PRÉFET
DE LA RÉGION
GUADELOUPE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

Saint-Claude, le 28 septembre 2026

Service de l'alimentation

Affaire suivie par
Aude BELLOCHE
aude.belloche@agriculture.gouv.fr
Dany MEYNARD, Animatrice réseau PAT

Compte-rendu du Comité régional de l'alimentation (CRALIM) du 25 septembre 2026

Le comité régional de l'alimentation (CRALIM) s'est déroulé le 25 septembre 2026 à l'INRAE à Duclos Petit-Bourg, sous la présidence de Monsieur le Préfet de la région Guadeloupe et en présence de M. Guillaume VUILLETET, délégué interministériel à la souveraineté agricole des Outre-mer.

Le CRALIM est une instance de concertation, de coordination et de dialogue qui réunit les acteurs locaux de l'alimentation : les services de l'État, les établissements publics, les collectivités territoriales, les chambres consulaires, les organisations professionnelles ainsi que le monde associatif et de la recherche.

Il est articulé autour du cadrage de la stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et la santé (SNANC) publiée en février 2026 qui couvre quatre axes :

- gouvernance territoriale ;
- environnements et offres alimentaires favorables à la santé et à l'environnement ;
- accompagnement des comportements alimentaires ;
- recherche, expertise et évaluation.

Elle détermine les orientations du programme national de l'alimentation (PNA4) et du programme national nutrition santé (PNNS5) en lien avec le plan de souveraineté alimentaire déclinés à l'échelle territoriale.

❖ **La gouvernance territoriale**

Les axes de la SNANC articulés autour du PNA 4 et du PNNS 5 visent à promouvoir la souveraineté alimentaire et agricole, l'ancrage territorial d'une alimentation favorable à la santé afin de prendre en compte les enjeux environnementaux, sociaux et économiques, favorisant une rémunération équitable des producteurs.

Ils permettent de partager un cadre commun d'actions pour l'alimentation, la nutrition, la santé et l'environnement.

Ces orientations prévoient une déclinaison en tenant compte des réalités guadeloupéennes : insularité, coûts et dépendance des approvisionnements, culture alimentaire locale, inégalités sociales de santé, chlordécone, enjeux climatiques et potentiel de développement des productions locales.

Avec une feuille de route à horizon 2036, actualisée en juillet 2026, le plan de souveraineté alimentaire prend en compte toutes les filières de productions agricoles du territoire. Il cible tant le marché local de l'alimentation humaine et animale issues de l'agriculture que l'exportation. En perspectives, il tend vers le développement de l'agriculture sur la base des 4 filières existantes et celles de diversification à fort potentiel tenant compte de l'adaptation au changement climatique sur le territoire de la Guadeloupe.

❖ **Le déploiement opérationnel de la SNANC en Guadeloupe**

Mettre en œuvre une politique de l'alimentation interministérielle couvrant les enjeux de santé, sociaux, de souveraineté alimentaire et d'environnement. 4 axes ont été définis :

1. Assurer une gouvernance coordonnée des politiques en lien avec l'alimentation, la santé et l'environnement à toutes les échelles et agir à celle des territoires ;
2. Garantir à tous l'accès à des environnements alimentaires et nutritionnels de qualité et durables ;
3. Accompagner les comportements et les régimes alimentaires durables favorables à la santé et à l'environnement ;
4. Développer la recherche, l'expertise et l'évaluation pour une transition des systèmes alimentaires.

❖ **La déclinaison territoriale du PNNS**

Améliorer l'état de santé de chacun via l'alimentation, l'activité physique et la réduction de la sédentarité et tendre vers la réduction des inégalités sociales de santé.

20 mesures concrètes dont 4 spécifiques aux DROM : action 4 (améliorer la qualité de l'offre alimentaire et favoriser l'accès de tous les enfants et étudiants à un repas équilibré), action 5 (soutenir l'aide alimentaire et améliorer la qualité nutritionnelle des denrées), action 9 (adapter les recommandations de consommation alimentaire saine et durable, et adaptées aux territoires ultramarins), action 16 (déployer des programmes nutritionnels au sein des écoles).

- **Le plan de souveraineté alimentaire 2036 pour la Guadeloupe**

Vers une souveraineté renforcée en Guadeloupe en augmentant la part de la production locale dans l'alimentation : l'objectif est d'augmenter les taux de couverture de la production 2036.

Trois thèmes pour réussir les objectifs : les facteurs de production, l'exploitant et son exploitation, les débouchés de la production.

- **Les projets alimentaires territoriaux (PAT), le réseau des PAT et le témoignage du PAT de la Communauté d'agglomération du Grand Sud Caraïbe (CAGSC)**

Portées par les collectivités territoriales, les PAT sont des leviers essentiels de cette territorialisation. Ils permettent de rapprocher producteurs, collectivités, restauration collective, associations, entreprises et habitants autour d'objectifs partagés : accès à une alimentation de qualité, développement des circuits de proximité, lutte contre le gaspillage, éducation alimentaire et soutien à l'agriculture locale.

Les PAT se structurent et forment un **Réseau national relayé par un réseau régional** lancé en 2025 en Guadeloupe et porté par Eveil Créole. Cette nouvelle dynamique doit favoriser le partage d'expériences notamment lors de rencontres régionales ou interrégionales, la mutualisation des outils et la montée en compétence des porteurs de projets.

Cependant, des freins sont identifiés : ressources humaines, gouvernance à consolider, financements complexes et non pérennes et difficultés à articuler l'offre et la demande.

- **Le témoignage du PAT de CAGSC**

« Pour plus de local dans nos pannyés, soyons des consom'@cteurs locavores »
Le principe directeur : produire mieux, consommer des produits de qualité et réduire le gaspillage.
Le PAT présente plusieurs grands projets par thématiques comme la structuration des filières à haute valeur ajoutée comme le miel, les plantations de cocotiers, le café, la formalisation d'une charte de gouvernance alimentaire territoriale, le patrimoine culinaire, le gaspillage alimentaire, le renforcement des filières, l'aide alimentaire et l'éducation à l'alimentation.

- **Le réseau Restau'Co**

Lauréat de l'appel à projet national « Vers la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat 2024-2025 », le réseau Restau'Co déploie un programme d'accompagnement dédié à la restauration collective des Antilles-Guyane. Cette initiative vise à soutenir gratuitement les établissements volontaires dans l'amélioration de leurs pratiques pour une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Aujourd'hui le directeur caisse des écoles de Saint-François est désigné administrateur du réseau Mon Restau Responsable en Guadeloupe.

Le retour d'expérience de la caisse des écoles de Saint-François porté par son directeur, montre l'ancrage territorial mis en place sur plusieurs leviers. Il illustre la possibilité d'utiliser dans ses menus des produits locaux pour les menus des crèches. La caisse des écoles se fournit auprès de producteurs locaux de fruits et légumes, viandes dont une partie BIO et poissons en prenant en compte la saisonnalité. Un système de glanage est en cours.

Le témoignage du CROUS illustre l'importance de mobiliser aussi la restauration universitaire, à la fois pour améliorer l'alimentation des étudiants et pour favoriser l'introduction progressive de produits locaux dans les achats et les menus.

- **Un cycle de conférences publiques "Si bato pa rivé, ka nou ka fé ?" présenté par Pamela Obertan, Enseignante chercheure à l'université des Antilles et Nicolas Meron CAP 2030**

Initié par les étudiants de Master 1 Sciences politiques, de l'université de Guadeloupe sur la thématique de « Si bato pa rivé, ka nou ka fè ? » (Si les bateaux n'arrivent plus, que ferons-nous ?) ouvre une réflexion qui associe institutionnels, agriculteurs, pêcheurs et les citoyens, autour de l'évolution de la consommation et de notre souveraineté alimentaire.

- **Présentation de la synthèse des résultats Kannari 2** - Santé publique France,

L'Etude Kannari 2 apporte des données essentielles pour adapter les politiques alimentaires et de santé publique aux réalités des Antilles, notamment en matière d'exposition aux contaminants environnementaux.

L'étude porte une attention adaptée à la mise en œuvre de la SNANC avec la nécessité de prendre en compte les enjeux de sécurité sanitaire des aliments en matière d'exposition aux contaminants de l'environnement : exposition de notre population notamment aux conséquences de l'usage de produits phytopharmaceutiques (chlordécone, métaux lourds). Ces spécificités ont été intégrées dans le volet outre-mer du PNNS.

Les premiers résultats de l'étude de biosurveillance Kannari 2 ménée par Santé publique France et qui a pour objectif mesurer le niveau d'imprégnation de la population antillaise au chlordécone entre 2013 et 2024, permet d'améliorer les connaissances afin de poursuivre et de renforcer les mesures de prévention de l'exposition au chlordécone et autres polluants, aux Antilles avec des mesures d'accompagnement adaptées, et de valoriser les productions végétales locales répondant à des exigences de qualité et de traçabilité.

- **Présentation du projet TI-FIG : Tradltionnal Food and dlet as levers for food and nutrition security of deprived Guadeloupean population – Caroline Mejean**

Ce programme de recherche apporte un éclairage complémentaire sur l'alimentation traditionnelle comme levier de sécurité alimentaire et nutritionnelle pour les populations en situation de précarité. Ce projet interdisciplinaire associe épidémiologie, nutrition, économie, sociologie, agronomie, sciences de l'environnement, sciences des aliments, et acteurs locaux du système alimentaire.

L’objectif est d’identifier les meilleurs leviers et conditions pour promouvoir un régime et des aliments traditionnels durables à différentes échelles du système alimentaire : Améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des population défavorisées en Guadeloupe et apporter des connaissances sur l’offre et la demande pour une prise de décision et les recommandations d’actions visant à garantir une alimentation durable.