

## **CONJONCTURE** GUADELOUPE

**FÉVRIER - MARS 2026**  
 Publication bimestrielle

### SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

## Les projets alimentaires territoriaux, un levier vers une alimentation saine et durable en Guadeloupe

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont des démarches collectives visant à structurer les systèmes alimentaires locaux en fédérant les acteurs d'un territoire autour de l'alimentation. Ils prennent en compte des enjeux à la fois sociaux, environnementaux, économiques et de santé publique, tout en cherchant à renforcer la souveraineté alimentaire et les synergies entre territoires. Ces dispositifs reposent sur deux niveaux de reconnaissance : les PAT de niveau 1, dits émergents, d'une durée de 3 ans et non renouvelable, et les PAT de niveau 2, opérationnels, d'une durée de 5 ans renouvelable.



En Guadeloupe, ces projets s'inscrivent dans un contexte particulier : territoire insulaire fortement dépendant des importations, l'archipel fait face à une faible production locale, à des difficultés de renouvellement des agriculteurs, à une structuration encore insuffisante des filières et à des inégalités d'accès à une alimentation saine et durable. Les PAT apparaissent ainsi comme un levier stratégique pour répondre à ces défis de manière coordonnée :

- Communauté d'agglomération du Nord Grande-Terre (CANGT) – « ParTaGe-LIZINSANTRAL » (niveau 2) : création d'un atelier de produits locaux pour approvisionner les cantines scolaires.

- Communauté d'agglomération Cap Excellence (CAPEX) – « CAPVORE » (niveau 1) : développer un pilotage collectif (acteurs publics et privés).

- Communauté d'agglomération Grand-Sud Caraïbes (CAGSC) – « Pour plus de local dans nos pannyé, soyons des consom'@cteurs locavores » (niveau 1) : consolider les filières locales.

- Communauté de communes de Marie-Galante (CCMG) – « MIAM GALANTE » (niveau 1) : projet global intégrant enjeux économiques, sanitaires, éducatifs et environnementaux.

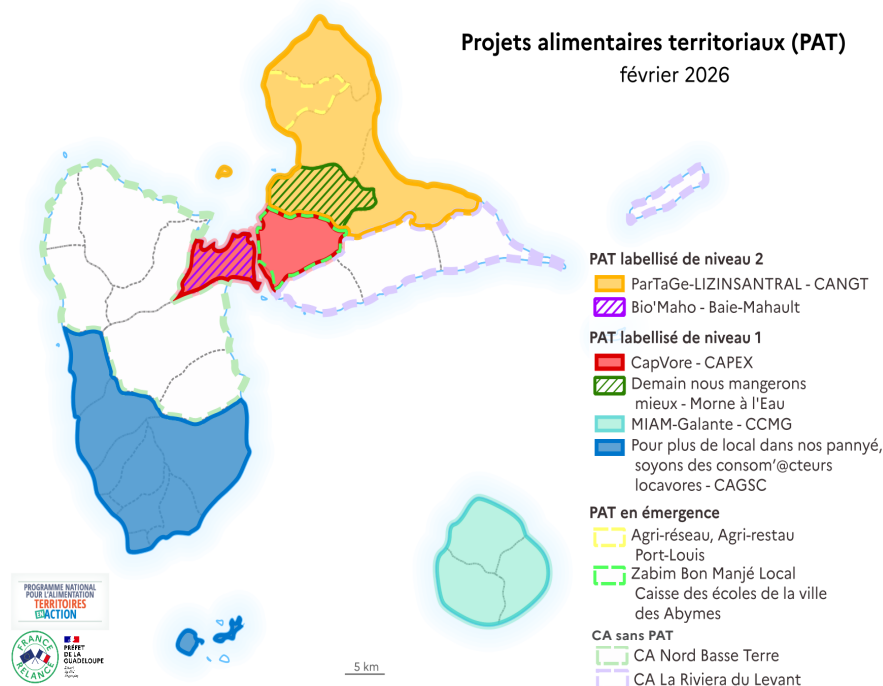
- Commune de Baie-Mahault – « BIO MAHO » (niveau 2) : développer une stratégie alimentaire de proximité au travers d'une meilleure connexion entre producteurs, distributeurs et consommateurs.

- Commune de Morne-à-l'Eau – « Demain nous mangerons mieux » (niveau 1) : restauration scolaire municipale gérée en régie directe.

Ces projets sont sélectionnés par le comité technique régional, composé de l'ADEME, l'ARS, la préfecture, la

### Des PAT davantage présents en Grande Terre

Figure 1 : Cartographie des PAT en Guadeloupe en 2026



Source : DAAF/SALIM2026 - Traitement DAAF/SIG

DAAF, la DEAL, la DEETS et le Conseil Régional en Guadeloupe. Le comité de pilotage (porteurs de projet, services de l'Etat, partenaires du projet, acteurs économiques ...) des différents PAT se réunit au moins une fois par an pour le suivi des actions. Parallèlement, le réseau régional interPAT de Guadeloupe a été créé en 2025 pour aider à la création de PAT dans les 2 communautés d'agglomération non encore

pourvues (CARL et CANBT) et pour mettre en relation de ces différents projets et territoires. Notons qu'il existe aussi des « PAT émergents » issus d'un appel à projets lancé par la DAAF en 2021 dans le cadre du plan France Relance. Ils ont pour but le développement de projets structurants pour le système alimentaire guadeloupéen, sans entrer pour autant dans le cadre d'un PAT :

- Commune des Abymes (caisse des écoles) - « Zabim Bon Manjé Lokal » : lutte contre le gaspillage alimentaire et éducation nutritionnelle et alimentaire.

- Commune de Port Louis - « Agri-réseau, Agri-restau, la fraîcheur paysanne à portée de main » : association des agriculteurs, pêcheurs, restaurateurs et traiteurs dans le but de valoriser l'attractivité touristique de la commune.

## FILIÈRE APICOLE

### Une IGP pour le miel de Guadeloupe

La filière apicole guadeloupéenne s'engage aujourd'hui dans une étape structurante : la reconnaissance du miel de Guadeloupe en Indication Géographique Protégée (IGP). Cette dynamique est coordonnée par l'association des apiculteurs de Guadeloupe (APIGUA), organisation représentative des apiculteurs du territoire, en collaboration étroite avec la Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) Myel Peyi Gwadeloup et la Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA) O MIEL. Cette démarche vise à protéger officiellement l'origine du produit, à garantir sa traçabilité et à renforcer sa valorisation sur le marché local.



Source : B. Foucan-Pérafide, 2025

Une étude récente menée par Benoît Foucan-Pérafide (Docteur en chimie biologique) et le laboratoire COVACHIM de l'université des Antilles auprès d'une cinquantaine d'apiculteurs de l'APIGUA répartis sur l'ensemble du territoire a permis d'analyser une centaine d'échantillons de miels produits en Guadeloupe. Les résultats mettent en évidence des caractéristiques distinctives liées à la flore locale, notamment pour les miels de

campêche et de suretlier.

Les analyses botaniques, physico-chimiques et biologiques, couplées à des traitements statistiques, ont permis d'identifier l'origine florale dominante de certains miels et de caractériser précisément leurs profils de composition.



Source : B. Foucan-Pérafide, 2025

Ces travaux démontrent que les productions guadeloupéennes présentent des signatures spécifiques, directement associées à la biodiversité du territoire, aux contextes écologiques locaux et aux conditions pédoclimatiques propres à l'archipel.

Ainsi, cette étude transforme une qualité historiquement reconnue en une identité désormais objectivée, fondée sur des éléments mesurables. Cette caractérisation constitue une base solide pour l'élaboration du cahier des charges (conditions de production, zones concernées et critères de qualité) encadrant l'IGP. L'Indication Géographique Protégée est un signe officiel de qualité reconnu au niveau européen. Elle garantit qu'un produit tire ses caractéristiques essentielles de son origine géographique. Au-delà d'un simple label, l'IGP représente un levier stratégique pour protéger juridiquement l'appellation « miel de Guadeloupe », renforcer la confiance des consommateurs, valoriser économiquement les productions locales, et structurer durablement la filière.

#### Chiffres clés de la filière



• 174 apiculteurs



• 5 900 ruches



• **Consommation annuelle** : ~ 450 tonnes de miel dont 1/4 issu de la production locale (soit un taux de couverture de 25 %) :



- Production locale (dont amateurs) : 110 tonnes

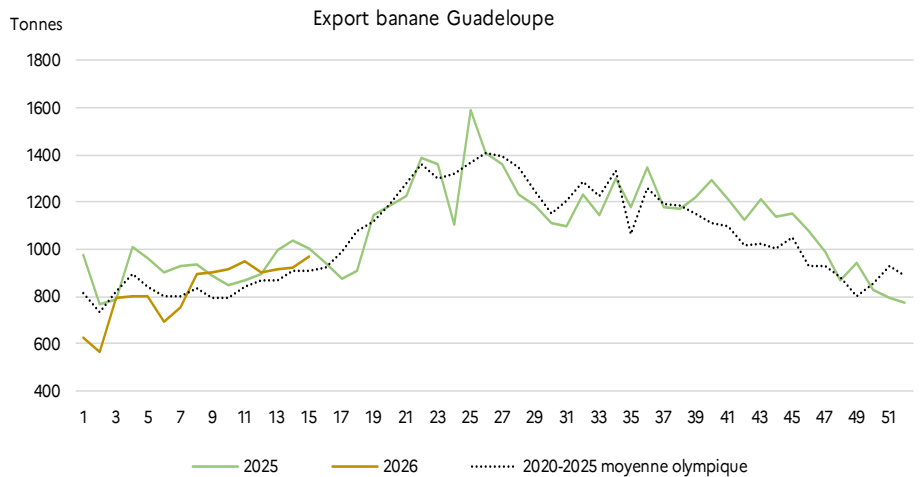
- Importations : 347 tonnes

Source : Observatoire FranceAgriMer, SAA et Douanes (chiffres 2024)

## FILIÈRE BANANE EXPORT

### Retour à la normale des volumes d'exports

Début février, les niveaux d'exportation de bananes guadeloupéennes connaissent une chute de 13 % : les températures plus faibles du début de l'année ont retardées la récolte en ralentissant la croissance des bananiers. En mars, l'export retrouve un cours normal suite à une forte hausse de 38 %.



Source : CIRAD - traitement DAAF

## MÉTÉO AGRICOLE

### Des records contrastés pour février et mars

		température moyenne	"écart à la normale"	pluviométrie	"écart à la normale"
Le Moule	Février	26,0 °C	+0,9 °C	42 mm	-7,5 mm
	Mars	26,3 °C	+0,9 °C	92,1 mm	+24,5 mm
Le Raizet	Février	25,4 °C	+0,4 °C	24,6 mm	-33,6 mm
	Mars	25,5 °C	+0,2 °C	86,2 mm	+13,9 mm
Gourbeyre	Février	23,5 °C	+3,8 °C	93,0 mm	-101,4 mm
	Mars	23,0 °C	+0,4 °C	229,5 mm	+38,3 mm
Pointe Noire	Février	23,0 °C	-0,4 °C	81,8 mm	-18,3 mm
	Mars	22,5 °C	-1,2 °C	270,9 mm	+182,3 mm

Ce début d'année a vu le 3<sup>ème</sup> mois de février le plus chaud et le plus ensoleillé enregistré par Météo France. A contrario, mars s'est montré particulièrement arrosé et venté. Plusieurs stations de Grande-Terre et de Basse-Terre enregistrent un nombre record de jours de pluie et rafales. A titre d'exemple, au Raizet l'alizé a dépassé les 58 km/h pendant 10 jours, ce qui n'était jamais arrivé en mars depuis l'ouverture de la station en 1951.

Source : Météo France - traitement DAAF

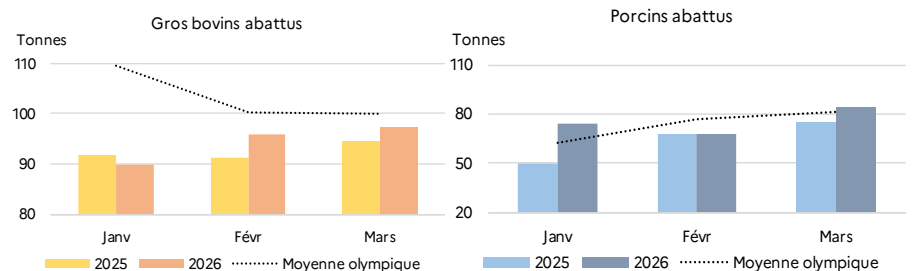
## PRODUCTION ANIMALE

### Évolution des volumes d'abattage contrôlé

Le volume d'abattage de gros bovins connaît une hausse de 6 % en février. Il se stabilise autour de 97 tonnes de viande en mars. Les volumes d'abattage de bovins restent cependant en deça du seuil de la moyenne olympique en ce début d'année. Chez les porcins, le volume de viande abattue de février 2026 baisse de 9 % avant de connaître en mars une hausse de 28 %, dépassant ainsi la moyenne olympique avec 84 tonnes abattues.

#### Des volumes en hausse en mars

Figure 4 et 5 : Distribution des bovins et porcins abattus ces 3 derniers mois



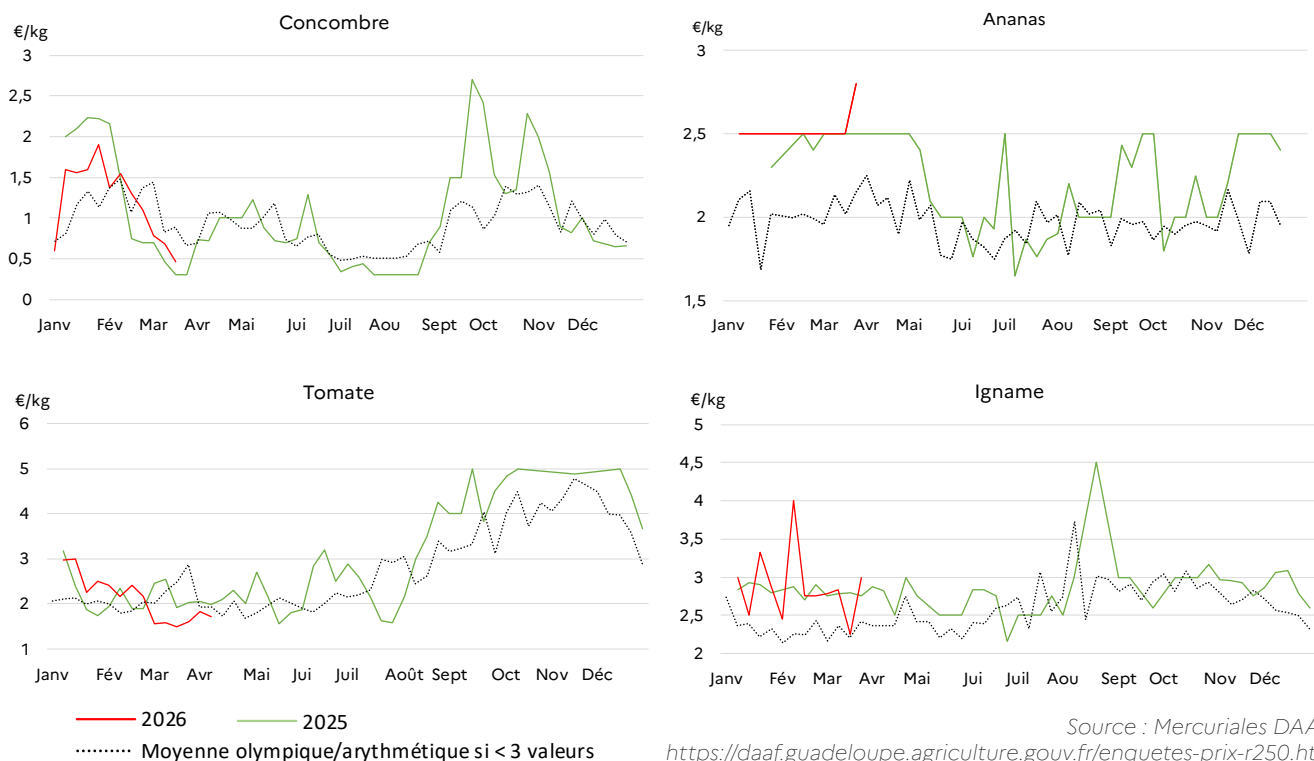
Source : Abattoirs\* - traitement DAAF

\*Réouverture de l'abattoir de Sainte-Rose en février 2026 - intégration prochaine des données

## FRUITS ET LEGUMES

### Évolution des prix à la production et à la consommation

Sur le **marché de Gourdeliane**, les prix restent élevés comparative-ment aux années précédentes (cf. moyenne olympique) en début d'année. Le prix de l'igname connaît une hausse en février due à la baisse de l'offre (fin de période de récolte). Fin mars, tous les prix chutent sauf celui de l'ananas.



Concernant les **prix à la consommation**, on note une hausse du prix des légumes entre janvier et février, avant de connaître une baisse tout aussi importante entre février et mars. La tendance globale est à la baisse sauf chez les tubercules sur le marché.

	GMS			Marché		
	Janvier	Février	Mars	Janvier	Février	Mars
Citron vert	3,3 €/kg = 0%	3,3 €/kg ▲ 18%	3,9 €/kg	4,2 €/kg ▲ 9%	4,6 €/kg = 0%	4,6 €/kg
Maracuja	16,7 €/kg ▼ -4%	16,0 €/kg ▼ -3%	15,6 €/kg	9,0 €/kg ▼ -5%	8,6 €/kg ▲ 36%	11,7 €/kg
Melon	3,1 €/kg = 0%	3,1 €/kg ▼ -10%	2,8 €/kg	3,3 €/kg ▼ -6%	3,1 €/kg ▼ -3%	3,0 €/kg
Concombre	2,3 €/kg ▲ 30%	3,3 €/kg ▼ -45%	1,8 €/kg	2,0 €/kg ▲ 29%	2,8 €/kg ▼ -43%	1,6 €/kg
Courgette	3,1 €/kg ▲ 21%	3,9 €/kg ▼ -38%	2,4 €/kg	2,7 €/kg ▲ 23%	3,5 €/kg ▼ -23%	2,5 €/kg
Salade	9,2 €/kg ▲ 17%	11,1 €/kg ▼ -21%	8,8 €/kg	4,1 €/kg ▲ 23%	5,3 €/kg ▼ -21%	4,2 €/kg
Tomate	6,3 €/kg ▼ -62%	3,9 €/kg ▼ -3%	3,8 €/kg	4,5 €/kg ▼ -29%	3,5 €/kg ▼ -14%	3,0 €/kg
Persil	32,6 €/kg ▼ -2%	31,9 €/kg ▼ -3%	31,0 €/kg	13,5 €/kg ▲ 11%	15,2 €/kg ▼ -25%	11,4 €/kg
Piment fort	18,8 €/kg ▼ -1%	18,7 €/kg ▼ -11%	16,6 €/kg	12,7 €/kg ▼ -25%	10,2 €/kg ▼ -11%	9,1 €/kg
Patate douce	3,2 €/kg ▼ -7%	3,0 €/kg ▼ -3%	2,9 €/kg	2,7 €/kg ▲ 4%	2,8 €/kg ▼ -11%	2,5 €/kg
Igname	4,1 €/kg ▼ -2%	4,0 €/kg ▼ -13%	3,5 €/kg	4,3 €/kg ▲ 4%	4,5 €/kg ▲ 2%	4,6 €/kg

Source : Mercuriales DAAF ; <https://daaf.guadeloupe.agriculture.gouv.fr/enquetes-prix-r250.html>

[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)



Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Souveraineté Alimentaire  
Service de l'information statistique, économique et du pilotage de Guadeloupe  
Route de Saint-Phy  
Saint-Claude  
97109 BASSE-TERRE Cedex

Directeur de la publication : O. DEGENMANN  
Rédacteurs : L. ETCHEVERS ; L. GIRARD  
Composition : SISEP - DAAF 971  
Dépot légal : AVRIL 2026  
ISSN : 1957-6161  
© Agreste 2026