doivent être livrés ; 3° Aux modalités de collecte ou de livraison des produits ; 4° Aux modalités relatives aux procédures et délais de paiement ; 5° A la durée du contrat ou de l'accord-cadre ; 6° Aux règles applicables en cas de force majeure |
| Alimentation sous signes d'origine et de qualité (nutritionnelle et sanitaire) dans la restauration collective | Les repas servis devront comprendre une part au moins égale, en valeur monétaire, à 50 % de produits spécifiques (cf. loi). Parmi ces produits, 20% devront être issus de l'agriculture biologique . <i>Date Butoir : 01/01/2022</i> | - Créer une instance de concertation pour la mise en œuvre au niveau régional du programme national pour l'alimentation (concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective) - Programme ambition Bio 2022 - Le Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN) réactivé |
| | Développement de produits issus du commerce équitable en faveur des PME ainsi que des produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux | - Plan de communication une fois par an (affichage et électronique) de : la part des produits, spécifiés dans la loi, entrant dans la composition des repas servis, des démarches qu'elles ont entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable. <i>Date butoir : 01/01/2020</i> |
| | Diversifier les sources de protéines dans les repas et améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis (selon recommandations formulées par un conseil national de la restauration collective). | - Plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés. Valable pour les restaurants collectifs de plus de 200 couverts/jours (en moyenne sur l'année) |
| | | - Mise en place un choix dirigé de plats et de menus en restauration scolaire, dans les établissements du secondaire. - À titre expérimental pour une durée de 2 ans : Proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien . Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. <i>Date butoir : au plus tard un an après la loi</i> |
| | - L'expérimentation sera évaluée notamment par rapport à son impact sur le gaspillage alimentaire , sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas. <i>Date butoir : 6 mois avant la fin de l'expérimentation</i> | |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>Sensibiliser les usagers de restaurants scolaires à une alimentation durable</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Formation et éducation alimentaire des plus jeunes notamment - Obligation de l'éducation à l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) <p>- Informer et consulter les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis</p> <p>- Adapter l'étiquetage nutritionnel simplifié aux publics de la restauration collective.</p> <p>- À titre expérimental l'État autorise les collectivités territoriales qui le demandent à rendre obligatoire l'affichage de la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge. <i>Date butoir : 3 ans après la promulgation de la loi</i></p> |
| | <p>Assurer la qualité sanitaire des produits alimentaires distribués</p> | <p>- Réaliser un retour d'expérience dans les 6 mois suivant une crise alimentaire et / ou sanitaire.</p> <p>Renforcer les plates-formes d'épidémiosurveillance (santé végétale, santé animale, alimentation) pour évaluer et objectiver les risques.</p> |
| <p>Lutte contre le gaspillage alimentaire</p> | <p>Diminution du gaspillage alimentaire dans le but de lutter contre l'insécurité alimentaire et la pollution. Une approche économique mais également sociale</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Diagnostic obligatoire dans la restauration collective et les entreprises agro - Fin l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique - Fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration collective scolaire (selon la desserte en eau) - Procédures de contrôle interne - Gaspillage alimentaire comme un volet possible RSE - Encouragement initiative de bons alimentaires pour produits frais entre enseignes, association caritatives et collectivités locales - Obligation de dons excédentaires - Élaborer un parcours alimentaire pédagogique, pour permettre aux enfants et aux jeunes de connaître les aliments et leur fabrication, leurs impacts sanitaires et environnementaux et l'importance de la lutte contre le gaspillage. |
| <p>Alimentation respectueuse de l'environnement</p> | <p>Intégration des mesures écologiques afin de protéger l'écosystème et fournir des produits sains et de qualité. (Réussite de la transition écologique)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Contrôle intensif des pesticides (glyphosate) qui devrait poser les jalons d'une future éradication de ceux-ci. (Mars 2018) - Adaptation et Accélération de la mise en œuvre du plan Ecophyto (Réduction usage pesticides 50%) - Mise sur le marché de produits alternatifs (bio contrôle) sera encouragée - Poursuite des efforts entamés dans le cadre du plan Antibio - Facilitation de la coordination de la recherche-développement (INRA-instituts techniques-chambre agri) - Interdiction des bouteilles en plastique et contenant alimentaire en plastique dans les cantines scolaires, de même que les ustensiles de cuisine plastiques. |

1.3.3. Qu'est-ce que la restauration collective ?

La restauration hors domicile en France est estimée à environ **10 milliards de repas** par an. D'après la chambre d'Agriculture Grand Est, ceci représente 87 milliards d'euros de chiffre d'affaires. La restauration collective fait partie des trois pôles de consommation au même titre que la restauration commerciale (restaurants indépendants, chaînes de grill...) et les circuits de vente alternatifs (boulangerie, station-service...).

Contrairement aux deux précédents, la restauration collective se distingue de par son **caractère social** qui vise à produire un repas à des collectivités spécifiques à un prix modéré (Observatoire de l'achat, 2012). D'après le SNRC en 2012, elle représentait 3,8 milliards de repas dont **1,44 milliard** servit dans l'enseignement scolaire et universitaire.

L'objectif essentiel étant de répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels de ces bénéficiaires. Elle est un vecteur de développement sur différents piliers tels que la santé, l'éducation, l'environnement et l'économie locale.

Les bonnes habitudes alimentaires s'acquièrent dès l'enfance (H. Escalon, 2013). Ainsi, les cantines scolaires ont pour mission de contribuer à l'éducation des enfants et des jeunes en matière de découverte des produits, d'apprentissage de l'équilibre alimentaire, de transmission des valeurs des aliments et de prévention contre le gaspillage.

Avec l'adoption de la loi EGalim, la restauration collective pourra être un **levier de la transition alimentaire** ainsi que du développement agricole des territoires. La consommation de produits locaux et sous signes de qualité sera le moyen « d'entretenir les traditions du territoire : en préservant le savoir-faire des producteurs et l'histoire locale [...] vivifier l'économie locale [...] en contribuant ainsi à son équilibre socio-économique » (CERDD,2018).

1.3.4. Choix des acteurs pour le recueil d'informations

Dans le but d'avoir une **vision systémique** du fonctionnement des restaurations scolaires, il a été décidé de rencontrer un maximum d'acteurs impactés par le système actuel d'approvisionnement. Les gestionnaires des cuisines travaillant dans le cadre de la restauration scolaire ont constitué les principaux acteurs interviewés du fait que l'étude s'intéresse en particulier à l'approvisionnement des établissements scolaires. Finalement, **47 cuisines publiques et 1 cuisine privée ont été sollicitées pour l'étude quantitative** (annexe 1) ainsi que **19 cuisines publiques et 1 cuisine privée qualitative** (annexe 2).

De par les entretiens effectués avec ces premiers acteurs, les informations recueillies via les bibliographies et via les personnes insérées dans le projet DIAG'Alim, d'autres parties prenantes ont pu être identifiées. Celles-ci ont été en premier lieu les **principaux fournisseurs des restaurations** (identifiés par les entretiens effectués avec les gestionnaires des cuisines), qu'ils approvisionnent celles-ci en produits importés et/ou guadeloupéens. Ces derniers sont tout comme les restaurations, directement impliqués par le système d'approvisionnement. Il était ainsi nécessaire d'avoir des témoignages. **Cinq fournisseurs ont été consultés** au total (annexe 3). Enfin, la liste des acteurs s'est enrichie de quatre dernières personnes-ressources, responsables d'institutions ayant un rôle non négligeable dans le cadre du projet DIAG'Alim. Ces institutions furent le **GEMRCN, IGUAFLHOR,**

le **GDA Ecobio regroupant une grande partie des agriculteurs guadeloupéens en agriculture biologique ainsi que l'IREPS** (annexe 4). Les informations recueillies par ces acteurs ont permis d'approfondir des thématiques précises du projet DIAG'Alim que sont la nutrition, le système agricole guadeloupéen, la production biologique guadeloupéenne et l'éducation à une alimentation saine.

2. Objectifs de l'étude et méthodologie adoptée

2.1. Enjeux de l'étude de l'approvisionnement des restaurants scolaires en Guadeloupe

2.1.1. Pourquoi s'intéresser au système alimentaire de la Guadeloupe ?

D'après Louis Malassis, fondateur de l'économie agroalimentaire, le **système alimentaire** est « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » (Malassis, 1994). S'intéresser à un système alimentaire, dans le cas de notre étude en Guadeloupe, nécessite donc de s'intéresser à la fois aux producteurs, aux transformateurs, aux distributeurs, aux consommateurs ainsi qu'aux institutions.

De par son contexte insulaire, le système alimentaire guadeloupéen repose beaucoup sur les **importations** réalisées avec la métropole, l'Europe et le reste du monde. En effet, en 2015, la Guadeloupe avait importé près de 1,5 milliard d'euros auprès de l'Hexagone contre une exportation d'environ 170 millions d'euros. Quant aux échanges directs de la Guadeloupe avec les pays étrangers, le solde de la balance commerciale était déficitaire de plus de 700 millions d'euros (DIECCTE Guadeloupe, 2015). Parmi ces importations, entre 2016 et 2018, on retrouve essentiellement des céréales, du lait et des produits laitiers, de la viande et des produits boulangers (Nutri'Nov, 2019). À cela s'ajoute un **coût de la vie** qui est 12% plus élevé qu'en Métropole, ainsi qu'un taux de chômage et de pauvreté plus important en Guadeloupe (Blaizeau, 2016).

De ce fait, étudier le système alimentaire de la Guadeloupe permet de comprendre les problématiques auxquelles font face les différents acteurs afin de les résoudre aux mieux. Par la suite, cela facilitera l'**accès aux produits durables** et de meilleures qualités pour la Guadeloupe et les Guadeloupéens. La loi EGalim exigeant que l'ensemble des restaurations collectives respecte un cahier des charges strict quant aux produits à utiliser d'ici 2022, l'ensemble du système alimentaire guadeloupéen sera impacté par cette loi.

2.1.2. Pourquoi les cantines scolaires ?

On distingue 3 groupes d'établissements proposant une restauration collective : les établissements **scolaires** (crèches, écoles, lycées), les établissements **sanitaires** et **sociaux** (hôpitaux, EHPAD, prisons) et les établissements de **travail** (entreprises, ministères). Des **cuisines** s'occupent de préparer, distribuer et/ou recevoir les plats pour les différents établissements (cuisines centrales, autonomes et satellites) (DAAF, 2015). Les cantines scolaires dépendent des cuisines centrales ou sont autonomes dans certains établissements.

Étudier les cantines scolaires était d'une part une demande explicite du commanditaire et d'autre part une partie de la restauration collective intéressante puisque ses consommateurs sont des enfants et adolescents pour qui l'alimentation est importante. La restauration scolaire est un **vecteur de**

développement sur différents piliers tels que la santé, l'éducation, l'environnement et l'économie locale. D'après le Syndicat National de la Restauration Collective en France, en 2012, la restauration scolaire représentait la part la plus élevée dans la restauration collective soit 37 %. Néanmoins, une étude menée par KANNARI en Guadeloupe a montré qu'en 2013, sur les 16-24 ans, 14% des hommes et 35% des femmes sont atteints d'obésité abdominale. Cette même étude a également montré que 10% des enfants de moins de 16 ans et 23% des adolescents de plus de 16 ans sont **obèses** (DJSCS, 2018). Par conséquent, les cantines scolaires ont un rôle à jouer pour améliorer les **habitudes alimentaires** des enfants, les **éduquer** vis-à-vis des produits locaux, biologiques et bons pour la santé face à des produits trop riches en gras, en sels ou en sucres.

2.1.3. Intérêt de la demande pour la DAAF

Le **projet DIAG'Alim** dans lequel s'inscrit la mission, en plus de stimuler une réflexion collective autour des enjeux de durabilité des systèmes alimentaires guadeloupéens, vise notamment à répondre aux attentes du gouvernement en matière d'alimentation. En effet, ce projet porte un regard important sur la **loi EGAlim** qui met en avant des objectifs en matière de production et d'alimentation à atteindre dans les prochaines années. Pour la partie alimentation, l'un des objectifs principaux de cette loi est de respecter la charte promulguant **50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité** (dont 20% de produits biologiques) dans la restauration collective publique pour 2022. Dans cette optique, la DAAF a fourni les premiers résultats d'analyse de la restauration collective fin juin 2019. Ainsi, l'étude proposée pour la DAAF s'est focalisée en particulier sur le **diagnostic des cuisines scolaires et de leurs approvisionnements** afin de répondre à la demande du ministère. L'équipe Nutri'Nov, composée de 9 étudiants, s'est alors déployée efficacement sur une grande partie du territoire guadeloupéen pour récolter un maximum de données afin de les traiter et de les analyser au mieux pour la DAAF.

2.2. Objectifs de l'étude

2.2.1. État des lieux de la restauration scolaire en Guadeloupe

Un état des lieux de la restauration scolaire guadeloupéenne a été réalisé à travers un **questionnaire** envoyé aux différentes cuisines pour **caractériser de manière quantitative la demande** au sein des cantines scolaires. Le fonctionnement est analysé selon une approche descriptive : le nombre de repas, le nombre d'employés, le volume et la fréquence d'approvisionnement, le type de produits utilisés, la composition des menus, l'organisation du budget et du prix des repas, ainsi que la saisonnalité des approvisionnements.

2.2.2. Évaluation du potentiel en approvisionnement en produits SIQO

Dans un premier temps, une **étude de l'offre en produits locaux et SIQO guadeloupéen** a été réalisée à travers une revue bibliographique. Celle-ci a permis de déterminer les productions principales de l'île, le taux de couverture, les prix, les acteurs impliqués, les évolutions possibles, ainsi que les limites de la filière (MJE Nutri'Nov, 2019).

Puis, une **étude qualitative** a été réalisée afin d'étudier les modes de gestion de la restauration collective scolaire. Il s'agit de comprendre les **stratégies des gestionnaires** dans leurs démarches

d’approvisionnement, les contraintes auxquelles ils font face et les leviers de l’approvisionnement sous SIQO. Cette étude se construit à travers des **entretiens semi-directifs** auprès des gestionnaires des cuisines, croisés avec des fournisseurs et personnes-ressources rencontrées.

2.3. Approche et cheminement entrepris pour la réalisation de l’étude

2.3.1. Démarche de définition de la question de l’étude

2.3.1.1. Formulation de la problématique

Le processus de problématisation est le pilier d’une méthodologie d’expertise puisqu’il a permis de passer d’un thème général – réaliser une étude sur l’approvisionnement en Guadeloupe de la restauration collective à une question plus précise et délimitée. Ce choix de problématique et sa réflexion ont permis de progressivement délimiter le travail à entreprendre et les objectifs à atteindre en amont du terrain.

La démarche a été tout d’abord de délimiter l’objet de l’étude, d’exposer ce qui sera traité et les raisons de ces choix. Initialement, l’étude avait une ambition de couvrir l’ensemble de la restauration collective mais au vu de la charge de travail et les moyens impartis, le groupe Nutri’Nov a proposé de réduire le champ d’action. La restauration scolaire a donc été privilégiée par la DAAF, choix pertinent qui a été appuyé par l’ensemble des recherches bibliographiques que les étudiants ont réalisées (cf. partie 2.1.2).

La formulation de la problématique a donc été un travail nécessitant des allers-retours permanents, de la recherche bibliographique ainsi qu’une discussion approfondie avec la DAAF, pour répondre de manière la plus pertinente et adaptée possible. Résultant de ce travail, de la collaboration avec la DAAF et du soutien pédagogique du tuteur, Monsieur Andres, une problématique synthétique a pu être formulée : « **Comment proposer et assurer un approvisionnement en produits locaux et sous SIQO au sein des cantines scolaires guadeloupéennes ?** ».

Il est intéressant de préciser que la problématique pose la question de l’approvisionnement en produits locaux, biologiques et sous SIQO, car après discussion avec la DAAF, le projet DIAG’Alim s’intègre dans le calendrier de la loi EGAlim. Celle-ci impose des réglementations en matière d’approvisionnement et de repas pour la restauration collective comme cela a été exposé précédemment notamment au niveau des taux d’approvisionnement. Ajouté à cela, les restaurations collectives doivent diversifier les sources de protéines dans les repas et améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis. Cette dimension réglementaire a donc été prise en compte dans notre réflexion (les taux à atteindre et les types de produits) puisqu’elle est essentielle pour répondre aux objectifs de la DAAF.

2.3.1.2. Hypothèses de travail

Avant d’aborder la phase de récolte de données sur le terrain, des hypothèses de travail ont été listées afin de faire ressortir des premiers questionnements et points que l’étude devrait aborder. Cela a permis aussi d’avoir une première approche du sujet et de ses enjeux et enfin de mieux cerner les objectifs et limites de la mission. Les hypothèses de travail sont les suivantes :

- Des approvisionnements, répondant aux critères de la loi, supposés réduits, qui seront probablement plus à destination de cantines ayant les effectifs les moins importants.
- À la vue de la définition “produit local” et selon si les producteurs guadeloupéens peuvent répondre à la demande, celle-ci sera amenée à changer afin que la région puisse s’approvisionner par exemple chez les collectivités proches (Martinique).
- La demande en produits locaux serait amenée à se renforcer dans les années à venir.
- Il existerait un manque de communication entre les cantines centrales à l’origine des principaux approvisionnements et les producteurs ainsi il y aurait une méconnaissance des filières agroalimentaires.
- Questionnement sur les qualifications et compétences du personnel de cuisine pour une bonne gestion de l’approvisionnement directement avec les producteurs.
- Toutes les cantines scolaires disposent-elles d’une légumerie afin d’améliorer la logistique relative aux produits frais ?
- Quel est l’intérêt pour les producteurs de produire pour les restaurations scolaires, donc pour le marché local ? Posons l’hypothèse que l’activité exportatrice est plus rémunératrice alors comment les convaincre ? Est-ce qu’il faut les convaincre ? Quels intérêts sont à mettre en avant ?

Ces hypothèses sont ressorties suite à une réflexion autour de la revue bibliographique, la préparation méthodologique ainsi que les échanges avec la DAAF. Ces hypothèses de travail ont été des questionnements auxquels se référer pour construire une étude critique constructive avec des propositions d’amélioration adaptées.

2.3.2. Méthodologie

2.3.2.1. Étude de l’offre en produits alimentaires pour les cuisines

La première étude consiste à **analyser l’offre** en produits locaux et SIQO de la Guadeloupe à travers une revue bibliographique. Celle-ci a permis de déterminer les productions principales de l’île, le taux de couverture, les prix, les acteurs impliqués, les évolutions possibles, ainsi que les limites de la filière (MJE Nutri’Nov, 2019). Cette approche sur l’offre alimentaire a croisé des informations concernant les flux d’importations, les différentes filières avec entretiens auprès de grands fournisseurs locaux. Ainsi à travers cette étude ont pu être répertoriés les différents produits disponibles sur le territoire et identifié ceux intéressants pour le projet DIAG’Alim. Cela permettra d’avoir un approvisionnement durable et proche de la demande en restauration scolaire avec les objectifs de la loi EGAlim.

2.3.2.2. Étude quantitative de la demande des cuisines

Cette étude vise à effectuer une **étude quantitative** ayant pour objectif la caractérisation de la demande actuelle au sein des cantines scolaires. Cette étude permettra d’aboutir à différents résultats tels que la cartographie des cuisines travaillant dans le cadre de la restauration scolaire selon leurs typologies et la quantification de la demande de ces cuisines. Cette quantification amènera à une représentation systémique de l’approvisionnement des cuisines avec l’identification des flux quantitatifs. En la couplant avec les données sur l’offre, elle permettra d’identifier les filières ayant une importance majeure dans l’approvisionnement des cantines. Pour les cantines scolaires étudiées, le fonctionnement

est analysé selon une approche descriptive : le nombre de repas, le nombre d'employés, le volume et la fréquence d'approvisionnement, le type de produits utilisés, la composition des menus, l'organisation du budget et du prix des repas, ainsi que la saisonnalité des approvisionnements. Ces éléments sont recueillis à travers des questionnaires (annexe 5).

Pour réaliser ces questionnaires, il a tout d'abord été listé les informations nécessaires pour répondre à l'objet de l'étude et alimenter la réflexion. Dans ce sens, une revue bibliographique a été indispensable afin de cibler les informations à recueillir notamment en étudiant différentes études sur la restauration collective en Europe. Cette revue a aussi permis de construire une typologie des cuisines de l'échantillon selon le mode de fonctionnement (centrale, autonome et satellite). Cette typologie a été choisie, car l'approvisionnement et l'organisation diffèrent selon le fonctionnement des cuisines.

De plus dans la méthodologie relative aux questionnaires, il a fallu raisonner la construction d'un échantillon représentatif afin de pouvoir extrapoler les résultats à l'ensemble des cuisines. Selon la typologie identifiée, l'échantillon est donc stratifié. Suite à nos premiers entretiens, la méthodologie a été modifiée pour plus de pertinence. En effet, il a été relevé qu'intégrer les cuisines dites satellites n'apporterait pas d'informations pour l'étude. Ces dernières ne gèrent pas directement l'approvisionnement en produits alimentaires. Elles ne pourront donc pas fournir d'informations sur les stratégies de gestion et d'approvisionnement auxquelles elles sont confrontées et les leviers de l'approvisionnement des produits sous SIQO. Ainsi la stratification a été réduite à deux types de cantines : **centrale** et en **autogestion** et donc l'échantillonnage a été modifié en conséquence. La population est donc de 48 cantines scolaires ainsi selon une table dont le niveau de confiance est de 95% avec une marge d'erreur de 0,05, l'échantillon représentatif doit comprendre l'ensemble de la population. En suivant cette méthodologie, les questionnaires ont été envoyés par courriel aux cuisines ayant répondu aux sollicitations téléphoniques en donnant leur email (GRET, 2014).

2.3.2.3. Étude qualitative de la perception des gérants des cuisines

Enfin, une **étude qualitative** est réalisée afin d'étudier les modes de gestion de la restauration collective scolaire. Il s'agit de comprendre dans un premier temps le fonctionnement des cantines scolaires : et donc tout ce qui est relatif à l'élaboration des menus, les commandes et le choix des fournisseurs, les livraisons, la préparation des repas Puis de caractériser les possibilités d'approvisionnement en produits locaux ainsi que leurs évolutions. En intégrant les stratégies des gestionnaires dans leurs démarches d'approvisionnement et en les comprenant, il a donc été possible d'identifier les contraintes auxquelles ils font face et les leviers de l'approvisionnement sous SIQO. Cette étude se construit à travers d'entretiens semi-directifs. Pour les entretiens semi-directifs, il n'est pas nécessaire d'avoir de la représentativité ainsi l'échantillonnage a été construit au cours du terrain en fonction des informations recueillies lors des entretiens. Le guide d'entretien (annexe 6) a été préalablement testé avec l'accompagnement du tuteur et enseignant chercheur de l'ISTOM, Monsieur Andres.

3. Étude de l'offre

La réussite du projet DIAG'Alim nécessite la compréhension du fonctionnement du secteur agricole local. La méconnaissance de l'offre du territoire peut en effet constituer un frein à l'utilisation de produits de proximité en restauration collective. L'objectif de cette première étude était donc

d'approfondir la connaissance de l'ensemble des filières locales, de leur fonctionnement et de leurs potentialités de production afin de déterminer quelles productions seraient intéressantes pour DIAG'Alim.

Tout d'abord, il a été jugé intéressant d'étudier la **place de l'agriculture à l'échelle régionale**. En effet, même si le poids du secteur agricole dans l'économie guadeloupéenne est en recul, l'agriculture joue un rôle fondamental dans l'économie de l'île (Région Guadeloupe, 2017). Les activités du secteur assurent un rôle multifonctionnel : production, aménagement du territoire, préservation de l'environnement et de la qualité des paysages (POSEI, 2018). Les produits agricoles, sylvicoles, de la pêche et de l'aquaculture représentaient 16,7% des exportations en valeur en 2016 soit 33,1% du tonnage exporté (IEDOM, 2017). Outre cela, l'agriculture s'étend sur le tiers du territoire (Agreste, 2010) avec une tendance à l'augmentation (DEAL, 2012) : en 2016, la Surface Agricole Utile totale s'élevait à 30 415 hectares (Chambre d'Agriculture de Guadeloupe, 2018). Le poids de l'agriculture demeure ainsi essentiel dans l'occupation de l'espace comme dans l'économie de l'île. L'activité contribue pour 6% au produit brut régional (Agreste, 2018). Les agriculteurs représentent 10% de la population active et sont "le moteur de la cohésion sociale dans une région où le taux de chômage avoisine les 25%" (POSEI, 2018).

Toutefois, l'agriculture guadeloupéenne fait face à de **nombreux freins**. En effet, malgré un climat propice à l'agriculture (Agreste, 2018), l'archipel Guadeloupéen est soumis à une forte pression démographique et à une concurrence foncière importante limitant les transactions sur les terres et augmentant le coût des terrains. Une persistance des méthodes traditionnelles de cultures (hors bananes et cannes) est observée, entraînant une faible productivité des rendements (ODEADOM, 2010). L'insuffisance des infrastructures et de l'hydraulique agricole tant en termes de quantité que de réseau fait partie des enjeux majeurs du secteur (ODEADOM, 2010). De plus, en raison de l'éloignement de la plupart des exploitations, du caractère insulaire de l'île et d'un grand nombre d'entités, les coûts de production sont élevés. Ainsi, les facteurs de production comme la main-d'œuvre et les consommations intermédiaires sont onéreux (ODEADOM, 2010). D'autres facteurs viennent également impacter l'agriculture : les reliefs limitant la mécanisation et les dépressions, les cyclones, les sécheresses et les fortes précipitations entraînant de fortes pertes ainsi que des problèmes sanitaires/phytosanitaires importants pour les agriculteurs (POSEI, 2018). Outre cela, la pollution des sols par le chlordécone, qui pourrait être encore présente dans 600 ans, contamine surtout les légumes- racines comme les patates douces ou les carottes et pénalise les produits de la pêche (Préfet de la région de Guadeloupe, 2019). La population se fournissant auprès de circuits informels court un risque majeur de santé (Ministère des Outre mers, 2018). Face à ces diverses contraintes, les exploitants sont découragés par la difficulté à écouler la production tant sur le marché local que sur le marché européen (ODEADOM, 2010).

C'est ainsi que la **production agricole ne suffit pas** à répondre à la demande pour de nombreuses filières. Les importations viennent alors couvrir la différence. En 2017, l'export et l'import de produits bruts de l'agriculture et l'élevage valaient respectivement 23 402 milliers d'euros et 60 905 milliers d'euros (Agreste, 2018). Les importations qui sont majoritairement des produits ultra-transformés viennent en grande partie d'Europe (France principalement) (Marcel-Roche *et al*, 2017).

Ainsi, l'agriculture guadeloupéenne, forte de potentiels, fait face à de nombreux freins qui font que la demande des consommateurs n'est pas satisfaite. Face à ces constats, il a été jugé important de s'intéresser davantage au contexte agricole de la région. Il a alors été réalisé un état des lieux des différents produits présents sur l'île.

3.1. État des lieux des filières existantes en Guadeloupe

3.1.1. Productions végétales

La production globale de fruits et légumes, selon l'Agreste en 2017, a atteint les 34 032 tonnes pour une surface de 4790 hectares. Toutefois, cette production ne permet pas de répondre à la demande locale : le taux de couverture du marché local en fruits et légumes est en forte diminution (ODEADOM, 2015). En parallèle, il est observé un fort taux d'importations. En 2008 déjà, près d'un tiers des fruits et légumes consommés en Guadeloupe étaient importés (DAAF, 2015).

Une volonté d'augmenter la qualité des produits locaux et d'améliorer leur compétitivité économique, existe cependant. Celle-ci se traduit notamment par les aides publiques dans les Régions Ultra Périphériques. Parmi celles-ci, peut être cité le POSEI. Ce dernier vise à promouvoir la production locale et rendre plus compétitifs les produits locaux face à ceux importés (DAAF, 2016). Par ailleurs, dans le but d'apporter un soutien rassemblant tous les acteurs de la filière et d'assurer des débouchés aux producteurs, il a été créé, en mai 2009, l'Interprofession des Fruits, des Légumes et de l'Horticulture (IGUAFLHOR) (ODEADOM, 2019).

Parmi toutes les productions végétales, la banane et la canne constitue les deux produits phare de la filière fruits et légumes (A. Maurin, 2011). La banane occupe une place importante dans l'économie guadeloupéenne depuis 1980, Sa production sensiblement égale à 45 000 tonnes et supérieure à toute autre production en 2017 (Agreste, 2018). Outre la banane, le melon et la tomate ont une production nettement plus importante que les autres fruits et légumes d'après les dernières revues annuelles d'Agreste. D'autres productions tel que le concombre ou encore le chou affiche des taux de développement positif. Concernant les plantes à racines et tubercules, l'offre de tubercules en Guadeloupe se concentre sur deux produits : l'igname, première culture vivrière cultivée par 1 agriculteur sur huit (DAAF, 2011), et la patate douce, concernant respectivement 53% et 20% de la surface. Les autres tubercules correspondent principalement au manioc (10%), à l'igname jaune, au madère et au malanga (Agreste, 2018).

3.1.2. Productions animales

Le secteur de l'élevage guadeloupéen comprend 8 filières de production au total : bovine, porcine, caprine-ovine, cunicole, production œuf et volaille de chair, apiculture et pêche-aquaculture. La production bovine occupe une place prépondérante en Guadeloupe, suivie des élevages porcins et caprins. L'élevage représente 20% des apports monétaires de la production totale agricole guadeloupéenne. Selon l'IEDOM, les productions animales représentaient au total 48,4 millions d'euros. La consommation annuelle en viande des guadeloupéens s'élevait à 50 kilogrammes par habitant en 2008. Elle était en 2014, chez les jeunes de 16 ans et plus, d'environ 61 kilogrammes par an (CASTETBON *et al.*, 2015). Soit une augmentation de 22% en 8 ans.

Certaines productions locales réussissent à subvenir quasiment à toute la demande. Par exemple, la production porcine subvient aux besoins locaux. Cette filière reçoit en effet de nombreuses aides pour son développement (POSEI, 2018). Aussi, malgré une forte demande en volaille, les productions locales ne parviennent pas à satisfaire la demande locale. On retrouve effectivement une concurrence, comme dans d'autres filières ; de la production locale avec des produits importés. Enfin, la production ovine et caprine voit depuis l'augmentation des abattages hors des circuits officiels leur taux de couverture chuter (POSEI,2018).

La force de l'élevage guadeloupéen est son cheptel important, composé de races adaptées aux conditions de vie locales (POSEI, 2018). Aussi, la structuration récente du secteur de la production a permis à cette filière de se faire une place sur le marché local du frais. Une structuration du secteur a été initiée, cependant celle-ci reste insuffisante chez beaucoup de filières. Le peu de professionnalisation des éleveurs, due à un manque de formation et aussi imputable à leurs statuts pluriactifs, ne permettant pas leurs spécialisations, empêche le développement du secteur. Enfin, malgré la présence de groupements, le pourcentage d'animaux commercialisés en dehors des circuits officiels est significatif.

3.1.2.1. Viande porcine

Les nombreux investissements ainsi que les régimes d'aides à la production ont permis une croissance importante de cette filière. Le taux de couverture en 2015 était de 96,16%, stagnant depuis 2005 autour des 95% (ODEADOM, 2019). Les guadeloupéens consomment en moyenne 13 kilogrammes/habitant/an de viande porcine (congelée, fraîche, salée, séchée ou fumée) depuis 2011, valeur en augmentation (ODEADOM, 2019).

3.1.2.2. Viande bovine

Selon le rapport 2018 du programme POSEI, la filière bovine occupe 50% de la SAU du secteur de l'élevage en Guadeloupe (17 732 hectares). Elle assure dans son organisation et son développement des services grâce à sa multifonctionnalité. Elle satisfait ainsi les besoins de la consommation locale (taux de couverture en 2018 = 69,92%) et consolide, par exemple, le revenu des petits producteurs de cannes en achetant leurs coproduits pour le fourrage. L'élevage bovin guadeloupéen est disséminé sur tout le territoire mais sa concentration est moins importante en Basse Terre, où les bovins ne peuvent pâturer au risque d'être contaminé au chlordécone (POSEI, 2018).

3.1.2.3. Viande caprine et ovine

Très peu de la production caprine et ovine suit le réseau organisé. En 2007, était dénombré seulement un seul groupement qui regroupait 55 adhérents avec 500 têtes commercialisées (Galan *et al.*, 2008). Seulement 3% de ce qui est produit passe en abattoir faisant que la majorité de cette viande est consommée suivant le secteur informel (POSEI, 2018). Cette consommation de viandes caprines locales est liée aux habitudes culturelles (viandes mangées pour les événements culturels etc.) empêchant la structuration de la filière et donc l'offre aux structures légales (DAAF, 2016). Entre 1995 et 2015, les importations de viandes congelées, réfrigérées et d'abats ont baissé au total de -46,93% (Agreste,2017).

3.1.2.4. Poulet de chair et œufs

Avec une consommation annuelle de 33 kilogrammes par habitant (ODEADOM, 2015), supérieure à celle de toute autre viande, la volaille est la viande la plus prisée par les guadeloupéens. Toutefois, cette production, comme de nombreuses autres en Guadeloupe, ne satisfait pas la demande locale. Celle-ci ne couvre que 27% de la demande de l'île (DAAF, 2017). Au vu de ce faible taux de couverture, des mesures ont néanmoins été prises afin d'aider les éleveurs à travers l'aide POSEI, qui passe par ailleurs par l'organisation professionnelle IGUAVIE (POSEI, 2018).

Concernant les œufs, le taux de couverture des œufs, de manière comparative à celui de la volaille, est élevé. En effet, elle avoisine les 55%, pour les œufs, contre 27% pour la volaille (DAAF, 2017). La production s'adosse à une importation assez élevée (environ 52 693 milliers d'œufs) pour assurer les besoins de l'île.

3.1.2.5. Pêche

En Guadeloupe, la pêche est presque exclusivement réalisée par des entreprises de taille artisanale, à savoir de « très petites entreprises structurellement fragiles » (Aboville, 2007). On distingue trois types de pêche : littorale, au large et hauturière (Aboville, 2007). La pêche joue un rôle économique et social non négligeable. Elle est pratiquée par environ 1 231 marins en 2015 dont 605 actifs (DAAF, 2017) et générant près de 6500 emplois, la pêche génère 80 millions d'euros, soit 1,2 % du PIB et 32 % de la richesse créée par le secteur primaire en 2010 (IEDOM, 2012). La vente se fait essentiellement vers les consommateurs (70%), le reste étant partagés entre revendeurs (24%) et mareyeurs (6%) (DAAF, 2017). Bien que les ressources halieutiques soient significatives (IEDOM, 2012) et que le climat est favorable à la croissance rapide du poisson (Aboville, 2007), la production de 10 000 tonnes (dont 94 % de poissons) ne suffit pas à répondre à la demande locale estimée à près de 1 6000 tonnes par an (Région Guadeloupe, 2013). Le taux de couverture de la consommation de produits aquatiques par la production n'est que de 56 % (Aboville, 2007). La Guadeloupe est ainsi tributaire des importations : l'île importe le tiers de sa consommation halieutique. La filière est toutefois peu structurée ceci malgré la présence d'une vingtaine de mareyeurs et de vingt grossistes. En raison du peu de réseau de commercialisation, la filière est sujette à une concurrence déloyale de la part du secteur informel (Aboville, 2007).

3.1.2.6. L'aquaculture

A ce jour, l'activité est orientée vers la production de trois espèces : deux espèces d'eau douce (l'ouassous et le tilapia rouge) et une espèce marine (l'ombrine ocellée) (IEDOM, 2017). Les productions d'ouassous et de tilapia se chiffrent à 2 tonnes chacune contre 19 tonnes pour les ombrines ocellées (IEDOM, 2017). Toutefois, cette production ne répond pas à la demande locale estimée à 37 kilogrammes par habitant par an, laissant ainsi la possibilité à l'aquaculture guadeloupéenne de se développer (DAAF, 2017). En effet, le volume actuellement produit ne représente que le tiers des capacités de production de l'île (IEDOM, 2012).

Toutefois, malgré un fort potentiel aquacole, la filière est considérée comme en déclin. En effet, alors qu'elle a atteint un palier à la fin des années quatre-vingt avec une production de 60 tonnes sur une trentaine d'hectares (Blanchet, 2002), l'aquaculture guadeloupéenne, initiée en 1977 ans sur l'île par

la culture d'ouassous, ne compte aujourd'hui plus que quatre entreprises (DAAF, 2017). Ce faible nombre peut être expliqué par diverses raisons :

- L'aquaculture guadeloupéenne a subi une régression constante du fait de la contamination des eaux douces par le chlordécone. Ceci a conduit en 2008, à la fermeture imposée de la quasi-totalité des fermes d'eau douce (IEDOM, 2017).
- La limite maximale de résidus (LMR) a été abaissée en 2008 à 20 µg/kilogramme de chlordécone (contre 100 µg/kilogramme auparavant) causant ainsi la fermeture de 5 fermes (DAAF,2019).
- Le cyclone OMAR en 2008 a entraîné la perte de la totalité du poisson élevé.

Aujourd'hui encore de nombreux freins à l'aquaculture guadeloupéenne demeurent. L'aquaculture est concurrencée par l'agriculture aussi demandeuse de fonciers. De plus, « des surcoûts de production, de faibles capacités de financement, un manque d'investisseurs, une réglementation contraignante, des procédures d'installation trop longues... » sont aussi critiqués (Herman,2018).

Selon SYPAGUA, le SYndicat des Producteurs Aquacoles de GUAdeloupe, des solutions existent afin de permettre un développement de la production aquacole. En exemple, l'aquaponie, qui associe élevage de poisson en hors sols et cultures maraichères, permettraient de s'affranchir d'une part des problèmes fonciers et d'autres part des risques des zones contaminées au chlordécone.

3.1.3. Productions biologiques

En Guadeloupe, la production biologique végétale a un fort potentiel de développement dans la mesure où elle ne répond pas encore à la demande locale croissante. De surcroît, un fort intérêt est porté pour les produits guadeloupéens en France métropolitaine. (C. Renault et *al*, 2014). Soutenue par les producteurs, la volonté affichée de l'État d'exploiter ce potentiel à travers le plan « Ambition Bio 2022 » commence à porter ses fruits. En 10 ans (2008-2018), il a donc été constaté une augmentation de plus de 300% de la surface agricole en agriculture biologique (2008 = 65 hectares/ 2018 = 220 hectares). Parmi les productions de l'île, c'est la banane qui est considérée comme étant la plus apte à se développer en agriculture biologique (C. Renault et *al*, 2014).

Quant à la production animale biologique, les seules productions animales certifiées biologiques en 2017 étaient les poulets de chairs ainsi que les œufs. Les éleveurs bovins et ovins/caprins ne semblent pas aujourd'hui prêts à s'engager dans une action collective biologique. Ce constat s'établit par le faible taux de viande passant via le circuit formel. La filière porcine, pourtant très représentative sur le territoire, semble avoir du mal à effectuer une transition biologique. En effet, toute la conduite est à changer : accès à des espaces extérieurs, logement en caillebotis, densité réduite, alimentation biologique, dont au moins 20% provenant de la ferme, etc. (FROIS, 2018).

3.1.4. Productions agro-industrielles

Entre 2006 et 2010, le taux de croissance du nombre total d'établissements dans l'industrie agroalimentaire a été de +22,3% (LUCE *et al.*, 2014). La majorité est constituée d'industries de transformation de la viande d'industries de boulangerie, pâtisserie et pâtes alimentaires. En revanche, il est constaté peu d'industries d'agro- transformation de fruits et légumes. Les industries de la

boulangerie/pâtisserie ainsi que du travail du grain ne peuvent que s'approvisionner en matière première importée. Tout comme l'industrie laitière, qui effectue néanmoins une partie de la valorisation de la filière laitière locale. Toutefois, l'industrie de la viande doit s'approvisionner à l'import. Ceci s'explique par une difficulté à capter l'offre en carcasse. Enfin, le secteur sucrier, possède une structure de la filière stable

Au vu des éléments présentés, la Guadeloupe a un fort potentiel agricole. Malgré des années difficiles dues au chlordécone, elle reprend sa route aujourd'hui et affiche même des taux record de croissance des filières biologiques. Une future offre est donc possible si le secteur continue de progresser. Celle-ci doit en effet encore évoluer pour combler la demande des restaurations collectives, mais aussi des particuliers et des GMS.

La filière diversification peut subvenir à la futur demande imposée par la loi EGAlim si des efforts sont consacrés sur les productions en essor. Mais il semble nécessaire en même temps de développer le secteur de l'agro-transformation des fruits et légumes afin de proposer une offre diversifiée et adaptée aux habitudes alimentaires locales.

Le secteur de la production animale peut théoriquement déjà répondre à la demande des cantines scolaires, en termes de quantité pour les œufs et les poulets de chairs biologiques. Et si les deux filières certifiées biologiques continuent à afficher la même croissance, elles pourront en plus répondre à la demande en termes de quantité. Elles sont donc à privilégier pour le respect des seuils prévus par la loi EGAlim, d'autant plus que la viande avicole est la plus consommée.

Enfin, en raison du contexte insulaire de la Guadeloupe, et donc de sa dépendance en importations de certains secteurs des denrées alimentaires, il faut définir de manière plus précise les « coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ». Cette précision permettra de savoir s'il est défini comme local une denrée qui a été produite sur le bassin caribéen. Les denrées alimentaires produites dans les Caraïbes pouvant être une solution au respect des seuils de 50 % de produits locaux prévus par la loi EGAlim.

Pour conclure, avec une biodiversité bien plus riche et une saisonnalité différente, il peut être émis l'hypothèse que l'intensification écologique de l'agriculture passerait par sa restructuration vers des systèmes agroforestiers complexes d'associations culturales (Rivière, 2017). Ce genre de système encore peu présent (mais commençant à être développé) peut présenter un fort potentiel d'offre de productions biologiques plus tard, si les efforts nécessaires y sont consacrés. D'autant plus que son fonctionnement rejoint le statut pluriactif souvent retrouvé chez les agriculteurs pour assurer une diversité de leurs revenus.

3.2.Évaluation du potentiel et des contraintes de la production sous SIQO en Guadeloupe

3.2.1. Perception des acteurs clés

3.2.1.1. Points importants ressortis des entretiens avec les fournisseurs

Comme expliqué plus haut, outre le point de vue des gestionnaires, il a été jugé intéressant de récolter celui des autres acteurs du système d’approvisionnement de la restauration scolaire. Ont ainsi été rencontrés les principaux fournisseurs qui approvisionnent en produits importés et/ou guadeloupéens les restaurations scolaires.

Les fournisseurs rencontrés sont les suivants :

- **Hippocampes Caraïbe**
- **Pro à pro**
- **PRODOM**
- **SICAPAG**
- **Croc Saveurs Caraïbes**

Concernant l’offre alimentaire de l’île, l’ensemble des fournisseurs sont d’accord pour dire qu’elle ne permet pas de répondre aux seuils prévus par la loi EGALIM qui semble pour eux « inadaptée » au contexte guadeloupéen. L’agriculture guadeloupéenne fait face à de trop nombreux freins qui limitent son développement optimal. Les aléas climatiques qui endommagent la production, la présence de chlordécone dans les sols qui rendent difficile le respect des exigences sanitaires, les problèmes de foncier ou encore la faible attractivité du secteur semblent rendre difficile le respect de la loi. Pour l’ensemble des fournisseurs, il s’avère compliqué de s’approvisionner en produits locaux du fait du faible volume proposé, des aléas d’approvisionnement ou encore des prix élevés pratiqués. Acheter local leur coûte plus cher augmentant ainsi le coût de revient. Or selon eux, les restaurations scolaires privilégient le critère prix dans leur choix de fournisseurs au détriment de la qualité.

C’est ainsi que l’ensemble des fournisseurs pensent « inatteignables » les seuils de 20% de produits biologiques. De tels produits sont plus coûteux. Les fournisseurs sont unanimes pour dire que les prix ne pourraient être soutenus par la restauration scolaire qui n’est déjà pas à même de payer plus cher un produit de qualité. Outre la limite prix, les fournisseurs ont exprimé le problème de disponibilité de tels produits sur l’île. Trop peu de producteurs biologiques exercent sur l’île du fait de contraintes administratives et foncières trop élevées. Il y a certes une demande en produits biologiques en augmentation depuis plusieurs années mais cette demande est majoritairement faite par la GMS. De fait, il semble compliqué d’approvisionner la restauration scolaire en produits biologiques dont la production n’est pas suffisante.

3.2.1.2. Éléments principaux résultant des entretiens avec des personnes-ressources

Afin d’appuyer les éléments de descriptions apportés par les fournisseurs, quatre entretiens supplémentaires ont été réalisés avec des représentants d’institutions actrices du système d’approvisionnement des restaurations scolaires.

Les institutions qui ont pu être rencontrées sont les suivantes :

- **Le GEMRCN**, organisme public, qui par un guide pratique, accompagne les restaurations collectives pour **améliorer la qualité nutritionnelle de leurs repas**. Dans le but de répondre aux objectifs du PNNS et du PNA, l'institution contrôle les fréquences de service de différents plats (exemple : les crudités contenant au moins 50% de légumes ou fruits doivent être présentes au moins 10 repas sur 20) ainsi que les grammages des portions servies, définies selon des catégories de population (classées selon l'âge). Ceci afin d'éviter tout surdosage. Enfin, le GEMRCN s'occupe de toutes les recommandations spécifiques aux services de sel, pain, eau, sauces.
- **Le Groupe de Développement Agricole EcoBio**, créé en 1995 pour développer au départ vulgariser la production biologique sur la Guadeloupe et par la suite les **exploitations certifiées « Agriculture Biologique »**. Il compte aujourd'hui 17 des 29 producteurs et transformateurs certifiés par ECOCERT.
- **L'Interprofession Guadeloupéenne des Fruits et Légumes et de l'Horticulture (IGUAFLHOR)**, créé en 2009 et regroupant les producteurs, acteurs de la grande distribution ainsi que les agros transformateurs de Guadeloupe. Elle a pour objectifs de **mettre en relation les différents acteurs du secteur agricole** pour ouvrir des discussions et des échanges afin d'assurer des débouchés. Ceci pour un but évident : fournir aux Guadeloupéens des produits locaux de qualités, en quantité et régulièrement.
- **L'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé (IREPS)**, créée en 1989 pour **accompagner les secteurs de la santé, de l'éducation et du social à promouvoir la santé globale** via des projets de préventions et de sensibilisations, des communications, des conférences, etc. Dans le cadre de la restauration collective, l'IREPS réalise des formations pour les agents de productions des caisses des écoles, propose des services de diététiciennes lors des commissions de menus, et accompagne les équipes encadrantes pour sensibiliser au gaspillage, à la nutrition ainsi qu'aux problèmes d'obésités.

Les discours des représentants se rejoignent entre eux et **corroborent les témoignages des fournisseurs**. Mais chacun apporte des précisions importantes sur les domaines dans lesquels ils agissent.

Premièrement, les quatre acteurs sont pour l'instant **dubitatifs** face aux potentialités d'approvisionnement des restaurations scolaires en produits d'agriculture locale et encore plus lorsqu'il s'agit des productions biologiques. Il est en effet souvent abordé les **contraintes qu'impose le climat tropical et insulaire de la Guadeloupe**. Ces contraintes étant d'autant plus pesantes sur les cultures biologiques. Il n'existe aujourd'hui **aucune assurance** pour les producteurs suite aux dégâts que peuvent engendrer les aléas climatiques de types cyclones.

L'agriculture guadeloupéenne a connu un grand bouleversement à la suite de la crise du chlordécone. Les productions bananières et cannières, plus recherchées pour l'exportation sont en hausse cependant les productions maraichères quant à elles peinent à s'imposer avec les concurrences des pays frontaliers. Celles-ci sont de plus soumises à une **forte concurrence provenant des produits importés** des pays proches. Face aux normes de traçabilité du produit imposé par la France et l'Union européenne, les productions d'Argentine, du Pérou ou du Chili écrasent les filières locales en proposant

des aliments à faibles prix. C'est ainsi que certains producteurs sont donc plus susceptibles de proposer des produits importés plutôt que leurs productions.

De plus, avec une population agricole composée en majorité de seniors (selon le Memento de la statistique agricole 2018, sur la totalité des exploitants agricoles guadeloupéens en 2010, **84,7% avaient plus de 40 ans**), le renouvellement d'actifs agricoles ne suit pas. Face à la pénibilité qu'impose les cultures maraîchères et la concurrence présente sur le marché, les agriculteurs seniors préfèrent passer à la culture de la canne, offrant plus de facilités en raison des nombreuses aides existantes et de la bonne structuration du circuit de distribution à l'export.

Les filières biologiques guadeloupéennes n'ont pu obtenir un développement convenable et c'est seulement depuis les dernières années que l'on voit apparaître de véritables changements. Il a été souligné que les normes des cahiers de charges de certification, étant les mêmes pour la métropole tant pour les DOM, ne sont **pas adaptées** pour ces derniers. C'est pourquoi il existe de nombreux exploitants ayant des pratiques culturales sans intrants chimiques, relevant du biologique, mais qui **ne peuvent se convertir**, car ne respectant pas tous les critères demandés par ECOCERT (la certification biologique en élevage requiert de ne pas utiliser la technique d'élevage au piquet, non conforme au bien-être animal. Pourtant ce mode d'élevage est souvent utilisé par les exploitants, voire ancré dans la culture locale). Ils ne peuvent de plus s'y soumettre entièrement, car ils ne possèdent pas la trésorerie suffisante pour investir dans la transition.

La problématique du **foncier** a été émise comme autre facteur bloquant le développement de l'agriculture biologique en Guadeloupe : pour qu'une exploitation soit certifiée biologique, elle doit pendant trois ans se soumettre aux critères ECOCERT qui implique de se trouver à plus de 3,5 km de toutes exploitations conventionnelles. Or la problématique du terrain en Guadeloupe, du fait de son insularité, impacte aujourd'hui considérablement les pratiques agricoles : on comptait 30 965 hectares de SAU en 2013, dont 14 000 hectares en cannes et 2 000 hectares en bananes, et le reste est difficilement accessible (Mémento de la statistique agricole, 2018). Il faut trouver et investir dans une parcelle conforme au cahier des charges, demandant une trésorerie supplémentaire.

Le cahier des charges biologique de la Guadeloupe étant identique à celui de la métropole, sans prise en compte du contexte tropical de l'archipel, illustre un autre problème : **la plupart des politiques de Guadeloupe sont calquées de la métropole**. Pourtant, le contexte social et économique est très différent.

En revanche, des innovations existent pour améliorer la production biologique en milieu tropical : le GDA EcoBio expérimente sur la **technique du jardin créole**. Pratique anciennement utilisée réunissant élevage, agriculture et gestion forestière de manière complémentaire, le système de jardin forêt modernisé serait le moyen de **produire en quantité sur une faible surface**, de manière écologique et assurant un revenu stable.

Le **manque de valorisation des productions locales** est souvent cité par les acteurs. Particulièrement ce qui relève de la transformation des productions locales. Il y a très peu d'industries qui valorisent les produits bruts du territoire. Ce manque impacte directement le marché des restaurations collectives, qui ne peuvent travailler directement avec des produits bruts terreux et non épluchés. Même si les

quatre acteurs sont au courant du **projet Lizin santral**, ils restent dubitatifs face à celui-ci. En effet, il existe déjà des industries agroalimentaires privées qui rencontrent des problèmes liés à la **variation des productions due à la saisonnalité** et surtout aux moments cycloniques. Ces usines n'auraient pas été interrogées lors de la mise en place du projet et celui-ci pourrait leur faire rude concurrence. Beaucoup d'argent (s'élevant en 2018 à hauteur de **8 millions d'euros** selon caraibcreolenews) a été investi dans cette future usine, pourtant elle **risque sûrement de tourner à vide** pendant les saisons cycloniques (où la production de l'île baisse drastiquement) et d'être noyée dans l'offre lors des pics de productions. Ajouté à cela, le fait que ce soit l'état qui s'occupe de ce projet étonne les acteurs.

La majorité pense que ce n'est pas son rôle et qu'une **délégation du service public aurait été une meilleure idée**. Il est néanmoins admis que ce projet est un premier pas et que **l'initiative est intéressante**.

Pourtant les restaurations collectives, si elles veulent utiliser directement les produits bruts, doivent investir dans une salle à pression négative conforme aux normes, d'un prix de 300 000 € selon le GEMRCN. Actuellement, aucune cantine ne s'en ait procurée. De plus, le **nettoyage et épiluchage des aliments terreux demande un temps considérable**. Cette contrainte participerait au fait que très peu de restaurations scolaires utilisent les aliments locaux dans leurs menus. Ainsi, une usine de pré-épluchage et de nettoyage des produits locaux est tout de même nécessaire pour que ces derniers soient utilisés par les restaurations.

La présence d'ateliers de transformation est aussi nécessaire pour les obligations d'hygiènes. Par exemple, le poisson que doivent recevoir les restaurations collectives doit être sans peau et sans arrêtes. Il n'existe actuellement aucun atelier effectuant cette transformation en Guadeloupe. Ainsi, un acteur estime que la majorité du poisson mangé en Guadeloupe est importé : en 2016, la pêche et l'aquaculture guadeloupéenne produisaient au total 3120 tonnes de produits frais (Système d'Information Halieutique, 2016). En 2015, c'était 6 195 tonnes de poissons, crustacés et mollusques qui étaient importés sur le territoire (Agreste, 2017), soit **deux fois plus que la production locale**.

Selon les acteurs, un grand frein à l'utilisation de produits de l'agriculture locale dans les restaurations collectives est **l'inaccessibilité des producteurs et coopératives aux marchés**.

En effet, les producteurs et coopératives seraient déjà disqualifiés d'office : elles peuvent rarement assurer les approvisionnements principalement en raison des quantités demandées. Ne pouvant respecter ces livraisons, ces producteurs sont **directement exclus du futur marché**. Les coopératives, qui pourraient avoir le meilleur potentiel pour être des fournisseurs, possèdent déjà des clients particuliers et souvent la quantité demandée par les cantines est inatteignable. D'autant plus qu'il faut livrer à ces cantines sur place, nécessitant un engin motorisé, ce que beaucoup n'auraient pas. À cela s'ajoute que pour pouvoir postuler aux appels d'offres des marchés des restaurations, il faut auparavant avoir déjà gagné au moins 2 marchés de distribution. Or il semble qu'il soit déjà compliqué d'accéder à un seul marché pour les mêmes raisons citées ci-dessus.

Il faut aussi savoir que les acheteurs des restaurations sont notés selon leurs capacités de gestion : s'ils ont à la fin de l'année dépensé plus de 15% du budget estimé, ils sont mal notés. Ils préfèrent donc **acheter les produits les moins chers, qui sont le plus souvent importés et de mauvaise qualité**.

De plus, la réponse aux appels d'offres est d'une part entièrement numérisée, et d'autre part représente une **lourdeur administrative importante**. Ceci entravant encore une fois l'accès aux marchés étant donné que beaucoup de producteurs locaux n'ont pas accès à internet dans leurs zones et n'ont pas la formation nécessaire pour répondre aux appels d'offres. Enfin, la rédaction des appels d'offres n'est peut-être pas bien construite et rédigée du fait que les coopératives ne parviennent pas à répondre à toutes les demandes.

Le principal problème, pour les quatre acteurs rencontrés, réside plus que tout dans la problématique du délai de paiement. **Le plus important délai relevé lors des entretiens est de 400 jours**, soit plus d'un an après l'approvisionnement. **Pourtant les fournisseurs doivent être payés normalement au bout de 30 à 90 jours**. Ces écarts de délais de paiement sont très **répétitifs**. Un acteur explique le problème par le fait que l'état a transféré beaucoup de compétences et de responsabilités aux collectivités territoriales sans forcément fournir les moyens financiers nécessaires pour assurer ces compétences. De ce fait, les collectivités ont de gros problèmes de trésoreries et ce sont les fournisseurs qui sont payés les derniers.

Ceci impacte directement les producteurs locaux, qui comme nous l'avons dit plus haut, sont très touchés par les contraintes liées au climat tropical. Les agriculteurs ont besoin constamment d'une trésorerie de secours pour que le fonctionnement de leurs exploitations soit viable. Il est déjà difficile pour eux de gérer ce problème avec des délais de paiement de 30-90 jours et donc impossible lorsque celui-ci dépasse les normes. Par conséquent, les banques attribuent moins de crédits aux exploitations. Ainsi, en plus d'ajouter des freins à l'agriculture locale, les restaurations collectives (dont la gestion est gérée par les collectivités territoriales) ont gagné une réputation de mauvais payeurs. Aujourd'hui, très peu de producteurs locaux et de coopératives ne veulent ainsi plus travailler avec ces services publics.

Pour conclure, les entretiens effectués avec les personnes-ressources nous ont permis de confirmer les problèmes **en majorité structurels** cités par les fournisseurs ainsi que les gérants des restaurations scolaires. La problématique du délai de paiement, régulièrement cité par les acteurs, semble être le premier frein à l'approvisionnement des cantines en produits locaux et biologiques.

4. Étude de la demande des cuisines de la restauration scolaire

4.1. La demande en produits agricoles et transformés de la restauration scolaire

À travers un questionnaire envoyé aux différents établissements de restauration scolaire recensés, il a été réalisé une étude de la demande en produits alimentaires des cuisines scolaires. Sur la totalité des questionnaires envoyés, seules **9 réponses ont été obtenues**. Ce nombre de réponses n'est en effet pas représentatif. Néanmoins, ces résultats ont été couplés avec les différentes données quantitatives obtenues lors des entretiens qualitatifs.

Tableau 2 : Récapitulatif des réponses quantitatives obtenues

| Tableau récapitulatif des réponses quantitatives obtenues | |
|---|-----------------|
| Variation Nombre moyen de repas (repas/jour) | 650-6500 |
| Variation Approvisionnement local (%) | 15-60 |
| Variation Approvisionnement biologique locale (%) | 0-5 |
| Nombre de fournisseurs moyens par cuisine | 10 fournisseurs |

Il a été constaté que l'approvisionnement en produits locaux varie entre 15 et 60%. Cela montre qu'il y'a une volonté des différentes cuisines de s'approvisionner en produits locaux.

L'approvisionnement en produits biologiques quant à lui ne dépasse pas les 5% pour l'ensemble des cuisines ayant répondu à notre questionnaire. Un faible taux, loin des seuils de la loi EGAlim, a donc été recensé à travers les questionnaires.

Les réponses nous émanant des questionnaires ont permis de recenser les catégories de produits les plus prisés par les cantines quant à l'approvisionnement local. Pour faciliter leur analyse et la compréhension des réponses, un camembert a été réalisé, grâce **aux moyennes de leur approvisionnement local**. Il en résulte alors ce graphique, qui témoigne de la part importante des tubercules (essentiellement igname et patate douce), représentant 40% de l'approvisionnement local, si l'on se fie aux cuisines prises en compte. S'en suivent les fruits et légumes. Les viandes, céréales et produits laitiers possèdent un pourcentage moindre quant à eux, soit respectivement 5%, 5% et 6%.

Il nous est apparu pertinent de faire une analyse afin de déceler s'il y'a une **relation ou non entre les cultures affichant un taux de couverture élevé et les produits locaux et biologiques recensés dans les cuisines**. Cependant, compte tenu du manque de données précises sur les cultures et produits présents dans les cuisines à travers les questionnaires, pour cette analyse, seront mis en exergue ceux ressortis lors de nos entretiens. Il s'agira de la banane, du melon, du concombre et des viandes de porc et de poulet, outre les tubercules déjà cités.

Parmi les produits ayant une **consommation en relation avec leur taux de couverture**, il a été recensé la banane et le melon. La banane est la culture la plus importante de l'île. La présence élevée de bananes locales dans les cuisines est donc en parfaite cohérence avec le taux de couverture.

Le melon suit la même dynamique que la **banane**. Hormis la banane, le **melon** de Guadeloupe, seul produit primaire certifié IGP (INAO, 2019), a été recensé dans les cuisines. Sa présence, comme celle de la banane, confirme la relation entre la production élevée et de qualité et la présence de produits locaux dans les cuisines. En effet, de par sa certification, le melon de Guadeloupe est reconnu pour sa qualité, et il affiche une production de 5839 tonnes en 2018 selon la DAAF. Cette importante production en fait la première culture légumière.

Les **productions biologiques locales** quant à elles sont **faiblement représentées** dans les cuisines. En témoigne la part faible de produits biologiques recensés. Ces derniers ne dépassent aucunement les 5%

sur toutes les réponses reçues. En Guadeloupe, la production biologique a un fort potentiel de développement dans la mesure où elle ne répond pas encore à la demande locale croissante. De surcroît, un fort intérêt est porté pour les produits guadeloupéens en France métropolitaine (C. Renault et *al.*, 2014). Malgré une production croissante, l'agriculture biologique locale n'arrive pas à satisfaire la demande locale. La faible présence de produits biologiques locaux dans les cuisines pourrait donc s'expliquer par la production relativement faible émanant des exploitations guadeloupéennes.

La relation entre la consommation et le taux de couverture est également observée si l'on se fie à la **présence élevée de concombre local dans les cuisines**. Cette production affiche un taux de couverture de 100%, pour une production de 3848 tonnes (DAAF, 2017). Ces chiffres confirmeraient l'existence de la relation établie entre la production et la présence des produits locaux dans les cuisines de la restauration scolaire en Guadeloupe.

Les chiffres parvenus des différents entretiens témoignent d'**une faible présence de poulet de chair local dans les cuisines**. Ces chiffres viennent entériner le raisonnement établi. En 2017, il a été recensé par Agreste une production de 1066 TEC, laquelle est insuffisante afin de satisfaire la demande. Cette demande est élevée, car le poulet de chair est la viande la plus prisée par les insulaires avec une consommation annuelle de 33 kilogrammes/habitant selon ODEADOM en 2015. Selon la même source, le taux de couverture est de 25% en 2015. Il semblerait donc, au vu de notre raisonnement, qu'il existe une relation entre le taux de couverture et la présence de produits locaux dans les cuisines.

Mais d'autres **résultats viennent prendre le contre-pied de notre thèse précédemment développée**. En effet, certaines productions affichent un taux de couverture important sans pour autant être bien représentées dans les cuisines, tandis que d'autres sont très bien représentées dans les cuisines tout en affichant un taux de couverture faible. **Ces productions sont les tubercules et la filière porcine**.

Le **pourcentage le plus élevé** concernant l'approvisionnement en **produits locaux** provient de l'approvisionnement en **tubercules** tels que **l'igname** et la **patate douce**. Celles précédemment nommées sont les cultures de tubercules les plus répandues. La culture d'igname est la première culture vivrière, et est cultivée par un agriculteur sur huit (DAAF, 2011) avec une production de 3055 tonnes pour l'ANSES en 2017. La culture de patate douce quant à elle affiche une production de 1787 tonnes en 2017 (Anses). Ces deux cultures combinées représentent plus de 70% de la surface agricole cultivée en tubercules (Agreste, 2018). Ces chiffres montrent l'importance de ces cultures. Cependant, malgré leur importance et leur production élevée, comparée aux autres cultures de tubercules, ces deux cultures n'arrivent pas à satisfaire la demande de l'île. Ces productions font partie des habitudes alimentaires des insulaires.

La filière porcine quant à elle affiche un taux de couverture élevé, soit 96,16% en 2017 selon Agreste. Il est apparu que, malgré ce taux de couverture important, le **porc local** est **faiblement présent** dans les cuisines de la restauration scolaire en Guadeloupe, car, sur l'ensemble des questionnaires reçus et des entretiens réalisés, aucune cuisine ne s'approvisionne en viande de porc local.

En définitive, il est apparu qu'il y a **une relation entre le taux de couverture et l'approvisionnement en produits locaux**. Cependant, il est également apparu que pour certains produits la relation n'existait pas. Il serait ainsi **pertinent de comprendre quels sont les autres éléments décisionnels** qui

interviendraient dans l'approvisionnement en produits locaux et biologiques. Ces éléments pourraient être le prix, la disponibilité et la qualité des produits. L'analyse approfondie des entretiens qualitatifs nous aiderait à être davantage édifiés sur ces éléments.

4.2. La restauration scolaire : une organisation et un fonctionnement soumis à de nombreux freins

4.2.1. Organisation et fonctionnement des cuisines

Les entretiens libres ont été réalisés auprès de **gestionnaires de cuisines centrales et en autogestion**. Les cuisines s'organisent principalement autour de deux principales fonctions : l'approvisionnement et la préparation des repas. L'activité des cuisines centrales étant de **préparer des repas** pour des cantines satellites, d'autres activités s'ajoutent à celles citées précédemment : la livraison et parfois le service et la surveillance dans les réfectoires. Dans le cas des cuisines centrales, la livraison est assurée généralement en liaison chaude et en liaison froide.

Pour **l'approvisionnement**, les structures fonctionnent globalement sur le **principe des flux tendus**. En effet, « (La production en flux tendus) permet [...] de ne produire que ce que le marché demande. [...] La tension des flux consiste à réduire considérablement les **délais de production** afin de les rendre le plus synchrone possible avec les évolutions du marché. » (Courtois, 2003). Ainsi les effectifs des élèves se restaurant le midi sont communiqués à l'équipe de production le matin même. Ce type de fonctionnement s'intègre dans une **politique d'anti-gaspillage** largement développée dans la restauration scolaire notamment à travers le plan national d'alimentation (CNESCO, 2017). Dans ce sens, l'approvisionnement des cantines est principalement entre J+1 et J+2, soit une livraison des produits la veille ou avant-veille de leur apparition dans les repas. Ce mode d'approvisionnement coïncide avec une volonté de peu ou ne pas stocker les aliments et ainsi réduire les pertes de production. Une gestionnaire nous a affirmé économiser près de 120 repas par jours avec cette gestion. Il semble ainsi que **cette organisation soit optimale et adaptée à l'activité** des cantines centrales. Il s'agira de voir si en intégrant de nouveaux types de produits, la **gestion** restera aussi **efficace**.

Les **équipes** sont composées généralement d'un gestionnaire, d'un responsable de la production, de manutentionnaires, de magasiniers, de cuisiniers, d'agents polyvalents et de chauffeurs. Les **effectifs** varient selon la **taille de production** des structures. Par exemple, une cantine centrale qui fait autour de 1600 repas/jour emploie 6 personnes alors que pour une structure plus conséquente qui doit fournir près de 6500 repas/ jour l'équipe est composée d'une quarantaine de personnes.

Globalement, il semble que les structures rencontrées ne manquent pas de **personnel** excepté une structure qui a évoqué qu'avoir un ingénieur qualité serait une valeur ajoutée pour compléter leur équipe. Les formations dans cette filière sont disponibles pour les employés mais embaucher un tel profil de personne est nécessaire surtout avec la problématique de la loi EGAlim avec l'intégration de nouveaux produits plus contrôlés. Le personnel des cuisines est de manière générale bien formé et a accès à des **formations** environ chaque année. Néanmoins, les gestionnaires des cuisines n'ont pas toujours les qualifications et la formation nécessaire pour ce poste, en particulier au sein des cuisines gérées par les municipalités où le gestionnaire a pu être affecté à cette position suite à une restructuration de service de la fonction publique.

Les cuisines prennent en compte les **retours de la part des responsables réfectoires** pour adapter leur **organisation**. Ces retours sont généralement journaliers. Les restaurants scolaires utilisent parfois des **systèmes de pesée** des déchets par catégorie pour faire un compte-rendu aux cuisines de ce qui a été gaspillé par les enfants.

En termes de **budget**, l'activité des cantines centrales est soutenue par les **collectivités** qui ont des apports différents. De manière générale, les cuisines sont dans un contexte de **restriction budgétaire** et de contraintes financières. Cela constitue un **frein pour l'approvisionnement** des cuisines centrales.

4.2.2. L'équipement à disposition du personnel

Lors des entretiens, il apparaît que les **cuisines** sont bien **équipées**. L'organisation spatiale et matérielle est relativement similaire au sein des cuisines où ont été menés les entretiens qualitatifs. En effet, les cuisines sont organisées en **deux parties distinctes** selon le type de **préparation** : préparation **chaude** et préparation **froide**. Chaque partie dispose d'un équipement différent. La partie chaude est dédiée à la préparation des plats chauds tels que les entrées chaudes, la viande, le poisson, les légumes et les féculents. Cette partie est équipée du matériel de cuisson nécessaire (fours, sauteuses...). La partie froide est le lieu où sont élaborés les plats froids tels que les entrées froides et les desserts. Cette partie dispose parfois d'équipements spécifiques : éplucheuses, machines pour la préparation des crudités, matériel de pâtisserie...

La **chambre froide** constitue un **équipement essentiel** pour toute cuisine. Les cuisines interrogées disposaient de plusieurs chambres froides avec différentes températures. En effet, il existe deux types de chambres froides :

- La **chambre froide positive** dont la température est comprise entre 0 et 3°C et qui est utilisée par les cuisines pour conserver les aliments frais tels que les produits laitiers, les œufs, les fruits et les légumes.
- La **chambre froide négative** avec une température d'environ -18°C qui permet de stocker les aliments surgelés.

Pour conserver et stocker les produits secs (condiments, conserves, etc.), les cuisines sont équipées en général d'une **réserve** ou d'un magasin sec.

Certaines cuisines rencontrées étaient équipées d'une **légumerie**. Cet espace permet de traiter les légumes et fruits frais : nettoyage, désinfection, épluchage...

Pour réaliser l'entretien et le nettoyage des équipements de cuisine et de la vaisselle, les cuisines disposent d'un **matériel de plonge**.

4.2.3. La préparation des repas

Les cantines scolaires permettent aux élèves de découvrir des **repas équilibrés, variés et complets** dans un cadre convivial. Cette tâche est confiée au chef de cuisine, qui établit des propositions de

menus sur une période donnée (généralement un trimestre). Ces menus sont soumis à la validation de la **commission des menus** auxquelles participent divers acteurs d'ordre scientifique, économique et social (chefs d'établissement, gestionnaires...). Certains établissements convient des diététiciennes et quelques parents d'élèves. Les communes rencontrant des difficultés financières et qui ne peuvent s'offrir les services de diététiciennes libérales font appel aux diététiciennes de l'IREPS.

Pour l'élaboration des menus, l'accent est mis sur la qualité, l'aspect nutritionnel et une optimisation de la préparation et du coût des repas. Les fritures sont très souvent évitées pour une question de santé publique.

Cependant, ces menus peuvent **évoluer en fonction de l'offre des fournisseurs**. Les gestionnaires sont donc amenés à s'adapter en fonction des livraisons. Certaines cuisines rencontrées prennent également en compte les spécificités religieuses et allergiques de leurs bénéficiaires.

Pour un grand nombre de cuisines rencontrées, les consignes énoncées par le **GEMRCN** valent feuille de route. Cet outil répertorie l'ensemble des recommandations nutritionnelles donnant des repères de grammages et des fréquences d'apparition des plats (CNA, 2017). Il sert de **guide** lors de la rédaction des appels d'offres des acheteurs publics mais également de seconder les cuisiniers et gérants des cuisines.

Dans le but de répondre aux **enjeux nutritionnels** et d'**initier aux goûts**, certaines cantines visitées mettent en place des **menus spéciaux**. La fréquence de ces menus thématiques (Noël, plats typiques guadeloupéens, semaine du goût) peut varier de tous les trois mois à des jours particuliers dans la semaine selon les établissements (ex : plat typique guadeloupéen tous les mercredis). L'objectif principal visé étant de répondre aux devoirs de **transmission culinaire** dont elles ont la charge.

En sa qualité de restauration sociale, les cantines scolaires proposent des repas à des prix moins élevés que le prix réel. Certaines structures proposent des tarifs variant en fonction de la situation et le revenu des parents alors que d'autres proposent un tarif unique. Les entretiens effectués, ont permis de situer les prix réels entre treize et vingt et un euros par jour tandis que les repas sont proposés à moins de quatre euros vingt aux élèves (de deux à quatre euros vingt). Ce prix faible est dû à la **participation de différents acteurs dans les coûts** (état, commune, caisse des écoles, parents).

4.2.4. Les fournisseurs

Afin d'être opérationnels dès le début de l'année, les **appels d'offres sont lancés en fin d'année scolaire**. Les établissements possèdent une **dizaine de fournisseurs** différents ; du producteur aux grands groupes d'importations. Les producteurs locaux sont généralement les boulangers, les maraîchers et certains fournisseurs de légumes et produits terreux. Il existe également des groupements de producteurs agricoles qui fournissent des fruits et légumes frais. Ce sont les SICA ; hormis les produits locaux, ils fournissent des **produits importés à hauteur de 60 %** dû à des volumes insuffisants livrés par les producteurs.

Certains producteurs tentent de répondre le mieux possible aux attentes des cuisines en fournissant des produits transformés (conserves, sous vide ou encore surgelés) tout comme le font les importateurs.

Néanmoins, ces derniers ont **plus de facilité** à répondre aux appels d'offres et avoir les marchés. Parmi les importateurs, Hippocampes caraïbes et Proapro ont un certain monopole du marché, ils en détiennent une très grande partie.

La sélection des fournisseurs se fait à travers différents critères. Le premier critère de sélection des fournisseurs cités par les gestionnaires est **la qualité**. En effet, ils font attention à l'état des produits qui leur sont fournis, à leurs provenances et dans certains cas, aux fiches phytosanitaires pour le chlordécone. Le deuxième critère est celui du **prix**. Les gestionnaires recherchent des fournisseurs avec un rapport qualité-prix intéressant. Et enfin **le délai de livraison**. Cependant, au cours des entretiens, il est ressorti que **le prix avait une place primordiale dans le choix des fournisseurs**. Dans une grande majorité des cas, il s'impose comme le critère clé de sélection. D'autres critères existent, mais ils sont beaucoup moins importants que les trois précédents. Ces critères sont entre autres le conditionnement, la régularité, la diversité des produits et l'ancienneté du fournisseur.

4.2.5. Freins de l'approvisionnement en général et en produits locaux et sous SIQO au sein de la restauration scolaire

L'acheteur public a pour obligation de recevoir le **DUME** (Document Unique de Marché Européen) (Économie.gouv, 2019). Le DUME est appliqué depuis 2015 et obligatoire en 2020. Ce document permet aux entreprises candidates à un marché public de **déclarer leur capacité et leur aptitude** pour participer à une procédure de marché public (marche-public, 2019). Certaines collectivités guadeloupéennes imposent aux fournisseurs de présenter le DUME lors de la réponse au marché. Certains producteurs n'arrivent pas à répondre aux marchés publics dus aux difficultés à fournir le DUME. Ils ne sont, par conséquent, pas référencés, et ne peuvent accéder au marché de la restauration scolaire.

Les marchés et appels d'offres lancés par les cuisines sont effectués sur différentes plateformes et périodes de l'année. De ce fait, les fournisseurs doivent effectuer une veille constante afin de ne pas manquer des offres. Ceci représente un investissement humain et des moyens que ne peuvent se permettre les petits producteurs. Les quatre plateformes principales (eguadeloupe, marché public, la centrale des marchés et France marché) ne sont pas connues de tous.

Les délais de paiement sont normalement de 30 à 90 jours maximums. Cependant, une grande majorité des collectivités ne respectent pas ce délai. Les paiements sont effectués des années après la livraison des produits. Ceci a tendance tout d'abord à décourager les producteurs à collaborer avec les collectivités mais également à les contraindre à augmenter les prix et ainsi se mettre à l'abri en cas de délai de paiement trop long.

Il est donc plus facile pour les agriculteurs de travailler avec les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) qu'avec les collectivités, à cause de la complexité du marché public et du délai de paiement important. La priorité des producteurs est de livrer les grandes surfaces, c'est un gage de paiement dans les délais.

4.2.6. Perception des acteurs

➤ Définition du local

Les acteurs rencontrés ont des **définitions variées** d'un produit local. Le local est ainsi défini par la **Guadeloupe**, par les **Antilles françaises** et voire même par le **bassin caribéen**.

➤ **Perceptions de la loi EGAlim**

La **loi EGALIM** est majoritairement perçue par les gestionnaires des cuisines centrales et en autogestion comme **inadaptée au contexte particulier de la Guadeloupe**. Les éléments de cette situation spécifique et singulière de la Guadeloupe qui sont ressortis régulièrement lors des échanges sont :

- L'**insularité** engendrant une dépendance aux importations avec notamment de moins en moins de terres agricoles disponibles, ce qui pose la question de la possibilité de produire localement de manière suffisante pour répondre à la demande et ainsi de la disponibilité des produits
- Un territoire fortement soumis aux **aléas climatiques** avec de fortes intempéries qui endommagent et limitent la production agricole locale
- Des sols considérablement **pollués par le chlordécone** qui rend difficile le respect des exigences sanitaires et qui remet en question la possibilité de produire de manière biologique sur ces terres

Les **prix** pratiqués par les producteurs locaux ne sont **pas compétitifs** par rapport aux importations de produits agricoles, en particulier par rapport à ceux provenant du bassin caribéen qui ne sont pas soumis aux mêmes exigences que la Guadeloupe en tant que RUP de l'Union européenne.

Globalement, la **loi EGAlim** est perçue par les acteurs comme une "**bonne initiative**". Cette loi concorde avec la **volonté des gestionnaires** des cuisines à intégrer de plus en plus de **produits locaux** dans les menus.

Néanmoins, face aux **contraintes importantes** s'exerçant sur la restauration scolaire guadeloupéenne, les seuils définis dans la loi sont perçus comme trop élevés et les objectifs comme inatteignables en un laps de temps réduit. Ainsi, une adaptation de la loi EGAlim au contexte particulier de la Guadeloupe semble nécessaire. Deux solutions d'adaptation de la loi ressortent des échanges avec les acteurs rencontrés :

- **Réduire les taux** à des seuils atteignables dans le contexte guadeloupéen
- **Autoriser un délai** supplémentaire à 2022 pour le respect des seuils

Une **modification des exigences** de la loi EGAlim pour la Guadeloupe permettrait, pour les établissements de la restauration scolaire, de **rendre réalisable son respect** tout en se rapprochant progressivement dans le temps des seuils initialement proposés et qui seront appliqués en France métropolitaine. En outre, **l'échéance imposée de 2022** est perçue par les acteurs rencontrés comme un **délai bien trop court**. Pour pouvoir respecter les seuils définis par la loi, il ressort des échanges que les changements nécessaires seront chronophages et difficiles à mettre en place.

Les gestionnaires interrogés sont plus **sceptiques concernant le seuil de 20% de produits biologiques** que le seuil de 50% de produits locaux. En effet, la plupart des structures intègrent déjà une part de produits locaux à leurs menus et pensent pouvoir augmenter progressivement ce pourcentage. Au contraire, l'intégration de produits biologiques, malgré une certaine volonté des acteurs de la restauration scolaire guadeloupéenne, est encore très rare et ponctuelle. De plus, un tel **seuil de produits issus de l'agriculture biologique semble "inatteignable"** pour la majorité des gestionnaires sondés. En effet, les **produits biologiques** représentent un **coût supplémentaire** pour les cuisines qui font face actuellement à des difficultés financières et de fortes contraintes budgétaires.

Au-delà des contraintes financières pour le respect du seuil de 20% de produits biologiques, les acteurs expriment le **problème de la disponibilité** de tels produits en Guadeloupe. Il n'y a pas suffisamment d'offre biologique pour répondre à la demande de la restauration scolaire. La **problématique de produits biologiques importés** émerge alors. Tout d'abord, les responsables des cuisines avec qui nous avons pu échanger se posent la question des contrôles concernant le **respect des exigences** européennes de ces produits. Une interrogation émerge également concernant **l'impact environnemental** de ces importations. Elles sont perçues par la grande majorité des acteurs comme **incohérentes par rapport à l'intérêt écologique** des produits biologiques. De plus, lors des entretiens, une certaine crainte s'est manifestée sur le fait que ce seuil de 20% de produits biologiques pourrait provoquer une **augmentation des importations** dans le cas où la Guadeloupe n'est pas capable de répondre à la demande due à une production en agriculture biologique trop faible.

Au-delà de la perception de la loi EGAlim par les gestionnaires des cuisines, le **point de vue des fournisseurs** a également été recueilli pour avoir une **vision plus complète de la perception des acteurs** de la restauration scolaire guadeloupéenne. Lors de ces échanges avec cinq des principaux fournisseurs, les avis concernant la loi EGAlim sont plus mitigés que ceux des gestionnaires des cuisines. En effet, bien que considérée par certains comme une bonne initiative, la loi est perçue majoritairement comme « **utopique** ». Sa mise en place et le respect de ses exigences d'ici 2022 sont considérés par les acteurs rencontrés comme **irréalisables en Guadeloupe**.

Ici aussi, le **seuil de 20% de produits biologiques** est l'élément de la loi qui apparaît particulièrement comme **impossible à respecter** en Guadeloupe. **L'ensemble des personnes-ressources** interrogées considère **inatteignable** cet objectif concernant le biologique. En effet, la Guadeloupe ne produit pas suffisamment en agriculture biologique pour pouvoir répondre à la demande qui sera considérable pour respecter le seuil défini par la loi. Par conséquent, les acteurs pensent qu'il y aura alors une obligation d'importer des produits biologiques en provenance notamment du bassin caribéen. Il émerge de certains échanges une inquiétude vis-à-vis de **la qualité des produits biologiques importés** qui ne sont pas soumis aux mêmes cahiers des charges. Certains acteurs rencontrés se demandent si un produit biologique importé peut encore être considéré comme tel au vu de l'impact environnemental de son importation. Ils considèrent qu'il est plus cohérent de **privilégier des produits guadeloupéens avec une bonne traçabilité** plutôt que ces produits biologiques importés. **L'agriculture raisonnée** a également été citée comme une solution pour adapter la loi EGAlim. En effet, l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture raisonnée serait plus aisé à mettre en place et réalisable dans le contexte guadeloupéen. L'intégration de 20% de produits biologiques dans les menus de la restauration scolaire guadeloupéenne pose pour les acteurs la **problématique du prix** de ce type de produits et, par

conséquent, du coût supplémentaire pour les cuisines scolaires qui rencontrent déjà actuellement des difficultés financières. Ainsi, il paraît indispensable de régler les **problèmes de paiement** de la restauration scolaire guadeloupéenne avant de pouvoir envisager respecter les exigences de la loi EGAlim. Pour cela, certains acteurs ont fait remarquer que les **budgets des cuisines** devraient être augmentés et que les **collectivités** devraient résoudre le problème de **retard de paiement**.

En conclusion, ces échanges avec divers acteurs ont fait émerger qu'il faut de la **cohérence dans la construction et la mise en place de la loi EGAlim**. En outre, une **adaptation de la loi au contexte de la Guadeloupe** semble essentielle pour les acteurs. La majorité des acteurs suggère une **diminution des seuils** définis par la loi pour que ceux-ci soient atteignables en Guadeloupe. Certains sont pour le **maintien du délai de 2022** afin d'inciter les acteurs à faire des efforts et à mettre en place rapidement les changements nécessaires.

5. Pistes et leviers d'actions pour répondre aux seuils de la loi EGAlim au sein des restaurants scolaires

Lors des entretiens qualitatifs, les gestionnaires des cuisines interrogées ont évoqué plusieurs leviers d'action, en rapport avec les freins présentés précédemment, pour l'approvisionnement en produits SIQO et locaux. Ces leviers peuvent être positionnés tout au long de la chaîne de la restauration scolaire : soit de la production à la gestion des déchets de consommation. Ces leviers peuvent être regroupés en quatre pistes d'actions qui sont :

- La mise en place de politique facilitant l'accès au marché public pour les agriculteurs
- La résolution des contraintes liées aux délais de paiement
- La collaboration des acteurs de la filière : favoriser les échanges et relations entre les agriculteurs et les cuisines.
- La mise en place de campagne de sensibilisation et d'éducation alimentaire à destination des parents et de leurs enfants

5.1. Mise en place de politique facilitant l'accès au marché public pour les agriculteurs

La première marge de manœuvre pour l'introduction des produits locaux et sous signes d'origine et de qualité dans la restauration scolaire, après la production, se situe au niveau de **la mise en place des marchés des cuisines**. Ces dernières vont sélectionner, sur la base de critères bien spécifiques, un ensemble de fournisseurs qui, lors d'appels d'offres, pourront proposer leurs produits. Cependant, **les procédures à respecter pour répondre à la commande publique** sont très **contraignantes** pour les petits fournisseurs. Dans certains cas, les producteurs, agriculteurs et transformateurs ne connaissent même pas l'ensemble des réglementations et procédures à respecter ainsi que les documents nécessaires à transmettre. De ce fait, le marché public impose une lourdeur administrative auquel ces derniers ne sont pas préparés. Ainsi, les producteurs et transformateurs locaux ont beaucoup de **difficultés à accéder au marché de la restauration scolaire** pour vendre leurs produits et sont pris de cours par les grossistes et importateurs qui eux ont toutes les connaissances et le personnel adéquat pour faire face à la commande publique. Afin de pallier ce frein de l'approvisionnement de la restauration, un **accompagnement des producteurs** quant aux procédures à respecter dans le cadre de la restauration scolaire permettrait à ces derniers de répondre à la demande publique des cuisines. Cet

accompagnement traiterait des réglementations juridiques, et de la qualité des produits mais aussi des documents impératifs à fournir. Il permettrait notamment aux producteurs et transformateurs de se former sur la manière de répondre au marché public et à un appel d'offres. Par conséquent, il serait pertinent de mettre en place, en **collaboration** avec la **Chambre d'agriculture** et les **coopératives**, des **formations** pour les petits fournisseurs sur les réglementations des marchés publics et les démarches administratives correspondantes. Ce type d'initiative a déjà été mené par la Chambre d'agriculture de Seine-et-Marne qui a "accompagné des producteurs lors de la nouvelle saison des Repas du Terroir lancés par la Ville de Nemours pour approvisionner ses restaurants scolaires." (Sorteix, 2011).

En parallèle de ces accompagnements, un assouplissement des **conditions d'accès au marché public** afin de favoriser l'approvisionnement en produits locaux serait adéquat. À titre d'exemple, l'acheteur public a pour obligation de **recevoir** le **DUME** (Document Unique de Marché Européen) (Economie.gouv, 2019). Cependant, lors de la mise en place de leur commande publique, certaines collectivités de Guadeloupe imposent aux fournisseurs de présenter le DUME lors de la réponse au marché. Or, du fait de son caractère dématérialisé, certains producteurs ont des difficultés à le fournir. Ainsi, les petits producteurs n'arrivent pas à répondre aux marchés publics et à obtenir des contrats avec la restauration scolaire. Par conséquent, du fait du contexte agricole de la Guadeloupe, les collectivités, devraient assouplir leurs conditions d'accès en ne rendant pas obligatoire le DUME mais en le conseillant.

À travers les entretiens réalisés auprès des cuisines et fournisseurs, il a été observé que les **marchés** et **appels d'offres** des **cuisines** étaient lancés par celles-ci de **manière hétérogène**. En effet, les cuisines les lancent sur **différentes périodes** dans l'année et sur les **quatre plateformes** citées précédemment. De ce fait, les fournisseurs doivent effectuer une veille constante afin de ne pas manquer des offres. Cependant, cette veille n'est pas possible pour les petits fournisseurs qui ne possèdent pas le personnel et les fonds nécessaires. Ainsi, certains ont manqué des opportunités pour fournir la restauration collective, car ils ne connaissaient pas toutes les plateformes et/ou la période de lancement des offres. À titre d'exemple, un des fournisseurs locaux a exposé qu'il regardait initialement deux plateformes jusqu'au jour où il a appris qu'en réalité il en existait quatre. Ainsi, il faudrait lancer **les marchés et les appels d'offres sur une seule plateforme à une période précise**. Selon un des fournisseurs interrogés, l'idéal serait de faire cette démarche en septembre/octobre ou novembre et non en décembre, car il y a déjà des offres pour la fin d'année. C'est une période plus calme et ces derniers pourront démarrer en janvier sur l'année budgétaire. Cette plateforme et période unique permettrait aux fournisseurs d'éviter de louper un marché ainsi que de tout centraliser entraînant une contractualisation plus facile et, durant les saisons cycloniques, être mis à jour pour **avertir des indisponibilités**. De plus, les cuisines auraient plus de réponses et pourront faire jouer la concurrence. Les cinq EPCI de la Guadeloupe regrouperaient les quatre plateformes existantes en une seule avec une période déterminée pour le lancement de marché, que les collectivités devront utiliser pour lancer leur marché ou appel d'offres sur une période déterminée.

Ajouté à cela, il y a dans certains cas des **problèmes de terminaisons** lors de la **rédaction des appels d'offres** des cuisines. À titre d'exemple, un appel d'offres indiquera "fruits coupelle au sirop", alors que le fournisseur local ne peut fournir que des fruits frais en coupelle et ne peut donc pas répondre à cet appel d'offres il spécifie « fruits au sirop ». Il est donc primordial de **sensibiliser et former** non

pas seulement les fournisseurs à la commande publique mais aussi les **gestionnaires des cuisines**, afin qu'ils proposent des appels d'offre en adéquation avec l'offre locale.

Pour finir, un **référentiel de tous les fournisseurs** (transformateurs, agriculteurs, éleveurs) et **organisations agréées** serait pertinent d'être mis à disposition sur la plateforme des commandes publiques. Ce référentiel permettra aux cuisines de prendre connaissance de l'offre locale existante en amont de la rédaction de la commande publique et des appels d'offres et ainsi d'y faire correspondre leur demande mais aussi de communiquer avec les fournisseurs. L'exemple d'un **logiciel de référencement des agriculteurs dans la Drôme** a été cité. Ce logiciel permet de connaître les agriculteurs de proximités facilitant l'organisation. Par conséquent, **une collaboration entre les différentes institutions locales** telles que la Chambre d'agriculture, la DAFF, le CIRAD, l'INRA, le DEAL et l'ADEME seraient pertinents pour construire ce référentiel.

5.2. Résolution des contraintes liées aux délais de paiement

Le **délai de paiement** est un frein qui est le plus répété lors de l'ensemble des entretiens réalisés avec les différents acteurs rencontrés. En effet bien qu'ils soient que réglementés les délais de paiement **excèdent souvent les 30 jours**. Or les difficultés financières des clients (dans le cas de l'étude, les collectivités territoriales) impactent les trésoreries des fournisseurs. De plus, pour les cantines scolaires ce **frein** est contraignant tant pour leur **organisation** que pour leurs **relations** avec les **fournisseurs** qui ne souhaitent **pas renouveler ces collaborations** trop risquées. Cela serait astreignant dans le cadre d'un approvisionnement répondant aux exigences de la loi EGAlim.

Souvent les retards de paiements des fournisseurs relèvent d'une volonté des collectivités de préserver la trésorerie et non d'une mauvaise connaissance des délais. En effet, les budgets des collectivités ont été impactés en partie par la baisse des dotations de l'état envers les collectivités territoriales (République française, 2019).

Une proposition d'amélioration de ces délais de paiement proposée par Nutri'Nov est la mise en place d'un financement après expédition : la **facturation inversée**. Cet instrument fait intervenir un établissement bancaire dans le processus de paiement des fournisseurs. Avec ce système, les fournisseurs pourront être rapidement payés par l'établissement bancaire une fois les factures reçues. Ensuite, il convient au client de s'acquitter de sa facture auprès de ce même établissement selon une échéance et des intérêts fixés au préalable (Centre du commerce international, 2009). Dans le cadre de l'étude, les collectivités devront payer leurs factures auprès de l'établissement bancaire (un établissement de crédit, une société de financement ou un fonds d'investissement alternatif (FIA)) qui aura pris en charge de manière anticipée le paiement de certaines factures. Cela permettra que les **fournisseurs soient payés plus assidûment** et selon la réglementation.

Ajouter à cela que changer le système de gestion relatif aux délais de paiement serait plus judicieux pour faciliter l'approvisionnement dans le respect de la loi EGAlim. Comme le graphique de l'annexe 7 peut l'illustrer, entre 2016 et 2017, les retards de paiement des collectivités territoriales étaient à 32% en hausse. Ce pourcentage est le plus important sur le secteur public. L'affacturage inversé permettrait de freiner cette hausse.

Ce système permettrait aussi de transférer le risque de défaut de paiement à l'établissement bancaire plutôt qu'aux fournisseurs (Centre du commerce international, 2009). Ainsi de **meilleures relations de confiance entre les acteurs** pourront se faire et permettre ainsi un approvisionnement de qualité. Les fournisseurs seront moins réticents à travailler avec les collectivités puisque leurs trésoreries ne seront pas mises en péril.

Le système d'affacturage inversé peut se faire via une **plateforme électronique** regroupant l'ensemble des **informations dématérialisées** logistiques et financières. Il faciliterait la gestion des commandes et des factures notamment. Centraliser l'ensemble des activités notamment de facturation sur une plateforme suit la volonté de l'Etat de moderniser les processus de dépenses publiques (Banque de France, 2017). En plus de réduire les délais de paiement, ce système améliorera la **qualité comptable** et le **contrôle des dépenses**, une **meilleure communication avec les fournisseurs**. Ces derniers pourront visualiser le traitement de leurs factures électroniquement. À noter qu'il existe déjà le **portail Chorus Pro**, disponible gratuitement, qui permet d'adresser les demandes de paiement sous forme dématérialisée et d'avoir un service de suivi de l'avancement du traitement des factures. De plus, le passage à la dématérialisation implique une réduction de consommation de papier.

Il est, cependant, important de noter que ce système nécessitera d'**engager des frais pour la mise en place d'une telle plateforme, de formations** ainsi que pour la contractualisation, mais c'est un investissement sur le long terme qui stabilisera les relations entre les parties prenantes de l'approvisionnement en restauration scolaire. Il peut être envisagé de combiner cette plateforme avec celle des marchés publics pour centraliser toutes les informations et faciliter les différents transferts de flux avec la modernisation des modalités de paiement sécurisés encourager par le gouvernement (Banque de France, 2017).

5.3. Valorisation des produits locaux

La population guadeloupéenne vit dans une société de consommation où les **produits importés et transformés inondent les lieux de distribution alimentaire** (Centre hospitalier universitaire de la Guadeloupe, 2019). « Manger local » devient donc un enjeu majeur. Afin d'augmenter la consommation de produits locaux notamment dans les cantines scolaires, il serait judicieux de mettre en place des systèmes de valorisation de ces produits. En effet, comme l'atteste un des gestionnaires, « il est important de valoriser les productions locales en les transformant et en les rendant accessibles à la restauration scolaire. »

Investir dans des **équipements et unités de transformation** donne une valeur ajoutée aux produits locaux. Un local adapté est propice à l'intégration de produits frais, et donc de produits locaux dans les menus (DRAAF Rhône Alpes, 2016). De plus, il s'avère que l'utilisation de produits locaux est moins coûteuse. Un test a été effectué par une des structures interrogées sur un plat de gratin de christophine. En utilisant des produits locaux, 20 à 30% plus chers au kilogramme, la cuisine utilise deux fois moins de produits que si elle utilise des christophines surgelées. Cette différence s'explique notamment par les pertes de volumes occasionnées par la décongélation des produits.

Dans cette même optique, afin de faciliter l'introduction de produits locaux dans les repas, il est essentiel d'**accompagner les transformateurs locaux existants** pour qu'ils se développent. Cette

action aura pour effet l'augmentation de l'offre auprès des cuisines et des transformateurs locaux pour ainsi proposer aux cuisines des produits transformés. Les légumes épluchés et calibrés sous vide facilitent le travail des cuisines et donnent un gain de temps. Cela peut passer à travers les **aides de la part de l'état** pour qu'ils puissent payer plus cher les producteurs et les inciter à les fournir ou par la création d'unités de transformations. Cependant, les unités de transformations ne sont pas identiques selon le type de produit. À titre d'exemple, les fruits et légumes bruts n'ont besoin que de peu d'intermédiaire et les cuisines sont en possibilité de se fournir en circuits courts (Programme Lascaux, 2016). À côté de cela, la viande nécessite un abattage et plus de transformations (Programme Lascaux, 2016). Parmi les différentes filières, la filière poisson est ressortie comme la filière ayant le plus besoin d'être développée au niveau de la transformation. La réglementation impose en effet aux cuisines d'acheter des poissons répondant à un cahier des charges bien précis (sans arrêtes...). Ainsi, les poissonneries ne peuvent pas répondre à la demande et les cuisines s'approvisionnent en poisson surgelé.

Par ailleurs, les produits valorisés seraient une porte à l'**introduction de labels attestant que le produit est issu et transformé sur le territoire guadeloupéen**. Un tel type de label garantit non seulement la durabilité du produit mais aussi son origine. De même, il limiterait les abus de produits importés puis transformés localement qui seront vendus avec la mention "locale". La majorité des personnes interrogées stipulent que pour eux un produit local est un produit issu de la Guadeloupe. Mais afin que ce projet puisse avoir lieu, il faudrait d'abord sensibiliser les gestionnaires et chefs de production sur une volonté d'utiliser une meilleure qualité. Il faut comprendre l'intérêt apporté par des aliments de qualité pour les enfants. La volonté du gestionnaire est plus que nécessaire : la qualité des produits utilisés doit être son **objectif premier**, passant devant la logique de rentabilité. Ainsi le choix du marché doit prendre compte de la santé publique, de ce que la cuisine peut se procurer et fournir **ce qui correspond organoleptiquement aux enfants**. Connaître aussi ce qu'aiment les enfants permet d'adapter les plats tout en y incorporant des produits locaux, en les rendant attractifs et plaisant. Certaines restaurations scolaires le font déjà très bien. L'environnement dans lequel mange l'enfant est également très important. Pour beaucoup d'acteurs, les cantines sont trop bruyantes et les choix de l'enfant peuvent être très vite influencés par le jugement des autres ainsi que par l'environnement peu attractif du lieu. C'est aussi pour cela que certains préfèrent acheter leurs repas à l'extérieur et le manger dehors. **Le lieu de restauration doit être totalement repensé** pour que l'enfant s'y plaise, s'y sente à l'aise.

5.4. Collaboration des acteurs de la filière : favoriser les échanges et relations entre les agriculteurs et les cuisines

Parvenir à **améliorer la communication entre les producteurs, les transformateurs et les cuisines** est un levier essentiel de l'approvisionnement des cuisines en produits locaux et SIQO. Le système d'approvisionnement serait ainsi optimisé grâce à une meilleure collaboration entre les acteurs. En effet, le manque de communication engendre plusieurs freins : méconnaissance des caractéristiques de l'offre et de la demande, des enjeux liés à la production et à l'approvisionnement, ainsi que des problématiques liées aux collectivités. Afin de faciliter ces échanges, plusieurs actions peuvent être mises en place.

La **création d'un référentiel** regroupant tous les **producteurs et organisations de producteurs/coopératives** agréés à l'attention des cuisines faciliterait la communication de ces dernières avec les différents acteurs. Ce référentiel, à disposition des cuisines, leur permettrait d'accéder directement aux coordonnées des producteurs. Elles auraient ainsi la possibilité de leur faire part des **exigences de la demande**, et parallèlement de connaître les caractéristiques de l'offre. Le référentiel est non seulement un outil de communication mais aussi d'aide à la décision. L'exemple d'un **logiciel de référencement des agriculteurs dans la Drôme** a été cité. Ce logiciel permet de connaître les agriculteurs de proximités facilitant l'organisation.

Ensuite, la **mise en place de sessions de réunions** regroupant les producteurs, les transformateurs, et les cuisines a pour objectif d'améliorer les relations entre eux. Elles peuvent être organisées par les pouvoirs publics. Ces réunions seraient doublement bénéfiques. Elles permettent aux agriculteurs de prendre **conscience des problématiques d'approvisionnement des cuisines** et à ces dernières de **comprendre les enjeux de la production agricole**. De plus, les acteurs ressortiraient de ces échanges avec des liens professionnels pouvant aboutir à une contractualisation. Ces réunions permettent par ailleurs des échanges de points de vue entre les différentes cuisines. Par exemple, le Conseil général de l'Essonne a organisé des réunions entre les producteurs locaux et les chefs de cuisine dans le cadre d'un projet d'introduction de produits biologiques locaux en restauration scolaire (Sorteix, 2011). La participation du Conseil général de l'Essonne dans ce projet met en relief **l'importance de l'engagement des pouvoirs publics au niveau local** pour promouvoir l'approvisionnement en produits locaux de la restauration scolaire.

Par ailleurs, le regroupement des coopératives pourrait proposer aux marchés des restaurations une diversité de produit de qualité et en quantité. Il faut pouvoir **créer un marché local guadeloupéen spécialisé pour cette clientèle**. En se regroupant, les coopératives pourraient créer une tarification et un court du marché. Avec une **base de prix**, la transparence d'information et la baisse de concurrence pourront se manifester. La **chambre d'agriculture a un rôle prééminent** à jouer dans ce regroupement.

L'amélioration de la relation entre les gestionnaires des cuisines et les élus est aussi un levier ayant pour **finalité de fournir un travail conjoint entre eux**. Cela permettrait de mieux cerner les objectifs de l'approvisionnement des cuisines ainsi que les **potentialités et les limites** qui se présentent. De même, des solutions réfléchies conjointement et répondantes aux besoins de chaque partie pourront être proposées. Cela permettra aux cuisines et aux producteurs d'avoir une vision précise du marché et de mieux se connaître pour envisager de meilleures collaborations. Il est ainsi important d'encourager la communication entre les acteurs.

5.5. Mise en place de centrales d'achats et de coopératives

Une **meilleure organisation des filières agricoles** est une condition sine qua non pour pouvoir répondre aux exigences du marché de la restauration collective scolaire qui sont : des volumes élevés, une bonne qualité de produits, la constance et la régularité des approvisionnements. De plus, une **structuration de l'offre** contribue au développement de l'économie locale.

Plusieurs actions permettraient d'améliorer cette organisation. L'assistance aux producteurs à travers un **regroupement des producteurs** en fonction des zones par exemple (Grande-Terre et Basse-Terre) ou d'autres critères jugés pertinents améliorera l'organisation. Cela passera à travers la création de groupements d'agriculteurs, comme les coopératives ou organisations de producteurs et **faciliterait la contractualisation**. Une telle action permet de diminuer les difficultés rencontrées dans la vente directe et de faciliter la livraison auprès des cuisines et transformateurs locaux. Concernant les difficultés rencontrées lors des livraisons, elles pourraient être remédiées par la création d'un **centre de stockage des produits agricoles locaux**, pour une mise en commun et une facilité dans la logistique d'approvisionnement. Les collectivités devraient aussi être capables de limiter les livraisons. Souvent les livraisons se font uniquement pour un seul lot de produits. En réunissant **plusieurs lots en une seule livraison**, avec l'investissement dans du matériel de transport commun pour les coopératives, les livraisons de produits seraient grandement facilitées.

Aussi, une structure telle que SICAPAG permet de **rassembler l'offre** et de s'affranchir des contraintes administratives pour les producteurs locaux pour **accéder au marché public de la restauration scolaire**. En effet, les petits producteurs rencontrent souvent des contraintes pour gérer leur compte ainsi que les démarches administratives. Une structuration du marché guadeloupéen est nécessaire. Outre cela, une entente entre tous les SICA à travers la création d'une structure permettrait de fédérer les différents intervenants. Un regroupement des producteurs est propice à l'approvisionnement en produits biologiques dans la mesure où il y a encore très peu de producteurs. Néanmoins, le regroupement des producteurs dans des coopératives ou organisations fonctionne peu actuellement, car les Guadeloupéens ont du mal à adhérer à des groupements. Pour la réussite d'un tel projet, il est donc **indispensable d'effectuer une sensibilisation quant aux intérêts apportés** par un tel regroupement. Outre la sensibilisation, les intérêts apportés par une interprofession peuvent également être évoqués lors des séances de formations.

Parallèlement, la **mise en place de centrales d'achat** est intéressante, car elle permet de simplifier la vente des produits locaux en regroupant les agriculteurs sur une même plateforme. L'approvisionnement des cantines scolaires se fait alors « grâce à une passerelle entre agriculteurs et cuisines ». Une centrale d'achat aura pour finalité de gérer efficacement les échanges. L'offre sera en capacité de fournir en volumes d'approvisionnement importants et constants à des prix plus compétitifs. Regrouper les commandes des cuisines permettrait de diminuer les coûts généraux de logistique. Il faut néanmoins prendre en compte le fait que cela nécessite une bonne organisation notamment au niveau de l'élaboration des menus et des systèmes de paiements. **Réaliser des prévisions de commande** permettrait d'avoir des ruptures de stock quasiment nulles et de mieux s'organiser avec les cuisines. Les commandes sont généralement réalisées grâce à des appels téléphoniques. L'informatisation de ce système simplifie les commandes et permettrait d'avoir une traçabilité.

5.6.Campagne de sensibilisation et d'éducation alimentaire

La **sensibilisation** et **l'éducation alimentaire** représentent un des leviers clés pour l'approvisionnement en produits locaux de la restauration scolaire. Afin d'établir, sur le long terme, un **approvisionnement de proximité** dans une **dynamique territoriale**, il est nécessaire de **sensibiliser et d'éduquer** les **bénéficiaires** de la restauration scolaire (maternels, primaires,

collégiens, lycéens et universitaires) ainsi que leurs **parents**. En effet, les **habitudes alimentaires doivent évoluer**, car les **produits locaux** sont **peu consommés** et peu appréciés par la population. Ces dernières années, la Guadeloupe a été marquée par une forte transition nutritionnelle entraînant un changement des habitudes alimentaires des Guadeloupéens (Colombet, 2017). Ces derniers se tournent de plus en plus vers des aliments **ultra-transformés** marqués par de hauts taux de graisse, de sucre et de sels entraînant des **maladies cardio-vasculaires**, du diabète et de l'obésité (JC Nathan, 2018). La population est gravement atteinte par **l'obésité** (selon un acteur, un Guadeloupéen sur deux serait obèse). Très peu savent comment se nourrir sainement. Ainsi, les enfants ne sont plus habitués aux produits locaux. Cela pose des difficultés d'intégration des produits locaux dans les menus des cuisines, entraîne du gaspillage alimentaire et conduit à des adultes qui ne sont plus habitués à ce type de produit. Les actions de **sensibilisation et d'éducation** à mettre en place doivent être initiées par les **mairies et institutions scolaires** dès la crèche pour que les enfants se construisent de bonnes habitudes alimentaires. Ces initiatives pédagogiques permettraient indirectement de faire **prendre conscience** aux enfants de leurs **habitudes alimentaires**. Ainsi, l'introduction d'aliments locaux et sous SIQO en restauration scolaire serait donc « l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement et l'alimentation [...] et d'éveiller les enfants. [...]. Plusieurs approches sont possibles [...] : outils pédagogiques et ludiques, affiches, dégustation en présence d'un producteur ou d'un animateur, organisation de visites de ferme biologique, intervention de diététicien. » (Bourdel, 2010). D'autres actions à destination des enfants telles que des **repas thématiques** comme des plats typiques guadeloupéens à base de produits locaux (giraumonade, le bébélé, gratin de banane jaune...), des visites des cuisines ou encore **des fruits locaux découpés à la récré** ou lieu de sandwich (banane, papaye, ananas...) peuvent aussi être mis en place. L'action "**fourchette et basket**" est aussi utilisée, car celle-ci propose des activités allant des connaissances des recommandations nutritionnelles aux activités sportives. Le but étant d'accompagner les élèves à réfléchir à ce qu'est la nutrition et d'éclairer leurs choix. Pour les **parents**, la mairie, en partenariat avec les écoles, pourrait les **inclure** dans les **actions** exposées précédemment en tant qu'**accompagnateurs** ou encore **mettre en place des journées de sensibilisation, d'éducation et formation à destination des parents** avec des intervenants (nutritionnistes, chefs cuisiniers, diététiciens...). Ces différentes actions permettraient à la population d'avoir une prise de conscience collective de « vouloir manger local » et de diminuer la fréquentation des voitures ambulantes, vendant des produits ultra-transformés proches des écoles, par les jeunes.

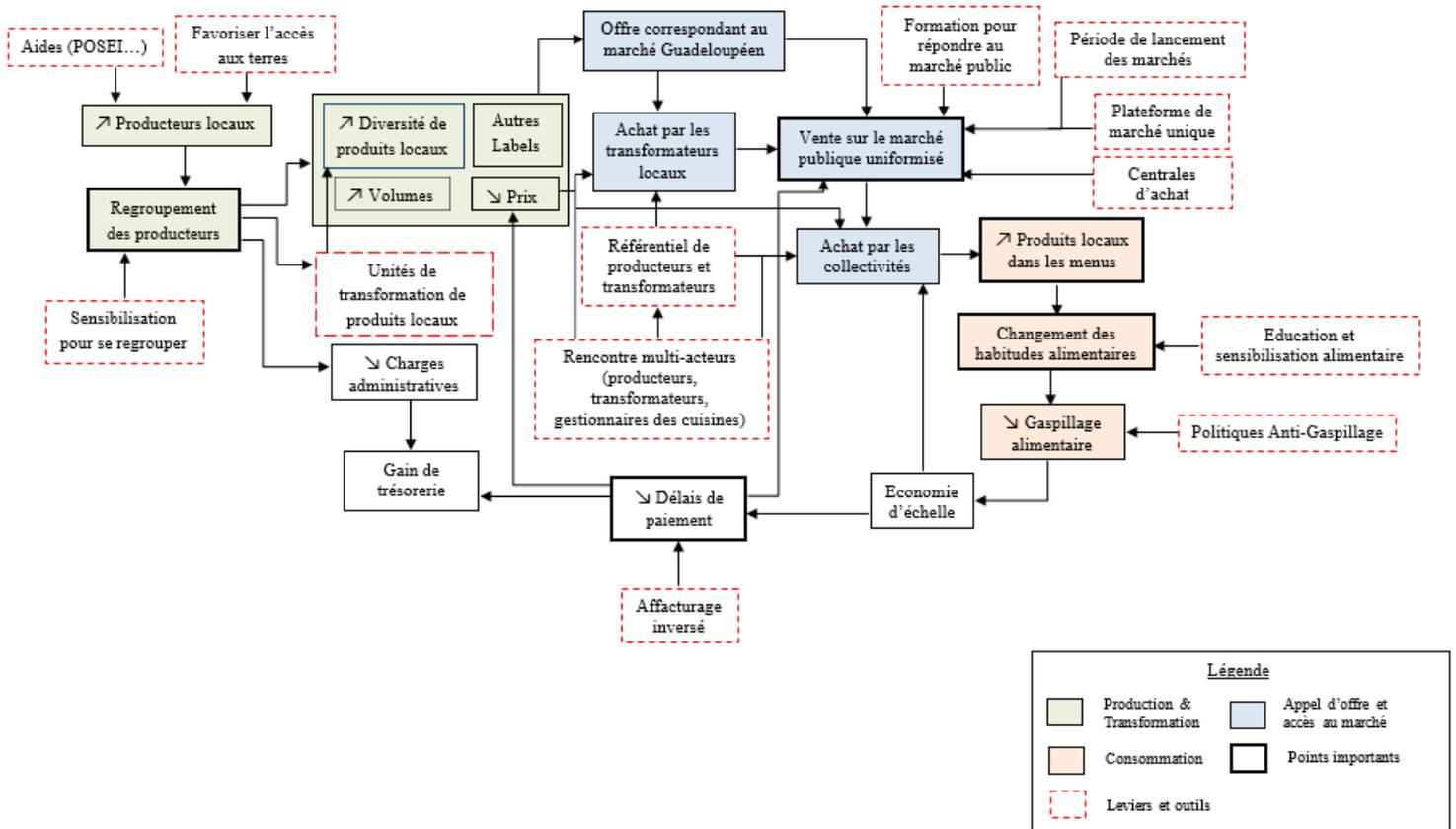
Ajouté à cela, la volonté du gestionnaire est plus que nécessaire : la qualité des produits utilisés doit être son **objectif premier**, passant devant la logique de rentabilité. Ainsi le choix du marché doit prendre compte de la santé publique, de ce que la cuisine peut se procurer et fournir **ce qui correspond organoleptiquement aux enfants**. Connaître aussi ce qu'aiment les enfants permet d'adapter les plats tout en y incorporant des produits locaux, en les rendant attractifs et plaisant. Ainsi, les **cuisines** doivent **collaborer** avec les **équipes éducatives** des écoles pour que les **repas** soient **attractifs et plaisants** en les transformant en **moments de découverte, d'apprentissage** sur l'équilibre alimentaire ou les modes de production. De plus, **l'environnement culturel** de repas des enfants peut être **amélioré** à travers des animations, décorations et une réduction du bruit (mousse anti-bruit...) les incitant à manger. Pour inciter les enfants à manger, il est aussi nécessaire que les **équipes de service et d'animation** mettent en place une **stratégie d'incitation à manger** de par des formations auprès des équipes pour l'animation.

Autres qu'entraîner un changement des habitudes alimentaires, la sensibilisation et l'éducation entraîneront in fine une **réduction du gaspillage alimentaire**. Mettre en place des actions pour réduire le gaspillage alimentaire qui permettrait alors **de dégager un budget supplémentaire** (faire des économies d'échelle). Ce budget pourrait alors être utilisé par les cuisines **s'approvisionner en produits locaux et SIQO**. Des **actions de sensibilisation anti-gaspillage alimentaire** peuvent accompagner celles sur la sensibilisation et l'éducation alimentaire (TRIFYL, 2012). Celles-ci peuvent être :

- La sensibilisation des enfants au **tri sélectif** et au **gaspillage**,
- Placer le **pain en fin de repas** avec une quantité en lien avec le type de plats servis (sauce ou non, yaourt ou fromage...),
- Proposer des **tailles de portions adaptées** aux différentes faims,
- Collecter les **effectifs réels** le matin avant d'envoyer les plats
- Faire une **collecte de pain** pour montrer la quantité de pain gaspillé.

Afin de favoriser l'approvisionnement en produits locaux et SIQO de la restauration scolaire de la Guadeloupe, et par cela répondre aux seuils de la loi EGAlim, **plusieurs actions** doivent être à considérer. La restauration scolaire mobilisant de nombreux acteurs, ces **actions** se doivent toucher à **l'ensemble des acteurs de l'amont** (les producteurs) vers **l'aval** (les enfants) afin d'avoir un impact **positif** et **pérenne**. De ce fait, il est nécessaire de **mettre en place des politiques facilitant l'accès au marché public** pour les petits producteurs, de **diminuer les délais de paiement**, de mettre en place une **collaboration durable entre les différents acteurs**, notamment les gestionnaires et les producteurs, afin de valoriser la production locale mais aussi de **sensibiliser les bénéficiaires** (les parents et leurs enfants) à la consommation locale. Au vu de tout cela, la restauration scolaire peut être vue comme un système complexe. De fait, chaque action menée aura des répercussions sur l'ensemble des acteurs. Ainsi, si l'un des leviers pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux et SIQO de la Guadeloupe est mis en place, celui-ci aura des effets positifs sur les autres pour au final créer une boucle de rétroaction positive. En conséquence, le système tendra de plus en plus vers un approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux et sous SIQO. Le schéma ci-dessous illustre ces différentes relations et l'impact qu'auront ces leviers d'action sur l'approvisionnement en produits locaux et SIQO de la restauration scolaire.

Figure 1 : Schéma des leviers pour l’approvisionnement en produits locaux et sous SIQO des cuisines scolaires de la Guadeloupe



6. Points de discussions

6.1. Limites de la méthodologie

6.1.1. Limites de l’étude de l’offre alimentaire de Guadeloupe

Comme expliqué plus haut, il a été réalisé en premier lieu une étude de l’offre alimentaire de Guadeloupe. Cette étude avait pour principal objectif d’avoir une vision globale des produits alimentaires (notamment locaux et SIQO) présents sur le territoire et qui sont susceptibles d’être utilisés par la restauration scolaire. Il s’agissait alors d’approfondir la connaissance de l’ensemble des filières locales, de leur fonctionnement et de leurs potentialités de production. Une approche à la fois descriptive et compréhensive a été privilégiée dans la mesure où l’objectif était de faire un état des lieux, selon une approche systémique, de l’offre alimentaire de Guadeloupe et de mettre en exergue les limites du système. Ceci s’est ainsi fait au travers :

- D’une revue bibliographique
- D’entretiens avec des personnes-ressources à savoir :
 - Un douanier
 - La responsable production biologique et agroécologique de la DAAF

Au terme de cette première étude, il n'a pas été permis d'appréhender de manière précise l'offre disponible des produits biologiques, SIQO et locaux. Seule une vision globale de l'offre agricole de l'île est ressortie. Ceci en raison d'un manque de données bibliographiques trouvées sur le sujet. Certains produits tels que la banane ou encore la canne se voient être le sujet de nombreuses études et thèses, permettant ainsi d'avoir une vision claire du fonctionnement de ces productions. Ceci n'est pas le cas de l'ensemble des productions locales. Ainsi, certaines informations ont manqué pour des productions. Les entretiens menés auprès de personnes-ressources n'ont pas permis de compléter comme la revue bibliographique. À titre d'exemple, il était impossible d'étudier des produits de codage douanier supérieur à 6. L'entretien avec un douanier n'a pas non plus permis de le faire. C'est ainsi pour cela que des informations quant aux productions biologiques et sous SIQO (codage 8) manquent au rapport.

6.1.2. Limites de l'étude quantitative

Initialement, pour cette étude, un échantillonnage stratifié avait été défini selon le type de cantine : centrales, satellites et en autogestion (typologie détaillée dans le glossaire). Dans ce type d'échantillonnage les critères de stratification devant être exclusifs, les cantines de type « gestion mixte » (à la fois satellite et en autogestion ou centrale et satellite) n'étaient pas prises en compte. Ces cantines avaient donc été considérées comme des valeurs aberrantes. Cependant, une fois sur le terrain, il a été observé que prendre en compte les cantines dites satellites n'était pas pertinent pour l'étude. Ces dernières ne gèrent pas directement l'approvisionnement en produits alimentaires. Elles ne pouvaient donc pas fournir d'information sur les stratégies de gestion et d'approvisionnement auxquelles elles sont confrontées et les leviers de l'approvisionnement des produits sous SIQO. Ainsi la stratification a été réduite à **deux types de cantines** : centrale et en autogestion et donc l'échantillonnage a été modifié en conséquence.

Les questionnaires quantitatifs ont été envoyés à ces cuisines la semaine du 17 juin. 9 réponses ont été renvoyées après de nombreuses relances par téléphone des gérants. S'il n'y a que peu de données quantitatives permettant d'analyser la demande, les "**non- réponses**" peuvent être des points de réflexion. En effet, « la non-réponse trouve une interprétation [...] (qui) correspondrait à un [...] désinvestissement de l'acteur. (Elle) reste l'expression d'une **insatisfaction**, d'un **désaccord** ou d'un **rejet** et serait l'indicateur de la situation du répondant confronté au dilemme de la soumission » (Brasseur, 2015). Ces "non-réponses" reflètent donc un potentiel **désintérêt** des **acteurs** de la restauration sur les projets d'approvisionnement ou les initiatives locales ou encore un manque de temps sur cette période. Ce type de frein peut biaiser la représentativité de l'étude. On peut aussi remettre en cause notre communication écrite et informatisée qui, par son caractère virtuel, semblait être moins appréciée que l'échange oral. En effet, au vu des très faibles retours, cette communication n'était peut-être pas adaptée. Les personnes contactées sont plus susceptibles de répondre au téléphone plutôt que d'utiliser la communication informatisée préférée par la génération Y plus habituée aux outils numériques (Thompson, 2013). Outre cet aspect générationnel, l'outil en lui-même présente ses limites techniques (par exemple : erreurs de destinataires, manque de réseau, incompatibilité des logiciels). De plus, le caractère visuel du questionnaire, bien que relativement simple à remplir, pouvait décourager le gérant qui avait l'impression que les tableaux étaient très longs à remplir (annexe 5).

6.1.3. Limites de l'étude qualitative

Comme expliqué plus haut, il a été réalisé des entretiens semi-directifs auprès de différents acteurs agissant plus ou moins directement dans le système d'approvisionnement des restaurations scolaires à savoir :

- de gestionnaires de cuisines centrales et en autogestion (au nombre de 20)
- des fournisseurs des cuisines (grossistes et producteurs locaux) (5)
- de personnes-ressources (4)

Ainsi, au total, 29 ressentis sur la loi EGAlim ont été recueillis.

Le choix de réaliser un entretien semi-directif avait été jugé le plus judicieux, car permettant de centrer le discours des personnes interrogées autour de différents thèmes définis au préalable. Ce fut le cas. En effet, les interviewés ne répondaient pas automatiquement à toutes les interrogations en suspens. Il fallait donc les recentrer et diriger afin que toutes les données soient récoltées.

Toutefois, malgré l'intervention de l'intervieweur pour diriger l'entretien, certains acteurs rencontrés n'avaient tout simplement pas en tête les réponses aux questions posées. Une première limite fut ainsi le choix de la personne à interroger. Il avait été jugé intelligent de rencontrer les gestionnaires de cuisines, car jugés susceptibles de pouvoir répondre à l'ensemble des questions. Néanmoins, pour certains ce ne fut pas le cas. Il fallait compléter les informations avec par exemple le magasinier ou le chef de production, qui n'étaient pas forcément présents pour l'entretien. Ainsi, pour certaines cantines, l'entretien n'a pas permis de garantir l'étude de l'ensemble des questions qui intéressaient l'enquêteur.

Par ailleurs, l'équipe était chargée par la DAAF de réaliser ces entretiens et se présentait telle quelle (munie d'un ordre de mission) auprès des différents acteurs. Ainsi, le discours tenu par ces derniers a pu être tourné. Ceci reste un grand biais dans la pertinence des données récoltées.

6.2. Points de discussions sur les résultats

L'étude a pu être réalisée grâce au recueil de témoignages de 29 acteurs agissant directement ou indirectement dans le système d'approvisionnement des restaurations scolaires. Parmi ceux-ci, 23 des acteurs sont des gérants de ces restaurations, 5 sont des fournisseurs et 4 sont des personnes-ressources. Ainsi, la représentativité de cette étude est très axée sur la **vision des gérants sur le système**. Le **manque de temps** sur le terrain ne nous a pas permis d'appréhender tous les fournisseurs voulus ainsi que d'autres personnes-ressources non négligeables. C'est pourquoi **l'étude présentée n'a pas la prétention de présenter des solutions définitives à l'amélioration du système d'approvisionnement**. Au contraire, elle doit être **reliée avec les autres études** effectuées dans le cadre du projet DIAG'Alim, pour pouvoir identifier les meilleures solutions possibles et viables pour tous les acteurs du système.

Notre étude qualitative des restaurations scolaires est la plus poussée. En revanche, par manque de réponse, l'étude quantitative des restaurations scolaires ne peut s'estimer représentative des flux d'aliments des cantines de Guadeloupe. Cette dernière permet surtout de faire ressortir les **grandes**

tendances. Ce même constat s'applique également sur notre étude de l'offre alimentaire. Très peu d'acteurs du secteur de l'agriculture ont pu être rencontrés (à savoir les représentants d'IGUAFLHOR et du GDA EcoBio) et l'étude se base, comme dit plus haut, sur la littérature existante. Pourtant, d'autres stagiaires ont pu effectuer des études plus poussées sur le potentiel de l'agriculture locale et de produits SIQO. **C'est avec ce genre d'étude qu'il faudra croiser les données pour trouver les solutions pour être en respect avec la future loi EGAlim.**

Conclusion

Cette étude sur l'approvisionnement en produits locaux et SIQO de la restauration scolaire en Guadeloupe a permis faire un **état des lieux de la production agricole** tout en prenant en compte la **loi EGAlim**. La Guadeloupe possède un **fort potentiel agricole** et malgré les **problématiques de chlordécone** la filière **biologique**, pour les fruits et légumes, est en **croissance** ce qui correspond à l'augmentation de la demande en produits biologiques de la population guadeloupéenne (Renault, 2014). Si l'on se penche sur le secteur de la **production animale**, on peut noter que la Guadeloupe peut théoriquement déjà **répondre à la demande des cantines scolaires**, en termes de quantité pour les œufs et les poulets de chairs biologiques. Ces filières sont donc à privilégier dans le cadre la loi EGAlim et des seuils prévus. Il est cependant nécessaire de **développer le secteur de l'agro-transformation** afin de proposer une offre diversifiée en produits agricoles et adaptée aux habitudes alimentaires locales. Néanmoins, en raison du contexte insulaire de la Guadeloupe, celle-ci présente une **dépendance en importations** vis-à-vis de certains secteurs des denrées alimentaires qui entraînant de la **concurrence** pour la **production locale**.

D'autre part, l'étude effectuée a aussi permis de déterminer la **demande actuelle** en produits agricoles des **cuisines** scolaires. La demande des cuisines qui a été observée n'est pas représentative de la population du fait du faible taux de réponse. Cependant, en combinant les données quantitatives à celles qualitatives, cette étude permet d'observer vers quels produits s'orientent les cuisines scolaires. Ainsi, on peut noter que les **tubercules** (essentiellement l'igname et la patate douce), représentant la **majeure partie de l'approvisionnement local**. S'en suivent les fruits et légumes puis les viandes, céréales et produits laitiers. Par ailleurs, en combinant les données récoltées dans l'étude de l'offre agricole de la Guadeloupe et la demande des cuisines en produits agricoles, il est apparu que les produits locaux dont les cuisines scolaires s'approvisionnent sont ceux ayant un taux de couverture élevée (bananes, melon et concombre).

Ajouté à cela, cette analyse a permis de répertorier **les problématiques, freins, obstacles** auxquels font face les cuisines lors de l'approvisionnement en produits locaux. Ces freins furent : **la difficulté à l'accès aux marchés publics par les fournisseurs** (agriculteurs, éleveurs et transformateurs) des cuisines, les **délais de paiement importants**, la **faible valorisation de la production locale**, le **manque de collaboration entre les acteurs de la restauration scolaire** et le **manque d'éducation alimentaire** des enfants et parents. Suite à ces limites, des leviers d'action ont pu être identifiés afin d'y répondre. Ainsi, afin de **favoriser l'approvisionnement en produits locaux et SIQO** de la restauration scolaire de la Guadeloupe, et par cela répondre aux seuils de la loi EGAlim, plusieurs actions ont été considérées : **la mise en place des politiques facilitant l'accès au marché public** pour les petits producteurs, la **réduction des délais de paiement** avec l'affacturage inversé, la mise en place d'une **collaboration durable entre les différents acteurs**, notamment les gestionnaires et les producteurs, afin de valoriser la production locale mais aussi de **sensibiliser les bénéficiaires** (les parents et leurs enfants) à la consommation locale.

Pour finir, l'étude a notamment permis de relever **l'opinion des différents acteurs rencontrés** quant à la loi **EGAlim**. L'opinion générale des gestionnaires des cantines scolaires sur la loi EGAlim est globalement **critique**. En effet, les différentes personnes interrogées semblent **sceptiques** quant aux

seuils fixés. S'approvisionner localement est possible mais à hauteur de 50%, en valeur monétaire, cela reste selon eux **ambitieux** à la vue de l'offre disponible. Pour la part de produits biologiques, la contrainte est d'autant plus importante que l'île est concernée par une problématique de pollution au chlordécone et que le cahier des charges de la production biologique est très contraignant vis-à-vis des caractéristiques de la Guadeloupe. Par exemple, il est obligatoire de respecter une distance limite entre les exploitations conventionnelles et biologiques (Bio cohérence, 2019) alors que la Guadeloupe a des surfaces agricoles limitées comme c'est un archipel de 1 702 km² (Ministère des outre-mer, 2016).

Comme toute **analyse**, celle-ci comporte cependant **certaines limites**. Concernant **l'étude de l'offre**, celle-ci n'a **pas permis** d'appréhender **de manière précise l'offre disponible** en produits SIQO et locaux. En raison d'un manque de données bibliographiques et malgré les entretiens menés, seule une vision globale de l'offre agricole de l'île est ressortie. La seconde limite se positionne au niveau de **l'étude quantitative**. Suite à l'envoi des questionnaires, très peu de gérants de cuisines ont répondu. Ainsi, les données récoltées n'ont **pas permis** de construire une **analyse quantitative représentative** de la demande en produits agricoles des cuisines scolaires de l'île. Néanmoins, ces données ont pu être couplées avec les données récoltées lors des entretiens pour en tirer une analyse qualitative. Pour finir, les **entretiens** menés dans le cadre de l'étude qualitative **présentent des limites** qui ont pu impacter les résultats obtenus. Les acteurs connaissant le commanditaire de l'étude, soit le DAAF, ont pu **tourner leurs discours** afin d'être bien vu par la DAAF basons la pertinence des données. Ajouté cela, certaines personnes interrogées ne disposaient **pas** de la **totalité des informations** nécessaires. Ainsi, il était primordial de compléter les informations avec d'autres acteurs que le gestionnaire de la cuisine, tel que le magasinier ou le chef de production, qui n'étaient pas forcément présents lors des entretiens.

La croissance de **l'approvisionnement** de la restauration scolaire en **produits locaux** en Guadeloupe semble **promotrice**. En effet, l'agenda public, avec les nombreux sommets, décrets et lois, ainsi que l'augmentation de la demande des consommateurs (parents et enfants) favorisent l'utilisation de produits guadeloupéens dans les menus des cuisines scolaires. Pour que cette tendance soit durable, il est cependant nécessaire de travailler sur les obstacles à cet approvisionnement en mettant en place des actions d'amélioration. Pour ce faire, l'ensemble des acteurs doit être mobilisé à travers différents projets ou rencontres favorisant la collaboration.

Annexes

Annexe 1 : Liste des cantines échantillonnées pour le questionnaire

| Type de structure | Nom de la structure | Coordonnées | |
|-------------------|--|--|----------------|
| Autogestion | Université Campus Camp Jacob | resto-camp-jacob@crous-antillesguyane.fr | 05 90 26 69 03 |
| | Centre de formation d'apprentis | cad@fcmagadeloupe.org | 05 90 91 85 85 |
| | Université Régionale des Métiers et Artisanat URMA | lbonbon@cmguadeloupe.org | 0590 41 71 59 |
| | Cuisine Caisse des écoles de Terre de Haut | | 05 90 99 54 41 |
| | Lycée Général Technologique Rivière des Pères | intendant.9710884j@ac-guadeloupe.fr ce.9710884j@ac-guadeloupe.fr | 05 90 81 14 28 |
| | Lycée d'enseignement professionnel de Baimbridge | philippe.tyndal@ac-guadeloupe.fr tony.adonai@ac-guadeloupe.fr ce-9711046k@ac-guadeloupe.fr | |
| | Lycée d'enseignement Général Technologique Agricole | epl.guadeloupe@eduagri.fr | 05 90 95 27 66 |
| | Lycée polyvalent Charles Coeffin | | 05 90 91 24 44 |
| | Lycée polyvalent de Pointe Noire | ce.9711033w@ac-guadeloupe.fr | 05 90 98 37 38 |
| | Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme « Archipel Guadeloupe » | contact@lhtgosier.com | 05 90 85 28 91 |
| | Lycée OGEC pensionnat de Versailles | ce.9710055H@ac-guadeloupe.fr | 05 90 81 12 64 |
| | Lycée Général Technologique des Droits de l'Homme | charles-henri.armand@ac-guadeloupe.fr | |
| | Maison Familiale et rurale Lamentin | msr.lamentin@msr.asso.fr | 05 90 25 96 80 |
| Caisse des écoles | Cuisine Centrale UCPA | francine.lee@baiemahault.fr | 05 90 26 10 29 |
| | Cuisine Centrale Caisse des écoles de Baillif | am.ambroise@deal-baillif.fr | 05 90 81 11 33 |
| | Cuisine Centrale Caisse des écoles de Bouillante | cde@ville-bouillante.fr | 05 90 98 62 38 |
| | Cuisine Centrale Caisse des écoles Capesterre Belle- Eau | philipperm@hotmail.fr | 05 90 86 32 60 |
| | Cuisine Centrale Caisse des écoles de Petit Bourg | odile.dekerdoret@ville-petitbourg.fr | 05 90 95 34 51 |
| | Cuisine Centrale Caisse des écoles de Pointe Noire | | 05 90 98 12 48 |
| | Cuisine Centrale Caisse des écoles de Sainte Rose | ccorneille@villesaintrose.fr | 05 90 28 70 12 |
| | Cuisine Centrale Caisse des écoles de Vieux-Habitants | cesairegedeon-charlie@hotmail.fr | 05 90 98 40 20 |
| | Cuisine Centrale Caisse des écoles de Deshaies | caissedesecoles@villedeshaies.fr /cde.deshaies@wanadoo.fr | 05 90 68 67 72 |
| | Cuisine Centrale Caisse des écoles de Saint Claude | marc.paturot@ville-sainteclaude.fr | 05 90 92 28 36 |
| | Cuisine Centrale Caisse des écoles de Lamentin | anna.jean-pierre@ville-lamentin.fr | 05 90 25 67 28 |

| | | |
|---|---|--|
| Dérogataire Cuisine Centrale Caisse des écoles de la Désirade | | 05 90 20 01 32 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Vieux-Fort | Courriel : mairie@ville-vieux-fort.fr | 05 90 92 00 00 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Marie Galante | | 05 90 97 17 44 |
| DATEX Guadeloupe Cuisine Centrale DE Goyave | flf972@wanadoo.fr | 05 90 94 39 98 |
| Cuisine Centrale DATEX Guadeloupe SARL | datexS@wanadoo.fr | 06 90 40 33 99 |
| Colibri Traiteur | | |
| Dérogataire les Délices de Z'AN | | |
| Lycée Professionnel Bertene Juminer | marie.ragouton@ac-guadeloupe.fr | 05 90 25 44 42 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Gourbeyre | laurentrochemont@gmail.com | 05 90 88 89 37/05 90 92 29 29 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Saint-Louis | | 05 90 92 29 29 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Trois-Rivières | jmercoris@villetroisriviere.fr | 05 90 92 74 55 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Gosier | 05 90 85 19 97 | 05 90 92 74 55 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Petit-Canal | cde@villepetitcanal.fr | 05 90 85 19 97 ou 0690 90 62 22 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles du Moule | ricardo.chindeko@mairie-lemoule.fr | 05 90 22 62 04/05 90 23 52 29 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Grand-Bourg | restoscolairegd@orange.fr | 05 90 23 52 29 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Terre de Bas | | 05 90 97 91 73 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Saint-François | sromain@ville-saintfrancois.fr | 05 90 99 81 95 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Morne à l'eau | dany.meynard@mornealeau.fr cde.morne-a-leau@wanadoo.fr | 05 90 68 97 47 ou 06 90 61 65 26 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles des abymes | ffabulas@ville-des-abymes.fr | 05 90 83 80 84 |
| Cuisine Centrale Caisse des écoles de Saint Anne | jean-michel.soulanges@ville-sainteanne.fr/ danette.couriol@ville-sainteanne.fr | |
| Lycée Polyvalent Raoul Georges Nicolo | intendant.9710884j@ac-guadeloupe.fr | |

Livrable final

15 Septembre 2019

Annexe 2 : Liste des personnes rencontrées lors des entretiens qualitatifs

| Cuisines Centrales (Total=16) | | |
|---|---------------------------------|---|
| <i>Structures</i> | <i>Contacts</i> | <i>Coordonnées</i> |
| Caisse des écoles du lamentin | Mme. Anna JEAN-PIERRE | <u>Téléphone</u> : 0690592173 <u>Mail</u> : anna.jean-pierre@ville-lamentin.fr |
| Caisse des écoles des Abymes | M. Frédéric FABULAS | <u>Téléphone</u> : 590838084 <u>Mail</u> : ffabulas@ville-des-abymes.fr |
| Lycée Bertene Juminer | Mme. Marie RAGOUTON | <u>Téléphone</u> : 0590 25 44 42 <u>Mail</u> : ce.9710090w@ac-guadeloupe.fr |
| UCPA Baie Mahault | M. Pierre MAYOUTE | <u>Téléphone</u> : 0590261029 <u>Mail</u> : pierre.mayoute@baiemahault.fr |
| Caisse des écoles de Baillif | Mme. AMBROISE | <u>Téléphone</u> : 0590811133 <u>Mail</u> : am.ambroise@deal-baillif.fr |
| Caisse des écoles de Sainte Rose | Mme. Caroline CORNEILLE | <u>Téléphone</u> : 0590287012 <u>Mail</u> : c.corneille@villesaintrose.fr |
| Caisse des écoles de Vieux-Habitant | Mme. Césaire GEDEON | <u>Téléphone</u> : 0590984020 <u>Mail</u> : cesairegedeon-charlie@hotmail.fr |
| Caisse des écoles Saint Claude | M. Marc PATUROT | <u>Téléphone</u> : 0590922836 <u>Mail</u> : marc.paturot@ville-sainteclaude.fr |
| Caisse des écoles Petit Canal | M. Olivier BHAKKAN | <u>Téléphone</u> : 0590226204 <u>Mail</u> : cde@villepetitcanal.fr |
| Caisse des écoles Trois rivières | M. Merciris | <u>Téléphone</u> : 0590927455 <u>Mail</u> : jmercoris@villetroisriviere.fr |
| Caisse des écoles du Moule | M. Ricardo CHINDEKO | <u>Téléphone</u> : 0590235229 <u>Mail</u> : ricardo.chindeko@mairie-lemoule.fr |
| Caisse des écoles de Capesterre Belle-eau | M. Philippe MONDER | <u>Téléphone</u> : 0590863260 <u>Mail</u> : philipperm@hotmail.fr |
| Caisse des écoles de Gourbeyre | M. ROCHEMONT | <u>Téléphone</u> : 0590922929 <u>Mail</u> : laurentrochemont@gmail.com |
| Caisse des écoles de Bouillante | M. FEUILLARD | <u>Téléphone</u> : 0590986238 <u>Mail</u> : cde@ville-bouillante.fr |
| Caisse des écoles de Saint-François | Mme. Severine ROMAIN | <u>Téléphone</u> : 0590884015 <u>Mail</u> : sromain@ville-saintfrancois.fr |
| Caisse des écoles de Sainte-Anne | M. SOLANGE M. Salvinien DONA | <u>Téléphone</u> : 0590880689 <u>Mail</u> : danette.couriol@ville-sainteanne.fr jean-michel.soulanges@ville-sainteanne.fr |

| Cuisines en autogestion (Total=4) | | |
|--|----------------------------------|---|
| <i>Structures</i> | <i>Personnes contactées</i> | <i>Coordonnées</i> |
| Lycée Coeffin Baie Mahault | M. Bernard Bastien | <u>Téléphone</u> : 0590389400 <u>Mail</u> : intendant.9711032v@ac-guadeloupe.fr |
| Maison Familiale et rurale du Lamentin | Mme. Jacqueline OWEN | <u>Téléphone</u> : 0690209498 <u>Mail</u> : jacqueline.eleonore.owen@gmail.com |
| Pensionnat de Versailles (Privé) | Mme. SAMUT Mme. Edith KISSOUN | <u>Téléphone</u> : 0590811264 <u>Mail</u> : samut.suzy@gmail.com Kissoun.edith@versailles971.fr |
| Lycée NICOLO | Mme. TABAR | <u>Téléphone</u> : 590811428 <u>Mail</u> : intendant.9710884j@ac-guadeloupe.fr |

Annexe 3 : Liste des fournisseurs rencontrés

| Fournisseurs | | |
|-----------------------|--------------------------|--|
| Structures | Contacts | Coordonnées |
| Hippocampes Caraïbes | Mr. Jean-Bernard MONNIER | <u>Téléphone</u> : 0590252070 <u>Mail</u> : |
| PRODOM | Mr. Philippe CHIRIN | <u>Téléphone</u> : 0590383959 <u>Mail</u> : philippe.chirin@prodom.fr |
| SICAPAG | Mr. Frédéric PRETUS | <u>Téléphone</u> : 0590817396 <u>Mail</u> : fa.petrus@sicapag.fr |
| PRO A PRO | Mr. Victor RAMOUTAR | <u>Téléphone</u> : 0590327823 <u>Mail</u> : victor.ramoutar@proapro.fr |
| Croc Saveurs Caraïbes | Mr. Tony MOHAMMEDALI | <u>Téléphone</u> : 06 90 35 47 83 <u>Mail</u> : soleil.fruits@orange.fr |

Annexe 4 : Liste des personnes ressources interrogées

| Personnes ressources | | |
|----------------------|--|--|
| Structures | Contacts | Coordonnées |
| Ville du Gosier | Mr. Ary ARSEN (directeur du service des achats publics) | <u>Téléphone</u> : 0690410214 |
| IGUAFLHOR | Mr. Manuel GERARD (consultant) | <u>Téléphone</u> : 0690343082 |
| GDA Ecobio | Mr. Christophe LATCHMAN (président) | <u>Téléphone</u> : 0690629357 <u>Mail</u> : latchman.christophe@gmail.com |
| IREPS | Mme. Nathalie BROUSSE | <u>Téléphone</u> : 0590489310/0690502055 <u>Mail</u> : nathalie.brousse@ireps |

Annexe 5 : Questionnaires fermées pour les cuisines autonomes et centrales

➤ **CENTRALE**

Introduction

Actuellement étudiants en école d'ingénieurs en agro-développement international, nous réalisons une étude sur l'approvisionnement de la restauration scolaire en Guadeloupe. Afin de caractériser les structures, leur fonctionnement, leur organisation ainsi que la gestion de leurs approvisionnements, nous vous sollicitons pour participer à une enquête quantitative individuelle. Nous vous garantissons que les informations seront traitées en toute confidentialité. Il s'agit d'un questionnaire ayant pour objectif de quantifier la part de l'approvisionnement des produits locaux et sous SIQO au sein des cantines scolaires. Nous vous sommes très reconnaissants par avance de l'aide que vous nous apporterez.

Précisons que par SIQO (Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine) nous entendons les produits labellisés : Appellation d'Origine Protégée, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie, Agriculture Biologique et Label Rouge.

I. Informations préalables

- Informations sur la personne interrogée

Nom : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Fonction : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Num. Tél : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

- Informations sur les cuisines centrales

Nom : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Localisation (commune) : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Année de création : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

II. Caractérisation de l'approvisionnement en produits locaux et sous SIQO au sein des cuisines centrales

Informations globales et organisation des approvisionnements :

1.a. Êtes-vous rattaché à une structure ?

Oui Non

1.b. Si oui lesquelles ?

Maternelle Primaire Collège Lycée Université Caisse des écoles Prestataire privé

2. Combien de cuisines approvisionnez-vous par type de structure ?

| Type de structure | Effectif |
|-------------------|--|
| Maternelle | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Primaire | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Collège | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Université | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |
| Caisse des écoles | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. |

Livrable final

15 Septembre 2019

B. Volumes d'approvisionnement

1. Quels sont vos volumes d'approvisionnement annuels en fonction du type de produits ainsi que la qualité du produit ?

| Type de produits | Proportion de produits en conventionnel, biologique, autres signes de qualité (% en valeur monétaire) <i>Nous cherchons ici à avoir une estimation quantitative de votre approvisionnement selon la qualité et l'origine.</i> | | | | | | Conditionnement | Fréquence d'approvisionnement <i>Selon chaque type de conditionnement cocher la fréquence correspondante.</i> | Volume d'approvisionnement total | |
|-------------------------------------|---|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-----------------|--|--|--------------------|
| | Importé | | | Local | | | | | Volume | Unité |
| | Biologique | Conventionnel | SIQO | Biologique | Conventionnel | SIQO | | | | |
| <i>Exemple</i> | 5% | 50% | 5% | 0% | 40% | 0% | Frais | <input checked="" type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | 100 | kilogramme |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input checked="" type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | 500 | kilogramme |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input checked="" type="checkbox"/> Annuel | 1 | tonne |
| Fruits | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Légumes | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Céréales (riz, pâtes, semoule etc.) | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |

Livrable final

15 Septembre 2019

| | | | | | | | | | | |
|--|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--|------------------------|------------|---|--|--------------------|
| Poissons | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Viandes | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Tubercules (pomme de terre, manioc, patate douce etc.) | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Produits laitiers | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Œufs | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |

Livvable final
15 Septembre 2019

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|------------|---|--|--------------------|
| | | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
|--|--|--|--|--|--|--|--|------------|---|--|--------------------|

2. Veuillez indiquer votre perception des prix pour chaque type de produit :

1 : cher 2 : moyennement cher 3 : peu cher

| | Produits conventionnels | Produits biologiques |
|-------------------|--|--|
| Fruits | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Légumes | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Viandes | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Poissons | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Céréales | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Tubercules | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Pain | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Œufs | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Produits laitiers | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |

3. Combien de repas servez-vous en moyenne ?

< 500 entre 500 et 1000 entre 1000 et 1500 > 1500

4. Quels sont les critères de sélection les plus importants pour votre choix de fournisseurs (Classer par ordre croissant d'importance de 1 à 8 en sélectionnant les menus déroulants) ?

Disponibilité des produits : 1

Mode de production : 2

Mode de conditionnement : 3

Rapport Qualité/ Prix : 4

Respect des chartes, des normes, des règles : 5

Délais de paiement accordés : 6

Stabilité et réputation du fournisseur : 7

Autres : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.8

5. Combien de fournisseurs avez-vous ? Choisissez un élément. Préciser :

| Types de fournisseurs | Nombre de fournisseurs | 3 principaux types de produits | Mode d'approvisionnement | Zone |
|---|------------------------|--------------------------------|--------------------------|------------------------|
| Producteurs locaux | Cliquez ou. | Cliquez ou. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. |
| Artisans locaux (boulangers, bouchers, artisans charcutiers...) | Cliquez ou. | Cliquez | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. |
| Magasins de proximité (petites surfaces, stations-services...) | Cliquez o. | Cliquez | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. |
| Grossistes et importateurs | Cliquez ou | Cliquez | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. |
| Grandes et moyennes surfaces | Cliquez ou | Cliquez | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. |

Nous vous remercions pour le temps que vous nous avez accordé et pour votre appui technique.

➤ **AUTONOME**

Introduction

Actuellement étudiants en école d'ingénieurs en agro-développement international, nous réalisons une étude sur l'approvisionnement de la restauration scolaire en Guadeloupe. Afin de caractériser les structures, leur fonctionnement, leur organisation ainsi que la gestion de leurs approvisionnements, nous vous sollicitons pour participer à une enquête quantitative individuelle. Nous vous garantissons que les informations seront traitées en toute confidentialité. Il s'agit d'un questionnaire ayant pour objectif de quantifier la part de l'approvisionnement des produits locaux et sous SIQO au sein des cantines scolaires. Nous vous sommes très reconnaissants par avance de l'aide que vous nous apporterez.

Précisons que par SIQO (Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine) nous entendons les produits labellisés : Appellation d'Origine Protégée, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie, Agriculture Biologique et Label Rouge.

I. Informations préalables

- Informations sur la personne interrogée

Nom : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Fonction : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Num. Tél : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

- Informations sur le restaurant

Nom de la structure : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Année de création : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

II. Quantification de la part d'approvisionnement en produits locaux et sous SIQO au sein des cantines scolaires

Informations globales et organisation des approvisionnements :

1. Quel type de structure êtes-vous ?

- Maternelle Primaire Collège Lycée Université Caisse des écoles Prestataire privé

B. Volumes d'approvisionnement**2. Quels sont vos volumes d'approvisionnement annuels en fonction du type de produits ainsi que la qualité du produit ?**

| Type de produits | Proportion de produits en conventionnel, biologique, autres signes de qualité (<u>% en valeur monétaire</u>) | | | | | | Conditionnement | Fréquence d'approvisionnement <i>Selon chaque type de conditionnement cocher la fréquence correspondante.</i> | Volume d'approvisionnement total | |
|----------------------------|--|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-----------------|--|--|--------------------|
| | Importé | | | Local | | | | | Volume | Unité |
| | Biologique | Conventionnel | SIQO | Biologique | Conventionnel | SIQO | | | | |
| <i>Exemple</i> | 5% | 50% | 5% | 0% | 40% | 0% | Frais | <input checked="" type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | 100 | kilogramme |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input checked="" type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | 500 | kilogramme |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input checked="" type="checkbox"/> Annuel | 1 | tonne |
| Fruits | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Légumes | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Céréales (riz, pâtes etc.) | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |

Livrable final

15 Septembre 2019

| | | | | | | | | | | |
|-------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--|------------------------|------------|---|--|--------------------|
| | | | élément. | | | élément. | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Poissons | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Viandes | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Tubercules | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| Produits laitiers | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Choisissez un élément. | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |

| | | | | | | | | | | |
|------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------|---|--|--------------------|
| Œufs | Choisissez un élément. | Frais | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Surgelés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |
| | | | | | | | Appertisés | <input type="checkbox"/> Journalier <input type="checkbox"/> Hebdomadaire <input type="checkbox"/> Mensuel <input type="checkbox"/> Annuel | Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. | Choisir un élément |

2. Quel est le nombre de points de livraison ? Choisir élément

3. Pouvez-vous nous donner votre ressenti sur le prix des différents produits selon leur qualité et provenance dans le tableau ci-dessous ?

1 : cher 2 : moyennement cher 3 : peu cher

| | Produits conventionnels | Produits biologiques |
|-------------------|--|--|
| Fruits | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Légumes | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Viandes | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Poissons | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Céréales | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Tubercules | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Pain | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Œufs | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |
| Produits laitiers | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 |

4. Combien de repas servez-vous en moyenne ?

< 500 entre 500 et 1000 entre 1000 et 1500 > 1500

5. Quels sont les critères de sélection les plus importants pour votre choix de fournisseurs (Classer par ordre croissant d'importance de 1 à 8) ?

Disponibilité des produits : 1

Mode de production : 2

Mode de conditionnement : 3

Rapport Qualité/ Prix : 4

Respect des chartes, des normes, des règles : 5

Délais de paiement accordés : 6

Stabilité et réputation du fournisseur : 7

Autres : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.8

Nous vous remercions pour le temps que vous nous avez accordé et pour votre appui technique.

Guide d'entretien libre pour les cantines scolaires

Actuellement étudiants en école d'ingénieurs en agro-développement international, nous réalisons une étude sur l'approvisionnement de la restauration scolaire en Guadeloupe. Afin de caractériser les structures, leur fonctionnement, organisation ainsi que les approvisionnements nous vous sollicitons pour participer à une enquête qualitative individuelle. Nous vous garantissons que les informations seront traitées en toute **confidentialité**. Nous vous sommes très reconnaissants par avance de l'aide que vous nous apporterez.

Pouvons-nous vous enregistrer ? C'est un moyen pour nous de prouver que nous avons bien réalisé cet entretien auprès de la DAAF.

- *Remarque* : si possible en prenant rdv demander de préparer des documents relatifs aux approvisionnements, les prix etc. pour ne pas perdre de temps le jour j. et si possible d'avoir les bases de données des menus et autres bases.

Date et heure de l'entretien :

I- Informations préalables (Cette partie sera remplie au préalable par l'équipe suite aux retours du questionnaire fermé)

A. Informations sur la personne interrogée :

Nom :

Fonction : *Pouvez-vous nous expliquer votre fonction en quelques mots....*

- *Historique*

B. Information sur le restaurant :

Nom :

Localisation (commune) :

Année de création :

Faits marquants dans l'histoire du restaurant (ex : ouverture d'une légumerie, agrandissement du restaurant etc.) :

II- Consigne initiale

Initialement nous souhaitons nous entretenir avec vous pour mieux comprendre comment s'organise votre établissement en termes d'approvisionnement. Quelle est donc votre politique et votre fonctionnement pour votre approvisionnement ? (*Quelles sont vos principales contraintes ? Comment vous organisez vous ? Quel est votre perception du projet DIAGALim ?*) Ainsi au terme de cette discussion nous serons à même de mieux cerner vos objectifs, vos stratégies et les arbitrages dans la gestion d'une cantine scolaire.

De plus, nous souhaitons préciser que cet entretien est libre, il est donc important que vous ayez un discours qui ne serait pas influencé par un facteur externe. Nous sommes là pour comprendre et non pour apporter un regard critique sur votre travail, notre discours sera donc neutre.

III- Liste des thèmes à aborder

- Mode de gestion (concédée ou directe) / Expliquer le choix
- Organisation des différents services
- Mode d'élaboration des menus (acteurs, facteurs, critères, diversification des plats) / menu type
- Temps de préparation en moyenne des repas (en fonction du type de produit) /les échéances
- Raisonnement autour de la saisonnalité des produits
- Journée type
- Critères de qualité

- Choix des fournisseurs, critères à développer (dispo, conditionnement) / qui passe les commandes
- Budget approvisionnement (par qui ? comment ?)
- Solutions d'urgence si problème d'approvisionnement
- Initiatives sur le gaspillage alimentaire et/ou sensibilisation alimentaire (que font-ils de leurs excédents alimentaires, gestion des déchets)
- Perception et compréhension de la loi EGAlim + avis
- Concept de produit local
- Connaissance des producteurs locaux, types de produits
- Initiatives approvisionnement en circuits courts/ retours/ avis/ communication
- Conditions selon l'interviewé pour pouvoir s'engager dans une telle politique d'approvisionnement

Ces thèmes ne sont pas à contraindre à la personne interviewée. Il faut orienter sa discussion et si possible revenir sur les points oubliés à la fin de l'entretien. L'important est surtout que la personne nous présente sa perception du fonctionnement de sa cantine. Elle abordera naturellement les points sensibles sur le sujet. C'est sur ces points qu'il faudra approfondir.

IV- Stratégie à adopter par l'interviewer

Remarques pour les interviewers afin de mener un entretien pertinent et dynamique :

- Encourager la personne interviewée à aller plus loin que les stéréotypes qu'elle peut avoir
- Aider à clarifier les termes de l'interviewé et le soutenir dans son effort, l'encourager à avancer avec des termes "je vois", "oui" ou bien faire des répétitions en écho (repandre des mots dans le discours de l'interviewé pour approfondir le sujet).
- Possibilité de relancer la conversation en reformulant/ résumant le discours de l'interviewé (cela permet aussi de voir si toutes les informations ont bien été comprises).
- Relancer l'interviewé si son discours devient redondant

Le guide d'enquête "Enquête : entretien et questionnaire" de 2002 définit trois étapes durant l'entretien que l'on retrouve assez souvent chez l'interviewé :

1. Les stéréotypes

L'interviewé commence, par facilité pour trouver ses idées, à décrire des stéréotypes sur la question lui permettant d'alimenter son discours. Cela l'aide aussi à évacuer son stress. A ce moment, l'interviewer doit "encourager l'interviewé à avancer afin qu'il ne s'enferme pas dans un discours conventionnel"

2. Le discours-recherche

Au moment où l'interviewé ne trouve plus de formule toute faite, il commence à exprimer ses impressions personnelles. Il faut lui laisser le temps de réfléchir seul à ce qu'il va dire. Il peut se remémorer des souvenirs sur lesquels il faut tenter d'approfondir son ressenti. Le poids des normes se fait néanmoins encore sentir. L'interviewer doit encourager l'interviewé à maintenir son effort, à clarifier/approfondir ses idées tout en gardant sa neutralité.

3. Le discours redondant

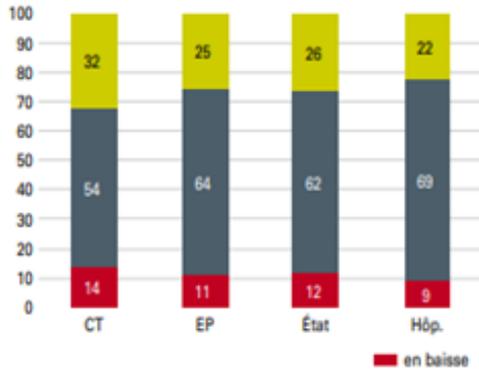
La fin de l'entretien se faire sentir par l'apparition d'un discours redondant. L'interviewé se répète et peut même faire des bilans sur ce qu'il a dit. Mais il peut encore avoir des choses importantes à dire. C'est alors à l'interviewer de le relancer sur des points qu'il aurait oubliés (cf. III-Liste des thèmes à aborder). "L'entretien s'achève lorsque les relances de l'interviewer deviennent inefficaces".

Annexe 7 : Evolution des retards de paiement clients

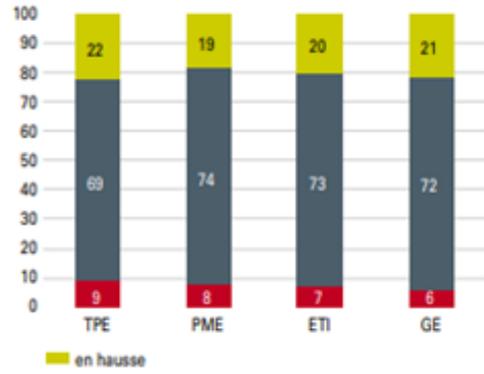
G14 Évolution des retards de paiement clients (2017 vs. 2016)

(en % des entreprises ayant répondu à l'enquête CODINF)

a) Secteur public



b) Secteur privé



Note : Pour le secteur public : CT = Collectivités territoriales, EP = Établissements publics, Hôp. = Hôpitaux.
Source : CODINF.

Bibliographie

- ABOVILLE.** 2007. La pêche et l'aquaculture en outre-mer. France. 168p.
http://www.csnpsn.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/La_peche_et_l_aquaculture_en_outre_mer_-_2007_cle2d24f6.pdf
- AGRESTE.** 2010. Recensement agricole 2010. France : Agreste. 4p.
[03/05/2019].http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf_D97111A02.pdf
- AGRESTE.** 2016. Le cheptel caprin se stabilise. GUADELOUPE : DAAF, 2 p.
- AGRESTE.** 2017. 1995 - 2015 : Vingt ans d'échanges. GUADELOUPE : DAAF, 8 p.
- AGRESTE.** 2017. Mémento de la statistique agricole. GUADELOUPE : 28 p.
- AGRESTE.** 2018. Recensement agricole de la Guadeloupe.
[22/08/2019].<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/D97115A03.pdf>
- AGRESTE.** 2018. Mémento de la statistique agricole. GUADELOUPE : 32p.
- AGRICULTURE.GOUV.** Dossier de presse. 2017.6p. État Généraux de l'alimentation. 20/07/2017-21/12/2017, France.
[03/05/2019].<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/88183?token=449c0bc8332c69815bb4721e1228ba37>
- AGRICULTURE.GOUV.** Feuille de route 2018-2022, Politique de l'alimentation. 2018. 20/07/2017-21/12/2017, France.
[03/05/2019].<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/88674?token=743e8f8fdae63974bb5ad5993a02a3aa>
- AGRICULTURE.GOUV.** #EGalim : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation. 2019.
[03/05/2019].<https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>
- BANQUE DE FRANCE.** 2017. Rapport annuel de l'Observatoire des délais de paiement, Eurosysteme.
[16/08/2019].https://delais-paiement.fr/wp-content/uploads/2018/03/rapport-annuel-odp_2017.pdf).
- BIO COHÉRENCE.** 2019. Cahier des charges.
[09/09/2019].http://www.bio coherence.fr/images/media/Documents/cahier_des_charges.pdf
- BLAIZEAU D et al.** 2016. En Guadeloupe, les prix sont plus élevés de 12,5 % qu'en France métropolitaine. Basse-Terre, France : INSEE 4p
[24/05/2019].https://www.epsilon.insee.fr/jspui/bitstream/1/41775/1/IA_GUA_10.pdf
- BOURDEL.** 2010. « Les actions de sensibilisation dans les cantines scolaires : l'exemple du 2e arrondissement de Paris », (N° 205-206), p. 267-273.
[24/06/2019].<https://www.cairn.info/revue-pour-2010-2-page-267.htm>
- BRASSEUR, LACROUX, MAGNIEN.** 2015. Les non-réponses sont-elles des réponses ? Edition De Boeck Supérieur. Article disponible dans @GRH 2015/4 (n° 17), pages 43 à 57.
[23/06/2019] <https://www.cairn.info/revue-@grh-2015-4-page-43.htm>

15 Septembre 2019

BUZYN A., DE RUGY F., GIRARDIN A., GUILLAUME D., LE MAIRE B., MACRON E., PHILIPPE E. 2018. LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. 45p. NOR: AGRX1736303L.

[03/05/2019]. <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2018/10/30/2018-938/jo/texte>

CASTETBON K. VAIDIE A. RAMALLI L. 2015. Consommations alimentaires des enfants de 11-15ans en Guadeloupe et Martinique. Enquête Kannari 2013- 2014. Paris : USEN, 10p.

CENTRE DU COMMERCE INTERNATIONAL. 2009. Accès à la finance Guide pratique pour la PME Exportatrice. Suisse.

[12/08/2019].http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Exporters/Exporting_Better/Obtaining_export_credits/How_to_Access_Trade_Finance_French.pdf

CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE LA GUADELOUPE. 2019. L'obésité, un véritable fléau et un enjeu de santé public majeur.

[25/08/2019].https://m.lalere.francetvinfo.fr/guadeloupe/sites/regions_outremer/files/assets/documents/2019/06/12/communiqu_e_presse_obesite_2019-1102796.pdf

CHAMBRE D'AGRICULTURE DELA GUADELOUPE. 2018. Dossier de Presse : Salon international de l'agriculture. 26p.

[10/05/2019].https://www.regionguadeloupe.fr/fileadmin/Site_Region_Guadeloupe/actus/agenda/Salon_de_l_agriculture_2018_DP_CAG_region.pdf

COLOMBET Z., 2017, Comportements alimentaires des adultes et des enfants résidant dans les Antilles françaises : déterminants sociaux et évolution. Montpellier, France : Montpellier SupAgro. Thèse (Sciences des aliments et nutrition).

[01/08/2019].<http://www.theses.fr/s184801>

CERDD. 2018. Développer une restauration collective locale et bio.

[17/08/2019]

CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION. 2017. Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire.

[17/08/2019].http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les_enjeux_de_la_restaurant_collective_en_milieu_scolaire_cle8682d3.pdf

DAAF. 2015.La restauration collective en Guadeloupe. 16p.

[07/08/2019].http://daaf.guadeloupe.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/restauration_collective_role_SALIM_cle81aca6.pdf

DAAF. 2016. La race bovine créole

[20/05/2019].<http://daaf.guadeloupe.agriculture.gouv.fr/La-race-bovine-creole>

DAAF. 2016. « Répartition par type de culture des espaces agricoles en Guadeloupe ». FRANCE DAA.

[07/08/2019].http://daaf.guadeloupe.agriculture.gouv.fr/IMG/png/160530_Car_repartition_par_type_de_culture_cle0b55f9.png

DAAF. 2018. “Plan ambition bio 2022”. France : Agreste. 13p. **DAAF.** 2016. Carte sur la Délimitation et la Caractérisation des espaces agricoles en 2010 et 2013 (DCEA). [22/06/19]. <http://daaf.guadeloupe.agriculture.gouv.fr/Cartes-sur-la-Delimitation-et-la>

DEAL. 2012. Profil environnemental régional de la Guadeloupe 2011. France : DEAL. [27/08/2019]. http://www.guadeloupe.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/4_PERGuadeloupe_VF5.pdf

DIECCTE Guadeloupe. 2015. Le commerce extérieur de la Guadeloupe en 2015. 5p [13/05/2019]. http://guadeloupe.dieccte.gouv.fr/sites/guadeloupe.dieccte.gouv.fr/IMG/pdf/le_commerce_exterieur_de_la_guadeloupe_en_2015.pdf

DJSCS. 2018. Les chiffres clés de la jeunesse Guadeloupe 2018. 44p. [05/06/2019]. http://guadeloupe.drjcs.gouv.fr/sites/guadeloupe.drjcs.gouv.fr/IMG/pdf/jeunesse_gpe_2018_net.pdf

ECONOMIE.GOUV. 2019. Document Unique de Marché Européen – DUME. [31/07/2019]. <https://www.economie.gouv.fr/daj/dume-esp>

ESCALON H., BECK F. 2013. Les jeunes et l'alimentation : des comportements sexués, évoluant avec l'âge et socialement marqués. [20/08/2019]. https://www.cairn.info/revue-agera-debats-jeunesses-2013-1-page-113.htm?try_download=1

FROIS. 2018. Elever des porcs en bio. PARIS : FNAB, 36 p.

GALAN F., DUFLLOT B., JULIEN L. 2008. Panorama des filières animales et typologie des systèmes d'exploitation avec élevage de Guadeloupe. Paris : Institut de l'élevage, 63 p.

GRET. 2014. Calcul de la taille d'un échantillon pour une enquête. [23/06/2019]. <http://memento-assainissement.gret.org/IMG/pdf/memento-assainissement-fiche4.pdf>

IEDOM. 2012. Guadeloupe. Rapport annuel 2011. France : IEDOM. 208p. https://www.iedom.fr/IMG/pdf/ra2011_guadeloupe_reduit.pdf

IEDOM. 2017. GUADELOUPE 2016. France : IEDOM. 180p. https://www.iedom.fr/IMG/pdf/ra2016_guadeloupe.pdf

JC N. 2018. Liste indicative d'aliments ultra-transformés. [01/08/2019]. <https://observatoire-des-aliments.fr/qualite/liste-indicative-daliments-ultra-transformes>

INSEE. 2018. Enquête emploi continu : la population active continue de baisser en Guadeloupe. [24/08/2019]. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3975584>

LUCE N., CELESTE S., BLAIZEAU D. 2014. Les Industries Agro-alimentaires antillaises : des profils régionaux variés, des rentabilités contrastées. France : Insee, 13 p.

MALASSIS L. 1994. Nourrir les Hommes. Dominos Flamarion. Paris. 110p

MARCEL-ROCHE M-L., MAZARI L. 2017. Les échanges commerciaux de la Guadeloupe en 2016. Guadeloupe : DIECCTE, 6 p.

MINISTÈRE DES OUTRE-MER. 2016. Guadeloupe - géographie, population et environnement. [09/09/2019].<http://www.outre-mer.gouv.fr/guadeloupe-geographie-population-et-environnement>

MINISTÈRE DES OUTRE-MER. 2019. Guadeloupe : vie culturelle. [25/08/2019].<http://www.outre-mer.gouv.fr/guadeloupe-vie-culturelle>

MJE NUTRI'NOV. 2019. Evaluation de l'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux et sous SIQO.

OFFICE DE DEVELOPPEMENT DE L'ECONOMIE AGRICOLE D'OUTRE-MER. 2010. Les évolutions de l'agriculture en Guadeloupe : caractéristiques et enjeux. [23/06/2019].

OFFICE DE DEVELOPPEMENT DE L'ECONOMIE AGRICOLE D'OUTRE-MER. 2019. [14/06/2019].<http://www.odeadom.fr>

OBSERVATOIRE DES DÉCHETS DE LA GUADELOUPE. 2018. Les chiffres clés des déchets de la Guadeloupe. [25/08/2019].<http://dechets-guadeloupe.fr/wp-content/uploads/2019/01/Chiffres-cles-dechets-guadeloupe-2017.pdf>

PERREAU R. 2013. Le locavorisme : une nouvelle appropriation de l'alimentation par les mangeurs. Toulouse, France : Université de Toulouse II – Le Mirail Institut supérieur du tourisme de l'hôtellerie et de l'alimentation, 82 p. [16.06.18]. http://www.isthia.fr/core/modules/download/download.php?memoires_id=440

POSEIFRANCE. 2018. 1 - Présentation générale du programme. Programme portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions Ultrapériphériques. FRANCE : Fonds Européen Agricole de Garantie, 46p.

POSEI FRANCE. 2018. 3 - Productions végétales. Programme portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions Ultrapériphériques. FRANCE : Fonds Européen Agricole de Garantie, 59p.

POSEI FRANCE. 2018. 4 - Actions en faveur des productions animales. Programme portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions Ultrapériphériques. FRANCE : Fonds Européen Agricole de Garantie, 92p.

REGION GUADELOUPE. 2018. La Guadeloupe, terre d'histoire. [23/06/2019]

RENAULT, ROMIEU. 2014. Étude Expertise-action sur le développement de l'agriculture biologique dans les DOM. Paris, France : AND- International, 105 p. [09/09/2019].<http://www.odeadom.fr/wp-content/uploads/2014/03/BIO-DOM-ANDIpour-ODEADOM.pdf>

SORTEIX J. B. 2011. Filière locales d'approvisionnement et développement rural : Quelle contribution de la restauration collective à l'essor des circuits de proximité dans le Gâtinais français ?

15 Septembre 2019

Poitiers, France : Université de Poitiers, 133p. Master 2 Professionnel (Développement économique local).

[05/05/2019].[http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/512_Enquete_territoire -
_Gatinais - etude restauration collective et produits de proximite cle4b4931 cle01a6c4.pdf](http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/512_Enquete_territoire_-_Gatinais_-_etude_restaurant_collective_et_produits_de_proximite_cle4b4931_cle01a6c4.pdf)

SYSTEME D'INFORMATIONS HALIEUTIQUES. 2016. Les filières pêches et aquaculture. Guadeloupe, France : DAAF, 1p.

[26/08/2019].<http://daaf.guadeloupe.agriculture.gouv.fr/Les-filieres-peche-et-aquaculture>

TRIFYL. 2012. Guide : Réduire le gaspillage alimentaire au sein de son établissement de restauration collective. Labessière-Candeil, France : TRIFYL, 32p.

[02/07/2019].[http://www.trifyl.com/infos-
pratiques/datas_doco/147/Guide_restaurant_collective.pdf](http://www.trifyl.com/infos-pratiques/datas_doco/147/Guide_restaurant_collective.pdf)