



HAL
open science

L'approvisionnement local de la restauration collective dans l'Ouest Guyanais : un moteur pour le développement agricole ?

Amandine Aguerra, Gladys Legallois

► To cite this version:

Amandine Aguerra, Gladys Legallois. L'approvisionnement local de la restauration collective dans l'Ouest Guyanais : un moteur pour le développement agricole?. Alimentation et Nutrition. 2019. dumas-03908061

HAL Id: dumas-03908061

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03908061v1>

Submitted on 13 Jan 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Mémoire de Mission Professionnelle

Présenté pour l'obtention du diplôme de Mastère Spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable

L'approvisionnement local de la restauration collective dans l'Ouest Guyanais, un moteur pour le développement agricole ?



Par Amandine AGUERA et Gladys LEGALLOIS

Année de soutenance : 2019

Organisme d'accueil : Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais

Mémoire de Mission Professionnelle

Présenté pour l'obtention du diplôme de Mastère Spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable

L'approvisionnement local de la restauration collective dans l'Ouest Guyanais, un moteur pour le développement agricole ?

Par Amandine AGUERA et Gladys LEGALLOIS

Année de soutenance : 2019

**Mémoire préparé sous la direction de :
Ronan LE VELLY**

Présenté le : 11/10/2019

devant le jury :

Luc LIGNON (Ville de Montpellier)

Vincent GALLEGO (CCOG)

Damien CONARE (IRC Montpellier)

**Organisme d'accueil : Communautés de
Communes de l'Ouest Guyanais**

Maître de stage : Vincent GALLEGO

Résumé

Missionnée pour élever le territoire vers une situation plus favorable, la Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais (CCOG) s'est intéressée à l'agriculture comme vecteur majeur de développement économique, d'égalité sociale et d'émancipation du territoire. En 2018, est ainsi lancé le Schéma Directeur de Développement Agricole de l'Ouest Guyanais, visant à dresser un état des lieux de la production agricole, déterminer les freins à son développement et cibler les solutions potentielles. La restauration collective, pensée comme un volet de commercialisation, prend alors place au sein de la réflexion. Afin de confirmer ou d'infirmer l'intérêt réel de la filière en tant que débouché de la production locale, une étude est lancée par la collectivité et consistera à dresser l'état des lieux de la filière sur le territoire, identifier les freins à l'approvisionnement local et déterminer les actions pouvant le favoriser.

Le territoire présente une hétérogénéité de situations, notamment entre les communes du fleuve et celles du littoral. A l'issue d'un travail d'enquête effectué auprès de la demande, de l'offre et des acteurs organisationnels, différentes organisations de service de restauration ont été déterminées. Celles-ci mettent à jour trois typologies : un service de collation effectué par des entreprises de service de restauration collective, une livraison de repas effectuée par un restaurateur privé ou un autre établissement scolaire, et, enfin, un service de restauration proposant un menu préparé sur place, grâce à une cuisine autonome installée au sein des établissements concernés. Chacune de ces typologies renvoie à des acteurs et à des modalités d'approvisionnement des denrées alimentaires variés, produisant pour chacune des freins spécifiques rendant plus ou moins difficile l'approvisionnement local de la restauration collective. La composition du tissu agricole local, ses moyens de transformation et de distribution, les infrastructures disponibles, la gestion financière, les pratiques culinaires et les connaissances des produits constituent ainsi les obstacles piliers face au souhait de favoriser l'approvisionnement local des restaurations collectives sur le territoire Ouest Guyanais. Un tel diagnostic a permis de relever l'importance d'une mise en lien entre les acteurs organisationnels tels que les mairies, la Collectivité Territoriale Guyanaise, l'Economat des Armées et l'Agence Régionale de Santé pour harmoniser les actions à l'échelle de l'ensemble des établissements et d'appuyer une complémentarité au sein des démarches. En parallèle et de façon primordiale, des outils de transformation des produits agricoles doivent être mis en place pour permettre aux cuisiniers des restaurations collectives d'obtenir des produits locaux adaptés à leurs besoins et ainsi d'encourager leur utilisation. Le développement agricole, fondamental à la mise en place et la réussite de toute autre démarche reste la base du SDAOG lancé par la CCOG, au sein duquel les actions visant l'approvisionnement local de la restauration collective s'implantent entièrement. Un travail souhaitant ainsi toucher une complémentarité et une pertinence dans chacune des propositions.

Mots clés : Restauration collective, Loi EGalim, Collectivité territoriale, Approvisionnement local

Abstract

The Communauté de communes de l'Ouest Guyanais is assigned to build up a more favorable situation, that's why it has focused on agriculture as a major vector of economical development and social equality and territory empowerment. In 2018, the Schéma Directeur de Développement Agricole de l'Ouest Guyanais has been launched in order to draw up the inventory of fixtures of the agricultural production and to determine the obstacles to its development and to target the potential solutions. The catering thought as a part of commercialization then takes place within the reflection. In order to confirm or to invalidate the real interest of the network as an opening to local production, a study was initiated by the collectivity and consisted in drawing the inventory of fixtures on the territory, identifying the obstacles to local supplying and ascertaining the actions which can promote it.

The territory shows a heterogeneousness of situations most notably between the towns on the river and those on the shore. Following an investigative work carried out with the demand, the supply and organizational actors, various catering organizations have been determined. Those ones update three typologies: a light meal service carried out by catering business companies, a meal delivery carried out by a private restaurateur or another school and then a catering offering a menu cooked on the spot thanks to an independent kitchen settled down in the relevant schools. Each of these typologies send back to the players and to varied foodstuff supply arrangements, each one of them producing specific obstacles making more or less difficult the catering local supply.

The line-up of the local agricultural base and its transformation means as well as its distribution, the transportation and available infrastructures, the financial management, the culinary practices and the local products knowledge thereby provide the main obstacles against the will to favour local catering supply on the West of French Guyana territory. Such a diagnosis allowed to seize the importance of an implementation of a link between the organizational players as town halls, 1st degree administrators, the Collectivité Territoriale Guyanaise (CTG), 2nd degree administrators, the Economat des Armées (EdA), public procurement administrators and the Agence Régionale de Santé, the awareness-raising campaigns manager, in order to match up actions on the scale of the whole institution and to support a complementarity among the approaches. In parallel and on a fundamental way, some processing tools of agricultural products must be settled down and integrated in the procedure to allow catering cooks to get local products suitable for their needs and to promote their use. The agricultural development, essential to the implementation and the success of any other initiative remain the very basis of the SDAOG started from the CCOG, within which actions aiming at a local supply for the catering. This task aims to hit a complementarity and a discernment in each of its proposals.

Key words : Catering, Law EGalim, Territorial collectivity, Local supply.

Remerciements

Nos remerciements vont, en premier lieu, à l'ensemble des personnes rencontrées et enquêtées, qui, en nous parlant de leur métier et de leurs connaissances du territoire, ont permis à ce travail de voir le jour.

De sincères remerciements sont adressés à Vincent Gallego, notre maître de stage, pour son accompagnement tout au long de la mission, son implication et sa bienveillance au quotidien. Ces chaleureuses pensées s'adressent également à l'ensemble de l'équipe du service Aménagement du Territoire de la CCOG, Claude Fabri, Marion Rodet, Marie-France Auber et Sabine Gardebien, qui nous ont accueilli dans leurs locaux, ont pris le temps d'échanger avec nous et de nous faire découvrir leur si belle région.

Pour avoir largement contribué à notre compréhension de la richesse et de la complexité de l'Ouest Guyanais ainsi que du secteur de la restauration collective, nous adressons un grand merci à toutes les personnes ressources sollicitées, dont Luc Lignon, qui aida à mettre en lumière la logique de la filière et ses points de vigilance.

Nous remercions vivement l'équipe encadrante, Ronan Le Velly et l'ensemble de l'équipe pédagogique du Mastère IPAD, pour nous avoir servi de repères dans chacune de nos réflexions. Une attention particulière est réservée à Maylis Razes, Nathalie Salinas et à l'ensemble de la promotion IPAD 2018-2109 pour leur agréable suivi et le soutien qu'ils ont représenté tout au long de l'année et de notre séjour.

Bien entendu, pour leur appui sans discontinu et leur aide au quotidien, d'autant plus conséquents au cours de la rédaction de ce rapport, nous remercions nos compagnons respectifs, Yoan et Frederick. Nous remercions nos familles, pour le support qu'elles représentent à bien des niveaux, ainsi que nos amis retrouvés en Guyane, Nathan et Bram, avec qui il a été si agréable de partager nos moments de pause.

Un merci est également exprimé à l'ensemble de nos colocataires éphémères, Hervé et Maria, Jean-Bertrand, Xavier et Maria, et Michel, qui ont bien voulu nous accueillir chez eux.

Enfin, et aussi original que cela puisse être, les autrices souhaitent souligner l'expérience profondément instructive que ce travail en duo a représenté, pour le savoir-vivre et la bienveillance qui ont été nécessaires au bon déroulement de cette vie commune et qui l'ont embelli, et pour l'enrichissement que ce partage constant a su faire décupler.

Table des matières

Résumé.....	i
Abstract.....	ii
Remerciements.....	iv
Table des matières.....	5
Avant-Propos.....	viii
Glossaire.....	ix
Sigles et acronymes.....	x
Introduction.....	1
1. Contexte.....	2
1.1 Une histoire marquée par des déplacements de population.....	2
1.2 Situation politique et législative.....	3
1.2.1 Les inégalités territoriales : cheval de bataille des politiques.....	3
1.2.2 La loi EGalim : des ajustements nécessaires.....	4
1.3 Une économie dépendante de la métropole.....	6
1.4 Un modèle alimentaire partagé entre tradition et modernité.....	8
2. La demande de stage.....	10
2.1 La Communautés de Communes de l’Ouest Guyanais.....	10
2.2 Les enjeux.....	12
2.3 La problématique.....	13
2.4 Les hypothèses de départ.....	15
3. Méthodologie.....	16
3.1 La phase de diagnostic.....	17
3.2 L’analyse des données.....	19
3.3 Les propositions d’actions et les réflexions autour des effets escomptés.....	21
3.4 La concertation avec les acteurs.....	21
4. Diagnostic de la restauration collective.....	22
4.1 Présentation générale de la restauration collective dans l’Ouest Guyanais.....	23
4.2 Les acteurs institutionnels.....	25
4.3 Les communes sans service de restauration (type 0).....	26
4.4 Les communes faisant appel à une entreprise de service de RC (type 1).....	28

4.5	Les établissements faisant appel à des restaurants (type 2).....	31
4.6	Les établissements possédant une cuisine centrale (type 3)	34
4.7	Les externes	38
5.	Diagnostic de l'offre agricole	38
5.1	Les circuits d'approvisionnement de la restauration collective	39
5.2	L'offre agricole disponible sur le territoire.....	40
5.3	Quelle adéquation entre l'offre et la demande ?.....	42
5.4	Evolution de la demande	46
6.	Propositions d'actions.....	50
6.1	Intégrer une mission ponctuelle « Restauration Collective » à la CCOG pour aider à la mise en place et à l'harmonisation des actions au sein de la filière.....	50
6.1.1	Description de l'action	50
6.1.2	Effets attendus de l'action	52
6.2	Créer une structure de transformation végétale	53
6.2.1	Description de l'action	53
6.2.2	Effets attendus de l'action	56
6.3	Mise en place d'une formation	57
6.3.1	Description de l'action	57
6.3.2	Effets attendus de l'action	59
6.4	Organiser le transport pour approvisionner les restaurations scolaires du fleuve... ..	60
6.4.1	Description de l'action	60
6.4.2	Effets attendus de l'action	61
7.	Discussions.....	61
	Conclusion.....	65
	Références bibliographiques.....	66
	Table des Annexes.....	69
	Annexe A : Liste de produits à proposer aux cuisiniers de la restauration collective de l'Ouest Guyanais.....	70
	Annexe B : Liste des organismes rencontrés.....	71
	Annexe C : Fiches actions	74
	Annexe D : Compte-rendu du comité technique n°1	77
	Annexe E : Compte-rendu du comité technique n°2.....	80
	Annexe F : Compte-rendu du comité technique n°3.....	83

Avant-Propos

Ce rapport de mission professionnelle s'inscrit dans un projet de développement agricole lancé par la Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais. Ce travail a nécessité, en amont, des étapes de diagnostics agraires sur l'ensemble du territoire et, en parallèle, des réflexions systémiques à l'échelle du projet dans son entièreté, qui ont contribué à l'enrichissement de ce travail. L'analyse de la restauration collective s'ancre, ici, comme une partie de ce tout.

Glossaire

- Abattis-brûlis : système de production itinérant basé sur le brûlis d'une forêt
- Abattage sous le manguier : abattage traditionnel à la ferme
- Bacove : banane dessert
- Bami : plat local à base de pâtes
- Campous : lieu de vie familial parfois plurifamilial, de un à quelques dizaines de carbets (maison en bois), généralement isolé et de faible démographie
- Chadek : pamplemousse local
- Couac : farine de manioc
- Cuisine centrale : cuisine au sein d'établissement public qui fabrique des préparations culinaires destinées à être consommées sur place ou à être livrées.
- Cuisine satellite : cuisine peu aménagée desservie par une cuisine centrale. Les cuisines satellites peuvent fabriquer certaines parties du repas sur place.
- Cramanioc, dachine, igname : féculent comestible de l'Amérique tropicale
- Établissements scolaires du 1er degré : crèches, écoles maternelles et primaires
- Établissements scolaires du 2nd degré : collèges et lycées
- Fruit portion : fruit directement consommable dont la quantité correspond à une portion individuelle (banane, orange, pomme)
- Giraumon : courge tropicale
- Haricot kilomètre : haricot long local
- Hmong : groupe originaire du Laos et présent en Guyane
- Machoiran, acoupa, croupia, loubine : poissons Guyanais
- Nassi : plat local à base de riz
- Ovoproduits : produits transformés obtenus à partir d'œufs, après élimination de la coquille et des membranes
- Pitaya : fruit tropical
- Plantain : banane féculent
- Ramboutan : litchi tropical
- Wassai : jus de fruit du palmier pinot

Sigles et acronymes

- ARS : Agence Régionale de Santé
- CCOG : Communautés de Communes de l'Ouest Guyanais
- CHOG : Centre Hospitalier de l'Ouest Guyanais
- CTG : Collectivité Territoriale de Guyane
- DAAF : Direction de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt
- DP : Demi-pensionnaires
- DRG : Programme de Développement Rural de la Guyane 2014 - 2020
- DROM : Département et région d'outre-mer
- FEDER : Fonds Européens de Développement Régional
- FSE : Fond Social Européen
- EdA : Économat des Armées
- EGalim : États Généraux de l'alimentation
- EPCI : Établissement Public de Coopération Intercommunale
- MFR : Maison Familiale et Rurale
- MSA : Sécurité Sociale Agricole
- ODEADOM : Office de Développement de l'Économie Agricole D'Outre-Mer
- OG : Ouest Guyanais
- PL : Produits Locaux
- POSEI : Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité
- RC : Restauration collective
- RHF : Restauration Hors Foyer
- SDAOG : Schéma de Développement Agricole de l'Ouest Guyanais
- SLM : Saint-Laurent-du-Maroni
- SRDEII : Schéma Régional de Développement Économique d'Innovation et d'Internationalisation 2019-2021
- SRC : Service de restauration collective

Introduction

La Guyane, département d'outre-mer français, est marquée par de nombreux contrastes. Deuxième région de France par sa superficie, elle est aussi la deuxième moins peuplée. Appartenant à un pays de l'OCDE, le PIB par habitant est deux fois moins important qu'en France. Elle cumule des retards dans les domaines de l'éducation, l'emploi et la santé, mais face à ces voisins, elle est considérée comme une contrée riche. Le système alimentaire s'appuie d'une part, sur une agriculture d'auto subsistance basée sur des systèmes de production traditionnels, tels que l'abattis-brûlis, et d'autre part, sur une agriculture intensive, mécanisée, destinée à l'importation qui alimente la population qui ne cultivent pas. Des disparités qui rendent complexes les actions de développement. La diversité n'est pas un problème en soi mais demande d'être prise en compte afin d'éviter des interventions infructueuses.

La Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais (CCOG), premier établissement public de coopération guyanais, se pose ces questions depuis sa création, en 1995. Dans un contexte d'explosion démographique, de chômage et de dépendance alimentaire envers la métropole, comment faire en sorte que l'agriculture œuvre au développement du territoire ? Comment le développement du secteur agricole, dans sa diversité, peut bénéficier à tous en termes de création d'emplois, de couverture des besoins de la population guyanaise, de santé, de nutrition et de protection de l'environnement ? Ces questionnements ont amené la CCOG à élaborer un schéma de développement agricole de l'Ouest Guyanais (SDAOG). Ce dernier cherche à répondre à ces questions. Une des stratégies envisagées dans ce schéma est l'utilisation du débouché de la restauration collective comme levier de structuration des filières. Mais afin de pouvoir considérer la restauration collective comme un instrument de développement agricole, il convient d'avoir une connaissance approfondie de son fonctionnement. Ensuite, il s'agit de comprendre les freins et les opportunités de ce débouché pour l'agriculture locale. A cet égard, il importe d'avoir une vision de la situation actuelle agricole afin de saisir les contraintes rencontrées par les agriculteurs face à ce marché. C'est ce que ce présent rapport va chercher à établir.

Dans cet objectif, une première partie présentera le contexte guyanais et plus spécifiquement, celui de l'Ouest Guyanais. Puis, une deuxième et troisième partie abordera respectivement la demande exacte de la mission professionnelle et la méthodologie envisagée pour la réaliser. Pour ensuite enchaîner sur deux parties qui révéleront les résultats du diagnostic : la quatrième partie détaillera la restauration collective tandis que la cinquième s'appuiera sur l'offre agricole. Enfin, une sixième partie élaborera les préconisations d'actions permettant de lever les freins identifiés dans le diagnostic. Cette partie du rapport vient spécifier le contexte de cette mission professionnelle, qui ne consiste pas en une étude mais bien en un projet avec une intention d'intervention par la suite. C'est pourquoi la dernière partie, la septième, semble essentielle puisqu'elle abordera les limites de l'étude.

1. Contexte

La partie suivante propose une présentation succincte du territoire de la Guyane, et précise notamment les faits historiques qui ont marqué l'Ouest Guyanais. Un état des lieux de la situation économique actuelle est également abordé pour, finalement, aboutir sur une présentation du système alimentaire en Guyane.

1.1 Une histoire marquée par des déplacements de population

Située près de la côte Atlantique, entre le Brésil au Sud, Sud-Est et le Surinam à l'Ouest, la Guyane est un département français d'outre-mer. Recouverte à 95 % d'une forêt dense de type sempervirente, l'Amazonie, et possédant une côte de 300 km, elle s'inscrit dans la continuité du Plateau des Guyanes regroupant la Guyane Française, le Suriname et le Guyana. Sa localisation de quelques degrés au Nord de l'équateur lui procure un climat chaud et humide caractéristique des zones tropicales, avec une variabilité distincte en deux saisons : la saison des pluies et la saison sèche.



Figure 1 : Situation de la Guyane sur le continent sud-américain

Source : <http://www.guyane-guide.com>

Les premières populations à habiter ce vaste territoire, d'une superficie de 84 000 km², sont les peuples autochtones Amérindiens. Ce n'est qu'au XVII^{ème} siècle que les Français découvrent ce territoire sur lequel ils décident de mettre en place une agriculture d'exportation par le biais d'exploitations coloniales. Un circuit de transport d'esclaves africains s'opère alors afin de les faire travailler au sein des propriétés ; leurs descendants actuels sont les Bushinengués. A la suite de l'abolition de l'esclavage, proclamée en 1848, la Guyane devient une colonie pénitentiaire. Elle est officiellement nommée territoire d'outre-mer

français en 1946, année au cours de laquelle l'état engage une politique de dynamisation du territoire. À la suite de la création de la base spatiale à Kourou en 1965, le gouvernement lance un ambitieux programme de développement agricole en favorisant l'installation de 30 000 agriculteurs en provenance de métropole. La mise en place de ce programme eut finalement moins d'impact sur le plan agricole que sur la population Guyanaise. Des ouvriers du Suriname et de Guyana se déplaceront pour travailler dans les exploitations rizicoles et seront suivis par d'autres flux de populations qui auront également des impacts sur la démographie locale. En 1979, à la suite du conflit au Laos, la Guyane ouvre ses portes à plus de 400 réfugiés Hmong dont l'intégration sur le territoire a été encouragée par le versement de subventions agricoles. Puis en 1986, la guerre civile à l'Est du Suriname aura pour conséquence de déplacer des dizaines de milliers de réfugiés Bushinengués et Amérindiens sur la rive française du Maroni. Enfin, dans la même décennie, des populations, majoritairement haïtiennes, mais également péruviennes et brésiliennes migreront en Guyane pour des raisons économiques. La Guyane est ainsi marquée par une incroyable diversité d'origines au sein de sa population, qui se doit aux événements clés de son histoire. Cette histoire se structure en effet autour de vagues migratoires qui vont directement influencer l'organisation du territoire et l'agriculture par l'implantation de chaque communauté en différents secteurs géographiques bien déterminés.

Ces constats nous permettent notamment de mieux saisir la croissance démographique de la Guyane. Malgré une densité de population moyenne assez faible, 3,1 habitants/km², elle demeure la région française la plus dynamique en termes d'évolution démographique avec un taux de croissance annuel moyen de 2,6 %, actuellement en augmentation. Ce dernier se justifie à la fois par un taux de croissance naturel élevé, de 2,4%, et par une immigration en provenance des pays limitrophes de 0,2% (INSEE, 2018). Ce dynamisme démographique touche majoritairement l'Ouest Guyanais, qui a vu sa population se multiplier par 2,5 en quinze ans (de 1999 à 2014) (Guirado, 2014). La commune la plus touchée par ces évolutions est Saint-Laurent-du-Maroni qui a atteint 48 000 habitants en 2014, puis Maripasoula et Mana avec réciproquement 12 000 et 10 000 habitants. Il est important de préciser que la moitié de la population Guyanaise est âgée de moins de 25 ans. Néanmoins, certaines communes de l'Ouest, Awala-Yalimapo et Saül, ne suivent pas les mêmes trajectoires et voient, au contraire, leur population diminuer.

Au regard de cette population diverse, de sa croissance et de sa jeunesse, la Guyane est un territoire en pleine évolution dotée de spécificités territoriales fortes. Il est aisé d'envisager les bouleversements quant aux besoins à venir, au regard des projections démographiques dévoilant l'Ouest comme territoire détenant en 2030 près de la moitié de la population régionale. Notamment en termes de logements, d'emplois, de structures et d'équipements d'accompagnement nécessaires à la vie quotidienne.

1.2 Situation politique et législative

1.2.1 Les inégalités territoriales : cheval de bataille des politiques

Durant les mois de mai à août 2019, le Schéma Régional de Développement Économique d'Innovation et d'Internationalisation de Guyane (SRDEII) a été rédigé par la Collectivité Territoriale de Guyane et diffusé auprès des acteurs locaux afin de consulter ces derniers sur

les actions à mener au sein du territoire guyanais dans le but de favoriser son développement. Le volet agricole est abordé à travers deux objectifs centraux qui sont « *réduire les inégalités territoriales et favoriser l'attractivité des bassins de vie* » et « *réduire les inégalités sociales* » (SRDEII). Ces objectifs sont eux-mêmes rattachés à l'une des priorités du Programme de Développement Rural de Guyane 2014-2020 (PDRG) selon laquelle il est nécessaire de « *promouvoir l'inclusion sociale, la lutte contre la pauvreté et le développement économique en milieu rural* ». L'intérêt porté au développement agricole prend alors tout son sens, en tant que moteur de lutte contre les inégalités sociales. A travers ce développement, c'est bien la professionnalisation de l'agriculture et la structuration des filières qui est recherchée. Les politiques entendent « *élargir les financements dédiés à la structuration des petites activités aux exploitants agricoles produisant principalement pour l'autoconsommation afin de les aider à convertir, techniquement, leurs exploitations en entreprises agricoles* » (SRDEII).

Face à ce contexte, il est aisé de comprendre le crédit accordé à la restauration collective (RC). En effet, en favorisant l'approvisionnement local de la restauration collective, les acteurs politiques souhaitent réduire l'existence de ces structures informelles sur le territoire, en garantissant leur introduction dans des circuits de commercialisation officiels. L'exposition de ces directives politiques engendre ainsi une problématisation contextualisée de la restauration collective et de ses enjeux. Directives qui ont une incidence directe sur les institutions publiques du territoire. Pour commencer, la Collectivité Territoriale de Guyane (CTG) – qui possède les compétences pour promouvoir la coopération régionale, le développement économique, social, sanitaire, culturel, scientifique et l'aménagement du territoire – a dévoilé son intérêt pour la question de l'approvisionnement local de la restauration collective, en mettant en place en 2014 un volet « Hébergement et restauration » au sein de son service de gestion du 2nd degré. Un des volets de cette mission consiste à influencer l'approvisionnement des établissements publics en Guyane. La Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais (CCOG) s'ancre donc pleinement dans cette vision en lançant l'actuelle étude sur l'approvisionnement de la restauration collective.

Aussi adaptées au territoire que possible, les priorités définies par les acteurs politiques de la région de Guyane sont elles-mêmes en lien avec des orientations de l'État, qui, à travers des Lois et des aides financières, encourage le développement de certains secteurs. La loi Agriculture et Alimentation d'octobre 2018, appelée EGalim, vient ainsi encourager le développement de l'agriculture en incitant « (...) *les personnes morales de droit public en charge des restaurants collectifs* » de composer les repas « *avec une part au moins égale en valeur à 50% de produits de qualité* » (Art. L230-5-1). Cette loi, précédée du Grenelle de l'Environnement, du plan Barnier ou encore de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, indique l'attachement progressif des pouvoirs publics, à favoriser un approvisionnement alimentaire plus respectueux de l'environnement et de la santé des consommateurs au sein des restaurations collectives. Une telle volonté politique se justifie à travers l'anticipation de changements bénéfiques potentiels engendrés, *a priori*, par la mise en place de restaurations collectives durables, du fait des quantités et de la régularité des denrées alimentaires nécessaires à ce débouché, et donc des effets escomptés.

1.2.2 La loi EGalim : des ajustements nécessaires

Les produits alimentaires comptabilisés pour entrer en adéquation avec la loi EGalim,

doivent répondre à au moins un des critères de qualité suivants :

- Les produits issus de l'agriculture biologique,
- Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine ou de mentions valorisantes, à savoir :
 - Le label rouge,
 - L'appellation d'origine (AOP),
 - L'indication géographique (IGP),
 - La mention "issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale" (HVE),
 - La spécialité traditionnelle garantie,
 - La mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme" et,
- Les produits bénéficiant du logo "Région Ultrapériphérique" qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne.

Or les produits guyanais ne possèdent aucun de ces critères de qualité. Ainsi dépourvue de productions agricoles labellisées, la région s'avère être dans l'incapacité d'appliquer la loi telle qu'elle est actuellement rédigée¹. Néanmoins, il existe des marques collectives locales pour la viande et les produits végétaux, mis en place par les interprofessions agricoles, mais dans les faits, elles sont rarement utilisées par les producteurs et elles ne sont surtout pas reconnues par l'État comme une certification. Pourtant, cette démarche apparaît également comme une opportunité pour les acteurs Guyanais, en servant de levier de négociation afin de favoriser l'obtention de dérogations et d'aides supplémentaires à destination de la structuration agricole. En effet, si la priorité est d'être en mesure d'appliquer la loi à l'ensemble du territoire français, alors il est important que l'État saisisse les spécificités de ce dernier et rende accessibles les modalités d'application par une adaptation de ces dernières et le versement de soutiens financiers aux régions le nécessitant.

En septembre 2019, le Directeur de la Direction Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Guyane, M. Papadopoulos a orienté son argumentation sur le contenu de la loi EGalim et des investissements nécessaires afin de rendre réalisable l'objectif de 50% de produits de qualité en valeur au sein de l'approvisionnement des restaurations collectives en Guyane. Son message a ainsi été d'annoncer la volonté de la Guyane à respecter la loi mais également la nécessité, pour cela, d'intégrer des particularités liées au territoire. L'ensemble de l'argumentaire plaide donc pour la création, sur le territoire, d'un label aux conditions adaptées. Ainsi, l'objectif de saisir la mention « PEY » comme mention valorisante acceptable aux yeux de la loi est émis afin de permettre au territoire de répondre à l'exigence d'une certification reconnue. Les acteurs économiques, comme les interprofessions, et les acteurs politiques du territoire se sont ainsi unis afin de faire valoir les intérêts multiples de cette dérogation dont l'objectif est à la fois de poursuivre l'avancée vers la logique nationale, à

¹ Cette situation agricole et les caractéristiques permettant de justifier les démarches de dérogations seront énoncées ci-dessous, dans la partie « Contexte agricole » qui leur est réservé.

savoir de respecter la loi, mais également d'intégrer les particularités territoriales, à savoir utiliser la mention PEY comme mention valorisante reconnue malgré des dispositifs de certification plus allégés.

De fait, la mention PEY permettrait d'assurer l'origine guyanaise des produits, qui serait sa première exigence, à travers des contrôles de traçabilité assurés par la DAAF, mais ne pourrait potentiellement assurer que cela. L'intérêt de cette loi réside bien dans la reconnaissance de la qualité durable des produits, or dans le cas de cette mention, la présence potentielle d'autres normes reste à l'heure actuelle méconnue. Il est également primordial d'être vigilant face aux critères de certification afin de permettre à l'agriculture locale d'y répondre. Au vu de la situation de cette dernière, il serait en effet inopportun d'insérer des exigences qualitatives dans ce label, sans quoi, les agriculteurs ne pourront y adhérer. Une telle dérogation et les transformations qui l'entourent marquent le caractère unique du territoire guyanais.

1.3 Une économie dépendante de la métropole

Face aux différents défis qui l'incombent, la Guyane rencontre d'importantes difficultés. Le taux de chômage s'élève à 22% dans le département et atteint les 54,6 % dans l'Ouest Guyanais (Demougeot, 2018). Ce taux impacte également les enfants de l'Ouest puisque 72 % des moins de 18 ans ont des parents sans emploi. Ces taux élevés expliquent la prévalence de la pauvreté sur le territoire. Selon l'INSEE, en 2011, 44% des Guyanais vivaient sous le seuil de pauvreté local fixé à 500€ par mois (INSEE). Nombreux sont les Guyanais à avoir recours, lorsqu'ils y sont éligibles, aux revenus sociaux dispensés par la CAF, qui composent ainsi l'entièreté des revenus d'une partie de la population. Ces faibles taux d'activité en Guyane expliquent le nombre important de personnes travaillant dans le secteur public. Les agents publics représentent en effet plus de 31 % de la population active, contre 18,7% en métropole.

Par ailleurs, l'économie de la Guyane dépend des fonds publics à travers les dépenses de solidarité et le salaire des agents publics mais elle est également sous la coupe de la métropole en ce qui concerne sa balance commerciale. Les importations en provenance des régions françaises sont huit fois plus importantes que les exportations, induisant ainsi une balance commerciale déficitaire (INSEE, 2017). Le secteur agricole et alimentaire est un des premiers contributeurs de ce déséquilibre avec une exportation très faible et l'importation d'une grande majorité des intrants et des équipements agricoles ainsi qu'une large partie des produits alimentaires consommés au quotidien par les Guyanais.

Enfin, la Guyane, de par son statut de territoire d'outre-mer, est peu intégrée régionalement. Les transactions commerciales entre les différents pays du continent Sud-Américain et la Guyane se révèle très faible, ce qui encourage plus encore sa dépendance à la métropole et lui attribue les contraintes d'une île malgré sa position continentale. En effet, la Guyane étant soumise au cadre légal français et européen, elle dépend en grande majorité du marché commun des Caraïbes (ODEADOM). Un ensemble d'incitations entraînant parfois des illogismes dans les échanges, comme le souligne ce rapport parlementaire : « (...) *les importations Guyanaises en provenance des pays voisins d'Amérique du Sud doivent transiter par l'Europe pour revenir en Guyane du fait de l'absence de structures pour y contrôler la conformité des produits importés aux normes françaises et européennes en matière sanitaire*

et phytosanitaire » (Lamure, 2017).

Dans la même logique, des difficultés supplémentaires apparaissent à travers les infrastructures de la Guyane, et *a fortiori*, de l'Ouest-Guyanais. Le réseau routier est faiblement étendu, les transports en commun sont très peu développés et exclusivement centrés sur la ville de Cayenne, l'accès à l'eau courante et à l'électricité est présent mais parfois instable, tout comme le réseau de téléphonie mobile. Certains campous² situés sur le fleuve sont exclus de ces services. Cette situation rend peu accessible la pratique de l'agriculture dite moderne, qui nécessite des déplacements réguliers pour la commercialisation des produits, de l'électricité et de l'eau pour l'irrigation, des espaces de stockage pour la conservation des denrées et des services de communication pour la coopération. L'état de ces structures empêche également l'accès aux équipements publics et aux services situés en ville tels que les magasins d'agrofournitures et les institutions publiques.

Face à ces nombreux défis sociaux, sanitaires et économiques, désormais placés comme prioritaires, les acteurs institutionnels entendent réagir. Ainsi, dans le cadre de l'élaboration du SRDEII Guyane 2019-2021, la CTG propose un nouveau modèle économique. L'une des particularités de ce schéma est de placer les collectivités locales au centre des décisions, en favorisant la construction des projets de territoire. Le SRDEII incite ainsi chacun de ces acteurs au développement de la souveraineté alimentaire de leur territoire, en passant notamment par une mise en adéquation avec les dispositions de la Loi Agriculture et Alimentation. Pour cela, la CTG, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, encourage les élus de proximité à organiser et à accompagner les filières agricoles afin d'assurer un approvisionnement régulier et diversifié. Il apparaît donc une adéquation entre les directives politiques et les objectifs économiques. Plus concrètement, le développement économique du territoire doit passer par la structuration et la consolidation des filières, la mise en adéquation entre l'offre et la demande locale, le maintien de la valeur ajoutée sur le territoire et la contribution à l'installation d'agriculteurs.

Ces observations entrent en adéquation avec les objectifs des acteurs économiques. Le marché de la restauration hors foyer (RHF) a effectivement été identifié par les interprofessions agricoles de Guyane comme étant un marché conséquent et en croissance régulière. Ensemble, et avec l'aval de la DAAF qui a effectué l'appel d'offres, elles ont commandité une étude sur le marché de la restauration collective en Guyane afin d'apporter aux interprofessions des éléments pertinents permettant à la fois de préparer au mieux leur offre au marché de la restauration hors foyer (RHF) et leur réponse au marché publique de la restauration collective lancé par l'EdA (2020-2022). Une démarche motivée par l'actuelle négociation en cours sur la revalorisation du montant des aides rattachées au Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité (POSEI), pour laquelle la RHF servirait d'argument en faveur d'une augmentation de ces aides. Ainsi, les résultats de l'étude menée par le Cabinet Blezat Consulting, présentés le 18 juillet 2019, ont révélé aux interprofessions les produits et volumes nécessaires afin d'être en capacité de répondre aux besoins actuels de la restauration collective de la Guyane. Ces données placent ainsi les fruits portions et les

² Glossaire

féculents en priorité, en mettant l'accent sur l'état et la désignation nécessaires à ce que les produits soient utilisés par la RC. Des résultats qui, au moment même de leur présentation, rejoignent nos données déjà traitées.

Ainsi, souhaitant engager des démarches de développement économique et de structuration, les acteurs économiques ont donc constitué leur argumentaire sur ces données afin de négocier le montant des aides POSEI. Ces financements sont réservés au développement des filières agricoles des départements d'outre-mer pour compenser les difficultés liées à l'insularité, la faible superficie, l'éloignement ou encore le climat. Parmi eux, des aides spécifiques encouragent la structuration des filières et la transformation des produits agricoles issus du territoire. Ainsi versée, la somme permet de vendre le produit, brut ou transformé, moins cher sur le marché et de le rendre plus accessible aux restaurations collectives tout en offrant aux producteurs un paiement décent. Or, la restauration collective connaissant un fort accroissement, l'intérêt économique qu'elle représente pour le territoire semble désormais confirmé et peut être présenté à l'Europe comme levier de négociation afin d'élever le montant des aides, dans l'objectif de structurer la demande et d'être en capacité de répondre à la demande à venir.

1.4 Un modèle alimentaire partagé entre tradition et modernité

Présente sur toute la Guyane, le cœur de l'activité agricole est situé dans l'Ouest Guyanais. Ce dernier regroupe 58 % de la SAU Guyanaise (AGRESTE, 2018) et rassemble 78 % des exploitations qui se situent principalement sur le littoral et le long du fleuve Maroni. L'Ouest est également sujet à une augmentation du nombre d'exploitations et de la SAU agricole, avec une croissance de 5 % et de 23,9 % réciproquement.

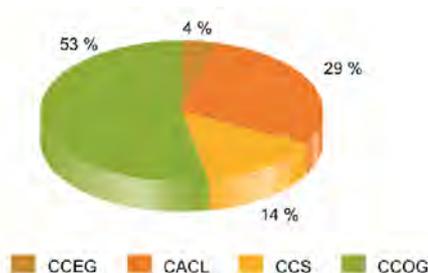


Figure 2 : Répartition de la surface agricole de la Guyane
Source : Agreste, 2015



Figure 3 : Répartition de la surface agricole de l'ouest guyanais par type de culture
Source : Agreste, 2015

Les chiffres de l'Agreste permettent de dresser un panorama général de l'agriculture en Guyane mais la compréhension fine de celle-ci doit passer par la prise en compte des critères de sélection attribués à une exploitation. Sur les 4 661 exploitations localisées dans l'Ouest et comptabilisées par AGRESTE, seulement 1 319 sont affiliées à la sécurité sociale agricole (MSA). L'agriculture d'autosubsistance non déclarée et effective sur de petites surfaces conserve en effet une place importante sur le territoire. Cette agriculture n'a pas accès aux subventions dédiées. A l'inverse, l'agriculture déclarée a connu son essor dans les années 1970-1980, encouragée par d'importants financements publics. Elle occupe de plus grandes surfaces et fournit une grande partie de la production commercialisée du département.

Il existe donc une dichotomie réelle entre une agriculture formelle, généralement bien intégrée au sein de structures collectives, et une filière plus informelle, moins structurée et de fait, peu soutenue par les différents services de financement et d'accompagnement.

Les filières les plus structurées sont la filière bovine et porcine pour lesquelles il existe trois coopératives. Par le biais de ces structures de regroupement de l'offre, les éleveurs ont ainsi accès à des abattoirs, à des ateliers de découpe et à des circuits de commercialisation bien définis : restauration collective et privée, GMS et bouchers. L'abattage « sous le manguier »³ s'exécute de plus en plus rarement. Néanmoins, cette production locale ne suffit pas à satisfaire la demande Guyanaise puisque seulement 18,9 % des besoins pour le porc et 15,3 % des besoins pour le bœuf sont couverts par l'offre locale (Marguin, 2018).

La volaille de chair est, quant à elle, déterminée par une très forte consommation et fait intégralement partie du régime alimentaire quotidien des Guyanais avec environ 1 200 T de poulets/an consommés sur l'ensemble du territoire. Néanmoins, cette demande importante n'est pas satisfaite par la production locale. La seule coopérative avicole Guyanaise traite ainsi 62 T de poulets/an, révélant une couverture des besoins de la population par la production locale de 4 % (DAAF). La filière avicole de chair se voit soumise à une forte concurrence de la métropole qui exporte massivement des poulets dits « produits de dégagement » vers la Guyane, à un prix extrêmement bas. En revanche, la filière avicole spécialisée dans les œufs bénéficie du critère de fraîcheur et de fragilité du produit. Les œufs consommés en Guyane proviendraient ainsi à 98% de production locale, bien qu'ils n'échappent pas à la concurrence illégale des pays frontaliers, peu identifiable. Les céréales sont très peu présentes sur le territoire de la Guyane, qui importe la totalité des volumes consommés. Enfin, en ce qui concerne la filière végétale, il existe une diversité de modèles de production naviguant entre les systèmes de culture traditionnels qui empruntent des canaux de distribution informels et les systèmes de production dits modernes avec des voies de commercialisation intégrées au sein de filières longues. Une petite dizaine de coopératives végétales sont ainsi réparties sur le territoire. Mais, une analyse de la répartition des structures intermédiaires sur le territoire met en évidence leur concentration au Nord-Est de la Guyane. C'est le cas notamment des structures d'agro-transformation qui, bien qu'en nombre limitées, sont presque toutes localisées dans cette zone. Il est intéressant de souligner, à ce titre, le croisement des denrées et des structures d'agro-transformation sur le territoire : l'Ouest démontre une prédominance

³ Glossaire

au sujet de la production agricole, tandis que l'ensemble des étapes de traitement des matières premières se recentrent vers l'Est, et autour de Cayenne. Cet éloignement géographique entre l'amont (bassin de production) et l'aval (bassin de consommation) du système alimentaire ne favorise aucunement le développement agricole de l'Ouest. Ce à quoi s'ajoute l'état des infrastructures de communication, mentionnées précédemment, et qui met en exergue l'impact de cette répartition sur le développement agricole.

Néanmoins, malgré la faible intégration de la filière végétale Guyanaise et bien qu'implantée sur de petites surfaces, l'agriculture traditionnelle participe grandement à l'autonomie alimentaire de la Guyane. Le taux d'autosuffisance alimentaire en fruits et en légumes s'élèverait en effet à 60 %, ce dans quoi l'autoconsommation des ménages agricoles joue un rôle considérable. Les productions de ces systèmes d'agriculture traditionnelle sont majoritairement végétales, comprenant une forte proportion de manioc dont la consommation apparaît très élevée. Des déséquilibres nutritionnels sont par ailleurs soulignés au sein de la population Guyanaise. De même, la surcharge pondérale apparaît comme une problématique majeure chez les élèves de classe élémentaire (Observatoire Régional de la Santé de Guyane), et se voit reliée à des changements d'habitude récents : changement de régime alimentaire, diminution de l'activité physique, influence de la publicité pour des produits saturés en sucre et en gras ou encore accessibilité à ces produits facilitée.

2. La demande de stage

2.1 La Communautés de Communes de l'Ouest Guyanais

Le commanditaire du présent travail est la Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais (CCOG), premier Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) à s'être créée en Guyane, en 1995. Ce dernier permet donc une gestion commune des services publics locaux, l'obtention collective d'équipements locaux et la conduite de projets de développement et d'aménagement sur l'ensemble du territoire de l'Ouest. Ce dernier regroupe huit communes qui sont les suivantes : Apatou, Awala-Yalimapo, Grand-Santi, Mana, Maripasoula, Papaïchton, Saint-Laurent-du-Maroni et Saül.

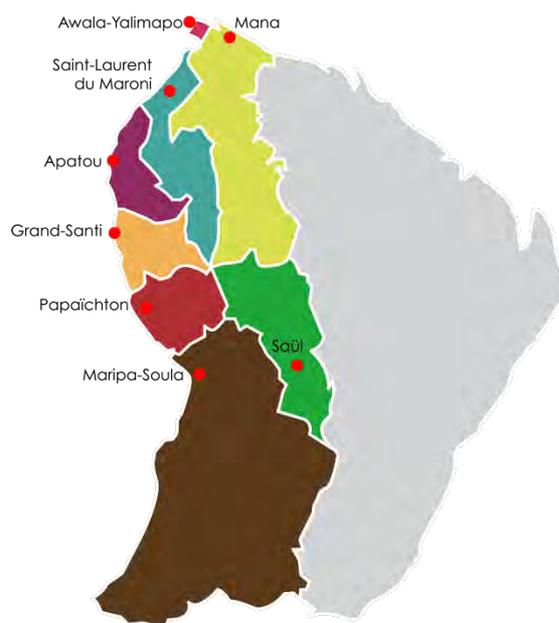


Figure 4 : Le territoire de la Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais

Source : CCOG

Ses domaines spécifiques de compétences sont le développement économique, la gestion de l'environnement, le tourisme, la gestion des infrastructures portuaires, l'aménagement du territoire et le développement rural. Pour ce dernier pan, la CCOG mène le Programme LEADER (Liaisons entre Actions de Développement Rural) financé par les fonds FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural) et le Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais (PAOG). Les projets de développement agricole sont compris dans le volet de développement économique, progressivement inclus dans les missions de la CCOG du fait des besoins du territoire. Ainsi, depuis 1995, ce sont plus de 12 millions d'euros qui ont été investis par la structure publique, dans l'objectif de compenser les difficultés temporairement vécues par la Chambre d'Agriculture. Durant ces deux décennies, plusieurs projets ont donc été aboutis, notamment la construction d'un abattoir multi-espèces et d'un atelier de transformation agro-alimentaire en 2014. La structure d'abattage a été construite afin de répondre aux obligations légales et sanitaires communautaires ainsi qu'aux attentes des éleveurs et consommateurs de l'Ouest. Tandis que le pôle agroalimentaire souhaite accompagner le développement d'activités d'agro-transformation en répondant aux besoins des transformateurs en termes d'accompagnement, de production et de formation. De plus, un chargé de mission spécialisé en agriculture a été embauché, Vincent GALLEGRO, afin qu'il élabore un Schéma Directeur de Développement Agricole de l'Ouest Guyanais (SDAOG), porté au sein du Service Aménagement du territoire (SAT). Ce dernier avait déjà réalisé une telle mission pour la commune de Maripasoula en 2016. Cette initiative a été lancée en avril 2018 et comporte quatre phases. La première d'entre elles consistait à l'élaboration d'un diagnostic du territoire et c'est dans ce cadre que cinq stages ont été réalisés. La seconde, basée sur la recherche collaborative de solutions avec les acteurs du territoire est actuellement en cours d'exécution et c'est au cœur de celle-ci que notre stage prend place. Par conséquent, Vincent GALLEGRO a tenu, tout au long de cette mission, le rôle de maître de stage. Par la suite, une étape de finalisation des recherches d'actions permettra de rassembler et d'organiser l'ensemble des actions à mener sur le territoire de la CCOG. Enfin, la dernière phase est celle

de la programmation de ces actions et leur positionnement au sein du Programme de Développement Rural de la Guyane 2021-2027 (PDRG) (Deruelle, 2018). Il existe un enjeu fort autour du PDRG puisque l'objectif de ces propositions d'actions est leur reconnaissance à travers leur inscription dans les programmes officiels. En effet, ces textes sont à la base de l'orientation agricole de la Guyane. Concrètement, le SDAOG souhaite apporter des éléments de réponse aux problématiques suivantes :

- Structurer les filières agricoles,
- Permettre aux agriculteurs de produire plus, donc d'augmenter leurs revenus agricoles,
- Générer des emplois,
- Démontrer à la jeunesse que l'agriculture peut être une activité rémunératrice,
- Développer l'encadrement agricole pour répondre aux besoins en conseils et formations,
- Accompagner les systèmes agricoles dans la transition agroécologique,
- Augmenter la production agro-transformée localement (Gallego, 2017).

Dans l'objectif de répondre à une partie de ces enjeux, la CCOG a placé la restauration collective au cœur d'une réflexion sur les volets de commercialisation possibles pour les producteurs locaux. Pour en préciser l'intérêt potentiel, la CCOG a sollicité la présence de deux stagiaires qui, à l'issue d'un diagnostic de la restauration collective de l'Ouest, seraient en mesure d'énoncer en quoi la restauration collective peut-être, ou non, un levier d'action intéressant afin d'atteindre les objectifs fixés par le SDAOG.

2.2 Les enjeux

Une restauration collective de qualité se décline en de multiples enjeux autour desquels gravitent des problématiques déterminées par la situation du territoire.

La restauration collective dans l'Ouest est majoritairement représentée par la restauration scolaire, ce qui offre un moyen direct de toucher un large public et d'inscrire au plus tôt des habitudes saines chez les enfants. La cantine peut ainsi être envisagée comme un outil pédagogique pour sensibiliser les enfants à l'intérêt nutritionnel de l'alimentation, à la connaissance de leur territoire, à la saisonnalité des produits ou encore aux métiers de l'agriculture. Au vu des avancées scientifiques sur les corrélations existantes entre les difficultés scolaires (perte de concentration, difficulté de compréhension, fatigue, perte de mémoire) et l'alimentation, l'enjeu éducatif prend tout son sens dans l'approvisionnement local de la restauration collective (Anisef, 2017). Enfin, c'est la possibilité d'atteindre les parents à travers les élèves qui renforce cet enjeu.

A travers l'anticipation des évolutions législatives, l'approvisionnement local peut avoir un impact sur le développement économique et agricole du territoire. L'achat de produits locaux en RC dynamise l'économie des exploitations et des filières. Il apparaît comme un levier de structuration des filières et de participation des acteurs locaux à la sécurité alimentaire du territoire. A travers son développement, c'est une meilleure répartition des marges entre les différents intermédiaires de la filière qui est encouragée, notamment par l'organisation de circuits-courts, la commercialisation par filières de proximité et l'augmentation de débouchés qui en découlent. Pour conserver ou favoriser des plats équilibrés, cette démarche favorise

également la diversité de productions au sein des bassins de consommation. Enfin, elle permet aux acteurs locaux de préserver leur place dans l'organisation territoriale (spatiale et sociale). A travers ces enjeux, c'est la (re)localisation des activités qui est recherchée afin de servir à la création d'emplois locaux, au développement du secteur agro-alimentaire, à la formation et à la valorisation des professionnels de la restauration collective et, enfin, au développement économique du territoire.

Un nouvel enjeu se dessine ainsi à travers le développement économique et agricole du territoire. Le regard porté sur ces objectifs conduit en effet à la reconnaissance de la dimension territoriale, or le contexte général dans lequel s'élabore ce rapport permet d'interpeller sur la dépendance de la Guyane envers la métropole, notamment en termes d'emploi. Ainsi, des questions transversales de gouvernance, de mobilisation des acteurs et d'anticipation des risques s'imposent dans le dessein de développement territorial, et par ce biais, de gain en autonomie. Tout projet développé à l'échelle d'un territoire entraîne une construction et une mobilisation sociale, il est donc nécessaire de s'interroger sur la manière avec laquelle les acteurs vont s'organiser pour mettre en place leurs activités, ou encore, sur les stratégies collectives des acteurs et des réseaux d'entreprises pour favoriser ce développement. Ainsi, les directives stratégiques doivent intégrer les structures économiques et sociales présentes sur le territoire, dans la mise en œuvre de nouveaux projets, afin d'atteindre un certain niveau de résilience et ainsi de baisser la dépendance de la Guyane à la métropole.

2.3 La problématique

Les multiples enjeux d'une restauration collective de qualité ont conduit d'autres territoires, en métropole, à s'intéresser à son approvisionnement, or, les orientations données par la loi EGalim n'abordent pas la mise en œuvre, concrète et opérationnelle, de l'approvisionnement local de la restauration collective. C'est pourquoi les premières expériences réalisées ont permis de mettre en évidence les questions que soulève cet engagement. Ces interrogations ont été recueillies au sein de travaux de recherche, de guides ou encore de recueils d'expériences, publiés par des organismes de recherche et de développement agricole. Il ressort à travers ces ouvrages un ensemble de points de vigilance à l'approvisionnement local de la restauration collective. Le travail réalisé par REALISAB en 2017 (Rimbaud, 2017) propose un schéma représentant ces points de vigilance.



Figure 5 : Points de vigilance pour une restauration collective durable

Source : Rimbaud, 2017

Les points abordés dans ce schéma nous ont guidé tout au long de la réalisation de ce travail. Dans un premier temps, il nous a permis de s'interroger sur la définition même de l'approvisionnement local. Au vu du contexte de la Guyane, une définition adaptée au territoire se devait d'être précisée. Pour cela et en concertation avec les acteurs du territoire, nous avons défini lors du premier comité technique (Annexe D : Compte-rendu du COTEC 1), organisé en mai 2019, que la production locale concerne l'ensemble des aliments qui ont été produits en Guyane. Ainsi lorsque seuls la transformation et/ou l'assemblage ont été effectués en Guyane, le produit n'est pas considéré comme étant local (comme le pain par exemple). L'inscription de ce travail dans un schéma de développement agricole a fortement contribué à uniquement comptabiliser les produits cultivés en Guyane dans le « local ».

Par ailleurs, les facteurs influençant l'approvisionnement des cuisines et la vente des produits agricoles pour, *in fine*, encourager leur adéquation, sont mis en avant. A travers cette analyse, il convient de bien connaître l'offre existante, en termes de quantité, de gamme, de saisonnalité mais également à travers les circuits logistiques actuels d'approvisionnement qui peuvent fortement impacter la sélection des fournisseurs.

Enfin, il est nécessaire d'aborder la question du prix. Il apparaît que la restauration collective « repose sur une logique de prix bas et une simplification de l'acte de cuisine pour réduire les coûts de main d'œuvre et le risque sanitaire » (Rimbaud, 2017). Une étude de marché prenant en compte la somme attribuée à l'achat des denrées alimentaires, les marges

de manœuvre possibles, les coûts de production des agriculteurs ou encore les volumes engagés pour s'assurer d'une rentabilité ne doit pas être négligé afin d'identifier ce débouché comme une opportunité pour le développement agricole du territoire.

De manière générale, l'intérêt porté sur la restauration collective comme levier de structuration des filières agricoles permettant le développement de l'agriculture sur le territoire doit être interrogé, au regard des difficultés énoncées ci-dessus. Ce débouché se caractérise, certes, par un volume élevé et relativement constant au cours de l'année (scolaire), mais également par des lourdeurs administratives et logistiques. Les exigences que traduit ce marché peuvent-elles devenir une opportunité pour la structuration des filières agricoles guyanaises et ainsi encourager l'action collective ? En effet, il semble que cette action nécessite à l'ensemble des parties prenantes de communiquer et de définir les besoins respectifs et communs, de les planifier dans le temps et de s'accorder sur les engagements.

Un ensemble d'interrogations que nous avons cherché à prendre en compte dans cette mission se résume au travers de la problématique suivante : **Sous quelles conditions le développement de l'approvisionnement local de la restauration collective peut permettre la structuration des filières agricoles et le développement agricole du territoire de l'ouest guyanais ?**

2.4 Les hypothèses de départ

H1 / L'approvisionnement de la restauration collective en direct par un exploitant demande des compétences logistiques (livraison), financières (délai de paiement, prix pratiqué) et techniques (production diversifiée, conditionnement) importantes. Par ailleurs, il existe des circuits d'approvisionnement déjà bien ancrés où chaque acteur connaît son champ d'action. Ainsi, la structuration des filières agricoles et la mise en place de structures intermédiaires peut faciliter la logistique en divisant les compétences et en rendant ainsi accessible l'offre locale à la demande. La possibilité d'atteindre les producteurs non structurés est relativement faible du fait des volumes demandés et de l'incapacité de ces producteurs à répondre aux exigences d'un tel marché : une mauvaise maîtrise de la langue française, un manque de compétences dans la rédaction des bons de commande et de livraison, ainsi que des difficultés à régulariser la production. Une structure intermédiaire offre également des moyens essentiels tels que les compétences administratives ou encore le transport qui diminue ainsi les charges de livraison. Par ailleurs, le développement de structures agroalimentaires porte le double intérêt d'ouvrir de nouveaux débouchés aux agriculteurs et d'offrir une diversification des produits alimentaires pour la RC. Ces intérêts se cumulent à celui de proximité entre les acteurs. L'intégration de nouveaux acteurs dans la filière permet en effet d'entrer dans des relations plus directes, pouvant parfois être contractualisées et au sein desquelles chaque maillon a des fonctions bien définies (Fournier et Touzard, 2014). Il ne s'agit pas, en cela, d'un circuit court puisque les acteurs et leurs tâches sont multiples, mais d'une filière intégrée favorisant l'échange et la progression de l'activité (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2014).

H2 / Une modification de l'approvisionnement passe forcément par un changement de l'organisation et du fonctionnement des cuisines. Cette hypothèse tient du fait de l'organisation du fournisseur qui change. En effet, les produits proposés vont avoir des

désignations et des conditionnements différents engendrant par conséquent des modifications en cuisine, dans la gestion financière (prix des matières premières qui évoluent) ou encore dans la rédaction des marchés publics qui doivent s'adapter à l'offre locale.

H3 / L'arrivée d'un nouveau marché sur le territoire encourage le développement agricole et économique du territoire de l'OG. L'hypothèse 3 n'est valable que si les hypothèses 1 et 2 sont confirmées. La demande de la restauration collective est planifiée dans le temps, les producteurs augmentent leur production en fonction de ces nouveaux débouchés et s'organisent collectivement pour la commercialisation. Cette organisation commune favorise la structuration de la filière et la création de nouvelles exploitations et entreprises agro-alimentaires. Le développement économique du territoire en est positivement impacté.

3. Méthodologie

Pour mettre en œuvre la présente mission, nous nous sommes reposées sur l'élaboration de paliers complémentaires que sont la compréhension du territoire, le recueil et l'analyse de données autour de la restauration collective, le tout cadré par une problématique et un objectif déterminés. Ces différentes phases nous ont permis d'être en mesure de proposer les méthodes et outils les plus pertinents au regard des effets souhaités et des spécificités territoriales. Quatre étapes-clés ont donc constitué le déroulement du travail :

- Une première partie diagnostic, comprenant le recensement théorique des acteurs, l'élaboration des questionnaires, la pré-sélection de produits intéressants pour la restauration collective, le recensement et l'analyse des besoins de la restauration collective (demande), le recensement et l'analyse de l'offre agricole ;
- Une seconde partie analyse des données, comprenant une conception de clés de typologie des établissements publics, les calculs des besoins en denrées alimentaires de la restauration collective et leur évolution dans le temps à travers l'élaboration de scénarios de projection ;
- Une troisième partie propositions d'actions comprenant une description de l'action, sa budgétisation et une réflexion autour des effets directs et indirects de l'intervention proposée.
- Une phase transversale de concertation avec les acteurs, comprenant l'organisation de comités techniques et d'une Commission Agricole et Rurale avec les élus ;

Bien qu'un ordre chronologique ait régi ces différentes phases, de nombreuses interactions sont intervenues entre chacune. La spécificité de travail en binôme, réalisée durant ce stage, a notamment exigé un important partage de connaissances et de compréhension individuelle, encourageant une constante remise en cause. En cela, les deux étapes effectuées en parallèle que sont la proposition d'actions et l'analyse de leurs effets, restent elles-mêmes le fruit de réflexions partagées.

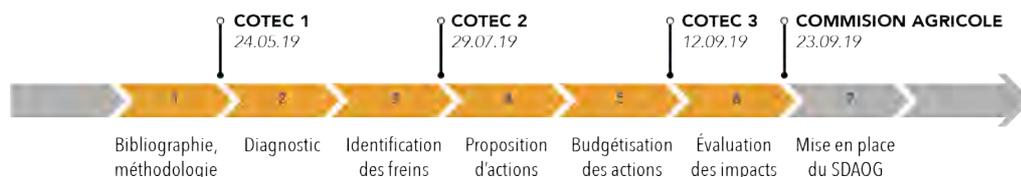


Figure 6 : Les étapes de la mission professionnelle

3.1 La phase de diagnostic

La partie diagnostic consistait en un état des lieux de l'offre agricole et de la demande de la restauration collective. Pour des raisons de logistique liées à la fin d'année scolaire, nous avons réalisé l'analyse de la restauration scolaire, soit, par extension, de la restauration collective en premier lieu. Au sein de l'OG, la restauration collective représente en effet les établissements scolaires ainsi que les établissements militaires et de santé. Dans le cadre de ce travail, nous n'avons pas intégré les établissements militaires aux différents calculs. Le fonctionnement segmenté par camp (présence de plusieurs bases militaires éparpillées en forêt avec un roulement des militaires et du cuisinier tous les trois mois) a rendu la phase de collecte des données difficile et incomplète, y compris pour les acteurs enquêtés qui ont peiné à réunir ces informations jusqu'à une date trop avancée pour que nous puissions les prendre en compte. Mais cette particularité n'est pas la seule raison nous ayant conduit à la décision de retirer les données des établissements de l'analyse. En effet, la nature des repas et la logistique autour de ces derniers, comprenant en grande majorité des « repas plateaux »⁴ préemballés, constitués exclusivement de produits importés ayant des apports caloriques adaptés aux besoins des militaires et de fait, spécialement conçu pour ces derniers.

Concernant la restauration scolaire, nous avons effectué des entretiens différents en fonction du niveau des établissements : 1er ou 2nd degré. Les établissements scolaires de 1er degré nous ont mené à la rencontre des responsables aux affaires scolaires des mairies de chacune des communes de l'Ouest Guyanais, ainsi qu'aux élus, quand cela été possible. Au total, nous avons rencontré le service affaires scolaires de sept communes sur huit, que comptabilisent l'Ouest ainsi que trois directeurs d'écoles élémentaires. Deux cas apparaissent alors : des communes ayant mis en place une restauration collective et des communes sans service de restauration. Dans le premier cas, les questions s'orientaient sur les types de produits servis, les modalités de financement, les circuits d'approvisionnement, la politique de la commune en termes d'alimentation et l'organisation générale. Dans le second cas, notre recherche s'orientait sur les raisons de cette absence de restauration, les freins et les projets éventuels.

Les établissements de 2nd degré nous ont quant à eux, mené à la rencontre des directeurs ou des gestionnaires des établissements et de la restauration, des cuisiniers et des comptables. La phase de recensement nous a permis de distinguer les établissements ayant

⁴ Entreprise SERVVAIR spécialisée dans la consommation différée et la livraison de repas

une restauration collective en leur sein, ceux ayant une cuisine satellite, et ceux n'ayant aucun de ces services, phase essentielle afin d'adapter les questions et de comprendre chacun de leur fonctionnement. Nous avons ainsi pu rencontrer onze établissements du 2nd degré sur les dix-huit que possède l'Ouest. Parmi les onze, nous avons enquêté la totalité des établissements possédant une cuisine centrale (soit sept) et quatre établissements possédant une cuisine satellite. Les questions adressées aux établissements disposant d'une cuisine autonome se sont orientées vers les quantités et les caractéristiques des produits, les fournisseurs et les prix d'achats des denrées alimentaires, ainsi que le coût global d'un repas et le nombre de convives. Pour une compréhension plus nette de la gestion, nous avons également interrogé les acteurs sur les caractéristiques des appels d'offre du marché public, ainsi que les contraintes et opportunités de chaque produit disponible sur le territoire. Après cela, nous présentions une liste de produits à chacun des cuisiniers en fin d'entretien. L'objectif était de recueillir leurs opinions et connaissances sur chacun de ces fruits, légumes, viandes et produits transformés et de nous permettre de saisir les particularités des produits locaux, de leur point de vue, pour les intégrer dans les réflexions. Cette liste a été élaborée lors du premier comité technique, en concertation avec les acteurs du territoire (Annexe A : Pré-liste de produits locaux pour la RC). L'objectif était de recueillir leurs opinions et connaissances sur chacun de ces fruits, légumes, viandes et produits transformés et de nous permettre de saisir les particularités des produits locaux, de leur point de vue, pour les intégrer dans les réflexions. Les établissements disposant d'une cuisine satellite furent interrogés sur le fonctionnement général, le coût du service, les avantages et les freins d'un tel type de restauration, les produits retrouvés dans les plats livrés, le regard sur la provenance de ces produits et leur préparation. Lorsque que le service est délégué à un restaurant ou à une entreprise de service de RC, nous sommes également allées à leurs rencontres. Enfin, toujours en vue de comprendre la logistique des restaurations scolaires des 2nd degré, nous avons organisé un entretien avec la responsable du Service d'Hébergement et Restauration dans la Direction Éducation Enseignement Supérieur de la CTG. Ce service est en charge des équipements et du personnel de la restauration collective et doit également mener la réflexion globale sur les services de restauration dans les collèges et les lycées telles que la tarification des repas ou encore la mise en place de cuisines (centrales, satellites).

Au sein des établissements de santé, un seul établissement a été comptabilisé dans l'Ouest : le Centre Hospitalier de l'Ouest Guyanais (CHOG), situé à Saint-Laurent-du-Maroni. Nous avons adressé à ce dernier les mêmes catégories de questions que celles posées aux établissements de 2nd degré pourvu d'une cuisine autonome, en y ajoutant des précisions sur les régimes spécifiques liées à « l'alimentation thérapeutique » en rigueur dans les établissements de santé et le besoin éventuel de produits ou de processus d'hygiène supplémentaire que celle-ci entraîne.

Nous avons également rencontré les institutions publiques en lien avec le secteur de l'alimentation. Notre intérêt se portait notamment sur la compréhension des enjeux sanitaires et réglementaires de la restauration collective, pour lesquels notre rencontre avec le service Sécurité Sanitaire des Aliments de la DAAF a été très utile. Le service Offre et Qualité Alimentaire nous a quant à lui permis de recueillir des précisions sur le cadre réglementaire autour de la loi Agriculture et Alimentation. En dernier lieu, nous avons rencontré des membres du rectorat afin de nous renseigner sur les événements pédagogiques associatifs organisés dans les écoles autour du thème de l'alimentation, les raisons de leur mise en place

et leurs effets éventuels. Cet ultime point consistait en une appréciation plus profonde encore du contexte territorial.

La seconde partie de notre diagnostic s'est donc concentrée sur l'offre présente sur le territoire, regroupant ainsi l'offre agricole, les fournisseurs actuels de la restauration collective et les potentiels fournisseurs. Pour favoriser une meilleure compréhension de l'offre proposée, de ses enjeux et contraintes, nous avons souhaité enquêter au moins un fournisseur par catégorie d'aliments de la restauration collective et une partie de l'offre agricole structurée sur l'Ouest Guyanais (Annexe B : Liste des personnes enquêtées).

Notre objectif, au travers des échanges avec les fournisseurs, était de connaître, pour chacun d'entre eux, les types de produits commercialisés à la restauration collective ainsi que la désignation et le conditionnement proposés. Plus généralement, il s'agissait de saisir la logistique dans sa globalité, concernant le transport ou encore le stockage des produits. La question de la restauration collective émergeait à travers les questions de modalités de paiement, de passation des commandes, de sa place dans leurs circuits de commercialisation, les freins éventuels vis-à-vis de ce débouché et les besoins matériels, humains législatifs ou financiers pour y accéder plus facilement. Outre ces éléments couvrant les caractéristiques économique, organisationnelle et humaine, des précisions sont venues enrichir les questionnaires en fonction de chaque catégorie d'acteurs.

Ainsi, pour les fournisseurs de produits animaux et végétaux frais, nous avons ajouté des questions en supplément, portant sur la saisonnalité des produits, la régularité en termes de quantité ou encore sur la planification de l'offre. Nous avons réalisé la même démarche pour les interprofessions où nous avons cherché à comprendre l'organisation de chaque filière et leur état de développement afin de mesurer la capacité à répondre, ou non, aux besoins de la restauration collective.

Enfin, nous avons rencontré le gérant de l'Économat des Armées de Guyane, ce qui nous a permis de révéler le fonctionnement d'un acteur organisationnel, au rôle et au statut spécifiques, ainsi que son influence sur le secteur de la restauration collective à travers la répartition des produits par lot et les règles entourant les allotissements. Nous avons également pu recenser l'ensemble des abonnées et fournisseurs des différents marchés de l'EdA.

3.2 L'analyse des données

L'analyse des données que nous avons effectuée s'est déroulée en différentes étapes dont la première fut de regrouper les types de restauration par catégorie afin de mieux les analyser, de percevoir leurs différences, les raisons et les effets de celles-ci. A la suite de nombreux échanges avec notre maître de stage et au cours desquels se sont opérées des modifications autour des caractéristiques à retenir comme variables de comparaison, nous avons finalement fait le choix de statuer sur le type d'organisation de restauration collective. Cette typologie par modalités de mises en place du service nous a permis de mettre en lumière la diversité des repas servis (collation, repas, menu complet, contenu de chacun), la logistique rattachée au service, les types de produits utilisés ou encore la part de produits locaux et les freins à l'utilisation de ces derniers. Cette méthode de catégorisation nous a ainsi permis d'identifier les éléments sur lesquels travailler pour construire de façon pertinente les

propositions d'actions.

Notre deuxième phase d'analyse des données consistait à calculer les quantités consommées par la restauration collective. Ainsi, à partir des menus et des bons de commande récupérés au sein des sept établissements scolaires possédant une cuisine centrale et de l'hôpital, parcourant une période minimale de 6 mois, et au regard des éléments relevés à travers les entretiens des cuisiniers et des gestionnaires, nous avons pu établir les besoins de l'année 2018 de la restauration collective. Plus précisément, nous avons identifié par établissement les produits demandés, en quelle quantité, leur provenance, leur désignation et leur conditionnement, ainsi que le(s) fournisseur(s) et le prix d'achat. En revanche, nous n'avons pas pu effectuer ce travail pour les entreprises de SRC et les restaurants du fait de ne pas avoir eu accès aux bons de commande. En ce cas, l'évaluation des quantités s'est seulement basée sur les dires d'acteurs, en fonction des commandes passées par semaine. A ce titre, nous avons réalisé des entretiens avec deux entreprises de SRC et neuf restaurants. Le recensement de ces données a permis d'élaborer par la suite, la part de produits importés et locaux par établissement

Une fois ces données récoltées, il nous paraissait pertinent de connaître leur évolution dans le temps et d'ainsi appréhender les besoins futurs de la demande. Le document réalisé par l'Agence d'Urbanisme et de Développement de la Guyane nous a servi de référence pour estimer l'évolution démographique du territoire de la CCOG (Guirado, 2014). A partir de celle-ci, nous avons fait évoluer le nombre d'enfants scolarisés dans l'Ouest, en prenant en compte le taux d'évolution annuel moyen par commune. Par la suite, trois scénarios d'évolution à projection 2030 ont pu être réalisés.

- Le scénario 1 représente le scénario tendanciel, aussi le taux de demi-pensionnaires (DP) et la part de produits locaux dans la restauration collective restent inchangés. Néanmoins, au vu de la croissance démographique, le nombre de demi-pensionnaires ainsi que les quantités demandées par la RC augmentent.
- Dans le scénario 2, le taux de DP passe de 20 % à 27 %. Pour les établissements ayant déjà un taux de DP supérieur à 27%, nous avons conservé le pourcentage actuel. En revanche, pour les établissements ayant un pourcentage nul ou inférieur, nous avons comptabilisé une augmentation de DP à la hauteur de 27 % du nombre d'enfants scolarisés dans l'établissement. Ces changements donnent finalement un taux moyen supérieur à 27 % à l'échelle de l'Ouest puisque nous n'avons pas diminué le pourcentage de DP lorsqu'il était supérieur. Pour certaines écoles élémentaires, ne possédant pas de service de restauration, nous avons considéré qu'elle s'accordait sur le fonctionnement et l'approvisionnement des écoles ayant mis en place une collation.
- Enfin le scénario 3 prend en compte la même augmentation de DP que dans le scénario 2 et à cela s'ajoute une augmentation de la part de produits locaux à 50 % de la somme dépensée dans la restauration collective.

Pour estimer cette augmentation de produits locaux dans le scénario 3, nous devons sélectionner un certain nombre de produits que nous avons considéré comme substituables par de la production locale. Nous avons effectué le choix des produits selon deux critères :

- L'aliment peut être produit en Guyane,

- L'aliment peut être remplacé par un aliment produit en Guyane. Certains produits ont été considérés comme non substituables du fait de posséder des caractéristiques propres recherchées par les cuisiniers ou de ne trouver que peu d'équivalents sur le territoire.

Le détail de la sélection des produits est précisé dans la partie 5. *Diagnostic de l'offre agricole*. Ce travail nous a permis d'établir une liste de produits qui serait intéressante à développer localement mais pas d'estimer exactement un approvisionnement local à 50% en valeur financière. Elle consiste finalement en un catalogue de produits à favoriser pour élever plus aisément la part de produits locaux.

3.3 Les propositions d'actions et les réflexions autour des effets escomptés

Les actions que nous proposons dans cette partie, se sont attachées à répondre aux problèmes identifiés lors du diagnostic. Afin d'estimer la cohérence et la pertinence des actions, nous les avons évaluées en fonction de leur capacité à s'adapter à la diversité des problématiques des communes, au sein de la filière, tout en nous interrogeant sur leur efficacité à répondre aux objectifs définis. Pour cela, nous avons construit les actions en fonction des interrogations suivantes :

- Quels sont les objectifs à atteindre ? Les effets souhaités ?
- Qui est directement et indirectement impliqué ?
- Quels sont les besoins, les ressources nécessaires ?
- A quoi sert l'action, à quoi ne sert-elle pas ?
- Comment sera-t-elle mise en place ?
- Quel est son coût ?
- Quand la mobiliser par rapport au cycle du projet ?

Pour chacune des actions, la question transversale a été d'anticiper les freins potentiels et d'y remédier dans la construction même de l'action. Il s'agissait donc pour nous, de considérer quels étaient les risques, les effets indirects négatifs potentiels, et comment y remédier, pour intégrer, dans la mesure du possible, cette pertinence dans l'action finale. D'autres effets indirects ont été comptabilisés sans solution pour y remédier et sont soulignés, dans ce cas.

Cette dernière partie traduit les réflexions multiples qui ont accompagné chacun des pas effectués dans l'avancée de l'étude, de façon constante et transversale. Elle recoupe en cela l'évolution de nos pensées, les prises de recul et les remises en cause que nous nous sommes attachées à instaurer tout au long de la mission et qui ont été représentées, pour plus de clarté analytique, sous forme de chemin d'impacts par action. La volonté de penser le projet dans son entièreté, en y intégrant la complexité de la filière et les spécificités multiples du territoire n'a cessé de régir les modifications apportées.

3.4 La concertation avec les acteurs

L'introduction d'un approvisionnement local implique de nombreux acteurs, qu'il

convient d'intégrer tout au long de la phase de travail. Il est en effet primordial d'intégrer la dynamique des acteurs dans le projet afin de garantir son appropriation collective. Nous avons donc souhaité, à travers l'organisation de comités techniques, enrichir et valider collectivement le diagnostic, repérer des pistes d'actions intéressantes et encourager l'émergence d'une dynamique de projet de territoire, dans le souci de la participation d'une pluralité d'acteurs. Pour cela, nous avons organisé trois comités techniques avec les acteurs locaux afin de recueillir leurs opinions sur chacune des étapes du projet et de prendre en compte leurs connaissances, intégrer leurs critiques et conseils. Ainsi, le 24 mai s'est tenue la réunion de présentation durant laquelle nous avons énoncé les objectifs de la mission, leur cadre ainsi que la méthodologie que nous souhaitons mettre en place. À la suite de cette présentation, nous avons proposé une phase de travail collaboratif afin de s'accorder sur une pré-liste de produits disponible sur le territoire et intéressante à proposer à la RC. Le 29 juillet, nous avons organisé un second comité technique afin de présenter les résultats du diagnostic et les freins à l'approvisionnement local qu'il révèle. A cette occasion, nous avons mis en place un second travail collaboratif. Dans un premier temps, les personnes présentes devaient, de façon individuelle, soumettre cinq idées permettant d'augmenter la part de produits locaux dans les restaurations collectives. Dans un second temps, nous leur avons demandé de se réunir par groupe de cinq et de sélectionner, parmi les vingt-cinq idées (au maximum), les huit qui leur semblaient les plus pertinentes. Enfin, le 12 septembre, s'est tenu le troisième comité technique au cours duquel les acteurs découvrirent les actions que nous proposons afin d'élever la part de produits locaux et le taux de demi-pensionnaires, dans la restauration collective de l'Ouest. A la suite de notre présentation, nous avons demandé aux acteurs de prioriser les actions proposées afin de les faire valider et de recueillir leur avis sur les actions prioritaires. Bien entendu, à chaque fin de présentation, nous avons laissé place à un temps de discussion, permettant ainsi aux participants de partager leurs impressions et avis, afin d'enrichir notre perception du territoire et du secteur par les connaissances de ces derniers ainsi que de souligner des points de vigilance.

L'étude a ainsi progressivement évolué vers un véritable projet pour le territoire, affecté d'attentes réelles et de résultats concrets. Cette transformation, offrant un aperçu professionnel et une volonté d'accomplissement d'autant plus forte, s'est concrétisée lors d'une Commission d'élus, organisée le 23 septembre. Ainsi, nous avons adressé aux acteurs du secteur des actions qui se veulent adaptées au territoire et aux objectifs soulignés, la priorité pour nous, fût de convaincre les décisionnaires de l'intérêt de ces actions pour le territoire, en répondant notamment à deux questions : qu'est-ce que ces actions vont changer pour eux, en tant qu'élus de communes, et qu'est-ce que ces actions vont apporter à leurs communes ? Par cette dernière étape, le projet concrétise, certes, son ancrage dans le territoire, mais confirme également l'indéniable importance de la prise en compte du monde politique dans le lancement d'un projet.

4. Diagnostic de la restauration collective

Nous proposons, à présent, de présenter les résultats du diagnostic de la restauration collective. A cet effet, la première partie décrit brièvement la restauration collective dans

l'Ouest au regard de la Guyane. La seconde s'attache à présenter les acteurs institutionnels qui gravitent autour de la restauration collective, avec les compétences particulières de chacun. Puis, chaque type d'établissement identifié est expliqué dans une partie à part entière, qui contient la description générale du type, les menus proposés, ainsi que sa logique d'approvisionnement en denrées alimentaires pour finalement, aboutir à un pourcentage de produits locaux utilisés par type. Enfin, une dernière partie se concentre à expliquer la situation des élèves non demi-pensionnaires.

4.1 Présentation générale de la restauration collective dans l'Ouest Guyanais

La phase de diagnostic nous a été essentielle pour identifier et analyser les freins de l'approvisionnement local de la restauration collective de l'Ouest. Cette phase a débuté par l'enquête auprès de la restauration collective, l'objectif était alors de déterminer les besoins, tant en termes de produits que de logistique.

En amont de l'étude spécifique de la RC de l'Ouest, il apparaissait nécessaire de la positionner à l'échelle de la Guyane. Au total, ce sont donc 82 000 enfants scolarisés dans la région dont 27 000 dans l'Ouest, soit, 33% des enfants scolarisés de Guyane se situent dans l'Ouest. En revanche, sur le territoire de l'Ouest, le nombre total de repas servis chaque année au sein de la restauration collective ne représente que 15% des repas totaux de Guyane. Ce chiffre est un premier indice permettant de relever le faible taux de demi-pensionnaires présents dans l'Ouest qui se révèle en effet être de 20%, en comparaison de celui de la région, qui atteint la moyenne de 27% (Blezat, 2019). Parmi ces 20% de demi-pensionnaires, nous en relevons 10 % ayant accès à une collation, mais si la collation n'est pas considérée comme un service de restauration, alors le taux de DP dans l'Ouest descend à 10 %. Un pourcentage particulièrement bas qui se rend d'autant plus alarmant au vu de la moyenne française de 70 %. Ce fait est notamment explicable par les habitudes alimentaires et culturelles des élèves de Guyane, dont la pratique de déjeuner à la cantine ne fait pas partie. De nombreux parents étant sans emploi, ces derniers sont régulièrement présents à la maison, à l'heure du repas. Il est donc plus facile et plus récurrent pour les enfants de l'Ouest Guyanais, de rentrer déjeuner chez eux ou encore chez le voisin, puisqu'il existe également un système d'entraide entre les parents, qui favorise le repas hors restauration scolaire. Enfin, et ce point contribue largement au faible pourcentage de demi-pensionnaires, le développement d'une offre informelle de restauration rapide a progressé aux alentours des écoles, mettant à disposition des plats appréciés par les élèves, tels que le bami⁵ ou le nassi⁶, à un prix très bas, d'environ trois euros. Ce commerce entre ainsi en concurrence directe avec l'offre de la restauration collective.

⁵ Glossaire

⁶ Glossaire

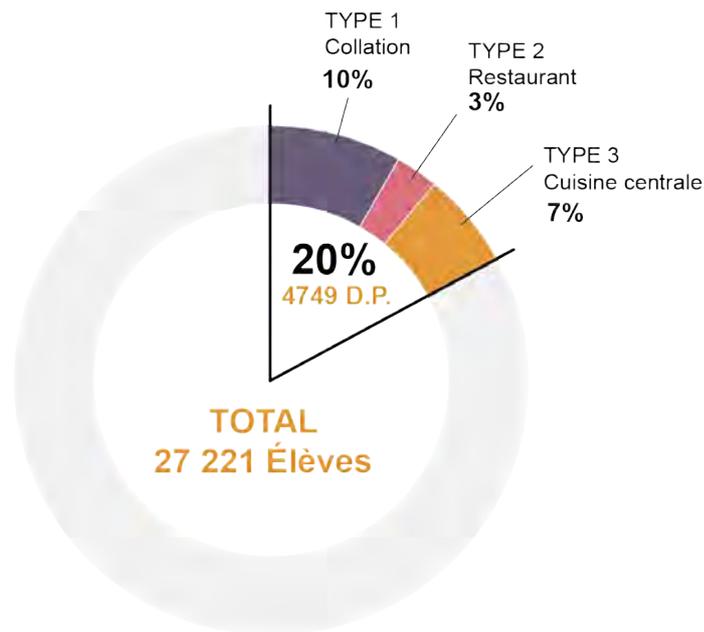


Figure 7 : Taux de demi-pensionnaires dans la restauration scolaire de l'OG

Après avoir situé la restauration collective de l'Ouest Guyanais vis-à-vis de celle de Guyane, nous pouvons désormais nous attacher à la préciser. Ainsi, la restauration scolaire de l'OG se compose de quatre-vingts-et-un établissements scolaires dont deux Maisons Familiales Rurales (MFR), soixante-trois établissements du 1^{er} degré et dix-huit du 2nd degré, tandis que la restauration hospitalière ne comporte qu'un seul établissement : le Centre Hospitalier de l'Ouest Guyanais (CHOG).

Afin d'analyser ces établissements et d'en faire ressortir les éléments-clés permettant la compréhension de la restauration collective, nous proposons une classification de ces derniers basée sur les modalités de mise en place du service de restauration. Ainsi, le type 0 correspond aux établissements scolaires n'ayant mis en place aucun service de restauration. Le type 1 regroupe les établissements scolaires proposant un service de restauration via une entreprise de service de restauration collective (SRC). Le type 2 réunit les établissements scolaires proposant un service de restauration aux élèves via la livraison d'un repas préparé par un restaurateur privé ou un autre établissement scolaire. Enfin, le type 3 comprend les établissements scolaires et hospitaliers préparant leur repas sur place, dans une cuisine centrale.

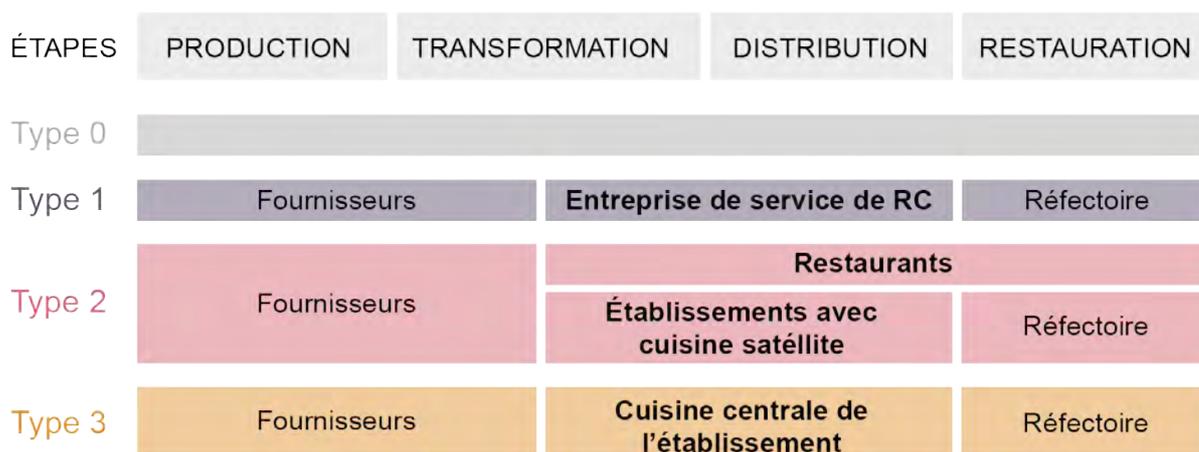


Figure 8 : Types de fonctionnement de la restauration collective dans l'Ouest Guyanais

4.2 Les acteurs institutionnels

La restauration collective fait appel à de multiples compétences, gérées par divers organismes. La partie ci-dessous s'attache à décrire le rôle et l'influence de chacun sur l'approvisionnement de la restauration collective.

La CTG, nous l'avons vu, détient, parmi ses compétences, celle de la gestion des infrastructures au sein des collèges et lycées. Elle a, en cela, la responsabilité financière de la construction des établissements, de la mise en conformité des locaux, du matériel de restauration et de la gestion du personnel de cuisine. En inscrivant dans sa feuille de route les sujets de tarification des repas, d'approvisionnement des denrées alimentaires et de suivi informatique des commandes, la CTG contribue à la construction d'un contexte politique favorable à la question d'approvisionnement local de la restauration collective. Néanmoins, et il est important de le souligner, l'intégration de ces missions au sein de la CTG ne garantit pas pour autant leur réalisation.

Outre la gestion globale menée par la CTG, ce sont bien les chefs et le personnel de cuisine qui, aujourd'hui, gèrent l'approvisionnement de la cantine ainsi que la préparation des repas. Pour assumer cette compétence, certains établissements du 2nd degré font appel à l'Économat des Armées (EdA), dont le fonctionnement sera expliqué ci-dessous. Les magasiniers sont, quant à eux, en charge de la gestion des stocks. Enfin, les comptables et les gestionnaires s'occupent de la tarification des repas et du suivi des commandes.

En tant qu'Établissement Public à Intérêt Commercial (EPIC), l'EdA accompagne les établissements qui le souhaitent dans les démarches d'achat de fournitures. Historiquement basée en Guyane, elle assurait le ravitaillement des forces armées auxquelles se sont progressivement rattachées d'autres entités publiques et notamment des établissements scolaires et de santé. Le marché de l'EdA comprend donc deux types d'acteurs : les abonnés, que sont donc les établissements publics, constituant la demande, et les fournisseurs titulaires des marchés, qui constituent l'offre. Le rôle de l'organisme consiste ici à rédiger des marchés alimentaires, qui sont organisés par lots de fournitures. Des fournisseurs doivent alors répondre à ce marché, autrement nommé « appel d'offres » et, s'ils l'emportent, seront les fournisseurs exclusifs du lot ou des lots pour trois années consécutives. Les abonnés ont ainsi

accès à une liste de fournisseurs proposant des produits à des prix fixes. En échange, l'EdA se rémunère en prenant un pourcentage sur les transactions effectuées entre les abonnés et les fournisseurs. Au travers de son organisation, il apparaît que le marché porte un rôle déterminant dans celle de l'approvisionnement. En effet, malgré un nombre de lots important, comptabilisant 33 lots pour l'Ouest, cette répartition exige pour les fournisseurs d'être en capacité de proposer une importante diversité et quantité de produits. En cela, le marché ne s'avère que peu ou pas accessible aux petites structures agricoles et agro-alimentaires qui, pourtant, pourraient être intéressées par le débouché que représente la RC. Il leur serait nécessaire, pour y répondre, de pouvoir se positionner sur un nombre de produits restreint. A titre d'exemple, les groupements de productrices de couac présentes dans l'Ouest, doivent répondre au marché « Produits secs » afin de fournir la RC en couac local, ce qui s'avère impossible puisque ce lot comprend également d'autres produits tels que les pâtes ou le riz.

La compétence « gestion globale du service de restauration » à destination des enfants des crèches, des écoles maternelles et primaires est quant à elle gérée par les mairies. La restauration collective est ici définie comme un service public à caractère facultatif, précisé dans le décret n°2006-753 du 29 juin 2006. Les communes n'ont donc pas l'obligation de créer un service de restauration pour les écoles du 1er degré. Si ce dernier est mis en place, il peut alors être délégué à un tiers (prestataire privé ou collectivité). Ce sont donc bien les mairies qui sont en charge de la rédaction des appels d'offre permettant la sélection de l'entreprise à laquelle sera attribué le marché.

Enfin, la Direction de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DAAF) de Guyane joue un rôle de veille autour de la restauration collective. Son service Sécurité Sanitaire des Aliments fournit après contrôle, l'agrément sanitaire, qui est obligatoire pour *“les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine”*. La DAAF va donc avoir un impact dans le choix des établissements publics ou privés préparant les repas à destination de la restauration collective, tandis que le service Offre et Qualité Alimentaire œuvre à la mise en place des politiques de l'alimentation en Guyane. En cela, ce service participe à l'élaboration de mesures de soutien pour une alimentation plus saine ou encore aux négociations en cours autour du décret d'application de la loi Agriculture et Alimentation dans les DROM.

L'essentiel à retenir d'une telle liste d'acteurs institutionnels de la restauration collective tient en la dispersion des compétences au sein de ces acteurs et de la difficulté d'harmonisation des démarches qui peut en découler. Ce cloisonnement par structure, les intérêts et les compétences propres à chacune rendent en effet plus difficile la mise en place d'actions concertées.

4.3 Les communes sans service de restauration (type 0)

Quatre communes de l'Ouest Guyanais n'ont pas mis en place de service de restauration dans leurs écoles du 1er degré, représentant ainsi plus de 11 000 enfants dans le cas du type 0. Aucun établissement du second degré ne fait partie de ce type car actuellement, ils possèdent tous un service de restauration scolaire, directe ou déléguée. Parmi ces quatre communes, deux logiques différentes sont relevées.

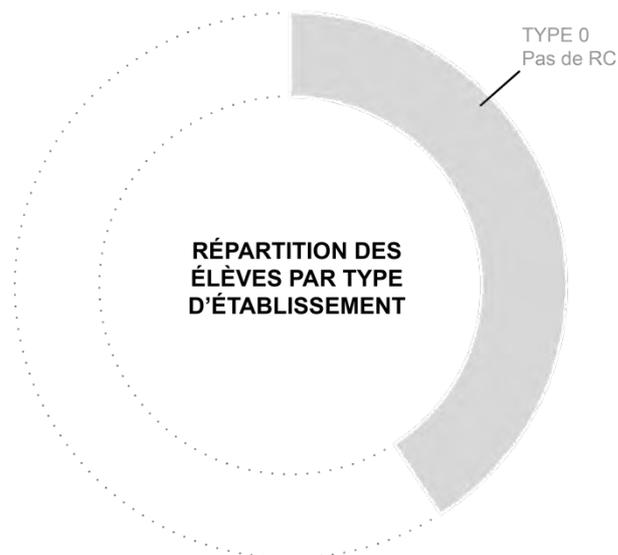


Figure 9

Ainsi, les communes d'Awala-Yalimapo et de Saül abritent un nombre d'enfants scolarisés relativement faible, s'élevant respectivement à 150 et 10 élèves pour l'année 2018. Des effectifs qui ne sont pas amenés à augmenter au vu de la faible croissance démographique de ces communes (Guirado, 2014). La particularité de ces communes, pourvues d'une courte distance entre les écoles et les habitations, associée à l'organisation guyanaise des journées scolaires basée sur des journées continues de 07h30 à 14h00, n'incite pas ou peu les mairies à introduire un service de restauration au sein des écoles.

Les dynamiques des communes de Saint-Laurent-du-Maroni et de Maripasoula sont en revanche totalement différentes. Le nombre d'enfants scolarisés y est en effet beaucoup plus important, respectivement de 9500 et de 1150 en 2018. De même, la croissance suit un taux d'évolution annuel moyen aux alentours de 7 %. Dans ce cas, ce sont les modalités d'organisation du service qui représentent le plus gros frein à la mise en place d'une restauration dans les écoles. La rédaction du marché public, la sélection du prestataire, l'organisation de la distribution au sein des écoles et la mise à disposition de personnel représentent une contrainte pour les communes qui n'ont pas toujours en leur sein les compétences nécessaires, les moyens humains et financiers suffisants. A titre d'exemple, Saint-Laurent-du-Maroni avait mis en place ce service au sein de toutes les écoles durant deux années consécutives et pour un contrat d'une durée de cinq ans auprès de l'entreprise Service Chef. Cependant, deux difficultés majeures sont apparues. En premier lieu, la faible participation financière des parents a engendré des coûts supplémentaires pour la mairie. Le service scolaire s'est alors retrouvé face à un dilemme important, ainsi que l'a traduit le responsable aux affaires scolaires de la mairie de Saint-Laurent-du-Maroni : « *Faut-il donner la collation à tous les enfants sachant que beaucoup de parents ne la payent pas ? (...) en même temps, ce n'est pas concevable de proposer une collation aux uns et pas aux autres, ça créé des problèmes, des inégalités (...) nous on ne peut pas faire face aux montants comme ça* ». En second lieu, l'instabilité du nombre d'élèves inscrits à la collation, ou sa forte baisse au cours de l'année, a mis en péril la gestion de Service Chef, notamment en termes financiers. D'importants investissements avaient été effectués dans l'objectif de répondre à la demande

initiale, or la chute du nombre d'inscrits a faussé le calcul de seuil de rentabilité. Ces faits, associés à d'autres conditions en lien avec l'organisation interne de l'entreprise, l'ont finalement menée à la faillite et le service a cessé. Cet échec met ainsi en évidence les contraintes organisationnelles que peut représenter cette compétence pour les mairies. Enfin, la commune de Maripasoula a quant à elle, commandité un cabinet d'étude en 2018 afin de réaliser une étude sur les modalités de mise en place d'un service de restauration au sein de ses écoles. L'étude est toujours encore en cours, mais a déjà conduit à l'écartement d'une proposition de repas au sein des écoles, au vu des charges financières trop importantes qu'elle représenterait pour la mairie. Néanmoins, la réflexion se poursuit en se concentrant davantage sur la proposition d'une collation. Il ressort également que le frein principal à ce service est le coût financier que cela engendre pour la mairie.

4.4 Les communes faisant appel à une entreprise de service de RC (type 1)

Le type1 comptabilise les établissements faisant appel aux entreprises de service de restauration collective, or dans l'Ouest, ces entreprises sont uniquement appelées pour des collations, et aucun établissement de 2nd degré n'en propose. C'est pourquoi ce type ne concerne que les établissements de 1^{er} degré proposant une collation. Ainsi, ce sont les écoles de Mana et d'Apatou, représentant ainsi environ 2 300 enfants sur les 3 000 élèves scolarisés du 1^{er} degré au sein de ces communes, qui sont comprises dans ce type. Elles représentent un total annuel de 304 160 collations. Pour proposer ce service de collation, les mairies ont lancé un appel d'offres sur trois ans.

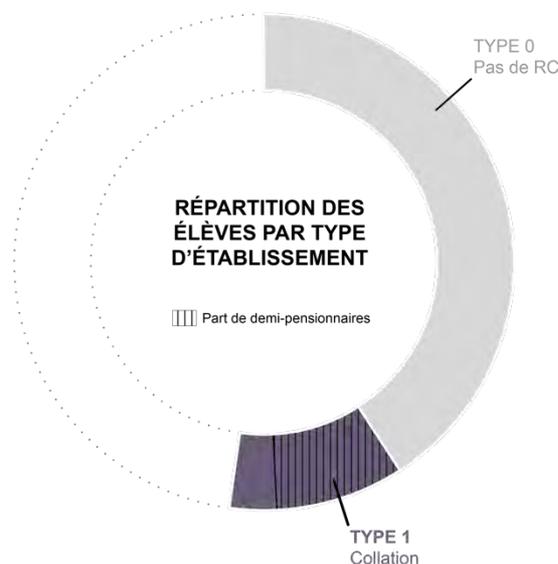


Figure 10

Au sein de la commune de Mana, c'est l'entreprise SODEXO qui a emporté le dernier marché tandis que pour Apatou c'est l'entreprise DATEX. Elles sont respectivement une société multinationale et une entreprise nationale importante qui ont toutes deux développé une expertise dans le domaine de la restauration scolaire, puisqu'elles sont, en effet, spécialisées en Restauration Collective et en Distribution Automatique. Solidement

développées, elles possèdent d'importants moyens financiers, humains, organisationnels et matériels et peuvent ainsi répondre à la quantité et la régularité demandées par la restauration collective tout en surmontant les exigences de coût et de réglementation sanitaire. En effet, différentes contraintes régissent la restauration collective et rendent son accès habituellement difficile. Or, ici, ce n'est pas le cas puisque ces entreprises trouvent l'avantage d'être rattachées à de grands groupes. Cette particularité leur confère, d'une part, un fond de roulement important, permettant d'assumer l'absence de paiement pour la durée des délais, et d'autre part, les moyens organisationnels et humains pour rédiger les dossiers administratifs et fournir l'ensemble des justificatifs nécessaires à l'accès aux subventions tels que le programme « 1 fruit à la récré » ou encore le programme « ONILAIT ». A travers l'argent des subventions, ces entreprises font preuve de recherche de rentabilité maximale. Elles reçoivent en effet des subventions attribuées à l'incorporation de fruits et de produits laitiers dans la collation, mais ne comptabilisent pas l'aide dans son prix final. Aussi, le business plan étant calculé sans la subvention, celle-ci permet uniquement d'augmenter la marge de l'entreprise et non de baisser le coût de la collation afin de faciliter son financement par la commune. En revanche, la commune bénéficie du soutien de la CAF qui verse 1,51 euros par collation. Le reste du prix, soit environ 10 centimes, est à la charge des parents. A ce titre, les communes déplorent quelques retards dans la contribution parentale.

La préparation des collations s'effectue dans des locaux mis à disposition par la mairie dans le cas d'Apatou et dans des locaux loués, dans le cas de Mana. Pour ce deuxième cas, la SODEXO loue les locaux du PAOG de minuit à 9h du matin. Sur cette plage horaires, seules 3 heures sont véritablement utilisées par l'entreprise mais cette « privatisation » lui permet d'empêcher la concurrence d'avoir accès à des locaux aux normes et équipé du matériel adéquat. Elle se charge ensuite des livraisons au sein des établissements scolaires. La distribution, en revanche, est à la charge des enseignants, ce qui peut poser problèmes dans l'organisation même de ce type, ainsi que cela était ressorti à travers plusieurs enquêtes.

*« Les enseignants y passaient du temps, il faut s'organiser, ce n'est pas leur métier »,
Principal d'un établissement de 1^{er} degré, à Saint-Laurent-du-Maroni.*

Les collations proposées par ces entreprises correspondent à :

- 1 pain ou 1 crêpe ou 1 feuilleté,
- 1 élément protidique pouvant être accompagné d'une crudité,
- 1 produit laitier ou 1 fruit.

Le regard porté sur les menus met en lumière le manque de diversification des collations, malgré des cycles de cinq semaines. En effet, nous y découvrons des sandwiches de façon quotidienne, dans lequel seul change un élément de la garniture. De plus, les produits proposés sont peu adaptés aux goûts des enfants (fromage, pâté), entraînant ainsi un taux de gaspillage extrêmement élevé, relevé par de nombreux acteurs enquêtés. Les sandwiches sont parfois composés de crudités, ce qui correspond à moins de deux tonnes par an, et parmi celles-ci, le seul produit local est le concombre. La demande en fruits correspond environ à dix

tonnes annuelles, avec une prédominance des fruits portion⁷ (70%) qui sont principalement la pomme, la banane, la clémentine et le raisin. Dans l'ensemble des fruits, environ deux tonnes sont locales et regroupent la pastèque, l'ananas, le chadek, la clémentine et l'orange.

L'appel d'offres lancé par la mairie de Mana spécifie l'obligation d'introduire « 2 fruits locaux par semaine » au sein des collations. Or, dans les faits, cette exigence n'est pas respectée. Des fruits tropicaux sont bien intégrés dans les menus tels que l'ananas ou la banane mais très peu proviennent de la production guyanaise. Un tel non-respect des exigences est rendu possible du fait de l'absence totale de vérification par la mairie. Pourtant, la démarche de la commune détient un réel intérêt pour l'approvisionnement local, un intérêt qui serait d'autant plus fort si ces démarches étaient assurées à travers des contrôles générés par des vérifications de factures. Une suggestion actuellement impossible du fait du manque de moyens humains des mairies.

Le graphique ci-dessous indique la part de produits locaux par catégorie d'aliments. Nous avons obtenu ces données à la suite d'entretiens effectués avec les gestionnaires des entreprises de SRC qui nous ont alors communiqué la composition des menus, les quantités utilisées par collation ainsi que les fournisseurs de chaque produit et leur provenance. Ces données nous ont ensuite permis d'estimer les quantités totales consommées par ce type ainsi que la part de produits locaux.

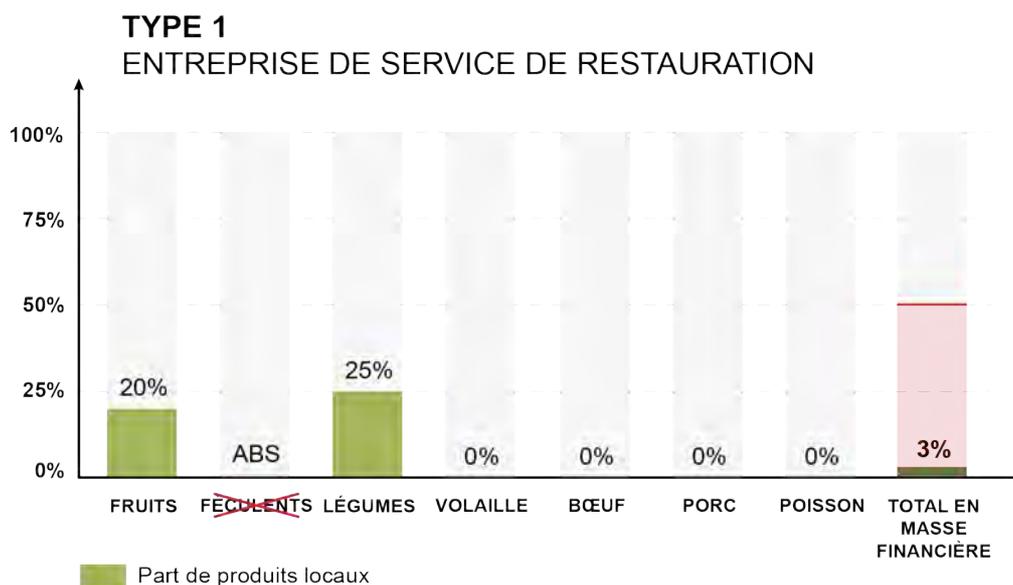


Figure 11 : Part de produits locaux dans le cas du type 1

⁷ Glossaire

Dans le type 1, la part de produits locaux se situe autour de 3 % en masse financière. Ce faible pourcentage s'explique par les logiques de l'entreprise qui avantagent les aliments nécessitant peu de temps de préparation – et donc peu de produits bruts – standardisés, et à des prix bas. En effet, sur les 1,60 euros attribués pour la collation seulement la moitié sert à l'achat de denrées alimentaires, soit environ 0,80 euros par collation, limitant ainsi fortement les choix d'approvisionnement. Ces entreprises appuient leur développement sur des économies d'échelle. Elles s'insèrent donc dans une logique de production de masse avec des besoins en produits standardisés et réguliers. De plus, les difficultés d'approvisionnement vont également avoir un rôle important dans ce pourcentage. Les quantités demandées, telles que 1 000 bananes livrées en une seule fois, toutes les semaines, sont des demandes que la production locale ne peut satisfaire. Une telle demande nécessite une logistique permettant aux producteurs d'anticiper les besoins et de les inclure dans leurs cultures, impliquant donc de la communication et de la planification. Or aucune communication n'est mise en place entre les structures agricoles locales et ces entreprises. Enfin, le frein principal de la viande est son coût, en particulier pour les produits transformés tels que le pâté et la charcuterie.

En revanche et malgré ce faible taux de produits locaux, les entreprises se disent prêtes à s'approvisionner localement si elles trouvent les partenaires proposant une offre qui leur est intéressante, telle que de la découpe de fruits à moindre coût.

Il apparaît, finalement, que la délégation du service de restauration à une entreprise de SRC, dans ce cas, ne contribue pas au développement de l'approvisionnement local.

4.5 Les établissements faisant appel à des restaurants (type 2)

Six établissements scolaires des communes du fleuve ont opté pour une délégation du service de restauration collective : le collège d'Apatou, le collège de Papaïchton, le collège et les écoles de Grand-Santi. Ces établissements font appel à des restaurants privés de la commune, qui préparent alors le repas du midi pour les élèves, ce qui correspond à un total de 72 750 repas annuels. Ce service est proposé en majorité aux enfants scolarisés vivant dans les campous, ce qui représente environ 29% des élèves de ces établissements soit 730 élèves sur 2500.

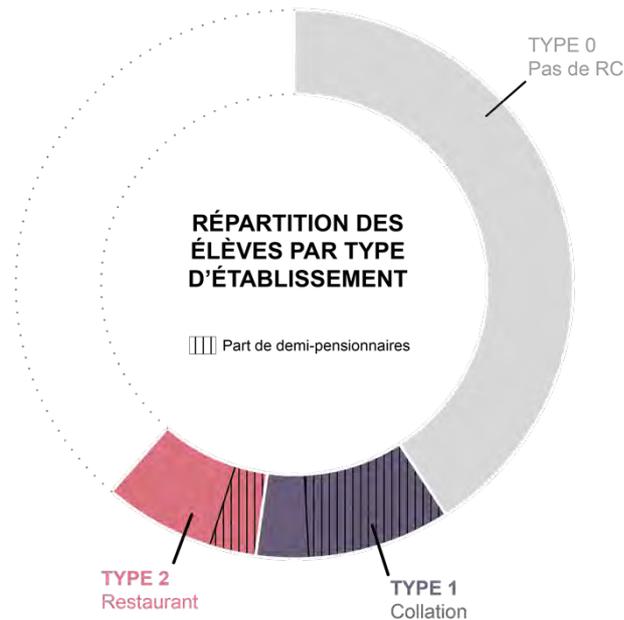


Figure 12

Les restaurants sélectionnés peuvent allier les deux services clients que sont la restauration pour particulier et la cantine scolaire. Dans ce cas, les établissements ne rédigent pas d'appel d'offres. Il s'agit d'un contrat passé entre les restaurants et les établissements, au sein duquel des exigences peuvent également être spécifiées. A titre d'exemple, le collège de Papaïchton a souhaité qu'une portion de légumes soit présente dans chaque repas et, plus récemment, que deux desserts soient servis chaque semaine. Les restaurants sont rémunérés en moyenne à 3,71 euros par repas. Ce coût est pris en charge à 40 % par la CAF, 40 % par les parents et enfin 20 % par les fonds sociaux de l'établissement. Les restaurants sont annuellement visités par la DAAF afin d'y effectuer des contrôles ou des recommandations.

Les menus sont composés d'un plat principal, peu diversifié mais néanmoins adapté aux goûts des enfants. Très peu de gaspillage est relevé au cours des repas. Ces derniers vont notamment être composés de poulet accompagné de bami et de nassi ou des conserves de plats transformés (cassoulet, choucroute...). Ces produits sont achetés en gros auprès d'entreprises d'import/export telle que SOFRIGU : cartons de 10 kg de morceaux de poulet ou de porc découpé, sacs de 25 kg de riz, boîtes de 5 kg de conserves de plats transformés ou de légumes. Une part très faible de poissons apparaît dans les menus. Certaines spécificités culturelles peuvent également ressortir, comme la viande de brousse. Outre celle-ci et les bami, nassi, il apparaît que la restauration collective peut représenter un choc culturel important pour certains enfants qui voient leur régime alimentaire changer brutalement. Ces phénomènes ressortent en particulier chez les enfants Amérindiens. A titre d'exemple, ces populations sont accoutumées à consommer la viande et le poisson marinés, or, la réglementation française interdit à la restauration collective de faire mariner la viande et d'en servir. Cette seule caractéristique contribue à créer un décalage entre les habitudes alimentaires et les repas servis en restauration collective.

Le graphique suivant reprend les mêmes informations que la figure 9 et 11. Pour ce type, les quantités à destination des élèves, utilisées dans chacun des neuf restaurants ont été

estimées grâce à des entretiens auprès des cuisiniers. A partir de ces quantités, un menu type a été élaboré pour, finalement, aboutir à des quantités totales de denrées alimentaires consommées et un pourcentage moyen de produits locaux.

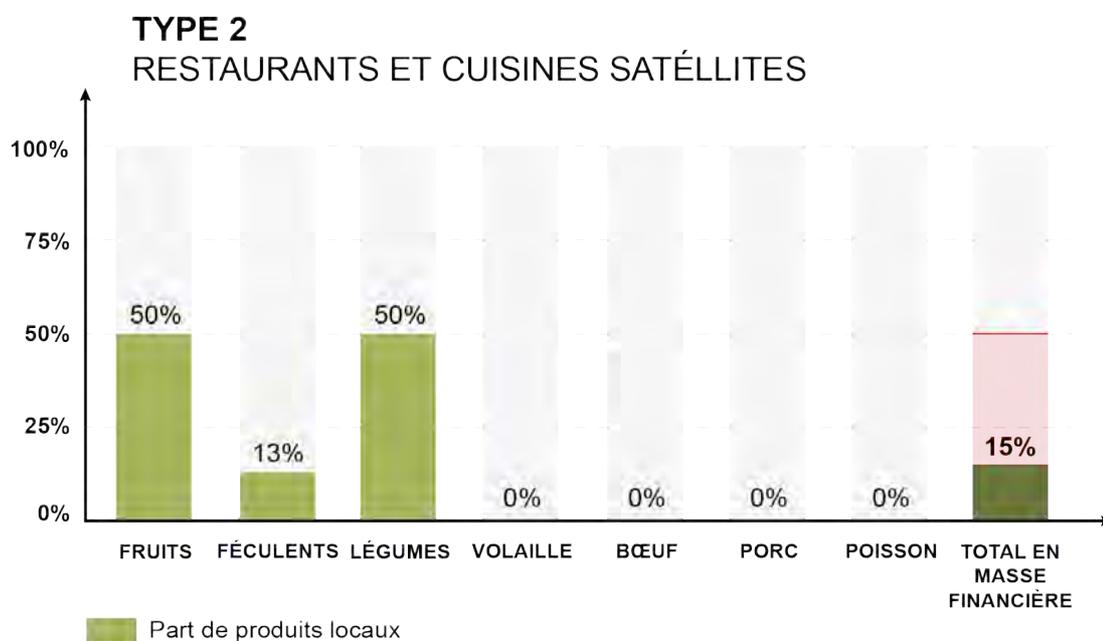


Figure 13 : Part de produits locaux dans le cas du type 2

Ainsi, la part de produits locaux se situe dans une fourchette allant de 5 à 15%. Cet intervalle résulte de la situation géographique de ces restaurants. Situés à proximité du Maroni, les restaurants peuvent se fournir facilement dans le pays voisin, ce qui ne sera alors pas considéré comme des produits locaux. Les produits frais et le couac peuvent être achetés au marché à Saint-Laurent du Maroni, au Suriname, ou en provenance de l'abattis personnel de la famille possédant le restaurant (sachant qu'il peut se situer au Suriname). Les légumes retrouvés le plus fréquemment sont le sorossi, l'aubergine, le concombre, les haricots kilomètre, représentant environ 1,5 tonnes par an pour l'ensemble des restaurants. Le légume est perçu comme un complément du plat principal, il est donc toujours présent en faible quantité dans l'assiette. La crème glacée, lorsqu'il y en a, peut également être achetée au Suriname. Cet exemple illustre les difficultés rencontrées par ces restaurateurs pour déplacer des aliments dits « fragiles », nécessitant un déplacement rapide et conditionné. L'approvisionnement des denrées alimentaires provenant du littoral est en effet complexe, la contrainte du transport par voie fluvial ou aérienne induit des coûts supplémentaires et une logistique particulière à mettre en place. De plus, les restaurants possèdent souvent des capacités de stockage relativement faibles réduisant ainsi la possibilité de conserver de grandes quantités de produits frais. En cela, la proximité avec le Suriname est perçue comme un avantage, facilitant ainsi l'accès à des produits alimentaires, absents des rayons des petites

épiceries des communes du fleuve et difficilement transportables depuis les communes du littoral.

Finalement, il apparaît que la délégation du service auprès d'un restaurateur entraîne des taux d'approvisionnement locaux plus importants que le type précédent, pouvant aller jusqu'à 15 %. L'étape de préparation du repas au sein d'une cuisine permet, certes, un approvisionnement local plus important du fait de la possibilité de préparer des produits bruts, mais l'élévation de ce pourcentage se voit réprimée par une offre de proximité limitée, des menus non appropriés et une logistique d'approvisionnement coûteuse. Selon les dires des cuisiniers, l'élaboration des menus est fortement contrainte par le goût des enfants.

Dans ce type, nous retrouvons également les établissements scolaires disposant d'une cuisine satellite et qui se font donc livrer par un établissement équipée d'une cuisine centrale. Ce fonctionnement concerne deux établissements : le collège de Javouhey et le collège Paul Jean Louis de Saint-Laurent-du-Maroni. La composition des repas, préparés au sein des cuisines satellites est détaillée dans la section suivante.

4.6 Les établissements possédant une cuisine centrale (type 3)

Au sein de ce type, nous retrouvons cinq établissements (des sept réunis dans ce type), qui s'approvisionnent via le marché de l'EdA. Il s'agit d'établissements possédant une cuisine équipée au sein de laquelle les denrées alimentaires sont travaillées et les repas servis dans un réfectoire de l'établissement (ou livré à des cuisines satellites). Au sein des établissements scolaires de ce type, seuls 16% des élèves sont demi-pensionnaires (soit, environ 1 700 élèves sur 10 500). Les détails du nombre de demi-pensionnaires par établissement dans le type 3 est présenté dans le tableau suivant.

Établissements scolaires	Nombre d'élèves scolarisés	Nombre de demi-pensionnaires	Pourcentage de demi-pensionnaires
Collèges de Mana	1 078	758	70 %
Lycée de Mana	833	380	45 %
Collèges de SLM	4 630	100	2 %
Lycées de SLM	3 002	100	3 %
Collège de Maripasoula	652	115	17 %
MFR de Mana	120	120	100 %
MFR d'Apatou	122	122	100 %

Figure 14 : Nombre de demi-pensionnaires par établissement scolaire

Ce fragile pourcentage tient son explication dans les spécificités des communes. Mana possède les taux de demi-pensionnaires les plus élevés. La situation géographique des établissements est un bon indicateur. Le lycée étant éloigné de la zone urbaine, les élèves peuvent difficilement se rendre chez eux à l'heure du repas. En revanche, les établissements à Saint-Laurent-du-Maroni et Maripasoula se situent en zone urbaine. L'offre de restauration

extérieure est importante et les distances habitation/école sont souvent faibles, expliquant ce taux de fréquentation peu élevé. Pour SLM, cet effet est fortement renforcé du fait du nombre élevé d'enfants transportés. Tous les élèves des établissements du 2nd degré de SLM se rendent en bus dans un réfectoire commun. Les faibles capacités des bus influent directement le taux de demi-pensionnaires à la baisse. Le fonctionnement des MFR repose sur de l'internat, la totalité des élèves déjeune et dîne donc en restauration scolaire. Enfin, au sein de ce type nous retrouvons le centre hospitalier de l'Ouest Guyanais qui prépare et sert en moyenne 1 000 repas par jour.

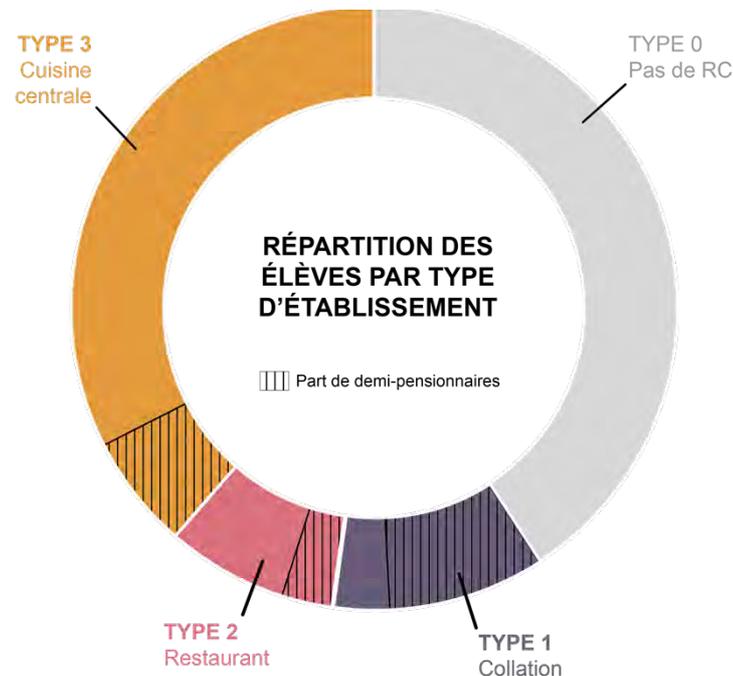


Figure 15

Les repas sont composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. L'établissement de santé, dont le fonctionnement repose sur une alimentation thérapeutique, doit penser ses menus avec différents régimes adaptés aux besoins des patients. Cet aspect ressort dans les bons de commande puisque nous retrouvons au sein du CHOG une consommation de fruits et légumes plus importante que dans les établissements scolaires. Le prix moyen du repas est de 4,68 euros dont en moyenne 50 % sont attribués à l'achat des denrées alimentaires soit 2,6 euros par repas. A l'exception du CHOG, le coût total est pris en charge à 40 % par les parents, puis par le fond social de l'établissement, la CAF et la CTG à hauteur de 20 % respectivement.

Dans la même logique, le schéma suivant représente la part de produits locaux par catégorie de produit. Ici, les données ont été calculées sur la base des bons de commandes des établissements qui nous ont ainsi permis d'estimer les besoins annuels, les circuits d'approvisionnement et la provenance des produits. Une moyenne pondérée des établissements en fonction du nombre de repas a ensuite été effectuée afin de réaliser ce schéma.

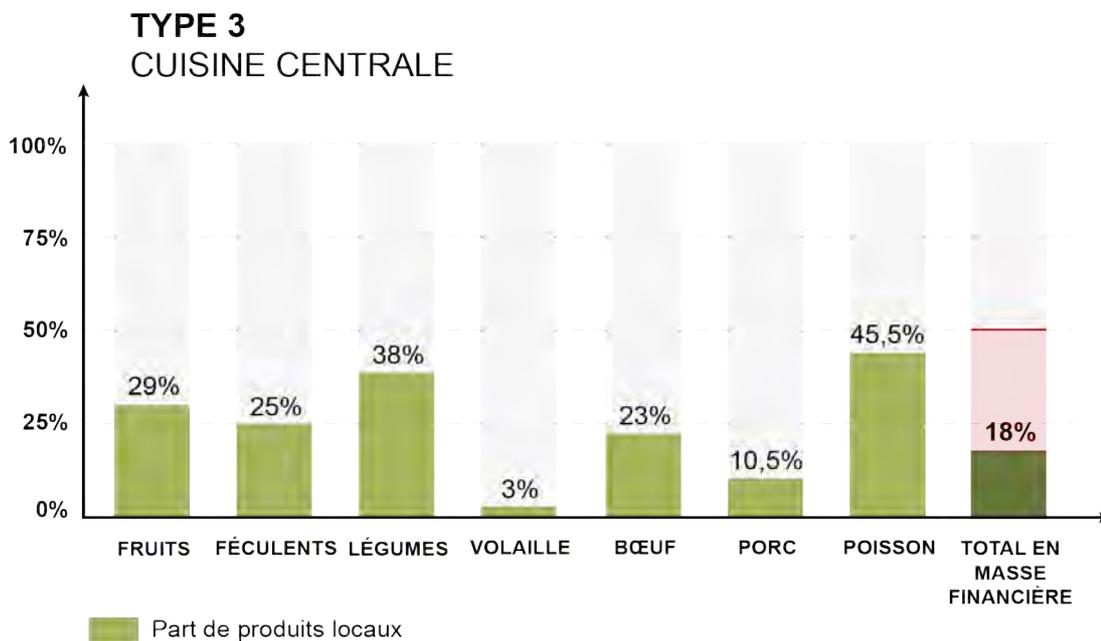


Figure 16: Part de produits locaux dans le cas du type 3

Dans ce type, le taux de produits locaux peut fortement varier, allant ainsi de 4 à 32% selon les établissements. Plusieurs facteurs interviennent dans l'application de ces changements.

Le premier d'entre eux est le cuisinier qui, en fonction de sa formation et de son expérience, propose des menus contenant une part plus ou moins élevée de produits locaux, et s'attache à des pratiques plus ou moins adaptées à l'utilisation de produits bruts. Les pratiques en cuisine portent en effet une importance considérable sur la valorisation, ou non, de l'approvisionnement local. A titre d'exemple, certains établissements commandent et décontaminent tous les produits frais nécessaires à la semaine, en une matinée, généralement fixée en début de semaine. D'autres, en revanche, décontaminent les produits frais uniquement nécessaires au repas du midi et répètent ainsi l'opération chaque jour, engendrant du temps de travail supplémentaire. A cela s'ajoute la gestion des stocks qui diffère d'un cuisinier à un autre avec, par exemple, celle-ci peut reposer sur une logique d'utilisation de produits surgelés et appertisés, ou, au contraire, sur une logistique en flux tendu, laissant plus facilement une marge d'incorporation de produits frais. La première ne laisse que peu de places disponibles dans les chambres et magasins secs pour permettre l'approvisionnement régulier de produits frais, or certains nécessitent du temps afin d'atteindre leur état de consommation. La banane locale, par exemple, est souvent livrée en vert et peut être conservée quelques jours avant d'arriver à maturation. La gestion de cette maturation des produits est souvent perçue comme un frein ou une difficulté par les cuisiniers, nécessitant une certaine maîtrise de celle-ci ou un minimum d'espace de stockage. Dans le cas

du collège de Maripasoula, situé sur le Haut-Maroni, les produits frais, s'ils sont disponibles, ne sont perçus que comme de l'appoint.

De façon générale, les cuisiniers se reposent sur une diversité de désignation (surgelé, frais et appertisé) pour l'élaboration des repas. En effet, la variabilité de l'approvisionnement en produits frais les contraint à préserver des stocks importants de conserves et de produits surgelés pour pouvoir s'adapter en fonction des livraisons. Les acteurs ont relevé la récurrence avec laquelle le fait d'effectuer une commande de fruits et légumes auprès d'un fournisseur local conduisait à la réception de commande différente de celle passée, avec, par exemple, un ou plusieurs produits manquants. Les cuisiniers doivent alors trouver une solution de complément afin d'être en mesure de proposer un repas avec ou sans la quantité de produits frais souhaitée. De fait, les cuisiniers ne peuvent pas mettre en place de logique d'approvisionnement en produits frais sur l'année. C'est le cas notamment du CHOG, qui favorise l'utilisation de produits frais tout en construisant son organisation sur une complémentarité des désignations. Les légumes sont un bon exemple de ce fait. En 2018, sur la totalité des légumes consommés au sein du type 3, en moyenne un tiers correspond à des produits frais, un tiers à des produits appertisés et un tiers à des produits surgelés, soit une équivalence de l'usage des différentes désignations. En revanche, les féculents sont davantage utilisés en surgelé, avec un taux de 80% dans cette désignation. Ce taux s'explique par d'autres facteurs tels que le temps de travail nécessaire à leur utilisation en bruts. Enfin, l'équipement en matériaux de cuisine adaptés, telles qu'une râpeuse ou une petite cellule de surgélation, peut encourager l'utilisation de produits locaux en facilitant leur préparation ou leur conservation.

Un autre facteur d'influence sur la part de produits locaux tient à la coordination entre les tâches en cuisine et la livraison de ces produits. En effet, la communication entre l'établissement et le fournisseur va permettre de définir par exemple, un jour de livraison des produits frais plus ou moins favorables à l'approvisionnement local. La situation la plus bénéfique est lorsque le jour de livraison correspond au jour de décontamination des produits frais prévu dans l'établissement. Or, dans les faits, cette situation se présente rarement.

Par ailleurs, les produits bruts peuvent nécessiter des temps de travail plus longs ou des moyens humains supplémentaires, ces besoins n'étant pas toujours en la possession du cuisinier, il lui est nécessaire d'anticiper un produit découpé, transformé, ou facile d'utilisation. A titre d'exemple, la papaye verte est un produit intéressant pour la restauration collective puisqu'elle pourrait remplacer les grandes quantités de betteraves appertisées actuellement utilisées en RC. Cependant, la papaye nécessite d'être épluchée puis râpée alors que la betterave est directement consommable, découpée en lanières dans les conserves. Cette contrainte explique que 70% des 95 tonnes de fruits commandés par an sont des fruits portion, permettant ainsi au personnel de cuisine de les distribuer directement aux élèves sans consacrer de temps à leur découpage.

Pour la viande, il apparaît que le frein principal est le prix. Actuellement, seuls les produits animaux accessibles financièrement sont présents au sein de la RC, et ceux commandés en petite quantité. Ainsi, le porc en premier lieu, se révèle être le produit animal local le plus accessible, la volaille en provenance de Guyane n'est représentée que par les poulets entiers et le bœuf par ses morceaux de bourguignon.

Enfin, deux produits ont un important taux de pénétration dans la restauration collective. Les œufs frais, notamment, proviennent exclusivement de Guyane, à l'inverse des ovoproduits qui sont en totalité importés du fait de l'absence de machines nécessaires à leur préparation sur le territoire. Le poisson guyanais, quant à lui, possède un taux de pénétration de 45%. Le machoiran, l'acoupa et le croupia sont les espèces les plus fréquemment consommées. Le poisson importé correspond au format appertisé, tels que du thon ou des sardines, ou bien à des produits transformés tel que le poisson pané, en surgelé.

Les freins relevés en lien avec les pratiques en cuisine vont influencer la part de produits locaux jusqu'à une part maximum de 30%. Ceux, en revanche, qui concernent la disponibilité de l'offre locale, limitent grandement l'élévation de ce taux. Il apparaît en effet, malgré toute la volonté du personnel de cuisine et de l'établissement, qu'il est difficile de dépasser la barre des 30% de produits locaux. Son élévation nécessite un travail sur l'ensemble de la filière afin de rendre l'offre locale plus disponible, régulière dans le temps, diversifiée et adaptée aux contraintes de la restauration collective.

4.7 Les externes

Malgré la mise en place de dispositifs variés au sein de la restauration scolaire, seuls 20% des enfants scolarisés de l'Ouest bénéficient d'un accès à un repas ou à une collation, dans le cadre de leur journée scolaire. En cas d'absence de service, plusieurs organisations sont donc possibles. Les gestionnaires des établissements nous ont alors expliqué que certains élèves rentrent déjeuner chez eux, d'autres achètent des produits dans les épiceries de proximité, d'autres encore, achètent auprès des vendeurs ambulants situés aux alentours des établissements, un sandwich, bami, nassi, suivi d'un soda, le tout variant entre 2 et 5 euros. Le contexte Guyanais et les habitudes culturelles sont directement impliqués dans ce constat, l'intégration de la demi-pension au sein des pratiques locales n'étant encore que très mineure. Les comptables, en lien direct avec les parents, ont pointé l'aspect financier comme une difficulté pour ces derniers, notamment à travers le fonctionnement de paiement par trimestre dont la somme importante détonne, aux yeux des parents, avec de petites sommes quotidiennes. De plus, le faible revenu ne permet pas toujours de régler cette somme en une seule fois, ainsi qu'il est demandé.

5. Diagnostic de l'offre agricole

A la suite du diagnostic de la restauration collective, nous avons réalisé celui de l'offre agricole. Pour cela, nous avons, dans une première partie, explicité les circuits actuels d'approvisionnement de la restauration collective. La seconde partie s'attache à décrire l'offre agricole disponible sur le territoire afin de comprendre quelle adéquation il peut y avoir entre l'offre locale et la demande de la RC, mais surtout sous quelles conditions celle-ci peut s'effectuer. Enfin, une troisième partie présente l'évolution de la demande de la restauration collective à travers trois scénarios prospectifs permettant d'obtenir une vision des besoins en produits locaux à l'horizon 2030.

5.1 Les circuits d'approvisionnement de la restauration collective

L'offre locale étant définie, il est désormais essentiel de connaître les circuits actuels d'approvisionnement de la restauration collective afin d'en identifier les atouts et les contraintes. Ce travail permettra de mettre en évidence les conditions nécessaires à l'approvisionnement de la restauration collective, en termes de système de production et d'organisation.

A ce titre, Pro à Pro et Sofrigu ont été identifiés comme les fournisseurs principaux de la restauration collective. Sociétés de distribution d'alimentation générale en gros, elles ont un rôle de grossiste alimentaire. Elles proposent leurs services aux professionnels et aux particuliers. Les produits les plus achetés dans la restauration collective auprès de ces fournisseurs concernent les produits animaux surgelés, les produits transformés surgelés et les produits secs. L'ensemble des établissements publics de l'Ouest font au moins appel à l'une de ces deux entreprises et c'est également le cas des fournisseurs de la restauration collective (restaurants et entreprises de SRC). Au sein du marché pour l'Ouest (2017-2020) de l'EdA, ces entreprises ont obtenu à elles seules 18 lots sur 33. Cette situation est rendue possible par la taille de ces structures. En effet, elles possèdent des moyens humains (commerciaux, livreurs, etc.) et logistiques (entrepôts, espace de stockage, containers) conséquents. Ces moyens leur permettent ainsi de proposer une large gamme de produits, rendant possible la réponse à un nombre de lots plus importants.

Pour comprendre ce mécanisme, il convient de s'intéresser de plus près à la liste des fournisseurs de l'EdA, qui se révèle significative du type d'entreprises agricoles et agro-alimentaires capables de répondre à un tel marché. Avant toute chose, son objectif est de sécuriser juridiquement les achats et de diminuer les coûts des matières premières par la massification des achats. Cette démarche se traduit par une organisation de produits réunis par lots, l'élaboration des marchés sur trois ans (absence de vision à long terme pour les fournisseurs), la condition d'un délai de cinq semaines pour répondre aux appels d'offres. Un tel type de fonctionnement va au désavantage des structures avec moins de moyens (humains, matériels, logistiques) et proposant une faible diversité de produits. Ainsi, plus de la moitié des lots a été attribuée à Pro à Pro et Sofrigu. Certaines entreprises Guyanaises réussissent néanmoins à obtenir des lots, mais avec un maxima de deux, elles sont :

- VIVENDA, coopérative de produits animaux locaux avec le lot « viande fraîche »,
- COGUMER, entreprise d'agro-transformation des produits de la pêche Guyanaise avec le lot « poissons surgelés »,
- COP'FLEG, coopérative agricole de fruits et légumes Guyanais,
- Midi Caraïbes, grossiste de fruits et légumes locaux et importés.

Il est possible de retrouver de petites entreprises agro-alimentaires dans la liste des fournisseurs de la restauration collective mais ce uniquement pour des produits spécifiques tels que le couac ou des confitures. Dans ce cas, les achats se font hors marché, du fait, entre autres, de l'impossibilité pour ces entreprises locales de rédiger la réponse aux appels d'offres et d'appliquer la traçabilité des commandes et des factures, ainsi que l'entendent les conditions du marché.

Du point de vue des fournisseurs, il apparaît que la restauration collective est un débouché stratégique en termes de volume, permettant d'écouler en peu de temps une part importante de denrées et diminuant ainsi le temps de travail lié à la commercialisation. Ce constat a permis de mettre en évidence deux stratégies en fonction des fournisseurs. Premièrement, la restauration collective est vue comme un marché porteur pouvant jouer un rôle dans le développement de l'entreprise. Elle constitue un débouché officiel qui, certes, induit la mise en place d'une traçabilité et d'une réglementation sanitaire mais permet également d'accéder à des subventions, comme les aides POSEI détaillées dans la partie 1.3. *Une économie dépendante de la métropole*. De plus, le marché de l'EdA permet d'avoir un contrat unique et allège ainsi les démarches administratives. Deuxièmement, certains fournisseurs restent prudents face à ce marché et optent pour des stratégies de diversification des circuits de commercialisation, au vu des longs délais de paiement et des prix pratiqués. Enfin, l'ensemble des fournisseurs s'accorde sur des contraintes liées à ce marché. Les commandes sont souvent irrégulières et il y a peu d'anticipation des commandes de la part de la restauration collective. Cette dernière a une faible connaissance de l'offre agricole et les commandes sont parfois déconnectées des réalités des fournisseurs.

Actuellement, il apparaît que les modes d'approvisionnement de la restauration favorisent une organisation centralisée dans laquelle les démarches administratives sont mutualisées afin d'offrir des aliments réguliers dans le temps, à prix réduit et de qualité standardisée.

5.2 L'offre agricole disponible sur le territoire

Une fois les circuits actuels d'approvisionnement de la restauration collective définis, nous nous sommes attachés à définir l'offre agricole présente sur le territoire. En effet, il est primordial de la connaître, d'identifier les produits agricoles et agroalimentaires disponibles localement, ainsi que leurs filières afin d'estimer leur adéquation avec la demande de la RC. A ce titre, le travail réalisé l'année dernière par cinq stagiaires ingénieurs agronomes de Montpellier SupAgro au sein de la CCOG représente un excellent point de départ. En effet, leur stage a consisté à réaliser quatre diagnostics agraires sur le territoire et une analyse filière. Les enquêtes réalisées avec les structures agricoles de l'Ouest pendant cette mission, nous ont permis de préciser les résultats relevés. L'ensemble de ces résultats est présenté dans la partie suivante.

En premier lieu, sont relevées l'importance de l'histoire et de la diversité culturelle des populations dans les systèmes de production agricoles de l'Ouest Guyanais. Comme énoncé dans la partie 1.1 *Une histoire marquée par des déplacements de populations*, les différentes communautés guyanaises se sont réparties le territoire laissant ainsi place à des systèmes de production relativement identique au sein d'une même zone. C'est pourquoi, la description de l'agriculture ouest guyanaise peut se faire via une distinction par commune.

Concernant les communes isolées du fleuve (Grand-Santi, Papaïchton et Maripasoula) et Apatou (récemment relié par la route à Saint-Laurent-du-Maroni), l'agriculture sur abattis-brûlis itinérants est la plus représentée. Provenant des systèmes traditionnels amérindiens et bushinengués, la production est dédiée à l'autoconsommation. Seuls les surplus de légumes et le couac sont vendus et ce exclusivement via des systèmes de commercialisation informels.

Les systèmes d'abattis ne permettent pas de produire des surplus très importants et l'offre agricole ne suffit généralement pas à satisfaire la demande croissante de la population non cultivatrice présente dans ces communes et par conséquent de la restauration collective. De plus, l'approvisionnement en produits frais est rendu difficile par l'isolement géographique de ces communes. En effet, Grand-Santi, Papaïchton et Maripasoula ne sont accessibles que par avion ou par pirogue. Le ravitaillement en denrées alimentaires provient en grande partie du littoral guyanais et des grandes exploitations intensives surinamaises, mais à des coûts plus élevés. En revanche, certains agriculteurs, face à l'évolution socio-économique récente de leur territoire, se lancent dans une dynamique de développement de l'activité agricole dans l'objectif de créer une activité économique tournée vers le maraîchage et l'arboriculture ou encore de l'élevage de volailles pour la production d'œufs. Il existe donc bien des dynamiques de professionnalisation de l'agriculture encourageant l'augmentation de l'offre agricole locale mais ces dernières se heurtent à différents freins. Parmi eux sont relevées l'absence de structuration des filières qui ne permet pas à ceux qui le souhaitent de se tourner vers des circuits officiels ou encore la concurrence Surinamaïse qui induit des prix à la baisse des marchés locaux. Le Haut-Maroni possède donc une offre agricole commercialisée limitée, tant en quantité qu'en diversité, qui ne passe actuellement par aucune structure de regroupement de l'offre et qui est proposée à des prix élevés. Des freins rendant actuellement impossible l'approvisionnement de la restauration collective. De plus, il est intéressant de préciser qu'aucune étape de transformation, autre que domestique, n'est réalisée à l'exception du couac. Ce produit se distingue des autres puisqu'il est commercialisé en grande quantité et même parfois exporté sur le littoral. Il représente ainsi le seul produit transformé accessible, pour le moment, à la restauration collective.

Concernant Saint-Laurent-du-Maroni et sa périphérie, la concentration urbaine a entraîné une évolution des systèmes de production. L'agriculture péri-urbaine s'est sédentarisée pour se lancer dans l'élevage de bovin extensif ou dans le maraîchage et l'arboriculture diversifiés sur de petites surfaces. Quant à l'agriculture urbaine, elle s'oriente vers des activités maraîchère et d'élevage de porc majoritairement informelles. Ces systèmes bénéficient d'une commercialisation facilitée par leur proximité avec le bassin de consommation de Saint-Laurent-du-Maroni et l'accès à la route de Cayenne qui favorise une demande de gros volumes par des semi-grossistes. Le reste de la production est vendue sur les marchés. Il apparaît donc des freins différents à l'approvisionnement de la RC que ceux évoqués pour les communes du fleuve. En effet, il existe une offre agricole commercialisée plus importante mais cette dernière possède des circuits de commercialisation déjà bien définis qui offre des opportunités plus intéressantes, au vu des systèmes de production, que la restauration collective. En effet, le marché et les grossistes ne demandent pas de suivi des ventes, les quantités vendues peuvent varier dans l'année et les agriculteurs sont payés directement.

Enfin, sur le littoral, nous retrouvons quatre villages regroupés en deux communes : Mana - Javouhey et Awala-Yalimapo.

Javouhey est majoritairement animée par la population Hmong et possède un secteur agricole très dynamique. Les systèmes de production les plus intensifs se concentrent autour du maraîchage et de l'arboriculture. La seule coopérative agricole de l'Ouest est située dans ce village et regroupe trente-cinq adhérents. Elle offre ainsi l'ouverture à des canaux de commercialisation habituellement difficiles à accéder par un seul producteur et permet donc

la commercialisation de volumes plus importants. En revanche, cette coopérative, la Cop'Fleg réunit seulement 40% de la production de ses coopérateurs du fait de la forte préférence des agriculteurs pour la vente sur le marché, perçu comme avantageux en termes de prix et ce, malgré un temps de travail étendu. En cela, il reste difficile d'approvisionner les différents débouchés commerciaux à la hauteur de leur demande. Ces derniers sont, pour la Cop'Fleg, les grossistes tel que Midi Caraïbes, les agro-transformateurs, les GMS et la restauration collective. Ce constat met en évidence un des freins évoqués par les cuisiniers du type 3 qui est les quantités insuffisantes en produits locaux. Enfin, en dépit de son caractère formel, cette agriculture est touchée par des problématiques similaires à celles préalablement citées. Les agriculteurs de Javouhey subissent en effet une forte instabilité des prix, qui relève de la fréquence et de la variation intra-annuelle de l'offre locale. Lors des périodes de forte production, les prix baissent en dessous du seuil de rentabilité des producteurs et il est fréquent que la décision soit prise de laisser les légumes et les fruits pourrir sur la parcelle. Dans ce cas, la restauration collective offre une opportunité intéressante puisqu'elle garantit des prix fixes sur l'année.

La commune de Mana réserve une place importante à l'abattis traditionnel amérindien et bushinengué. Outre ces abattis, quelques exploitations du plan vert ont survécu et ont conduit à l'émergence de grands ranchs d'élevage bovin extensif avec, parfois, une activité complémentaire avicole et porcine hors-sol. Mana possède ainsi le plus grand élevage français tant en surfaces qu'en nombre de bêtes. Dans ce cas, les exploitations sont formalisées et les canaux de distribution sont intégrés dans des filières bien structurées. Ainsi, les circuits les plus intéressants vont être la restauration privée et les GMS pour le prix proposé. Sachant, que les produits animaux locaux sont généralement vendus à un prix plus élevé que les produits importés. C'est notamment le cas pour les produits transformés à base de viande telles que les saucisses et boulettes, pour lesquelles le prix du local dépasse souvent de 100% le prix de l'import. Ces éléments nous permettent de comprendre la faible intégration de la viande locale dans les menus de la restauration collective. Enfin, pour les produits végétaux, le frein principal à l'approvisionnement de la RC va être la quantité insuffisante de l'offre. A nouveau, l'irrégularité dans le temps ajoute une contrainte supplémentaire. De même, l'offre locale disponible est très majoritairement proposée en frais, sous forme brute. Or, ainsi que l'a indiqué le diagnostic de la demande, la préparation des produits se révèle temporellement et humainement coûteuse.

5.3 Quelle adéquation entre l'offre et la demande ?

En amont du travail de terrain, nous avons établi une liste de produits locaux intéressants pour la RC que nous avons ensuite proposé lors du premier comité technique. Cette concertation avec les acteurs locaux nous a mené à une sélection de produits disponibles en quantité, à des prix « abordables » et pertinents pour la restauration scolaire. La notion de pertinence concerne notamment les contre-indications à prendre en compte pour les enfants en bas âge, comme pour le ramboutan qui peut se révéler dangereux du fait de son large noyau.

Lorsque la liste fut établie, celle-ci a été proposée à la restauration collective afin de comprendre les atouts et les freins actuels de ces produits. Ainsi, la sélection de produits se

concentrait sur les suivants :

- Les fruits : banane bacove, ananas, papaye, mangue, orange, pastèque et chadek,
- Les légumes : concombre, haricot kilomètre, aubergine, salade verte, giraumon, chou pommé et frisé, banane plantain, papaye verte,
- Les féculents : igname, dachine, cramanioc, patate douce,
- Les produits transformés : couac, wassaï,
- Les produits animaux : œufs, bœuf, porc.

Une fois la phase d'entretien auprès des fournisseurs actuels de la RC et des établissements publics effectuée, une nouvelle liste de produits locaux intéressants pour la RC a été établie.

Les paragraphes suivants s'attachent à apporter une plus forte distinction des caractéristiques des produits utilisés en restauration collective et de les comparer à l'offre agricole afin de saisir les éléments sur lesquels orienter d'éventuelles mises en action.

Ainsi, les éléments relevés au sujet de l'offre agricole de fruits et légumes concernent principalement les faibles quantités disponibles sur le territoire vis-à-vis des besoins de la restauration collective, et leur irrégularité dans le temps. Ce constat est notamment ressorti au travers des témoignages de Midi Caraïbes et de la Cop'Fleg qui rencontrent de véritables difficultés à s'approvisionner, mais aussi par les cuisiniers des RC eux-mêmes. Il a également été noté que l'offre en fruits et légumes locaux se restreint à des produits bruts frais, or l'état et la désignation importe énormément dans les pratiques des cuisiniers. Pour les fruits, cette désignation n'impose pas de problèmes trop conséquents puisque la restauration collective commande principalement des fruits frais. En revanche, au vu des résultats du diagnostic, l'état des fruits est particulièrement important, du fait, ainsi que nous l'avons vu, d'une utilisation conséquente de fruits portion. Or, l'offre locale ne propose qu'une faible quantité de fruits portion (banane, mandarine), étant également accessibles aux enfants et à des prix intéressants. Pour les légumes, la désignation est capitale et se doit d'être diversifiée afin de correspondre à la demande de la restauration collective : frais, surgelé, appertisé sont complémentaires dans l'organisation des cuisiniers. Cette observation est reliée à la question du stockage qui, aux yeux de ces derniers, implique une logistique importante. De nombreux fruits et légumes ne peuvent pas en effet, sous désignation de frais, être stockés sur de longues périodes, et ce à l'inverse des produits surgelés et appertisés. L'absence d'offre locale en dans ces désignations contraint donc les cuisiniers dans leurs choix, tout comme c'est le cas pour l'état des produits qui, pour certains d'entre eux, notamment les plus complexes à travailler, est préférée sous forme découpée ou transformée. Enfin, certains produits sont soumis à une saisonnalité qui entre parfois en décalage avec les périodes de demande de la RC. Le pitaya, à titre d'exemple, se récolte de juin à octobre, soit, durant les mois de vacances au cours desquels la restauration scolaire est inactive.

L'ensemble de ces constats nous conduisent à la conclusion d'une forte domination de l'import au sein des commandes effectuées par la restauration collective, du fait d'une pluralité de freins tant du côté de la demande que de l'offre. Ainsi, la volonté d'augmenter la part de produits locaux nécessite un travail sur l'ensemble de la filière afin de rendre l'offre locale plus disponible, régulière dans le temps, diversifiée et adaptée aux contraintes de la

restauration collective, mais également pour que cette dernière puisse approfondir sa compréhension du secteur agricole et adapter son organisation aux contraintes de l'offre.

Les féculents sont largement présents sur le territoire, leur production couvre en effet environ 20 % de la SAU agricole de la Guyane (DAAF de Guyane, Statistiques Agricoles Annuelles, Édition 2016). Néanmoins, cette offre de tubercules use principalement de circuits de distribution informels afin d'être consommés : autoconsommation et vente « au porte à porte », pratiques d'autant plus accentuées dans les communes du fleuve. De même, les féculents locaux tels que le cramanioc, la patate douce, l'igname et la dachine sont proposés à des prix bien plus élevés que celui de la pomme de terre, toujours importée, et très utilisée en RC. Une différence d'autant plus frappante au regard des différents états et désignations disponibles de la pomme de terre : lavée, découpée, précuite et surgelée, à l'inverse des tubercules locales, disponibles dans leur état brut, or, le diagnostic qui précède a permis de souligner l'importance des différentes désignations.

Féculents	Prix à l'import	Prix en local
Igname		2,79
Dachine		2,6
Patate douce		2,3
Cramanioc		0,8 à 2
Pomme de terre lavée	1,37	

Figure 17 : Prix des féculents tropicaux à l'import et en Guyane dans le marché de la restauration collective (en euros)

Les féculents locaux ne sont finalement que très peu représentés dans la restauration collective. Le regroupement de l'offre, la baisse des coûts de production ou encore l'étape de pré-transformation sont autant d'éléments-clés à considérer. Les cuisiniers ont également précisé ne pas toujours connaître de plats confectionnés à partir de produits locaux, ce qui influe sur les réflexions des produits à commander.

Au cours du diagnostic de la demande, nous avons pu constater le taux optimal de pénétration des œufs frais dans l'approvisionnement restauration collective. Face à ce succès, seuls deux établissements de l'Ouest sont réticents à utiliser ces œufs en frais, en raison de potentiels problèmes sanitaires. Leurs gestionnaires souhaiteraient voir sur le territoire une offre d'ovoproduits afin de limiter ces risques, telle que la salmonelle, tout en ayant la possibilité de gagner du temps en cuisine et de les conserver sur une plus longue période. Actuellement, et malgré l'idée émergente d'achat de machines permettant la transformation des œufs par la coopérative avicole Guyanaise, cette offre n'existe toujours pas.

Les poissons locaux démontrent également une forte pénétration au sein de la restauration collective. L'offre locale est en effet intéressante pour les cuisiniers, tant en termes de prix, de quantité, d'état que de désignation, puisque celle-ci propose du poisson transformé et surgelé à l'échelle semi-industrielle. En revanche, certains cuisiniers ont exprimé le souhait d'une offre de poisson frais, qui n'existe pas au sein de circuits officiels de commercialisation. A ce titre, il est arrivé qu'un approvisionnement en poisson frais effectué

auprès de poissonniers informels soit arrêté en raison de problème de traçabilité.

A l'inverse, la viande locale ne pénètre que très peu le marché de la RC malgré des filières bien structurées. Les entretiens ont permis de pointer son coût élevé comme étant le frein le plus conséquent. A l'exception des côtes et du sauté de porc, des poulets entiers et du bourguignon (morceaux découpés sous-vide) de bœuf, les produits proposés sur le territoire tels que les morceaux découpés de poulet, les pièces de bœuf, les produits transformés à base de bœuf comme les boulettes ou encore les merguez, représentent un coût trop important pour les établissements.

Catégorie	Produits	Prix à l'import	Prix en local
Bœuf	Bourguignon	6,61	10,26
	Bavette	11,1	16,94
Porc	Sauté	4,49	7,39
	Côte	4,52	9,31
	Saucisse	5,88	8,93
Volaille	Aile	3,2	6,6
	Cuisse	3,44	7,8
	Pilon	3,44	7,9
	Poulet entier	3,2	6,6

Figure 18 : Prix des produits animaux à l'import et en Guyane dans le marché de la restauration collective (en euros)

Ces constatations s'expliquent par différents facteurs. D'une part, l'Ouest ne possède pas d'atelier de découpe, et ce malgré une production en viande bovine importante. Un problème qui a été identifié par le PAOG et devrait mener à l'ouverture d'un atelier dans les prochaines années. D'autre part, les différentiels de prix entre la viande locale et la viande importée sont très importants, dépassant régulièrement les 100 %, en particulier pour le bœuf et le porc. Les produits avec les prix les plus intéressants sont ceux retrouvés dans les bons de commande de la restauration collective mais en faible quantité.

Il est important de préciser la désignation de la viande achetée à l'import puisque celle-ci se compose uniquement de surgelé. A nouveau, cette désignation facilite la gestion des stocks des cuisiniers, or cette désignation n'existe pas en local. Au même titre, aucune viande transformée n'est proposée : steak haché ou boulettes pour le bœuf et charcuterie pour le porc, alors même que ces produits sont fortement demandés dans les collations.

Enfin, et de manière plus générale, aucune offre de produits transformés n'existe sur le territoire de Guyane. L'entreprise guyanaise de jus, par exemple, ne s'approvisionne pas en fruits locaux du fait de quantité et de régularité insuffisantes. Le même constat est souligné au sujet des yaourts aux fruits. Les produits traditionnels transformés sur le territoire tels que le jus de wassaï ne sont pas utilisés en RC, les cuisiniers expriment en effet une incertitude sur son usage. Pourtant, ce produit représente un enjeu intéressant, notamment sur la question des apports nutritionnels, de plus en plus reconnus sur le territoire et au-delà des frontières de l'Atlantique. Ces qualités nutritionnelles pourraient donc être un argument d'insertion de

ce produit traditionnel dans les menus de la restauration collective. Le couac fait également partie des produits transformés disponibles sur le territoire. Il est, à ce titre, utilisé par plusieurs établissements de la RC, notamment le CHOG et les MFR. A l'heure actuelle, son augmentation dépend principalement de la structuration de la filière couac dans l'Ouest, qui permettrait de favoriser un taux de pénétration plus important.

5.4 Evolution de la demande

Afin de saisir l'enjeu de la restauration collective et de son approvisionnement, nous avons réalisé un travail de compréhension et de calcul des effets entraînés par son développement sur le territoire. Ce travail a mené à l'élaboration de trois scénarios de projection dont l'objectif premier de faire ressortir l'intérêt économique de cette filière dans le développement économique du territoire de la CCOG. Dans chacun de ces scénarios, sont précisés le nombre d'élèves, le taux de demi-pensionnaires, le nombre de repas servis et la somme allouée aux produits locaux. Les scénarios sont présentés dans le tableau suivant.

Situation actuelle	Pas de changement
Scénario 1	Augmentation de la population
Scénario 2	Augmentation de la population Augmentation du taux de demi-pensionnaires à 27 %
Scénario 3	Augmentation de la population Augmentation du taux de demi-pensionnaires à 27 % Augmentation de la part de produits locaux

Figure 19 : Variables d'évolution des scénarios proposés

Ainsi, nous observons dans le scénario 1, une augmentation de la population passant de 93 000 à 275 400 en 2030 à l'échelle de l'Ouest Guyanais (Guirado, 2014) ; entraînant une augmentation du nombre d'enfants scolarisés de 27 200 à 77 000 enfants. Cette élévation fait progresser le nombre de demi-pensionnaires de 4 750 à 14 000, signifiant ainsi que 65 000 enfants seront externes à l'horizon 2030, tandis que le CHOG comptera environ 3000 repas/jour. A partir de ce nouveau nombre de demi-pensionnaires et en considérant la même somme allouée à l'achat des denrées alimentaires qu'actuellement, on atteint la somme de 6 330 780 € nécessaires pour assurer les besoins de la restauration collective de l'Ouest, en 2030. Or, le diagnostic de la restauration collective a mis en évidence 85 % de la somme attribuée à l'achat des denrées alimentaires en RC est à destination des entreprises d'import/export. Ce constat signifie que 5 380 180 €, sur les 6 millions, servent à l'achat de produits agricoles non produits sur le territoire guyanais. Le schéma suivant indique que seulement 950 600 € restent sur le territoire pour le développement agricole local. En effet, à travers les achats publics, ce sont les entreprises et les agriculteurs locaux qui peuvent se développer, créer de l'emploi et ainsi apporter de la fiscalité sur le territoire (dans la limite du contexte guyanais où des pratiques de défiscalisation peuvent être assez courantes). Néanmoins, dans ce cas, une très faible part des achats publics sert ce dessein.

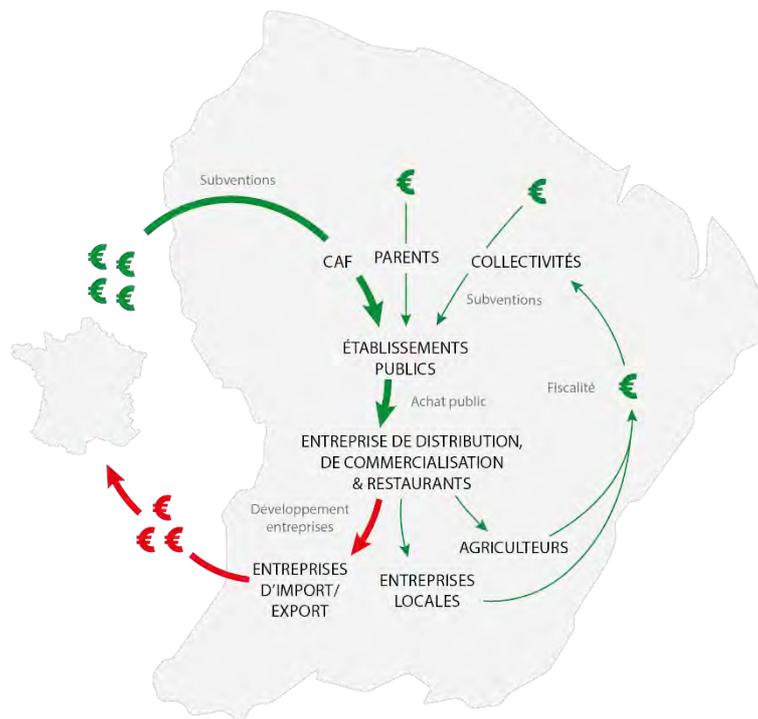


Figure 20 : Schéma des flux financiers pour l'approvisionnement de la restauration collective

Au travers du scénario 2, les mêmes conséquences se dessinent. Il apparaît qu'une augmentation du taux de demi-pensionnaires à 27 % sans modification des circuits d'approvisionnement de la RC entraînerait les mêmes conséquences que le scénario 1, pour les flux financiers. Les achats publics monteraient à 9 407 150 € mais seulement 1 411 000 € resteraient sur le territoire guyanais. En revanche, le nombre de DP passeraient à 29 000 élèves, limitant ainsi les risques de malnutrition lié à la restauration rapide. Ce scénario demande, par contre, une élévation de la production locale. La part de local reste certes identique mais l'augmentation du nombre de DP entraîne des quantités plus importantes. Le tableau suivant indique l'augmentation de la part de produits locaux, en frais, par catégorie de produits.

	Fruits	Légumes	Féculents	Porc	Bœuf	Volaille	Couac
Situation actuelle	32 T	31 T	8 T	3 T	7 T	0,3 T	5,5 T
Scénario 2	171 T	158 T	35 T	14 T	31 T	2 T	26 T

Figure 21 : Quantité annuelle nécessaire à l'approvisionnement de la restauration collective de l'Ouest (en tonnes)

A présent, il est intéressant de se pencher sur le cas du scénario 3. La démographie et le taux de demi-pensionnaires restent équivalents à ceux du scénario 2. En revanche, il y a une modification des circuits d'approvisionnement pour arriver à une part de local à 50 % en masse financière. Ainsi, sur les 9 407 150 € dépensés pour la RC dans l'Ouest, 4 703 580 € vont être dépensés localement. La question à se poser alors est : « quels sont les produits à acheter localement ? », en sachant que la masse financière attribuée à l'achat des denrées alimentaires doit rester identique ainsi que la quantité achetée. Pour répondre à cette

interrogation, nous avons alors analysé les bons de commande et repéré les produits les plus intéressants pour l'approvisionnement local. Cette analyse a permis de mettre en évidence une liste de produits prioritaires permettant d'atteindre les 50% de produits locaux, en masse financière. Cette liste se base sur les produits suivants :

- Les fruits importés frais :
 - Fruits portion non exotiques (pomme, poire, pêche) à remplacer par un fruit local : 80 % par un fruit portion (banane, orange, clémentine) et à 20 % par des fruits non portion (ananas, chadek et pastèque)
 - Fruits portion exotiques à acheter localement : banane, clémentine, orange.
 - Fruit non portion exotique à acheter localement : mangue.
- Les légumes importés :
 - Frais à acheter localement : avocat, chou, concombre, épinard, aubergine,
 - Surgelés et découpés à acheter et transformer localement : haricots km, courgette ou aubergine.
- Les féculents importés frais :
 - À remplacer (pomme de terre) par un féculent local : igname, dachine, cramanioc, patate douce,
 - À acheter localement : patate douce.
- Les féculents importés surgelés et découpés :
 - À remplacer (pomme de terre) par un féculent local : igname, dachine, cramanioc, patate douce,
 - À acheter localement : cramanioc, igname, dachine.
- La viande importée
 - Surgelé avec étape de découpe (sans transformation) : côtes, sauté, bourguignon.

Cette liste ne contient pas les fruits et légumes appertisés, les légumes considérés comme non remplaçables tels que la carotte, l'oignon ou encore l'ail, les produits secs comme les pâtes ou le riz, les produits transformés comme la choucroute ou le cassoulet, certaines viandes comme la dinde, les desserts, le fromage, les jus ou encore les poissons non disponibles sur le territoire comme la sardine et le thon. Il est à noter qu'une analyse des prix doit être couplée à cette liste. En effet, la part de produits locaux doit augmenter sans faire augmenter la somme allouée aux denrées alimentaires. Or, en particulier pour la viande, il apparaît que l'offre locale est plus chère que l'offre importée. Il ne suffit pas de substituer l'offre importée par du local mais de prendre en compte leurs coûts.

Cette sélection permet à nouveau, de mettre en évidence qu'une augmentation seule de la production agricole ne suffira pas à atteindre l'objectif de la loi EGALIM. Un travail sur la désignation des produits doit également être réalisé afin de permettre à une part importante de produits importés de devenir locaux. En effet, la liste ci-dessus nous indique qu'il y a un travail à réaliser sur le territoire pour proposer des produits surgelés et découpés.

Le tableau suivant nous indique l'augmentation de la part de local par catégorie de produits pour le scénario 3. Les quantités données pour le scénario 3 comptabilisent donc la part de local augmentée ainsi que la part de produits actuellement achetés à l'import mais pouvant être disponibles sur le territoire ou pouvant être remplacés par un produit disponible sur le territoire.

	Fruits	Légumes	Féculents	Porc	Bœuf	Volaille	Couac
Situation actuelle	32 T en frais	31 T en frais	8 T en frais	3 T en frais	7 T en frais	0,3 T en frais	5,5 T en sec
Scénario 3	527 T en frais	200 T en frais 175 T en surgelé	51 T en frais 68 T en surgelé	14 T en frais 75 T en surgelé	31 T en frais 25 T en surgelé	2 T en frais 155 T en surgelé	26 T en sec

Figure 22 : Quantité annuelle nécessaire à l'approvisionnement de la restauration collective de l'Ouest (en tonnes)

Ces chiffres mettent en avant l'augmentation nécessaire de la production agricole locale pour parvenir à couvrir les besoins de la restauration collective en 2030. Elle souligne, dans un même temps, le besoin d'une activité de transformation végétale sur le territoire. Comme évoqué précédemment, les produits bruts demandent des temps de travail plus importants aux cuisiniers, une telle élévation des produits locaux dans les cantines n'est donc possible que si l'offre augmente sa diversification en termes de désignation et d'état. En effet, les cuisiniers n'auraient pas les capacités humaines de traiter une telle quantité de produits bruts. Enfin, il ressort, au travers de cette demande future, que le débouché de la restauration collective peut représenter un réel levier de développement agricole. En effet, en se basant sur une culture phare et un rendement moyen dans l'OG (Gallego, 2016), une estimation des surfaces nécessaires à cette production peut être évaluée. Le tableau suivant présente ces données :

	Fruits	Légumes	Féculents	Couac
Scénario 3	527 T	375 T	120 T	26 T
Produit et rendement considéré (T/ha)	Ramboutan 0,94	Aubergine 9	Manioc 10	2,5
Surface nécessaire (ha)	560	41	12	10

Ainsi, nous relevons des surfaces conséquentes représentant 5 % de la surface agricole utile de l'ouest guyanais. Au vu de ces surfaces requises et des tailles moyennes d'exploitation dans l'OG, nous pouvons estimer une création de 125 nouvelles exploitations agricoles d'environ 5 hectares à l'orée 2030, dans le cas du scénario 3. Ce chiffre semble être un indicateur pertinent pour considérer l'approvisionnement local comme levier de développement agricole.

Des points de vigilance doivent malgré tout s'inscrire dans la réflexion concernant le remplacement de produits importés par des produits locaux, notamment à travers leur prix. La sélection des produits est donc très importante pour permettre aux agriculteurs de concentrer leurs actions et leurs investissements sur des productions qui seront accessibles et intéressantes pour la restauration collective, en vue de ce qu'ils trouvent actuellement sur le marché. Ainsi, le poulet, actuellement acheté autour de 1€ le kilo et ne comprenant que des morceaux spécifiques et calibrés sur l'ensemble de la carcasse, ne pourrait être concurrencé

par le poulet local dont le prix sera nécessairement plus cher. Une sélection adaptée et un travail progressif de développement devront aller de pair pour éviter le décalage entre l'offre et la demande.

6. Propositions d'actions

Une fois le diagnostic réalisé, il était nécessaire d'aller plus loin afin de mener à bien la mission. Pour ce faire, nous souhaitons inscrire la démarche de la restauration collective dans une logique de projet. Ainsi, en concertation avec les acteurs du territoire, nous avons construit des propositions d'actions qui permettraient d'ancrer ce travail dans un projet global d'amélioration du service de restauration collective. Ces propositions ont ensuite été présentées aux élus de la CCOG afin que leurs avis soient également intégrés dans les préconisations. En effet, les élus ont un rôle primordial à jouer puisqu'ils décident des orientations du service public à travers le vote des budgets, entre autres.

6.1 Intégrer une mission ponctuelle « Restauration Collective » à la CCOG pour aider à la mise en place et à l'harmonisation des actions au sein de la filière

6.1.1 Description de l'action

Au cours du diagnostic, il a été relevé combien la filière de la restauration collective de l'Ouest paraît diffuse et complexe du fait d'un nombre important d'acteurs "clés", comptant parmi eux les collectivités en charge des établissements scolaires, le dispositif centralisé d'approvisionnement en denrées qu'est l'Économat des Armées, les fournisseurs et les gestionnaires de cuisine. La diversité et la multiplicité de ces acteurs engendrent avec elles autant de problématiques et de freins à l'approvisionnement local de la restauration, notamment dans le manque de compréhension des situations respectives. Ainsi, dans l'objectif d'harmoniser les actions mises en place à l'échelle de la filière RC et de permettre à celles-ci d'être complémentaires, nous proposons d'ouvrir un poste ponctuel de chargé de mission au sein de la CCOG. La mission de ce dernier se découpera en deux volets :

- Simplifier les démarches administratives et juridiques nécessaires à la gestion des marchés publics des établissements de 1^{er} degré, par la mise en place d'une gestion centralisée de leur rédaction.
- Mettre en relation les acteurs afin d'améliorer la compréhension et la communication entre chacun.

Afin d'accomplir la première tâche, le chargé de mission sera prié d'accompagner le service juridique dans la rédaction des marchés publics des établissements de 1^{er} degré, pour l'ensemble des communes avec ou sans service de restauration. A cette occasion, il pourra orienter les caractéristiques des produits proposés à la collectivité, et d'intégrer des exigences spécifiques telles qu'une fréquence minimale, par semaine, d'un fruit frais local, ou encore, l'interdiction de boissons sucrées à l'exception de jus issus de fruits locaux (pour les

collations). La rédaction des marchés étant commune à l'ensemble du territoire de l'Ouest, la démarche s'apparenterait à un groupement d'achats. Les communes ayant chacune démontré des problématiques qui leur sont propres, la rédaction des marchés pourrait être adaptée, sous forme de lots par exemple, en fonction de celles-ci afin d'atteindre une efficacité supplémentaire. Pour s'assurer du respect des exigences, le chargé de mission pourra également favoriser le contrôle des menus et des produits servis, par une relation entretenue avec les prestataires, un suivi régulier du contenu des services, ainsi que des retours des instituteurs et élèves.

Cette première proposition comprend des démarches en lien avec deux des actions présentées par la suite et qui sont la structure de transformation ainsi que la formation des cuisiniers. Le chargé de mission portera ainsi un regard sur le développement de la structure afin d'aiguiller le porteur de projet et ses partenaires, il tiendra un rôle de veille dans la mise en place des formations et celui de fil conducteur pour la mobilisation des acteurs organisationnels.

Enfin, comme introduit précédemment, le chargé de mission sera prié de créer et d'entretenir le lien entre les différents acteurs de la filière. Ses tâches se traduiront par la diffusion d'informations, la prise de contact régulière, l'incitation à l'action et la proposition de celle-ci auprès des partenaires tels que l'ARS, l'Économat des Armées ou encore la CTG. En effet, il ne s'agit pas ici de donner une nouvelle compétence à la CCOG mais de mettre l'accent sur les compétences de chaque organisme et d'œuvrer à une harmonisation des objectifs. De même, pour les cuisiniers, fournisseurs et acteurs organisationnels.

Le travail de collaboration avec la CTG permettrait de discuter des problèmes rencontrés en lien avec la restauration collective au sein de ces établissements du 2nd degré et d'agir sur ces derniers avec des démarches communes à tous ces établissements. Il s'agirait donc d'informer la CTG sur l'existence de formations destinées aux cuisiniers et d'explicitier les intérêts de celles-ci, mais également d'informer sur la possibilité d'inclure des exigences au sein des marchés publics ou des contrats. Ainsi, les restaurants privés auxquels font appel les établissements n'ayant pas de restauration en leur sein, notamment sur le fleuve, pourraient voir leur contrat modifié avec, par exemple, l'obligation stipulée par l'établissement d'introduire un ou plusieurs fruits frais locaux par semaine. Le chargé de mission pourrait également proposer des solutions, en vue des délais de paiement, telles que l'inscription au mois plutôt que la veille pour le lendemain ou la proposition d'un paiement échelonné adressée aux parents.

La sollicitation de l'Économat des Armées aurait, quant à elle, un double objectif. Le premier serait de constituer des lots intégrant des caractéristiques Guyanaises, comme le nom d'espèces de poissons uniquement présents sur les côtes Guyanaises. Le second serait de travailler à une répartition des produits par lot plus adaptée aux fournisseurs locaux. Ainsi, le couac, à titre d'exemple, pourrait être retiré des produits d'épicerie pour être affecté dans le lot "fruits et légumes locaux", permettant à la COP'FLEG d'insérer le couac dans sa réponse à l'appel d'offre et aux producteurs de couac fournissant la COP'FLEG d'accéder à un marché plus important.

Enfin, et toujours ancrée dans une logique complémentaire, il apparaît primordial de mettre en place un volet de sensibilisation auprès des élèves afin d'élever leur intérêt pour la

restauration collective et de donner d'autant plus de sens à l'augmentation de la part de produits locaux en son sein. Pour cela, le chargé de mission œuvrera à la prise de contact avec l'ARS afin d'informer ses membres des différentes démarches en cours, effectuées dans l'objectif d'élever la part de produits locaux et le taux de demi-pensionnaires. Il s'agirait, outre de les mobiliser sur ces questions, de leur proposer différentes actions permettant de sensibiliser ce public, parmi lesquels des ateliers de cuisine, des événements s'intégrant dans la semaine du goût ou encore des visites d'exploitations agricoles. Autant de démarches offrant la possibilité aux élèves d'approfondir leur intérêt et leurs connaissances des produits locaux. En parallèle, cette sensibilisation pourra s'effectuer à travers la conception et la distribution d'affiches au sein des réfectoires. Des « posters » affichant des fruits, des légumes et des produits transformés issus du territoire, comprenant la forme originelle du produit et les étapes de transformation de ces derniers. De même, des étiquettes pourront être placées sur les plats contenant un ou plusieurs produits locaux pour en indiquer la présence et l'origine. Enfin, s'adresser aux enfants ne peut être suffisant lorsque les décisions parentales sont contraires, ce pourquoi il serait également proposé d'élaborer des plaquettes de sensibilisation adressées aux parents d'élèves. Celles-ci contiendraient une comparaison des apports nutritionnels d'un repas complet pris en RC et d'un repas déséquilibré pris en dehors, leurs effets sur la santé et la réussite scolaire, ainsi que le coût réel ramené à l'année. Une fois de plus, le chargé de mission aurait pour rôle d'interpeller les acteurs concernés par les actions de sensibilisation, tels que les écoles, l'ARS, la PMI, la CTG, de partager ces idées et leurs intérêts multiples, et de créer de l'intermédiation entre ces acteurs.

Le budget de cette action, d'environ 260 000 €, est une estimation financière pour cinq années consécutives. Ce coût repose très majoritairement sur les charges salariales du chargé de mission et de façon minoritaire sur les coûts inclus par l'organisation d'éventuelles réunions.

6.1.2 Effets attendus de l'action

L'objectif primordial de cette action est de veiller à ce que le plus d'élèves possible puissent accéder à une restauration collective et que le contenu du service soit plus qualitatif que celui relevé au cours de cette étude. Il s'agit, en somme, de faciliter les démarches administratives et juridiques nécessaires à la rédaction des marchés publics par sa centralisation et la création d'un emploi ponctuel spécialisé à cette fonction. Cette étape n'appartenant plus aux mairies, celles-ci pourraient plus aisément envisager la mise en place d'un service de restauration au sein de leurs écoles, augmentant ainsi le taux de demi-pensionnaires. De même, l'introduction d'exigences fixées à l'ensemble des communes et le contrôle de celles-ci permettrait d'élever la qualité des collations ou des repas, ou tout du moins, de la part de produits locaux.

L'ensemble des missions rattachées à cette action transformerait l'actuelle organisation en véritable filière, comportant ses étapes-clés de production (prise de contact avec les fournisseurs), de transformation (structure de transformation végétale) et de distribution (prise de contact avec les distributeurs). Le fait de favoriser l'échange, la compréhension mutuelle et la recherche commune de pratiques cohérentes pourrait également permettre une meilleure organisation d'un bout à l'autre de la filière à l'échelle de l'Ouest Guyanais. C'est pourquoi, après avoir mis en place des actions permettant d'augmenter la part de produits

locaux utilisés dans la restauration collective, il semble nécessaire d'organiser la sensibilisation de tous les convives afin de donner du sens à la présence de ces-dits produits, et, par ce biais, de renforcer la démarche.

Ainsi, les affichages et ateliers de cuisine locale, en association avec l'ensemble des démarches de sensibilisation citées, auraient pour objectif de favoriser la consommation de repas complets, de produits locaux et sains tels que les fruits frais, et de détourner l'attirance pour les plats tels que les bami et nassi qui ne comportent, quant à eux, aucun produit local. Il s'agit, entre autres, de moduler le goût des enfants pour favoriser une consommation de produits plus équilibrée. Au-delà d'approfondir les connaissances sur les produits issus du territoire, et de nourrir ainsi une culture – alors en baisse – de l'agriculture locale, ces démarches permettraient également d'informer les élèves sur les bases nutritionnelles et les effets de l'alimentation sur la santé ainsi que les capacités cognitives. La conséquence espérée de ces démarches complémentaires serait, *in fine*, une augmentation du taux de demi-pensionnaires.

La sollicitation des acteurs de la CTG, des écoles et de l'ARS conduirait à une organisation saisissant davantage la notion d'alimentation locale et de ses enjeux, et consisterait, en cela, à les amener à s'organiser afin de favoriser l'augmentation de la part de produits locaux. Le rôle de mise en relation et de communication du chargé de mission détient, ici, un rôle primordial de mise en relief de certaines problématiques pertinentes telle que l'amélioration des délais de paiement, élément primordial pour faciliter l'accès des produits locaux à la RC. Le chargé de mission pourrait transmettre, ici, le message des conséquences d'un tel délai pour les producteurs, en vue de leurs organisation et ressources. Il s'agit en soi de donner de l'ampleur aux actions préalables, du fait de la considération des acteurs du territoire et du secteur pour ce sujet.

6.2 Créer une structure de transformation végétale

6.2.1 Description de l'action

La **création d'une structure pilote « semi-industrielle » de transformation végétale** pourrait permettre de proposer une offre en fruits, en légumes et en féculents pré-transformés sur le territoire. Cette demande émane en premier lieu de la restauration collective, qui pour intégrer des produits locaux au sein de ses repas, a besoin d'une offre en denrées alimentaires adaptée, en termes de désignation (3ème et 4ème gammes) et de conditionnement. Ce fait est d'autant plus valable si la croissance démographique du territoire est prise en compte. Le nombre de demi-pensionnaires va augmenter, obligeant le personnel de cuisine à augmenter son temps de préparation des repas et faisant ainsi diminuer le temps disponible pour le traitement des produits frais. Il devient donc indispensable pour la RC d'avoir une offre en produits locaux autres que bruts : ainsi, des produits coupés, crus, surgelés et sous-vide. Cette structure, dans un deuxième temps, pourrait également desservir les restaurants, les grandes surfaces, les supermarchés et les épiceries. Les fournisseurs pourront être, quant à eux, l'ensemble des structures et exploitants agricoles de l'Ouest. Au départ et au vu de la situation agricole actuelle du territoire, il est possible qu'un grossiste livre la structure afin de compléter la production agricole locale, si celle-ci ne suffit pas à garantir les

commandes.

La construction de cet outil territorial est actuellement envisagée au sein du PAOG via un agrandissement de l'atelier de transformation végétale déjà présent. Cet agrandissement s'inscrirait dans les modifications déjà prévues d'amélioration de l'atelier avec la création de l'atelier de découpe. Le choix d'agrandissement du PAOG repose sur plusieurs justifications. D'une part, cela limiterait les investissements de départ, sachant que cet outil pourrait être financé par des fonds publics à l'investissement (CTG, LEADER, ANFDT). D'autre part, cela permettrait de mettre en commun entre les différents utilisateurs du PAOG certains moyens de production (salle et matériel). Et enfin, des connaissances pourront être mutualisées entre les agro-transformateurs et le porteur de projet.

Le statut juridique est un élément clé à inclure au sein des réflexions d'élaboration de projet. Deux options peuvent notamment être envisagées pour une telle structure, en fonction des ambitions du territoire :

- Statut de "Société Coopérative d'Intérêt Collectif" (SCIC) qui permet, au sein d'une même entité, d'associer les salariés, les bénéficiaires ainsi qu'une collectivité territoriale. Celle-ci peut donc prendre part aux décisions et introduire des exigences spécifiques au fonctionnement. Un point de vigilance réside néanmoins sur le portage collectif et le temps que celui-ci exige pour chacune des avancées. Il est préférable, en ce sens, d'effectuer une démarche collective en amont du projet. Il s'agirait, en l'occurrence, d'un outil collectif porté par la CCOG.
- Statuts de Société à Responsabilité Limitée (SARL), Société par Actions Simplifiées (SAS) ou Société Anonyme (SA) qui constituerait, dans ce cas, un outil privé indépendant, louant les locaux du PAOG afin d'exercer son activité de pré-transformation. La CCOG pourrait cette fois-ci régir la structure, détenant ainsi la possibilité d'inscrire des objectifs spécifiques parmi les objectifs de la société, comme la priorisation de la restauration collective en tant que client, ou encore l'incitation à s'approvisionner localement.

Le coût de fonctionnement d'une telle structure est un point capital. Pour cela et avant toute chose, il est nécessaire de réaliser une étude d'opportunité et de faisabilité de cet outil. En effet, la taille semi-industrielle engendre souvent des difficultés de rentabilité. La notion d'échelle est à prendre en compte pour assurer l'approvisionnement et garantir les débouchés. Ces études permettraient de calibrer le projet. Pour compléter ces études, il sera intéressant d'élaborer dès le départ le business plan de la structure afin de définir les seuils de rentabilité. Par la suite, les dossiers de financement pourront être rédigés. Une fois cette étape terminée, le lancement et le suivi des travaux au sein du PAOG pourront être organisés. Tout au long de ces démarches, une veille doit être organisée pour identifier de potentiels porteurs de projet pour, dès lors, lancer la sélection et monter les partenariats entre la CCOG, le porteur du projet, les organismes agricoles, les premiers producteurs et les clients. La sélection du porteur de projet permettra également de définir la gamme de produits à vendre, les prix à appliquer, la logistique et les frais de fonctionnement. Ce n'est qu'une fois ces étapes menées à bien que l'activité de pré-transformation pourra être lancée.

La constitution de la gamme de produits traitée par la structure constitue un enjeu central. Le prix et la qualité des produits sont décisifs pour l'attractivité commerciale de la structure et sa pérennité économique. Afin d'évaluer la gamme de produits la plus efficiente,

plusieurs critères ont été pris en compte :

- Les produits bruts les plus utilisés dans la restauration collective et nécessitant une étape de découpe au sein des cuisines centrales,
- Les produits locaux ayant de faibles différentiels de prix avec les produits importés,
- Les produits les plus disponibles sur le territoire Guyanais.

Ces critères réunis, plusieurs produits ont été retenus. La sélection actuelle reste large sachant que ce travail demande une analyse plus approfondie par la suite. Pour les légumes, les critères prédominants de sélection sont le prix et les quantités utilisées. Les légumes choisis à partir de ces catégories sont le chou, l'aubergine, le concombre et le giraumon.

La sélection des fruits a suivi une logique légèrement différente puisque le choix s'est principalement appuyé sur les fruits disponibles uniquement en local et qui sont souvent utilisés dans la RC sans être des fruits portion. Le coût financier de ces produits a également été pris en compte. Les fruits sélectionnés sont donc la pastèque, l'ananas et le chadek.

Enfin, l'ensemble des féculents tropicaux ont été conservés, comprenant donc la patate douce, l'igname, le cramanioc et la dachine, du fait de leur importante disponibilité sur le territoire de l'Ouest-Guyanais. Cet intérêt majeur se heurte à deux difficultés : les prix locaux, supérieurs à ceux des féculents importés (pomme de terre, principalement) et le temps de travail. En effet, ces produits nécessitent un temps d'épluchage et de découpe très importants en raison de leur aspect difforme, dur et urticant, ainsi que le signifie la cuisinière du collègue de Mana :

« La dachine et l'igname, par exemple, c'est difficile d'estimer la quantité car elles ne font jamais la même taille, et en plus ça demande beaucoup de travail de pré-transformation, ça gratte après l'épluchage. »

La structure apparaît être un outil d'autant plus pertinent, permettant à un produit largement intégré au sein de l'agriculture locale d'être valorisé auprès du débouché de la restauration collective, en dépassant la difficulté première de temps de préparation. Le second frein, rattaché au coût, pourrait être étudié, quant à lui, dans le cadre des aides POSEI, d'une gestion de budget adaptée, et à termes, d'économie d'échelles.

Afin d'estimer **le dimensionnement de la structure**, nous nous sommes appuyées sur l'élaboration des scénarios d'évolution du territoire de l'OG. A travers la connaissance des quantités actuellement utilisés et leur extrapolation en vue de la croissance démographique prévue en 2030, nous avons défini une certaine quantité de produits locaux utilisés en 2030. Puis, dans le cadre du scénario 3 (avec application de la loi Agriculture et Alimentation) nous avons ajouté les produits actuellement importés qui pourraient être substitués par la production locale, soit avec le même produit (s'il y est disponible localement) soit avec un produit équivalent (disponible localement). Ces estimations nous ont permis d'aboutir au tableau suivant qui indique les besoins de la RC aujourd'hui et en 2030 pour les produits sélectionnés, dans le cas du scénario 2 et 3.

Produits agricoles	Aujourd'hui	Scénario 2 - 2030 37% de DP	Scénario 3 - 2030
			+ 37% de DP + 50% de PL
Pastèque	14	93	154

Ananas	50	194	654
Chadek	55	310	2 171
FRUITS	119	597	2 979
Chou	100	386	670
Aubergine	110	1 189	1 720
Concombre	127	1 421	2 138
Giraumon	156	520	872
LÉGUMES	493	3 516	5 400
Patate douce	23	147	741
Igname	51	158	689
Dachine	60	217	729
Cramanioc	51	158	690
FÉCULENTS	185	680	2 849

Figure 23 : Quantités estimées qui pourraient être traitées par la structure de transformation végétale et vendues à la restauration collective (en kilos)

Le budget de cette structure ne repose actuellement que sur les coûts d'investissement. Ces coûts réunissent les études préliminaires, les coûts d'agrandissement du PAOG à hauteur d'environ 55m² (dont 30 m² sont pour des chambres froides) et l'achat de matériels supplémentaires. L'estimation ne prend en compte que du petit matériel traitant de faibles volumes. Ce matériel étant amené à évoluer en vue de la demande future de la restauration collective et donc des quantités probables traitées par la structure, un choix d'investissement progressif a été fait afin d'éviter un mauvais dimensionnement initial. La création de la structure au sein du PAOG s'élèverait donc à 350 000 euros, tandis que le matériel à investir par la suite ajouterait environ 70 000 euros.

Les coûts de fonctionnement n'ont pas été évalués puisqu'ils dépendent de facteurs encore trop indéfinis pour que le résultat soit significatif. Par conséquent, il est, une fois de plus, primordial de réaliser une étude d'opportunité et de faisabilité afin d'avoir une idée des charges de fonctionnement. Le climat politique et sociétal peut également être un bon indicateur des volumes engagés par la RC. Enfin, des partenariats avantageux peuvent également modifier ces volumes à la hausse. De nombreuses légumeries en métropole s'appuient sur des alliances entre acteurs avec des engagements de volumes et des concertations sur la logistique pour faire vivre de tels structures : SRC, grossistes ou même directement avec une cuisine centrale.

6.2.2 Effets attendus de l'action

En créant une offre de produits pré-transformés répondant aux critères des besoins de la RC, cette structure de transformation végétale encouragerait les cuisiniers à utiliser des produits locaux. L'intérêt principal réside notamment dans la libération du temps de travail et la facilitation de la gestion des stocks, permise par la préparation, le découpage et la congélation.

L'utilisation préétablie de produits disponibles en importante quantité sur le territoire rend la structure d'autant plus pertinente, en permettant, à travers l'outil de surgélation, de réduire les risques de saturation du marché lors des pleines saisons de récolte et, de fait, les

pertes entraînées par les producteurs. Dans la même logique, ces produits préparés et stockés pourront être commandés tout au long de l'année par les clients, avec des risques réduits de rupture liés à une gestion inadaptée des cultures et aux saisons.

Naturellement, l'objectif principal est l'augmentation et la régularité des quantités commandées auprès de l'offre agricole, et, par ce biais, la structuration de cette dernière. En étant assuré d'un débouché solide et durable, les agriculteurs travaillant avec la structure pourront entreprendre plus facilement des investissements pour le développement de leur exploitation.

L'utilisation de produits locaux au sein de la restauration collective entraîne une augmentation de la consommation de ces produits par les convives. Ainsi, du fait des éléments énoncés préalablement, les populations ciblées par la restauration collective, dont les élèves demi-pensionnaires, pourront s'approprier des connaissances sur les produits de leur territoire, et adapter leur palais au goût de ces derniers. Ceci contribue à la formation d'une future génération d'adultes de consommateurs de produits locaux.

Enfin, la structure de transformation étant une étape primordiale manquant à l'organisation de la restauration collective, celle-ci, à la différence des produits importés, permet la création de lien entre les acteurs du fait de la proximité géographique entre les étapes et de l'accessibilité des infrastructures en termes organisationnels. Ainsi, l'organisation se mue peu à peu en une filière intégrée. Le lien est facilité entre les maillons de la production, la transformation, la distribution et les cuisiniers, favorisant ainsi la communication et l'échange sur les attentes et besoins de chacun.

6.3 Mise en place d'une formation pour le personnel de cuisine

6.3.1 Description de l'action

Pour que la mise en fonction de la structure de transformation végétale et l'utilisation de ses produits soient optimales, il est nécessaire de penser des actions complémentaires. D'autres freins ont en effet été relevés lors du diagnostic et risqueraient de pâtir sur le fonctionnement et les effets de cette structure. Ainsi, au regard des pratiques inadaptées liées au manque de connaissances des produits locaux, de leur maturation, de leur préparation, de la gestion en flux tendu que ces produits frais impliquent, il est apparu nécessaire de mettre en place des formations afin de former le personnel de cuisine à la maîtrise des produits frais locaux et de les encourager, par ce biais, à leur utilisation. Loin d'être négligeable, l'action portée sur les cuisiniers permettrait de sensibiliser l'acteur décisionnaire de la cuisine, et d'entraîner de plus grands effets au sein de celle-ci. Il est en effet apparu, à l'occasion des enquêtes de terrain, que le chef cuisinier influence directement la part de produits locaux en fonction de critères multiples. Ainsi, outre les moyens matériels et humains, il semble que la formation, l'expérience, la sensibilité personnelle au traitement des produits locaux, sont autant d'éléments constituant un portrait de cuisinier associé à une part plus ou moins élevée de produits locaux dans les repas servis. Destiner une formation adaptée aux cuisiniers s'inscrit donc bien dans une logique d'action en faveur d'un approvisionnement local des restaurations collectives.

Afin que la formation soit la plus complète, deux grands freins ont été relevés comme cibles majeures. Le premier souligne le décalage entre les productions locales et les commandes des restaurations collectives. A travers ce point, c'est donc l'absence de communication entre les acteurs des filières agricoles et de la filière RC qui, entre autres, est dénoncée. Ainsi que cela a été présenté dans le diagnostic, les menus sont souvent élaborés sans prise en compte des produits disponibles sur le territoire et des saisons auxquelles ils correspondent, ni même transmis aux producteurs afin que ces derniers appréhendent les cultures et les quantités. De leur côté, les gestionnaires de restauration collective, craintifs à l'idée de ne pas recevoir l'entièreté des denrées souhaitées, préfèrent parfois opter pour les produits mis à disposition par les grossistes, effectuant eux-mêmes le travail d'équilibre entre local et import afin de répondre au mieux aux commandes.

Ainsi, le premier volet de cette action consisterait à élaborer un outil de planification et à former les utilisateurs à son usage. Cet outil, sous la forme d'un tableau informatique, permettrait à l'aide des menus, de quantifier les besoins d'une cantine sur une période de six mois environ. Les utilisateurs concernés sont les gestionnaires de cuisine, chefs cuisiniers et le gestionnaire de l'unique coopérative de produits végétaux de l'Ouest. Pour cela, un stagiaire ingénieur agroalimentaire serait recruté par la CCOG, au sein du PAOG, pour travailler à l'élaboration de ce tableur informatique, dans la concertation avec les différents acteurs afin de saisir leurs habitudes et leurs besoins, mais également à travers la recherche d'expériences similaires préalables sur d'autres territoires. Une fois l'outil élaboré et testé, il sera nécessaire d'organiser une journée de formation, animée par le stagiaire ainsi que son maître de stage du PAOG, et de convier les cuisiniers de toutes les cuisines centrales de l'Ouest, soit, les acteurs de la typologie 3 et de l'établissement de santé. L'objectif étant d'aboutir à un outil simple et efficient dont l'utilisation facilite l'organisation des utilisateurs et permette de construire un pont entre l'offre et la demande.

Il est entendu pour cela que les acteurs apprennent à prévoir les menus à l'avance et à fonctionner par catégorie de produits plutôt que par leur nomination précise. L'appréhension des produits doit donc s'appuyer sur des connaissances et une gestion plus aboutie que l'unique maîtrise de l'outil de planification.

Cette dernière réflexion nous conduit au deuxième frein, qui concerne davantage les pratiques en cuisine. En cas de surplus de travail lié à l'absence de machine ou au manque d'effectif, en cas de méconnaissance du produit, de sa préparation et de la gestion de sa maturation, en cas, également, de manque d'expérience quant au flux tendu, les produits frais présentent de réelles difficultés et un risque de perte importante. Pour pallier cela, les cuisiniers organisent leur gestion des stocks, des tâches et l'élaboration des menus sur la présence dominante de produits surgelés et appertisés. Un second volet de formation serait alors organisé et se présenterait en trois sessions. **La première consisterait à élaborer des fiches recettes**, offrant aux cuisiniers des idées de recette intégrant des produits locaux et réalisables à grande échelle en précisant, pour 100 convives, les quantités et le temps nécessaires. **Puis, l'élaboration de fiches produits**, informant, cette fois-ci, sur les particularités de chaque produit, les méthodes d'épluchage, les manières possibles de le cuire, de le cuisiner, le temps de travail et le matériel nécessaires à son traitement pour 100kg du produit. Ces fiches, notamment conçues à partir des données issues d'entretiens avec les cuisiniers seraient distribuées aux cuisiniers en début de formation et serviraient de « guide »

au cours de celle-ci, avec l'élaboration de plusieurs recettes et la mise en application des conseils produit au cours de la formation.

A nouveau, le stagiaire serait en charge de la conception des fiches pour lesquelles il sera amené à rencontrer des chefs cuisiniers du territoire afin de travailler en collaboration avec les acteurs du secteur et d'être au plus près de leurs attentes mais également en provenance d'autres régions afin d'enrichir les fiches de l'expertise et des pratiques d'autres cuisiniers adeptes de produits locaux tropicaux. Celles-ci pourraient alors être travaillées et testées au PAOG, aux côtés d'un accompagnateur de la structure ou d'un formateur du lycée. Puis, **l'organisation des thèmes et du contenu des journées de formation, étendues sur quatre jours** sera en partie gérée par le stagiaire, aux côtés des membres du PAOG, du chargé de mission RC et d'intervenants extérieurs (potentiellement les personnes sollicitées lors de la conception des fiches). Ces dites journées pourraient prendre place au lycée professionnel de Mana, actuellement pourvu d'un cursus de cuisine et en cela, déjà équipé en matériel.

Enfin, l'organisation au sein de la cuisine et la gestion des budgets, au-delà de la maîtrise des produits, sont analysées comme un obstacle à l'utilisation de produits locaux, ce pourquoi il sera également nécessaire de former les utilisateurs à la gestion des stocks en flux tendus, incluant l'organisation de la chambre froide par roulement et la passation des commandes en fonction des besoins réels à deux semaines de consommation des produits. A titre d'exemple, un produit difficile à travailler tel que le cramanioc, nécessitant deux personnes pour son épluchage, serait travaillé le même matin qu'un autre produit déjà prêt à l'usage ou praticable en machine. Ce type d'organisation existe déjà au sein de certains établissements de la typologie 3, ainsi que l'indique l'un de leurs gestionnaires : *"Pour les produits frais et locaux, suffit d'une bonne organisation sur le terrain, si je demande de préparer la papaye aujourd'hui, il n'y a pas de machine pour ça donc ce sera à la main, du coup je vais demander à traiter un produit à la main, et trois produits que l'on peut traiter en machine."*

Enfin, le délai de paiement étant un des freins les plus fréquents poussant parfois les fournisseurs à se détourner du marché de la restauration collective, notamment pour les petites et moyennes structures dont les ressources en trésorerie ne permettent pas un roulement suffisant, la formation intégrera un volet "gestion du budget". En ce sens, cette seconde formation s'adresse à tous les acteurs organisationnels de la cuisine tels que les magasiniers, les comptables et les chefs de cuisine. Des échanges entre les différents gestionnaires pourront être organisés afin d'échanger sur les solutions possibles. A titre d'exemple, la commune de Cayenne a mis en place un système de compte partagé. La séparation des comptes permet d'attribuer les paiements des charges en fonction d'un ordre d'importance, ainsi les fournisseurs de la restauration collective sont payés en priorité.

Le budget d'environ 30 000 € repose notamment sur l'embauche d'un stagiaire, le temps consacré par le chargé d'étude, la location des salles, le temps d'accompagnement (animateur), l'intervention de professionnels extérieurs, les frais de déplacement (incluant repas, logement et transport) de l'ensemble des acteurs concernés par la formation et des intervenants.

6.3.2 Effets attendus de l'action

Ces deux formations et les multiples volets qu'elles recouvrent entendent élever la part

de produits locaux utilisés dans la restauration collective en répondant aux problèmes relevés lors du diagnostic. Leur application se complémente pleinement avec l'instauration de la structure de transformation végétale.

Le premier volet, correspondant à la planification de l'offre et la demande, permettrait ainsi aux producteurs d'anticiper les besoins suffisamment à l'avance pour semer en fonction, dans le cas des productions maraîchères. Cette organisation nouvelle aura non seulement pour effet d'assurer un débouché aux producteurs mais également d'éviter une saturation des autres voies de commercialisation tel que les marchés particuliers, souvent submergés des mêmes produits du fait d'habitudes communes de plantation.

Le second volet vise à proposer aux cuisiniers des méthodes de traitement du produit et d'organisation de la cuisine afin de pallier le manque d'effectif ou de matériel par une gestion optimisée des tâches et des produits, en acquérant des connaissances sur les caractéristiques de ces derniers et sur la maîtrise d'une organisation en flux tendu. La distribution des tâches est un élément central et sa bonne gestion pourrait permettre une fluidité, un gain de temps et une réduction des pertes et des coûts au sein des cuisines. De même, au lieu de se tourner vers les produits surgelés et appertisés, qui permettent d'élargir les périodes de stock et de moduler en fonction des besoins et des urgences, les cuisiniers pourront davantage se tourner vers les produits frais. Ce point découle notamment de la réduction potentielle de perte des produits frais au sein des cuisines, par une meilleure maîtrise de leur maturation et du stock.

La formation visant à inviter chaque cuisinier à se rencontrer, cette action pourrait permettre un échange entre les acteurs détenant des savoirs et des habitudes variés, augmentant potentiellement l'intérêt de chacun à l'usage et la maîtrise des produits frais et locaux, il s'agirait d'apprendre entre pairs.

Enfin, il est attendu que les délais de paiement soient raccourcis afin de permettre aux producteurs sans ressources suffisantes de pouvoir approvisionner la restauration collective. La session adressée aux comptables des restaurations collectives tend à transmettre l'importance de la réduction de ces délais pour le bon fonctionnement de la filière, mais également à proposer des outils pour la favoriser.

6.4 Organiser le transport pour approvisionner les restaurations scolaires du fleuve

6.4.1 Description de l'action

Cette action a pour but de faciliter l'approvisionnement des denrées alimentaires vers les communes du fleuve, en particulier du couac, la farine de manioc. L'objectif est d'en améliorer l'efficacité en vue des difficultés relevées au cours du diagnostic dues, entre autres, au coût élevé du transport et à la logistique de ce dernier.

Pour être possible, cette action s'inscrit au sein du SDAOG bien abouti, ayant contribué à l'essor de la Fédération de couac à qui, dès lors, il pourrait être proposé de mettre en place un service de transport payant de produits locaux du littoral vers le fleuve. Ce service serait réservé, ou prioriserait, les restaurations collectives et restaurants ayant passé un contrat avec les établissements scolaires afin d'accueillir les élèves. Si la Fédération de couac se saisit de

cette action, l'intérêt pourrait être double : les produits frais du littoral seraient portés à l'aller auprès de chaque commune du fleuve, le retour permettrait de faire descendre le couac des communes du fleuve sur le littoral. Néanmoins, il serait nécessaire pour la Fédération de couac, en tant que gestionnaire de projet, d'être en capacité de gérer l'administration et les finances de ce service, et de fait, de gagner en compétences. De nombreuses modalités nécessitent d'être réfléchies en amont d'un tel projet, c'est pourquoi la première phase de cette action consiste en une étude de faisabilité spécifique, évaluant tous les intérêts liés au développement de cette action, mais aussi et surtout, ses risques. Ainsi, le coût d'achat de la pirogue et de son entretien, le coût du carburant pour effectuer les allers-retours sur le fleuve, les charges salariales du piroguier-chauffeur, l'organisation des commandes des restaurations collectives du fleuve auprès de la coopérative du littoral, le ou les jours de livraison à fixer, le prix du service, l'intérêt d'un apport de produits frais du littoral sur le fleuve et son influence véritable sur les pratiques, sont autant de questions que devront engager les acteurs en charge de l'étude.

Le budget de 12 000 € repose uniquement sur le coût de l'étude. A noter que les dossiers de financement pourront être montés du fait de l'impact positif du service pour le développement du territoire, et permettront ainsi à la fédération d'accéder à des subventions.

6.4.2 Effets attendus de l'action

La mise en place du service facilitera l'approvisionnement de produits frais locaux sur les communes du fleuve. Cette gestion plus régulière et simplifiée évite aux restaurateurs des communes isolées de se rendre eux-mêmes sur le littoral ou de faire appel à d'autres prestataires transportant une majorité de produits importés. Les accords entre la coopérative agricole, le prestataire de service et les restaurants permettraient de cibler au plus près les besoins de chacun et de créer de la communication entre tous pour, progressivement, adapter au mieux, l'offre, la demande et la logistique.

La remontée du couac des communes du fleuve sur le littoral permet d'augmenter les débouchés pour les associations les plus éloignées.

7. Discussions

Forts de l'ensemble des démarches effectuées au cours de ce travail, les résultats nécessitent néanmoins une importante prise de recul. Cette partie est réservée à cette distanciation qui permet, dans un premier temps, d'offrir au travail une lucidité quant à ses propres limites et, dans un second temps, d'exposer aux acteurs qui s'en saisissent quelques points de vigilance primordiaux.

Au cours du travail, certaines des actions proposées ci-dessus ont nécessité d'être précisées et modulées en fonction des avancées du projet, des moyens administrés ou mobilisables. Cette réflexion a également été soulevée lors de la Commission Agricole et Ruralité du 23 septembre 2019 par la Présidente de la CCOG, Mme Sophie CHARLES. Ainsi, les propositions d'actions ci-jointes sont le fruit de multiples modifications inspirées de nos propres points de vigilance et des retours émis par les élus. L'objectif premier est de suggérer

des opérations prenant en compte les différents freins afin de les rendre d'autant plus réalisables et d'encourager les acteurs à se les approprier. Ainsi, l'action n°1, que nous imaginions initialement comme un "transfert de compétences des mairies à la CCOG" s'est réduite à la création d'un poste temporaire, ciblant les tâches de rédaction des marchés publics et de mise en relation des acteurs de la filière. L'action de sensibilisation est désormais intégrée au sein de cette première action, à travers la diffusion d'informations et la mise en réseau auprès des acteurs compétents. A ce titre, il est intéressant de préciser que la réflexion d'un volet de sensibilisation avait fait suite au travail d'enquête, mais les pistes d'action réelles, l'organisation des démarches de sensibilisation, le contenu et la forme de celles-ci, ainsi que les conséquences potentielles en fonction des publics, n'ont aucunement été analysés. C'est pourquoi, d'une action seule, nous l'avons fait devenir une partie d'une autre action. La complémentarité des démarches reste un point majeur de notre réflexion et c'est également la raison pour laquelle le volet de sensibilisation reste présent, malgré, en effet, les doutes quant à la probabilité concrète de réalisation des effets escomptés.

Dans la logique de cette première idée, il est indispensable de considérer les moyens nécessaires à la mise en place des solutions proposées. Le résultat global recherché par l'ensemble des actions repose sur la coopération entre les acteurs et le déploiement agencé de différentes démarches. Ainsi les acteurs des secteurs agricole et agroalimentaire, les cuisiniers en restauration collective, les comptables des établissements et, bien entendu, les acteurs organisationnels de l'ensemble du circuit sont tout autant concernés par cette démarche. Cette pluralité d'acteurs et de secteurs professionnels, au sein d'une même filière, entraîne une complexité de communication et d'entendement sur les démarches à suivre. Le seul rôle du chargé de mission pourrait ne pas suffire à l'ampleur du travail demandé. Parvenir à une compréhension entre tous et une harmonisation des actions pour lever les freins de chacun, sachant que ces derniers ne sont pas nécessairement synchronisés ni similaires, reste en effet une lourde tâche. C'est pourquoi, bien que convaincues du bien-fondé d'une telle démarche, nous avons souhaité porter attention à l'envergure imposante du travail à mener. Il était important de composer avec les difficultés de gouvernance, pour espérer atteindre les résultats escomptés. De fait, l'action de mise en place d'une mission ponctuelle sur la restauration collective, demandera éventuellement la présence d'autres acteurs piliers. Des meneurs servant de fil conducteur auprès de chacun des maillons de la filière et de point de référence dans la mission d'approvisionnement local de la restauration pourraient être les bienvenus. L'intérêt du management et de la gouvernance doit ici être pleinement considéré, du haut de la difficulté qu'inspire les tâches de communication et de gestion humaine, pour apporter, si besoin, des ressources supplémentaires à la personne responsable d'une telle action. Sans quoi il est envisageable que l'action, telle que décrite dans la partie de propositions ci-dessus, ne puisse effectivement aboutir, empêchant ainsi la coordination des actions à l'échelle de la filière ainsi que leur efficacité.

Enfin, à l'issue d'un tel travail et ancrées dans le contexte particulier d'une commande précise elle-même lancée par une structure déterminée et sur un territoire défini, il était capital de prendre du recul tout au long de la mission. En effet, l'ensemble des démarches réunies sous l'onglet "local" connaît désormais de nombreuses critiques - du fait des doutes quant à sa définition et ses critères exacts ainsi que ses effets bénéfiques réels pour l'environnement, la santé et l'économie locale. Notre démarche s'est donc agencée à partir de deux réflexions. D'une part, des produits alimentaires pouvant être accessibles à tous,

visant à protéger la santé des consommateurs ainsi que l'environnement tout en étant rémunérateurs pour leurs producteurs, ne peuvent être définis sous la seule condition d'être locaux. Les différents acteurs Guyanais étudient la loi EGalim au regard des limites actuelles du territoire. De ce fait, et ainsi que nous l'avons vu, ils souhaiteraient baisser la restriction et avec elle les valeurs réelles recherchées dans la mise en place de cette loi, risquant de créer, dans un même temps, une distinction d'autant plus forte de la région avec le reste du pays. Néanmoins, aucun critère n'étant proposé, à l'exception de la provenance Guyanaise, cette baisse de restriction pourrait valoriser l'entrée de produits issus de production intensive, d'exploitations impliquant d'importante déforestation ou toute caractéristiques, *a priori*, opposées à la durabilité. Les risques pour la santé et l'environnement sont donc bien à considérer face à un tel procédé. Pour autant, chacune des décisions et démarches entreprises par les acteurs Guyanais est effectuée pour permettre au territoire d'améliorer sa situation et de le conduire vers le respect de la réglementation nationale, en ayant conscience, toutefois, des limites qui lui sont imposées étant donné ses moyens et le contexte actuels. En effet, dépourvue de label ou de certification reconnue aux yeux de l'État, la Guyane est dans l'impossibilité de répondre à l'exigence des 50% en valeur de produits de qualité, or imposer une telle loi sur le territoire revient à ouvrir l'accès aux importateurs de produits Bio et labellisés, en favorisant leur venue du fait de l'obligation en cours. Aucune prise en compte de l'impact environnemental de l'importation de ces denrées n'est ainsi prise en compte. Les importateurs seront en effet plus légitimes d'approvisionner la restauration collective Guyanaise que tout autre agriculteur local, dépourvu de produits labellisés. Les risques supplémentaires seraient d'obtenir sur le territoire des produits labellisés importés moins chers que des produits locaux sans label. Face à un tel constat, et en vue du contexte agricole, les acteurs ont décidé de négocier la provenance comme étant seule critère d'un Label « Région Ultra-Périphérique » reconnu par l'État, permettant aux agriculteurs locaux d'approvisionner la RC tout en laissant ces dernières respecter la loi. Conscientes du "raccourci" ou des risques contenus dans cette démarche, nous justifions néanmoins notre compréhension de celle-ci avec les réflexions suivantes :

- ❖ Le seul critère de provenance Guyanaise, qui devrait être tracée et contrôlée, nécessiterait que tous les agriculteurs souhaitant obtenir ce Label et approvisionner la RC, procède à des démarches de formalisation afin d'être déclaré, mais également afin de répondre aux exigences administratives du Label. L'instauration du Label RUP tel qu'il est actuellement pensé et négocié par les acteurs, suffirait, en vue de la situation, à entraîner un mouvement de formalisation dans le monde agricole, encore très marqué par les systèmes d'autosubsistance non déclarés. L'ampleur de ce mouvement peut en revanche largement varier, en fonction des actions parallèles d'accompagnement, de diffusion d'informations, des moyens financiers mis à disposition. C'est donc bien sur cet aspect systémique et sur la complémentarité de chacune des actions que nous souhaiterions porter l'attention. Ceux-ci sont primordiaux, afin que le moyen conçu par les acteurs du territoire puisse véritablement mener à l'évolution escomptée tout en évitant de laisser de côté une importante partie du tissu agricole local, encore bien loin des démarches administratives.
- ❖ La loi présente des intérêts réels. Pour encourager sa mise en place, des subventions et des outils de mise en place de l'approvisionnement de produits de qualité en

restauration collective, sont en effet proposés. Il est donc d'autant plus intéressant pour la production agricole locale de répondre à cette loi. Or le constat rejoint celui qui précède. Pour permettre aux agriculteurs de Guyane d'y répondre, sans privilégier l'extrême minorité déjà déclarée, formelle et développée, il semble nécessaire de ne prendre en compte que le critère de provenance, suffisant en lui-même à provoquer de nombreux changements et servant de "premier pied" dans l'étrier. Les modalités d'application de cette dérogation et de la mention valorisante en question n'étant pas définies, nous pouvons nous interroger sur l'aspect progressif d'une telle démarche des acteurs. L'objectif paraît consister au fait de saisir la loi comme un levier afin d'atteindre plus facilement et progressivement une évolution souhaitée, une évolution se rapprochant, à long terme, d'une agriculture de qualité, développée et répondant en grande partie aux besoins du territoire. Pour cela, néanmoins, il est nécessaire de passer par une phase intermédiaire, largement en-deçà des exigences imposées aux autres régions. Cette démarche se justifie donc par le fait d'être plus adaptée pour le territoire.

Conclusion

L'état des lieux de la restauration collective dans l'Ouest Guyanais a mis en évidence deux grands constats, d'une part la faible importance de demi-pensionnaires dans la restauration scolaire, s'élevant à 20 % seulement, et d'autre part la faible part de produits locaux dans les repas, atteignant en moyenne 15 %. Des constats à moduler au vu de la diversité des situations de restauration collective rencontrés dans l'Ouest Guyanais. Ces résultats peuvent être influencés par de nombreux facteurs qui sont le type de repas proposé, les modalités de mise en place du service de restauration, la localisation de l'établissement ou encore les pratiques en cuisine. Il convient également de prendre en compte la multitude d'acteurs qui gravitent autour de la restauration collective pour appréhender la répartition des compétences sur ce sujet.

Une compréhension indispensable à percevoir pour envisager la restauration collective comme levier de structuration des filières agricoles. En effet, le manque relatif d'adéquation entre l'offre agricole et la demande de la restauration collective se doit d'être levé pour permettre à l'agriculture de l'Ouest de répondre à ce marché. Les actions proposées dans ce rapport visent cet objectif. A travers les propositions faites, c'est l'intégration des problèmes identifiés dans les directives stratégiques de la CCOG qui est recherché. En effet, le marché que peut représenter la restauration collective peut être une opportunité pour la CCOG, au vu des enjeux qu'elles soulèvent : développement agricole, éducatif, réglementaire, de santé publique et de développement économique, mais pour cela, il convient d'intégrer cette analyse dans la phase d'élaboration du Schéma de Développement Agricole de l'Ouest Guyanais.

Le présent travail ne doit pas être abordé comme une analyse technique mais bien comme l'étape d'un projet où un état des lieux de la situation actuelle, des acteurs à réunir, des objectifs partagés et un plan d'action sont définis. Il convient également de souligner le caractère politique de ce sujet. Il demande un portage qui intègre l'ensemble des instances guyanaises afin de parvenir à une élévation de la part de produits locaux dans la restauration collective, et que cette augmentation bénéficie au territoire en termes de développement agricole et économique. L'ensemble de ces étapes demande une indispensable phase de concertation entre les différentes parties prenantes. Une mise en relation avec les tendances actuelles en métropole peut alors être fait, et apparaît alors indéniablement les Plans Alimentaires Territoriaux comme solution pour monter de manière concertée, un cadre stratégique et opérationnel permettant de mettre en cohérence des politiques sectorielles en lien avec l'alimentation. Ce travail cherche, comme vocation à long terme, à devenir un axe intégrateur de problématiques alimentaires plus larges et servir la coordination des actions sur le territoire ouest guyanais.

Références bibliographiques

AGRESTE. Mémento Guyane, Edition 2018. Disponible sur internet : http://www.daaf.guyane.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Memento_edition_2018_cle0d111b.pdf

Anisef, P. et al, 2017. Insécurité alimentaire et résultats scolaires : cap sur les élèves du TDSB, Toronto, Conseil ontarien de la qualité de l'enseignement supérieur.

Article L230-5-1. LOI n°2018-938 du 30 octobre 2018, Article 24, du Code Rural et de la Pêche Maritime. LEGIFRANCE, Service public de la diffusion du droit. 2 novembre 2018. [Consultée le 20 septembre 2019]. Disponible à l'adresse : <http://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20091419/index.html>

Astar, N., 2018. L'agriculture familiale et ses adaptations aux changements socio-économiques de deux communes isolées du Haut-Maroni : Grand Santi et Papaïchton. Mémoire de fin d'études : Diplôme d'Ingénieur des Systèmes agricoles et Agroalimentaires Durables au Sud - SAADS. Montpellier : Montpellier SupAgro, 131 p.

Chambre d'Agriculture de la Franche-Comté, REALISAB, Développer l'approvisionnement local en restauration collective, comment s'y prendre ? Restauration collective et approvisionnement local, les clés de réussite., 2014. 1-4 p. <http://www.franche-comte.chambagri.fr/espace-professionnel/diversification/les-circuits-courts-et-de-proximite/projet-realisab.html>

Démoulet L., 2018. Enquête emploi en continu en Guyane, INSEE, Analyses n°29.

Deruelle, S., 2018. Éléments de compréhension de l'environnement structurel des agricultures de l'Ouest Guyanais : entre inadéquation et adaptation. Mémoire Master AgrisMunduns : Marchés, organisations et qualité au Sud. Montpellier : Montpellier SupAgro, 94 p.

Fournier S. Touzard J-M., 2014. La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire ? *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Volume 14 Numéro 1.

Gallego, V., 2016. Élaboration du schéma directeur de développement agricole de la plus grande commune de France, isolée au cœur de la forêt Amazonienne. Le cas du bourg de Maripasoula, dans le haut-Maroni en Guyane. Mémoire de fin d'études : Diplôme d'Ingénieur des Systèmes agricoles et Agroalimentaires Durables au Sud - SAADS. Spécialisé DARS. Montpellier : Montpellier SupAgro, 138 p.

Guirado Juliette, 2014. L'ouest guyanais : un géant démographique, Agence d'Urbanisme et de Développement.

INSEE Flash Antilles -Guyane, 2018. Recensement de la population en Guyane, n°56.

International Finance Corporation – IFC. 2011. Un guide pratique de l'approvisionnement local : pour les entreprises qui recherchent à maximiser les avantages des relations avec les

PME locales. 23 p. Disponible sur internet : <https://commdev.org/wp-content/uploads/2015/05/Guide-pratique-de-lapprovisionnement-local.pdf>

IRQUA, Normandie., 2015. Approvisionnement local de la restauration collective en Normandie. Disponible sur internet : http://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Etude_cle0be19f.pdf

Marguin, J-R., 2018. Diagnostic agraire sur les communes de Mana et d'Awala-Yalimapo. Quand la houe côtoie le tracteur : une agriculture à deux vitesses. Mémoire de fin d'études : Diplôme d'Ingénieur des Systèmes agricoles et Agroalimentaires Durables au Sud - SAADS. Spécialisé DARS. Montpellier : Montpellier SupAgro, 148 p.

Michel C., 2019. Inventaire des besoins des principaux acteurs de la restauration hors foyer de Guyane et propositions en vue d'accroître la part de produits agricoles locaux sur le marché, Blezat Consulting.

Millier-Treboux, P., 2018. Diversité et mutation des agricultures familiales au contact d'une urbanisation accélérée entre Saint-Laurent du Maroni et Apatou. Mémoire de fin d'études : Diplôme d'Ingénieur des Systèmes agricoles et Agroalimentaires Durables au Sud - SAADS. Spécialité DARS. Montpellier : Montpellier SupAgro, 93 p.

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2014. Alimentation, notre modèle a de l'avenir : l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine., Comment promouvoir l'approvisionnement local en restauration collective ? 4 p. Disponible sur internet : <http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-lapprovisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective>

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2014. Alimentation, notre modèle a de l'avenir : l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine., Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective. 92 p.

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2014. Alimentation, notre modèle a de l'avenir : l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine., Soutiens financiers mobilisables pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité. 25 p.

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2014. Alimentation, notre modèle a de l'avenir : l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine., Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective. 58 p.

Lamure et al., 2017. Rapport d'information n°54. Sénat : session ordinaire de 2017-2018.

Observatoire Régional de la Santé de Guyane, 2010. Prévalence de l'obésité chez les élèves du cours élémentaire 2 scolarisés durant l'année 2009-2010 en Guyane Française, une étude « NutriEl ».

Rimbaud, A., Tabai, S., de Verdelhan, S., Galtier, G., Le Brun, N., 2017. REALISAB, Restauration et Approvisionnement Local : Identifier des Systèmes Adaptés aux Besoins. *Innovations Agronomiques*, 55 (2017), 289-299 p. Disponible sur internet : <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/fr/>

Slamani, D., 2018. Étude du village de Javouhey : noyau dense de production horticole en mutation. Mémoire de fin d'études : Diplôme d'Ingénieur des Systèmes agricoles et Agroalimentaires Durables au Sud - SAADS. Spécialité DARS. Montpellier : Montpellier SupAgro, 87 p.

Table des Annexes

Annexe A : Liste de produits à proposer aux cuisiniers de la restauration collective de l'Ouest Guyanais	70
Annexe B : Liste des organismes rencontrés.....	71

Annexe A : Liste de produits à proposer aux cuisiniers de la restauration collective de l'Ouest Guyanais

- Fruits
 - Banane
 - Ananas
 - Ramboutan
 - Papaye
 - Citron
 - Mangue
 - Orange
 - Pastèque
 - Chadek
- Légumes
 - Concombre
 - Haricot kilomètre
 - Aubergine
 - Salade verte
 - Giraumon
 - Chou rond
 - Banane plantain
 - Papaye verte
- Tubercules
 - Igname
 - Dachine
 - Cramanioc
 - Patate douce
- Plantes aromatiques
 - Ciboule
 - Persil
 - Céleri
 - Basilic
 - Coriandre
- Produits transformés
 - Couac
 - Wassäï
- Produits animaux
 - Œufs
 - Bœuf
 - Porc
 - Zébu

Annexe B : Liste des personnes rencontrés

Organisme	Nom	Prénom	Fonction
Fournisseurs			
Cop'Fleg	BASCOU	Pierre-Damien	Commercial
GDA	SIKIROU	Abdel	Animateur
Vivenda	DUCAT	Julien	Directeur
Cogumer	MEDAIL		Directeur
Délices de Guyane	BOULLANGER	Amalia	Responsable du site
Solam	MIRABEL	Laurent	Directeur général
Midi Caraïbes	KESTELOOT	Philippe	Directeur
	RODNEY		Responsable Ouest
Sodexo	ROMAIN	Elody	Responsable de l'atelier de Kourou
	LETTE	Jean-Marc	Directeur
Datex	BALLUM		Responsable du site
	PALANDRI	Muriel	Présidente
	SIMONEAU		Directeur
CACG	POLONY	Alex	Commercial
Restaurants			
Apatou	ETENACH		
	MANTI		
Grand-Santi	DANIEL		
	WELMA		
	KOOMA		
	RAMONSA		
Papaïchton	LOBI		
	AFOUCATSI KAY NORMAN		
	KWATA GERDA		
Interprofessions			
Intervig	GALAN	Frédéric	Directeur
	STOQUERT	Fanny	Animatrice
Apifiviveg	GALAN		Directrice
	GARCEAU	Alexandra	Animatrice
Bureau d'études			
Blezat Consulting	MICHEL	Camille	Consultante
Émeraude Conseil	AYANGMA	Stan	Consultant
Institutions et collectivités			
CTG	PLATEEL		Service Restauration et Hébergement
	CLAIRE-LEMOND	Louise	Service Ressources Humaines

	GUILHEM	Jean-Françoise	Gestion des contrats PEC
	LECAILLE	Jérémy	Chargé agriculture
DAAF	THEBAULT	Laurent	Inspecteur
	BLIN	Bérangère	Cheffe de service Alimentation
	HERNANDEZ	Philippe	Offre et qualité alimentaire
	SAMAKE	Salif	Sécurité Sanitaire des Aliments
Rectorat	SUEDEL	Steve	Inspecteur de circonscription
Parc Amazonien	ROBINSON	Lucas	Chargé de mission
	KIKI	Stécyna	Animatrice filière agro alimentaire
Préfecture	ALFONSI	Stanislas	Sous-préfet
Économat des Armées	MARTINI	Ange	Responsable
	AUZANNEAU	Jean-Louis	Assistant responsable
Awala-Yalimapo	PIERRE	Myriam	Adjointe Chargée des Affaires : Jeunesse
Apatou	KOUTOUYOU		Responsable service scolaire
Papaïchton	PONS-MOREAU	Fabien	Responsable développement du territoire
	CIMONARD	Djaba	Responsable service scolaire
Grand-Santi	MONTHIEUX	Marc	DST
	YARSO	Francis	Responsable service scolaire
	ATOOMAN	Bernard	Responsable service scolaire
Mana	MIE	Élise	Responsable service scolaire
	MALORKA		Employé service scolaire
	MARSEILLAN		Employé service scolaire
Maripasoula	BALLOF	Sylvain	Responsable service scolaire
	DESCOURT	Mathieu	Chargé affaires scolaires
	BERTHET	Lucie	Coordinatrice Projet Pôle Agricole
	PETRICEVICH	Véronique	Trésorière association Foyer, Socio, Éducatif
Saint-Laurent-du-Maroni	PAWILOWSKI	Yvon Luc	Directeur des affaires scolaires
	LO A TJON	Josette	Élue déléguée affaires scolaires
	CAMARA	Marianne	Secrétariat Mairie
Cayenne	ISEROS	Vanessa	Responsable service scolaire
Établissements publics			
MFR Mana	LANDEAU		Chef cuisinier
	WANG		Directeur adjoint
	KATCHIA	Cha	Gestionnaire comptable
	DERBY	Melvin	Directeur
MFR Apatou	KALLOE	Aniel	Directeur
Collège Léo Othily (Mana)	MENDE	Yann	Gestionnaire

	PINDARD	Éric	Sous-gestionnaire
	ABENZO		Chef cuisinière
Lycée Léopold Elfort (Mana)	CLET		Chef cuisinier
	SCKALET		Gestionnaire
Lycée Raymond Tarcy (SLM)	LOCA	Florence	Responsable cuisine
	IGNACK	Alain	Service comptable
Lycée Bertène Juminer (SLM)	BUNCH	Jimmy	Chef cuisinier
	DEBRUYNE	Karine	Proviseur adjoint
	LO A TJON		Comptable
Collège Paul Jean Louis (SLM)	MAURICE		Gestionnaire comptable
Maternelle Roses des Porcelaines (SLM)	VETERAN	Patricia	Directrice technique
Collège Ashmat Kartadinama (Grand-Santi)	ALAMELE	Christophe	Infirmier
	ATTICOT	Nathalie	Directrice
	DESMULIER	Xavier	Directeur adjoint
Ecole élémentaire Fanko Atjali (Grand-Santi)	DANIEL	Françoise	Directrice
Collège Charles Tafanier (Papaïchton)	BLAKAMAN	Gisèle	Gestionnaire
	LOBI		Directeur
Collège Gran Man Difou (Maripasoula)	COSTADE	Adolphe	Directeur
	ATTICOT	Liliane	Directrice adjointe
	ANELLI	Charles	Gestionnaire de cantine
	//	Manon	Professeur BEP Cuisine
	//	Laurent	Professeur CEGPA Cuisine
École Maripasoula	DANIEL	Juliette	Directrice
Centre Hospitalier Ouest Guyanais (CHOG)	DEFOUR	Jean-Mathieu	Directeur
	REGIS	Georges	Chef cuisinier
	JEAN-GILLES	Christève	Secrétaire restauration
9ème RSMA (Maripasoula)	CHARLES	Yves	Capitaine responsable restauration

Annexe C : Fiches actions

N° 12.1	Dénomination de l'action : Intégrer une mission ponctuelle « Restauration collective » à la CCOG pour aider à la mise en place et à l'harmonisation des actions au sein de la filière																												
Res tau ra ti on Col lect ive	<p>Synthèse : Aide aux actions d'harmonisation de la filière restauration collective, proposée par la CCOG.</p> <p>Description de l'action : Ouvrir un poste ponctuel de chargé de mission « Restauration Collective » afin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> Faciliter la mise en place d'un service de restauration collective à l'ensemble des communes via la centralisation des démarches juridiques et administratives ainsi que la rédaction des marchés publics ; Informier les acteurs organisationnels (CTG, EdA) des démarches favorisant l'approvisionnement local : formations des cuisiniers, contrôle des exigences, modification des lots... ; Encourager les partenaires (ARS, CTG) à sensibiliser les convives de la restauration collective. 		<p>Planning prévisionnel :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actions à mettre en place</th> <th>2020</th> <th>2021</th> <th>2022</th> <th>2023</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ouvverture du poste de chargé de mission</td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> <tr> <td>Centralisation des démarches juridiques et harmonisation de la rédaction marchés publics</td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> <tr> <td>Actions d'animations, de suivi et de contrôle</td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> </tbody> </table>			Actions à mettre en place	2020	2021	2022	2023	2024	Ouvverture du poste de chargé de mission						Centralisation des démarches juridiques et harmonisation de la rédaction marchés publics						Actions d'animations, de suivi et de contrôle					
	Actions à mettre en place	2020	2021	2022	2023	2024																							
	Ouvverture du poste de chargé de mission																												
	Centralisation des démarches juridiques et harmonisation de la rédaction marchés publics																												
Actions d'animations, de suivi et de contrôle																													
<p>Public cible :</p> <p>Les différentes communes et les acteurs de la filière RC (fournisseurs, entreprises de restauration collective, établissements scolaires, cuisiniers, etc.) seront mobilisés pour participer aux actions organisées par le chargé de mission.</p>		<p>Besoins humains :</p> <ul style="list-style-type: none"> Personnel en charge du service de restauration dans les communes. Recrutement d'un chargé de mission. Service juridique de la CCOG. 																											
<p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> Plus grand nombre d'enfants ayant accès à un service de collation ; Introduction d'exigences en termes d'approvisionnement local ; Contrôle du respect de ces exigences ; Logistique facilitée à travers l'échange sur les contraintes et besoins de chacun ; Augmentation de la part de produits locaux en restauration collective ; Acteurs et convives sensibilisés aux enjeux de l'approvisionnement local de la RC. 		<p>Estimation financière : Salaire mensuel, prime annuelle et coût divers (régénération lit (fluerion) pour 5 années consécutives)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Coût unitaire</th> <th>Nb unités</th> <th>Coût total en €</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Charges salariales</td> <td>4 000 €</td> <td>60</td> <td>241 000 €</td> </tr> <tr> <td>Prime</td> <td>200 €</td> <td>5</td> <td>1 000 €</td> </tr> <tr> <td>Frais de fonctionnement</td> <td>16 000 €</td> <td>2</td> <td>32 000 €</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td></td> <td></td> <td>274 000 €</td> </tr> </tbody> </table>				Coût unitaire	Nb unités	Coût total en €	Charges salariales	4 000 €	60	241 000 €	Prime	200 €	5	1 000 €	Frais de fonctionnement	16 000 €	2	32 000 €	TOTAL			274 000 €					
	Coût unitaire	Nb unités	Coût total en €																										
Charges salariales	4 000 €	60	241 000 €																										
Prime	200 €	5	1 000 €																										
Frais de fonctionnement	16 000 €	2	32 000 €																										
TOTAL			274 000 €																										
<p>Financement et partenaires mobilisables :</p> <p>Nantes, CTG, ARS</p> <p>Financement et partenaires mobilisés :</p> <p>CCOG.</p>																													

N° 12.2	Dénomination de l'action : Créer un outil de planification et former les futurs utilisateurs																																		
Res tau ra ti on Col lect ive	<p>Synthèse : Créer un tableur informatique permettant de planifier les besoins en fruits et légumes des restaurations collectives et former le personnel de cuisine à son utilisation.</p> <p>Description de l'action :</p> <ul style="list-style-type: none"> Recruter un stagiaire ingénieur agro-alimentaire (6 mois), en charge de la création de l'outil permettant d'évaluer les besoins en produits agricoles (les cantines sur 6 mois) ; Organiser une journée de formation dispensée par le gestionnaire de l'atelier de transformation végétale (PAOG) au personnel de cuisine des restaurations collectives afin de garantir l'appropriation de l'outil et son utilisation. 		<p>Planning prévisionnel :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actions à mettre en place</th> <th>2020</th> <th>2021</th> <th>2022</th> <th>2023</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Location de l'atelier de stage</td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> <tr> <td>Recrutement stagiaire ingénieur agro-alimentaire</td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> <tr> <td>Stage - création du tableur informatique</td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> <tr> <td>Session de formation</td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> </tbody> </table>			Actions à mettre en place	2020	2021	2022	2023	2024	Location de l'atelier de stage						Recrutement stagiaire ingénieur agro-alimentaire						Stage - création du tableur informatique						Session de formation					
	Actions à mettre en place	2020	2021	2022	2023	2024																													
	Location de l'atelier de stage																																		
	Recrutement stagiaire ingénieur agro-alimentaire																																		
Stage - création du tableur informatique																																			
Session de formation																																			
<p>Public cible :</p> <p>Les cuisiniers et/ou les gestionnaires de cuisine pourront bénéficier du tableur informatique et de la formation.</p>		<p>Besoins humains :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chargé de mission CCOG Recrutement d'un stagiaire ingénieur agro-alimentaire Gestionnaire de l'atelier de transformation végétale 																																	
<p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> Besoins de la RC en fruits et légumes frais locaux anticipés sur 6 mois et communiqués aux producteurs ; Plantations locales prévues et ajustées en fonction des besoins et demandes des débouchés commerciaux ; Coopération et compréhension entre acteurs facilitée ; Augmentation de la part de produits locaux en restauration collective. 		<p>Besoins matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> Matériels informatiques, CCOG ou MFR. 																																	
<p>Financements et partenaires mobilisables :</p> <p>CTG, Personnel de cuisine de l'ensemble des cuisines autonomes de la restauration collective de l'Ouest (collège de Marbois-Soula, collège et lycée de Mara, lycée de SLM, CHOS, MFR de Mana et d'Apatou)</p> <p>Financements et partenaires mobilisés :</p> <p>PAOG, CCOG</p>		<p>Estimation financière (Actions N°12.2 et 12.3) :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Coût unitaire</th> <th>Nb unités</th> <th>Coût total en €</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Charges salariales</td> <td>9 000 €</td> <td>1</td> <td>9 000 €</td> </tr> <tr> <td>Logement</td> <td>200 €</td> <td>-10</td> <td>-2 000 €</td> </tr> <tr> <td>Coûts formation (location salle, formateur...)</td> <td>1 500 €</td> <td>15</td> <td>22 500 €</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td></td> <td></td> <td>29 500 €</td> </tr> </tbody> </table>				Coût unitaire	Nb unités	Coût total en €	Charges salariales	9 000 €	1	9 000 €	Logement	200 €	-10	-2 000 €	Coûts formation (location salle, formateur...)	1 500 €	15	22 500 €	TOTAL			29 500 €											
	Coût unitaire	Nb unités	Coût total en €																																
Charges salariales	9 000 €	1	9 000 €																																
Logement	200 €	-10	-2 000 €																																
Coûts formation (location salle, formateur...)	1 500 €	15	22 500 €																																
TOTAL			29 500 €																																

N° 12.3	Dénomination de l'action : Former le personnel de la RC à l'utilisation des produits locaux et à la gestion économique																																
Res tau rati on Coll ecti ve	Synthèse : Former le personnel de la RC à l'utilisation des produits locaux et à la gestion économique.	Financement et partenaire mobilisable : CFG, LEADER																															
	Description de l'action : Recruter un stagiaire ingénieur agro-alimentaire (6 mois) afin de : <ul style="list-style-type: none"> Créer et tester des recettes utilisant des PL indiquant les quantités pour 100 convives (sous forme de fiche) ; Créer et tester une dizaine de fiches-prébil décrivant le temps de travail nécessaire par produit, en fonction du matériel, pour 100 kg de produit. Organiser une semaine de formation au personnel de cuisine des restaurations collectives pour : <ul style="list-style-type: none"> Diffuser et tester les recettes, enseigner la gestion de la décontamination et de la maturation des produits, effectuer des démonstrations de matériels et distribuer les fiches produit ; Apprendre une organisation de cuisine favorisant l'utilisation de produits locaux : gestion en flux tendu, organisation du magasin et des chambres froides (rangement et roulement), répartition des tâches quotidiennes, gestion du budget. Permettre une rencontre entre pairs pour échanger sur les pratiques de chacun et encourager les comportements "codifiés". 	Financement et partenaire mobilisés : PAOG, CCOG																															
	Public cible : Les cuisiniers, les gestionnaires de cuisine et les magasiniers pourront bénéficier de la formation. Environ 15 personnes pourraient être intéressées par la formation.	Planning prévisionnel : <table border="1" data-bbox="885 369 1444 548"> <thead> <tr> <th>Actions à mettre en place</th> <th>2020</th> <th>2021</th> <th>2022</th> <th>2023</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lancement de l'offre de stage</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recrutement stagiaire ingénieur agro-alimentaire</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stage : création des fiches, organisation de la formation</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Semaine de formation</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Actions à mettre en place	2020	2021	2022	2023	2024	Lancement de l'offre de stage						Recrutement stagiaire ingénieur agro-alimentaire						Stage : création des fiches, organisation de la formation						Semaine de formation					
	Actions à mettre en place	2020	2021	2022	2023	2024																											
Lancement de l'offre de stage																																	
Recrutement stagiaire ingénieur agro-alimentaire																																	
Stage : création des fiches, organisation de la formation																																	
Semaine de formation																																	
Résultats attendus : <ul style="list-style-type: none"> Personnel de cuisine habilité et sensibilisé à l'utilisation des produits locaux au sein de leur cuisine ; Demande stabilisée de la RC auprès des producteurs (structuration de l'offre agricole favorisée) ; Augmentation de la part de produits locaux en restauration collective. 	Requis humains : <ul style="list-style-type: none"> Recrutement d'un stagiaire ingénieur agro-alimentaire (N°12.2) Gestionnaire de l'ARAD de transformation végétale Requis matériels : <ul style="list-style-type: none"> Location salle équipée PAOG ou Lycée Professionnel Elton (Mons) 																																
Estimation financière (Actions N°12.2 et 12.3) :		<table border="1" data-bbox="885 705 1444 851"> <thead> <tr> <th></th> <th>Coût unitaire</th> <th>Nb unités</th> <th>Coût total en €</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Charges salariales</td> <td>0 000 €</td> <td>1</td> <td>0 000 €</td> </tr> <tr> <td>Logement</td> <td>200 €</td> <td>10</td> <td>2 000 €</td> </tr> <tr> <td>Coûts formation (location salle, accompagnement...)</td> <td>1 000 €</td> <td>15</td> <td>15 000 €</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td></td> <td></td> <td>17 000 €</td> </tr> </tbody> </table>			Coût unitaire	Nb unités	Coût total en €	Charges salariales	0 000 €	1	0 000 €	Logement	200 €	10	2 000 €	Coûts formation (location salle, accompagnement...)	1 000 €	15	15 000 €	TOTAL			17 000 €										
	Coût unitaire	Nb unités	Coût total en €																														
Charges salariales	0 000 €	1	0 000 €																														
Logement	200 €	10	2 000 €																														
Coûts formation (location salle, accompagnement...)	1 000 €	15	15 000 €																														
TOTAL			17 000 €																														

N° 12.4	Dénomination de l'action : Créer une structure de transformation végétale																																																																								
Res tau rati on Coll ecti ve	Synthèse : Créer une structure de transformation végétale afin de proposer une offre de fruits et de légumes adaptée aux besoins de la restauration collective.	Financement et partenaire mobilisable : CFG, LEADER																																																																							
	Description de l'action : <ul style="list-style-type: none"> Réaliser une étude de faisabilité sur la construction d'une légumerie : étude de marché et élaboration du business plan par un cabinet de conseil ; Monter les statuts et établissement de partenariats avec la CCOG, les organismes agricoles, les premiers producteurs et clients ; Monter les dossiers de financement ; Monter le projet : réflexion autour de la gamme de produits à vendre, des prix à appliquer, de la logistique, du personnel, des frais de fonctionnement, etc. ; Organiser le lancement et suivi des travaux ; 	Planning prévisionnel : <table border="1" data-bbox="885 1041 1444 1310"> <thead> <tr> <th>Actions à mettre en place</th> <th>2020</th> <th>2021</th> <th>2022</th> <th>2023</th> <th>2024</th> <th>2025</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Appel à projet étude de faisabilité</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Etude de faisabilité</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Montage des statuts</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dossiers de financement</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Montage du projet</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sélection du porteur de projet</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Appel à projet réalisation des travaux</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Réalisation des travaux</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fonctionnement de la structure</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Actions à mettre en place	2020	2021	2022	2023	2024	2025	Appel à projet étude de faisabilité							Etude de faisabilité							Montage des statuts							Dossiers de financement							Montage du projet							Sélection du porteur de projet							Appel à projet réalisation des travaux							Réalisation des travaux							Fonctionnement de la structure						
	Actions à mettre en place	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																																																		
	Appel à projet étude de faisabilité																																																																								
Etude de faisabilité																																																																									
Montage des statuts																																																																									
Dossiers de financement																																																																									
Montage du projet																																																																									
Sélection du porteur de projet																																																																									
Appel à projet réalisation des travaux																																																																									
Réalisation des travaux																																																																									
Fonctionnement de la structure																																																																									
Public cible : <ul style="list-style-type: none"> L'ensemble des producteurs de l'Ouest en tant que fournisseurs (et grossistes si la production agricole locale ne suffit pas à garantir les commandes) L'ensemble des restaurations collectives de l'Ouest en tant que clients prioritaires. Cette clause est inscrite dans les statuts de l'entreprise. Les épiceries, supermarchés, restaurateurs et entreprises privés souhaitant acheter après de la structure 	Requis humains : <ul style="list-style-type: none"> Charge de mission CCOG 																																																																								
Résultats attendus : Productions locales adaptées aux besoins de la RC ; <ul style="list-style-type: none"> Utilisation augmentée et localité des PL par les cuisiniers Temps de travail nécessaire à la préparation des PL réduit. 	Estimation financière : <table border="1" data-bbox="885 1456 1444 1545"> <thead> <tr> <th></th> <th>Coût unitaire</th> <th>Quantité</th> <th>Coût total en €</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Investissements</td> <td></td> <td></td> <td>350 000 €</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td></td> <td></td> <td>350 000 €</td> </tr> </tbody> </table>			Coût unitaire	Quantité	Coût total en €	Investissements			350 000 €	TOTAL			350 000 €																																																											
	Coût unitaire	Quantité	Coût total en €																																																																						
Investissements			350 000 €																																																																						
TOTAL			350 000 €																																																																						
Financements et partenaires mobilisables : CFG, LEADER, ANFD																																																																									
Financements et partenaires mobilisés : PAOG, CCOG																																																																									

N° 12.5	Dénomination de l'action : Organiser un service de transport fluvial pour faciliter l'approvisionnement des RC du fleuve																																						
Res tau ration Coll ecti ve	Synthèse : Organiser, via la Fédération de couac, un transport de produits locaux afin d'améliorer la logistique d'approvisionnement des restaurations collectives du fleuve.	Planning prévisionnel :																																					
	Description de l'action : Mise en place d'une prestation payante de transport de marchandises sur le fleuve, par l'association de couac. <ul style="list-style-type: none"> Réaliser une étude afin de fixer les modalités de mise en place de ce service (prix, pério, entretien, ...) Mise en place d'allers-retours hebdomadaires sur le Maroni. La gestion administrative et financière de ce service sera assurée par l'association. Livraison de produits frais des communes du littoral vers le fleuve, et ramassage de couac produit sur le fleuve vers le littoral. 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Actions à mettre en place</th> <th>2020</th> <th>2021</th> <th>2022</th> <th>2023</th> <th>2024</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Structuration des associations de couac ou via Fédération</td> <td>■</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Appel à projet</td> <td></td> <td>■</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Etude de faisabilité</td> <td></td> <td></td> <td>■</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recrutement pilote(s)/chauffeur et achat du matériel</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>■</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mise en place du transport</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>■</td> </tr> </tbody> </table>		Actions à mettre en place	2020	2021	2022	2023	2024	Structuration des associations de couac ou via Fédération	■					Appel à projet		■				Etude de faisabilité			■			Recrutement pilote(s)/chauffeur et achat du matériel				■		Mise en place du transport					■
	Actions à mettre en place	2020	2021	2022	2023	2024																																	
	Structuration des associations de couac ou via Fédération	■																																					
Appel à projet		■																																					
Etude de faisabilité			■																																				
Recrutement pilote(s)/chauffeur et achat du matériel				■																																			
Mise en place du transport					■																																		
Public cible : L'approvisionnement en produits locaux sera en priorité destiné à la restauration collective et aux entreprises de service de restauration (restaurants et SRC) du fleuve. Le service sera proposé par la Fédération de couac et bénéficiera, aux producteurs souhaitant faire monter des produits agricoles en haut de gamme du couac.	Besoins humains : - Propriétaire-chauffeur																																						
Résultats attendus : <ul style="list-style-type: none"> Associations de couac structurées (Fédération) Offre de produits locaux vers les communes élargie et facilitée Part de produits locaux augmentée dans les restaurations collectives du fleuve Augmentation des débouchés pour les producteurs (Fruits, légumes, couac) 	Estimation financière :																																						
Financement et partenaire mobilisable : Fédération de couac Financement et partenaire mobilisés : CCOG	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Coût prévisionnel</th> <th>Nb unités</th> <th>Coût total en €</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Etude de faisabilité</td> <td>12 000 €</td> <td>1</td> <td>12 000 €</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>12 000,00 €</td> </tr> </tbody> </table>			Coût prévisionnel	Nb unités	Coût total en €	Etude de faisabilité	12 000 €	1	12 000 €			TOTAL	12 000,00 €																									
	Coût prévisionnel	Nb unités	Coût total en €																																				
Etude de faisabilité	12 000 €	1	12 000 €																																				
		TOTAL	12 000,00 €																																				

Annexe D : Compte-rendu du comité technique n°1

Présentation du Vendredi 24 mai 2019 à 10h à la salle de Réunion de la CCOG de Mana.

Invité à la présentation	Fonction	Etaient présents
PERIACARPIN Florian	Technicien CTG	Présent
GARCERA Alexandra	Animatrice de l'APIFIVEG	Présente
SIKIROU Abdel	Technicien au GDA	Présent
BASCOU Pierre-Damien	Directeur de la COP'FLEG	Présent
GALLEGO Vincent	Chargé de mission CCOG	Présent
AGUERA Amandine	Stagiaire CCOG	Présente
LEGALLOIS Gladys	Stagiaire CCOG	Présente

Ordre du jour : Présentation du contexte, des enjeux et de la méthodologie envisagée pour l'étude d'approvisionnement local de la restauration collective sur l'Ouest Guyanais.

Objectifs

- Rappel du cadre de l'étude : SDAOG, nouveau cadre réglementaire (loi EGALIM) et revalorisation des aides POSEI ;
- Présentation de la méthodologie, des différentes actions clés et du calendrier prévisionnel et discussions autour de ces propositions ;
- Présentation des listes de présélection de fruits et légumes à proposer et discussions autour de ces propositions.

Discussion autour de la méthodologie

Il y a un intérêt fort d'avoir des informations de vulgarisation de la loi EGALIM, de la réglementation en vigueur et des aides disponibles. Par exemple, la loi spécifie 50 % de produits locaux mais la qualification « produits locaux » doit être justifiée par une mention valorisante ou une notion d'externalité environnementale. Cela signifie une labellisation des produits par un organisme certificateur or il n'existe aucun label certifié en Guyane actuellement.

Il existe une aide nommée « 1 fruit à la récré ». Pour en bénéficier, il faut avancer les frais et par la suite, la structure est remboursée. Il faut savoir que les temps de remboursement peuvent être très longs, ce qui représente une contrainte importante pour des petites structures. Il faut une structure avec une certaine trésorerie ou dans le cas d'une collectivité, avoir des élus impliqués qui peuvent alors décider de faire passer les paiements aux fournisseurs en priorité, par exemple. L'aide va à 100 % pour les fournisseurs et n'est pas cumulables avec d'autres aides POSEI.

Les délais de paiement sont différents en fonction des collectivités. Plus les délais sont

longs, plus cela engendre des problèmes avec les producteurs qui approvisionnent de moins en moins le marché des collectivités.

Cop'Fleg réunit peu de production en comparaison avec la production qui va sur le marché de Saint Laurent du Maroni (SLM). Concrètement, les adhérents produisent pour 500 T/AN de denrées mais seulement 120 T/an sont livrés à la coopérative.

Les contraintes ressorties par le marché de la restauration collective :

- La restauration collective prend de petites quantités à chaque fois.
- Les délais de paiement sont trop longs, besoin d'une trésorerie importante. Il faudrait un délai de paiement fixé à maximum 1 mois.
- Manque de connaissance de l'offre agricole de la part de la restauration collective (saisonnalité)

Les opportunités ressorties par le marché de la restauration collective :

- Permet de diminuer fortement le temps de commercialisation
- Permet d'être éligible aux aides POSEI (attention : contraintes strictes, possibilité de se faire écarter le dossier),
- Permet de diminuer les coûts de transport.

Il faudrait que la restauration collective planifie annuellement ces menus pour faire ces commandes au trimestre et ainsi permettre aux producteurs de planifier leurs récoltes en fonction (et pourquoi pas même planter en fonction). Aujourd'hui, la commande est faite une semaine à l'avance (commande le lundi pour être livré le jeudi). Il est ressorti l'idée de contractualiser avec un gros producteur sur une période de plusieurs années.

La problématique du transport est ressortie. La COP'FLEG souhaite investir dans un camion frigorifique pour aller chercher la production directement chez les exploitants.

Présentation des listes de présélection de fruits et légumes à proposer et discussions

Commentaires ressortis sur les légumes :

- Haricot kilomètre : possibilité d'augmenter la production locale.
- Concombre : penser également au concombre long ou piquant qui est peu demandé. Les cuisiniers ne savent peut-être pas toujours le préparer et temps de préparation est assez long car il faut retirer les graines dedans.
- Choux pommé et frisé : pratique à cuisiner.
- Banane plantain : problématique car difficile à trouver en grandes quantités, produit saisonnier et besoin d'une mûrisserie pour gérer des grandes quantités.
- Papaye verte : intéressant car possibilité de récolter en moins d'un an après plantation.
- Giraumon : possibilité de l'utiliser comme un fruit.

- Tubercules : demande un temps de travail important d'épluchage. Le cramanioc se conserve mal et demande un travail de pré-transformation important.
- Ajout : calu, épinard et piment végétarien

Commentaires ressortis sur les fruits :

- Chadek : Demande beaucoup de travail en général pour les cuisiniers.
- Citron : Saisonnalité qui fait fortement fluctuer les prix.
- Banane : quantité fluctuante
- Ananas : Nécessité de calibrer le fruit par le producteur et d'une machine à découper exprès car trop de travail pour le cuisinier. Possibilité d'étaler la production par des techniques agricoles spécifiques.
- Ramboutan : Le noyau qui n'est pas adapté à une alimentation pour des enfants.
- Pitaya : produit saisonnier et peu disponible donc coût important. Arbre produit au bout de 2 ans donc demande une forte anticipation de la demande.
- Wassai : se rapprocher de l'entreprise SETOU qui transforme et vend du wassai.

Annexe E : Compte-rendu du comité technique n°2

Présentation du Lundi 29 juillet 2019 à 10h à la MFR de Mana.

Invité à la présentation	Fonction	Etaient présents
HERROU Maël	Animateur Filière Végétale au PAOG	Présent
GARCERA Alexandra	Animatrice de l'APIFIVEG	Présente
GALAN Frédéric	Délégué général INTERVIG	Présent
ASTAR Nathan	Chargé de projet CCOG	Présent
BASCOU Pierre-Damien	Directeur de la COP'FLEG	Présent
ROBERT Maëlle	Chargé développement agricole Ouest DAAF	Présente
PENN Jean-Bertrand	Formateur CFPPA Matiti	Présent
AYANGMA Sarah	Chargé de mission agricole Parc Amazonien	Présente
MARTINI Ange	Coordonnateur Antilles Guyane EdA	Présent
AUZANNEAU Jean-Louis	Assistant commercial EdA	Présent
GALLEGO Vincent	Chargé de mission CCOG	Présent
AGUERA Amandine	Stagiaire CCOG	Présente
LEGALLOIS Gladys	Stagiaire CCOG	Présente

Ordre du jour : Présentation de la partie diagnostic de l'étude sur l'approvisionnement local de la restauration collective dans l'Ouest Guyanais.

Objectifs

- Rappel des enjeux et des objectifs de l'étude
- Présentation du fonctionnement de la restauration collective dans l'Ouest et des acteurs qui la composent
- Discussion générale sur les résultats présentés
- Temps de réflexion collectif sur les conditions de réussite à l'approvisionnement local de la restauration collective dans l'Ouest

Discussions

F. GALAN : Disponibilité d'ovoproduits en frais d'ici la fin de l'année en format 1 ou 5 L, en revanche le projet pour les œufs durs a été avorté + mise en place d'une casserie.

Pour les poulets de chair, développement de la filière avec offre de poulets entiers et à la découpe avec l'atelier à Macouria (abattage + découpe) d'ici 2020. Les négociations sont en cours pour que le différentiel de prix entre le local et l'import soit surmonté par les aides

POSEI. D

Projet d'une unité de surgélation

Pour les poules de réformes, possibilité de valoriser via un futur atelier/tuerie des poules à Montsinéry en 2020/2021 car il n'y a pas de problème de prix, il n'y a pas de valorisation à rechercher, les coûts représentent seulement le prix de l'abattage et la logistique (découpe et surgélation).

A. MARTINI : En Martinique et Guadeloupe, les RC utilisent de plus en plus de viande locale.

La surgélation amène une facilité logistique.

A. GARCERA : Frein pour les légumeries : délais de paiement

Gaspillage important sur les tubercules locaux en RC.

P-D. BASCOU : Besoin de planification avec les clients sur 6 mois et une planification qui prenne en compte la fluctuation du nombre d'élèves demi-pensionnaires sur l'année. Les fournisseurs doivent gérer la marge de commande pour un marché.

Quelle évolution du nombre d'employés dans les établissements publics ?

F. GALAN : Condition de réussite à l'approvisionnement local de la RC est la taille du marché afin de pouvoir estimer les volumes de vente garanti. L'arrivée de la loi EGALIM permet le développement potentiel de ce nouveau marché donc nécessité de le dimensionner.

A. GARCERA : Comment la CTG va rentabiliser les cuisines autonomes.

V. GALLEGO : Sensibilisation des cuisiniers pour utiliser plus de produits locaux. Selon la formation qu'ils possèdent, ils sont habitués à utiliser certaines recettes, certains produits, certaines désignations de produit (frais, surgelé), une certaine manière de gérer l'espace de stockage, etc.

S. AYANGMA : Besoin d'augmenter le taux de demi-pensionnaires en faisant de la sensibilisation.

Temps de réflexion collectif

1ere étape : Chaque personne note 5 idées pour augmenter la part de produits locaux dans les restaurations collectives.

2nd étape : Les participants se regroupent en 2 groupes où ils débattent sur les idées proposées pour finalement, sélectionner les 8 idées qu'ils semblent être les plus importantes/pertinentes.

Résultats :

Groupe 1 :

1. Sensibiliser les politiques en vu de choix politiques forts

2. Sensibiliser les acteurs de la RC (formation, communication, etc.)
3. Mutualisation des moyens/services de la RC
4. Faciliter l'accès aux marchés publics (menus, allotissement, communication entre cantines)
5. Améliorer les délais de paiement
6. Diminuer le différentiel de prix entre le local et l'import sur quelques produits
7. Approfondissement des freins à l'approvisionnement local de la RC
8. Ne pas oublier autres types d'approvisionnement dans les établissements

Groupe2 :

1. Création d'une marque « produits locaux »
2. Importer un pourcentage de produits locaux dans les marchés publics avec moyens de contrôle/sanctions
3. Formation et sensibilisation à l'utilisation de produits locaux
4. Planification et communication sur les besoins/offres en produits locaux
5. Obligation de respect des délais de paiement et pénalités de retard
6. Fond d'avance de trésorerie pour les structures locales qui s'engagent dans la RC
7. Appuyer la structuration des acteurs et des producteurs
8. Développer l'offre en produits transformés localement

Annexe F : Compte-rendu du comité technique n°3

Présentation du jeudi 12 septembre à 10h à la MFR de Mana.

Invité à la présentation	Fonction	Étaient présents
NANHOU Silvano	Chef de travaux au lycée L. Elfort	Présent
ROHE Blandine	VSC DAAF	Présente
MARTINI Ange	Economat des Armées	Présent
HERROU Maël	Animateur Filière Végétale au PAOG	Présente
GARCERA Alexandra	Animatrice de l'APIFIVEG	Présente
SCHWAEDERLE Célia	Directrice du PAOG	Présente
ASTAR Nathan	Chargé de mission CCOG	Présent
JOUET	Monitrice à la MFR	Présente
SIMONEAU Jean-Claude	Directeur Guyane DATEX	Présent
PERIACARPIN Florian	CTG	Présent
LECAILLE Jérémy	Responsable Agriculture CTG	Présent
STOQUERT Fanny	Animatrice de l'INTERVIG	Présente
AGUERA Amandine	Stagiaire CCOG	Présente
LEGALLOIS Gladys	Stagiaire CCOG	Présente

Ordre du jour :

1. Rappel des résultats de la phase de diagnostic
2. Stratégie envisagée
3. Propositions d'actions
4. Discussions
5. Vote de priorisation des propositions d'actions

Le détail de la présentation se trouve dans le PPT que vous trouverez en pièce-jointe de ce mail sous format PDF.

Discussions

Par la suite, nous avons invité les participants à échanger sur le contenu de la présentation.

M. Martini : La loi EGALIM pose des problèmes car il n'y a pas d'appellation ici. Plus le problème du prix, les budgets des collectivités publiques vont rester les mêmes donc même s'il y a une volonté sur le territoire, il y aura toujours l'aspect financier (blocage à terme). Il ne faut pas se faire d'illusion, les industriels se préparent déjà à la loi, ils vendront du bio ici moins cher que les produits locaux de Guyane.

Lorsqu'il y aura CORUS, les modalités de paiement seront plus rapidement réglées. Normalement, l'application fait que les intérêts moratoires seront générés automatiquement. La proposition d'une unité de transformation est une très bonne chose car de moins en moins de personnel pour préparer les repas donc si demain il y a une offre de produits locaux découpés, ce serait une bonne chose.

Mme. Jouet : En quoi la coopérative peut aider à la structuration des filières ?

Mme. Aguera : Elle permet l'accès à des débouchés plus importants en termes de quantité et facilite et donne l'accès à de nouvelles aides pour les producteurs.

M. Gallego : Mais il reste la difficulté des délais de paiement, car CORUS ne va pas tout changer.

Mme. Stoquert : Qu'est qui est proposé autour des produits animaux pour la demande de l'Ouest ?

Mme. Schwaederle : au PAOG, l'abattoir traite plus d'une centaine de tonnes donc ce n'est pas aberrant par rapport aux quantités demandées par la RC et il y a un projet d'atelier de découpe donc on pourrait éventuellement y répondre.

M. Martini : Le problème c'est le manque de qualité de la viande importée. Alors que la viande locale, le client final est satisfait. Il connaît la qualité de suite en visu car c'est sous-vide donc s'il peut être à mettre un prix supérieur. Cependant, il y a un travail à faire de complémentarité des filières où il faut trouver un débouché pour les morceaux les plus nobles car la RC recherche les morceaux les moins nobles.

M. Gallego : Il faut jouer sur les deux leviers d'actions : aller chercher des compensations financières et faire baisser les coûts de production dans une certaine mesure, On voit avec les chiffres de l'étude que c'est possible d'atteindre 30 % de produits locaux dans les cuisines mais au grand maximum. Augmenter de 20 % pour atteindre les 50 % de la loi n'est possible que si la masse financière de départ alloué à la RC augmente.

Mme. Jouet : La RC a un rôle éducatif aussi, est-ce qu'on ne pourrait pas promouvoir une alimentation moins carnée, proposez du riz et des lentilles et dire que ça représente les mêmes intérêts nutritionnels.

M. Silvano : A Cayenne, ils ont fait cette démarche en imposant un repas sans viande/semaine, ça a fait polémique car des parents n'étaient pas d'accord. Il y a de la sensibilisation à faire sur ce sujet. La réduction de la viande permet d'avoir un budget complémentaire à allouer pour d'autres produits, plus cher.

M. Simoneau : Les produits de substitution de la viande sont chers aussi.

M. Gallego : Le service RC dans les écoles est peu pris en charge par les municipalités.

M. Simoneau : Les collations dans les communes isolées reviennent plus cher du fait des coûts d'approvisionnement.

M. Gallego : Le programme 1 fruit à la récré permettait de rembourser en partie les collations mais ils n'étaient pas mobilisés par beaucoup de communes.

M. Astar : Comment augmenter le taux de DP ?

Mme. Legallois : avec la sensibilisation auprès des enfants et des parents d'élèves

Mme. Aguera : plus la mobilisation de la CTG et des mairies avec la prise en charge de la compétence par un organisme unique qui permettra de centraliser la rédaction des marchés pour les collations et de les étendre aux 8 communes de l'ouest

M. Gallego : un des problèmes est le paiement trimestriel des repas

M. Silvano : à SLM, il y a un gros souci pour le transport également. Ils ont refusé des DP car il n'y avait pas assez de bus pour les mener au lycée Bertème Juminer. Il y avait un projet qui proposait à l'hôpital de préparer des repas pour certains collèges mais ça n'a pas abouti.

Un autre problème est le gaspillage dans les collations. Une grande partie est jetée à la fin de la récréation.

M. Simoneau : A Saint Laurent du Maroni, il y avait une collation mais elle a fait faillite.

Mme. Legallois : Il faudrait stabiliser le nombre de collations sur l'année dans les appels d'offre pour aider les entreprises à connaître la taille du marché auxquelles elle réponde et éviter de trop grosses évolutions au cours de l'année.

M. Gallego : Si la compétence était déléguée par les mairies à la CCOG, cela supposerait qu'elle rétrocéderait les moyens financiers déjà mis en place pour le service de RC à la CCOG. Mais si rien n'a été mis en place, il n'y a pas d'obligation de la part des mairies, Aujourd'hui, il n'y a que 3 communes qui ont un service restauration et une étude est en cours à Maripasoula.

M. Herrou : Ça peut être difficile de laisser la compétence à la CCOG, entre les communes du fleuve et du littoral, la CCOG va se retrouver avec une charge énorme de travail.

M. Lecaille : En quelle mesure les mairies accepteraient de déléguer cette compétence ?

M. Gallego : La centralisation permettrait d'alléger les charges des mairies qui relèvent des sous-effectifs en technique, des lourdeurs administratives. Ça serait un moyen d'harmoniser les démarches et mêmes pour les communes du littoral c'est compliqué.

M. Aguera : relance sur la structure de transformation

M. Lecaille : Je suis d'accord avec son utilisation mais j'ai un doute sur les coûts de fonctionnement. Le salariat de nuit coûte plus cher, il faut voir dans quelle mesure ça peut prendre de façon viable. Le PAOG est-il utilisé pour le moment, non ?

Mme. Schwaederle : On est en pleine augmentation par rapport à il y a 2 ans donc la RC pourrait être un des volets du PAOG mais il y a d'autres perspectives/scénarios possibles. Si la structure de transformation prend de l'ampleur, le PAOG ne serait qu'un pont vers une autre structure indépendante, si besoin est. Dans le dimensionnement du PAOG, on pensait pouvoir utiliser plusieurs salles en même temps mais dans la pratique c'est plus compliqué. Le fonctionnement estimé et réel ne correspond pas à la même capacité. Le PAOG peut devenir un centre de formation, une pépinière entreprise, un centre d'accompagnement de projet, une entreprise de transformation pour la RC, ETC. Il n'y a pas de but unique défini pour le moment, il faut voir quelle stratégie on souhaite donner au PAOG.

M. Gallego : La quantité, actuellement est faible mais elle augmente significativement en fonction des scénarios.

M. Herrou : Aujourd'hui, l'atelier est presque au maximum de sa capacité, surtout en termes de besoins humains. Il y a 2 personnes seulement qui y travaillent.

Mme. Schwaederle : La Sodexo le fait déjà de travailler de nuit, tous les jours hors périodes vacances scolaires. Mais on ne sait pas combien de temps ça va durer, aujourd'hui c'est une aide financière pour le PAOG donc une autre location ça ne peut être que bénéfique.

Vote de priorisation des propositions d'actions

Ensuite, nous avons proposé à l'assemblée d'effectuer un vote de priorisation des actions proposées afin d'avoir un retour sur leur pertinence. Les résultats sont les suivants :

Former le personnel	20
Outil de planification	23
Structure de transformation	19
Sensibilisation	12
Partenariat	16
Prise en charge	24
Pirogue	8

[modèle de quatrième de couverture pour l'impression papier]

Résumé

[Texte du résumé en français]

Mots clés

[liste des mots clés en français]

Pour citer cet ouvrage : [Nom, Prénom, année de soutenance (AAAA). Titre du mémoire. Mémoire de mission professionnelle, Mastère spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable, Montpellier SupAgro. Nombre de pages.]

Montpellier SupAgro, Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier, 2 place Pierre Viala, 34060 Montpellier cedex 02. <http://www.supagro.fr>

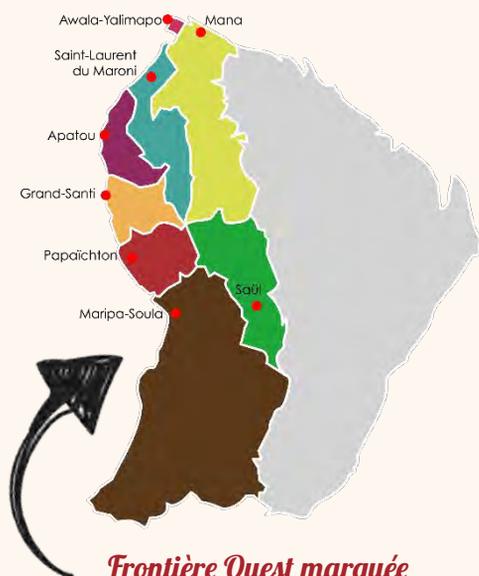
Ce diplôme de Mastère spécialisé® est une formation labellisée par la Chaire Unesco Alimentations du monde



Formation accréditée par la Conférence des Grandes Ecoles (CGE)



L'approvisionnement local de la restauration collective de l'Ouest Guyanais



Frontière Ouest marquée par le fleuve Maroni

Communauté de communes de l'Ouest Guyanais (CCOG)

- ◆ 8 communes
- ◆ 93 674 habitants
- ◆ 40 945 Km² de superficie
- ◆ Aucun accès routier entre le bas et le haut-Maroni

Investie des missions de **développement économique** et d'**aménagement du territoire**, la CCOG a lancé, en 2018, l'élaboration d'un **Schéma Directeur de Développement Agricole de l'Ouest Guyanais (SDAOG)** destiné à favoriser la **structuration de l'agriculture locale**. La restauration collective est alors pensée comme un **volet de commercialisation** à intégrer au sein de celui-ci.

Restauration collective (RC)

La restauration collective, distincte de par son caractère **social**, vise à produire un repas aux collectivités, à un **prix modéré**. Ce service est saisi d'un nouvel élan en 2014, alors que le gouvernement fait de l'**ancrage territorial de la politique de l'alimentation** l'une de ses priorités. Dès lors, l'approvisionnement local de la RC est **encouragé sur l'ensemble du territoire français**. L'Ouest Guyanais, imprégnée de la **volonté de dynamiser son agriculture** décide ainsi de s'y intéresser afin d'en déterminer les **intérêts réels** et les **conditions de réussite**.

En quelle(s) mesure(s) la restauration collective peut-elle être un levier de structuration pour l'agriculture locale ?

Des enjeux spécifiques au contexte Guyanais



Développement agricole

Structuration des filières

- ◆ Potentiel de débouché **quantitatif, stable** et **régulier**
- ◆ Permet aux producteurs de **se projeter** et d'**investir**
- ◆ **Circuit formel** nécessitant une agriculture **déclarée** et **traçable**, encourageant la formalisation de l'activité.

Souveraineté alimentaire

En contribuant au développement et à la structuration des filières agricoles, la RC peut entraîner l'**élévation de la production alimentaire sur le territoire**, soit, une **baisse progressive de la dépendance à l'importation**.

Contexte Ouest-Guyanais

◆ **71%** des exploitations du territoire en agriculture **d'autosubsistance non déclarée**.

◆ **Appropriation difficile** des démarches **administratives** et des **moyens techniques** par les agriculteurs locaux.

◆ **85%** de **produits importés** au sein de la RC de l'Ouest.



Développement du territoire

Création d'emploi et de structures

L'approvisionnement local de la restauration collective implique la **présence d'entreprises d'agro-transformation**.



Education

Tremplin de sensibilisation

- ♦ Public cible **quantitatif** et **diversifié**
- ♦ Moyen de **sensibiliser** aux enjeux de l'alimentation les **consommateurs de demain**.

Corrélation alimentation équilibrée et réussite scolaire

Développement cognitif, moral et concentration dépendent en partie de l'alimentation : **enjeu de santé**. La restauration collective devient ainsi un **vecteur d'égalité des chances à l'école**.



Développement économique

Conservation des biens économiques sur le territoire

L'argent utilisé pour l'achat de **produits locaux est ré-insufflé au sein du territoire** à travers les agriculteurs et les structures intermédiaires, favorisant ainsi **son développement**.



La loi Egalim et les aides Européennes attribuées pour aider à sa mise en place

Loi Egalim

Obligation adressée aux RC d'allouer au moins :

- ♦ **50%** de leur budget de denrées alimentaires à des **produits de qualité**, marqués d'un **label** ou d'une **certification reconnue** par l'Etat.
- ♦ **20%** de produits issus de l'Agriculture Biologique.

Programme "Lait et fruits à l'école"

Aides attribuées pour la **distribution** au sein de la **restauration collective** :

- ♦ **de fruits et légumes frais**
- ♦ **de lait et produits laitiers**
- ♦ obligatoirement marqués par un **signe d'identification de la qualité et de l'origine**.

Aides POSEI

Aides attribuées pour **favoriser la structuration agricole** des territoires d'**outre-mer** :

- ♦ **production**
- ♦ **transformation**
- ♦ **conditionnement**
- ♦ **distribution**

La **vente auprès des collectivités** permet aux structures agricoles ou aux producteurs individuels de **bénéficier d'une aide à la tonne**.

Contexte Ouest-Guyanais

- ♦ **54,6%** de chômage dans l'Ouest Guyanais.
- ♦ **Absence de structure de transformation de produits animaux et végétaux** sur le territoire.

Contexte Ouest-Guyanais

- ♦ **20%** en moyenne de **demi-pensionnaires** dans l'Ouest Guyanais, contre **70%** en métropole.

- ♦ Les conséquences potentielles de la restauration collective sont affaiblies du fait du peu de participation des élèves.

Contexte Ouest-Guyanais

- ♦ **Besoins en infrastructures importants**
- ♦ **Peu d'investissements** effectués sur le territoire : l'argent repart à l'**import**.

Contexte Ouest-Guyanais

- ♦ **Négociations** en cours afin d'inscrire le « **Label Région Ultra-Périphérique** » (RUP) parmi les labels et certifications entrant dans le cadre de la loi Egalim :

- ♦ Critère principal : **provenance guyanaise**, tracée et contrôlée.
- ♦ En étant reconnu, ce Label **permettrait aux agriculteurs Guyanais d'approvisionner les restaurations collectives tout en laissant celles-ci répondre aux exigences de la loi**.
- ♦ Les normes et modalités de mise en place du Label RUP seront **inférieures** aux restrictions établies par la loi. Sa reconnaissance serait un geste de l'Etat afin d'aider **l'agriculture locale, encore trop éloignée des moyens techniques et administratifs en vigueur en métropole**, à répondre à cette demande.

Amplifier l'intérêt de la restauration collective pour l'agriculture locale via deux voies : élévation du taux de **demi-pensionnaires** et de la part de **produits locaux**



Contexte 2030

- ◆ Élévation du taux de demi-pensionnaires à la moyenne Guyanaise (27%)
- ◆ Élévation de la part de produits locaux aux exigences législatives (50%)
- ◆ La masse financière générée pour l'achat de produits locaux devient une **opportunité économique pour le territoire**. Une opportunité d'autant plus importante au regard des **aides proposées par la CAF**, pouvant, sur un budget de 6M €, **couvrir une majorité des frais des services de restauration collective**.

Des produits à favoriser pour atteindre cet objectif

Fruits



Produits animaux



Des critères spécifiques

- ◆ Disponibilité sur le territoire
- ◆ Coût de la production locale
- ◆ Pratiques des cuisiniers
- ◆ Habitudes alimentaires des enfants
- ◆ Saisonnalité

Tout en prenant en compte les catégories, désignations et états des **produits actuellement commandés par les restaurations collectives**, leur **quantité** et les raisons de ces choix.

Légumes



Féculents



Freins : Offre agricole

Réponse aux appels d'offre publics

- ◆ démarches administratives complexes
- ◆ lots trop larges pour permettre aux petits producteurs d'y accéder

Variabilité des prix

- ◆ concurrence directe du Suriname
- ◆ pics de production
- ◆ difficile pour les producteurs d'anticiper les gains financiers

Délais de paiement

- ◆ trop étendus pour les producteurs individuels, petites et moyennes structures

Manque d'anticipation des menus par les cuisiniers

- ◆ besoin de planification et de coordination entre les acteurs de la filière.

Freins : Restauration collective

Irrégularité et faible quantité des produits locaux

Pratiques en cuisine inadaptées

- ◆ pratiques en cuisine : choix des produits, logique de stockage, organisation interne effectif/matériel...

- ◆ connaissances et maîtrise des produits locaux : recettes, maturation du produit, préparation, temps de cuisson...

- ◆ gestion des financements

Diversification limitée de l'offre locale

- ◆ Produits locaux exclusivement disponibles bruts et frais, à l'exception du poisson. Nécessité de pré-découpage, surgélation et mise sous-vide pour faciliter le travail des cuisiniers.

Coût des produits locaux

Viandes et féculents plus onéreuses en local.

En réponse à ces freins, des propositions d'actions ont été élaborées avec la participation des acteurs du territoire.

Ouvrir un poste de Chargé de mission CCOG, attaché à la mission Restauration Collective.

- ◆ Mise en réseau des acteurs organisationnels, de l'offre et de la demande.
- ◆ Diffusion d'informations autour des démarches en cours à l'échelle de la filière, des possibilités d'exigences au sein des contrats et du contrôle de celles-ci.
- ◆ Travail d'harmonisation des actions « Restauration collective » par l'animation et le suivi des projets.
- ◆ Centralisation de la rédaction des appels d'offre pour l'ensemble des établissements de 1er degré
 - ◆ inscription des exigences de fréquence et de quantité de produits locaux au sein de la restauration collective
 - ◆ attribution des caractéristiques différentes en fonction des communes et de leurs problématiques respectives.

Créer une structure de transformation végétale

- ◆ Mise en place d'un atelier de transformation au sein du Pôle Agroalimentaire Ouest Guyanais.
- ◆ Permet de transformer des produits bruts issus de l'agriculture locale en produits sous des états et des désignations variés : coupé, pré-cuit, surgelé, sous-vide...
- ◆ Les cuisiniers profitent ainsi d'une offre de produits locaux diversifiés, répondant à leurs besoins.
- ◆ Créé de l'emploi sur le territoire et dynamise les filières locales : porteur de projet, agrandissement et diversification des services du PAOG, augmentation des débouchés pour les producteurs.

Mettre en place des formations afin de modifier les pratiques en cuisine en faveur des produits locaux

- ◆ Création d'un outil de planification et mise en place de formations complémentaires pour les cuisiniers, comptables, magasiniers et gérants de structures agricoles :
 - ◆ Coordination entre les besoins de la demande et la planification de l'offre via un outil adapté et la communication entre les acteurs.
 - ◆ Apprentissage de recettes, de techniques de préparation de produits locaux, gestion des stocks en flux tendu (produits frais), sensibilisation à l'importance des paiements rapides et proposition de solutions pour le permettre.

Organiser un transport afin d'approvisionner les communes du fleuve en produits frais locaux

- ◆ Mise en place d'un transport pour pallier à l'absence de route entre le Haut et le Bas-Maroni, qui rend l'approvisionnement en denrées alimentaires des communes du fleuve complexe et coûteux.
- ◆ Mise à disposition des produits locaux issus du littoral aux communes isolées du fleuve.
- ◆ Permet au porteur du projet que pourraient être les associations de couac, de se structurer, de diversifier leurs compétences et leurs débouchés commerciaux, par la création d'un service payant de transport de marchandises.

Les mots de la fin - Une réflexion et des actions prenant en compte...

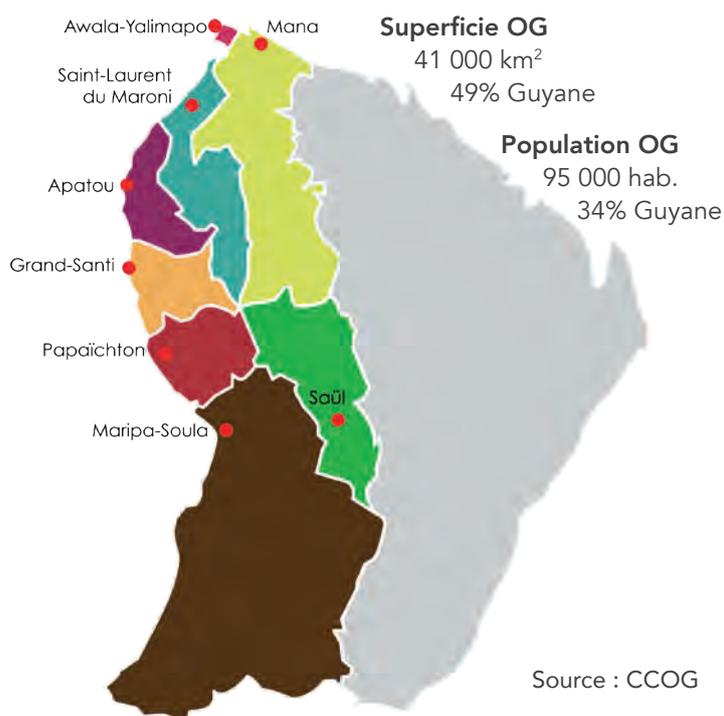
La participation de l'ensemble des acteurs de la filière et la nécessité d'harmonisation des démarches pour plus d'impacts et d'efficacité. La cohérence avec les actions entreprises sur le territoire Guyanais et les volontés politiques nationales.

La logique systémique de tout le territoire : partir de la restauration collective pour saisir et répondre à d'autres problématiques.

L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS L'OUEST GUYANAIS

Comment utiliser ce marché comme levier de structuration des filières agricoles?

LE TERRITOIRE DE L'OUEST GUYANAIS (OG)



► Contexte économique

- 54,6 % de taux de chômage
- 72 % des moins de 18 ans ont leurs parents qui ne possèdent pas d'emploi
- Forte dépendance envers la métropole (emploi, revenus sociaux, etc.)
- Balance commerciale déficitaire avec une forte contribution du secteur agricole et alimentaire

► Contexte agricole

- 4 661 exploitations dans l'OG sur 5 985
- 86% des exploitations ont moins de 5 ha
- Co-présence d'une agriculture familiale d'auto-subsistance et d'une agriculture de marché

UN CONTEXTE POLITIQUE FAVORABLE

► La loi EGALIM : Une mesure phare

« Des produits durables dans l'assiette »

D'ici 2022, les restaurants collectifs en charge d'un service de restauration public devront à hauteur de 50% (en valeur financière) s'approvisionner en produits alimentaires possédant un des critères suivants :

- Agriculture biologique
- Signes officiels attestant d'une qualité, d'une origine ou d'une mention valorisante :
 - Label rouge
 - IGP/AOP
 - Mention « produit de la ferme »
 - Mention « Région ultra-périphérique » qui correspond à des produits issus des régions outre-mer.

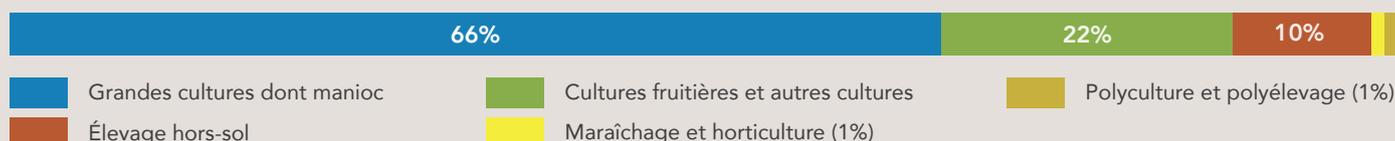
► Le Schéma Régional de Développement Économique d'Innovation et d'Internationalisation (SRDEII) Guyane 2019-2021

« L'ingénierie et l'intelligence territoriale clés du développement local »

Le transfert des compétences avec les lois de décentralisation aux collectivités, a entraîné un manque de compétences en conception et conduite de projet dans l'Ouest. Le SRDEII cherche à combler ce déficit en compétences en utilisant, entre autres, l'approvisionnement de la restauration collective (RC) comme outil de mobilisation des acteurs et de leurs compétences.

RÉPARTITION EN POURCENTAGE DES EXPLOITATIONS PROFESSIONNELLES

Source : Recensement agricole 2010, Agreste-Mémento 2016



OBJECTIFS DE LA MISSION

► Quel rôle pour la Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais ?

L'élargissement et la diversification du champ des interventions des métiers territoriaux a mené la CCOG à s'intéresser à l'agriculture dans les années 2000. La collectivité a ainsi construit en 2006 un pôle agro-alimentaire (PAOG) et depuis deux ans, elle élabore un schéma de développement agricole de l'Ouest Guyanais (SDAOG).

► Approches et démarches du SDAOG

Suite à plusieurs diagnostics du territoire, la CCOG a identifié, entre autres, le volet commercialisation de l'agriculture comme un frein à son développement. Le SDAOG souhaite ainsi, améliorer les conditions de commercialisation des agriculteurs en diversifiant les débouchés et en favorisant la structuration des filières. Une des stratégies envisagées pour répondre à ces objectifs est de se servir du débouché que représente la restauration collective.

DIAGNOSTIC DE L'APPROVISIONNEMENT DE LA RC DE L'OUEST GUYANAIS

► Quelle réalité dans l'Ouest Guyanais ?



► Une typologie nécessaire au vu de la diversité de fonctionnement

Basée sur les modalités de gestion du service de RC

	PRODUCTION	TRANSFORMATION	DISTRIBUTION	RESTAURATION
TYPE 0	Pas de service de restauration collective			
TYPE 1 Gestion concédée	Fournisseurs	Entreprise de service de RC		Réfectoire
TYPE 2 Gestion concédée	Fournisseurs	Restaurants		Réfectoire
		Établissements avec cuisine satellite		
TYPE 3 Gestion directe	Fournisseurs	Cuisine centrale de l'établissement		Réfectoire

MÉTHODOLOGIE

● BIBLIOGRAPHIE ET ÉLABORATION DE LA MÉTHODOLOGIE

MAI : Comité technique 1

● DIAGNOSTIC DE LA DEMANDE DE LA RC

- Etablissements du 2nd degré (9 sur 18)
- Etablissements du 1er degré (3 sur 73)
- Centre hospitalier (1 sur 1)
- Elus et responsables aux affaires scolaires des communes (7 sur 8)
- Institutions : DAAF, CTG et Rectorat

● DIAGNOSTIC DE L'OFFRE ACTUELLE ET POTENTIELLE

- 7 fournisseurs actuels
- 2 entreprises de service de RC
- 2 structures agricoles de l'OG
- Économat des Armées
- 9 restaurants
- 2 Interprofessions

JUILLET : Comité technique 2

● ANALYSE DES DONNÉES

- Calcul des besoins estimés de la RC, scénarios d'évolution du territoire

● PROPOSITIONS D'ACTIONS, BUDGÉTISATION

SEPTEMBRE : Comité technique 3

● RÉFLEXION SUR LES EFFETS ESCOMPTÉS

Commission Agricole et Rurale

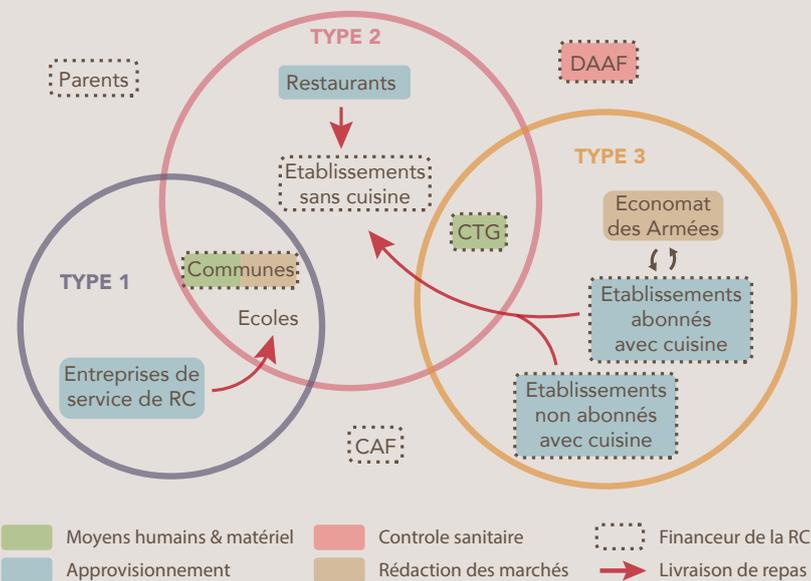
● MISE EN PLACE DU SDOAG

► Un approvisionnement contraint par différents facteurs :

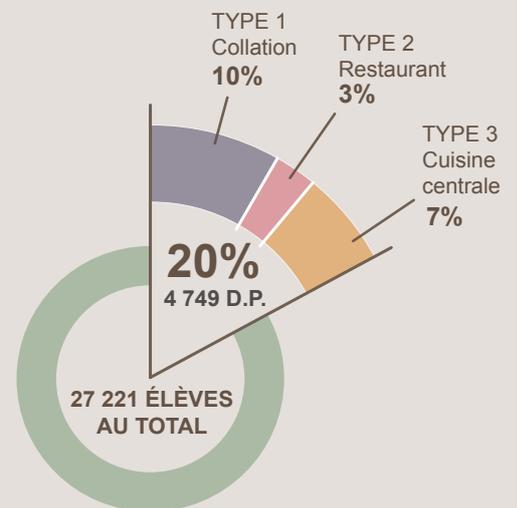
1 LE FONCTIONNEMENT DES ÉTABLISSEMENTS INFLUE SUR LA PART DE PRODUITS LOCAUX

	TYPE 1	TYPE 2	TYPE 3
Menus	1 collation	1 plat principal	1 repas avec entrée, plat, dessert
Freins à l'approvisionnement local	<ul style="list-style-type: none"> Besoins spécifiques : fruit portion, produit transformé Recherche d'économies d'échelle 	<ul style="list-style-type: none"> Logistique d'approvisionnement peu efficace Faible capacité de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> Besoin d'une diversité de désignation : brut, surgelé, appertisé Peu de communication avec les fournisseurs
% produits locaux en masse financière	3 %	5 à 15 %	18 %

2 UNE ORGANISATION DE LA RC QUI DÉPEND DE NOMBREUX ACTEURS



3 UN TAUX DE DEMI-PENSIONNAIRES FAIBLE



Faible intégration des enjeux de la RC dans les politiques territoriales et les habitudes locales

4 UN MARCHÉ EN PARTIE GÉRÉ PAR L'ÉCONOMAT DES ARMÉES

Etablissement Public à Intérêt Commercial, rédige les marchés alimentaires tous les 3 ans

Avantages

- ✓ Liste de produits fournis avec prix fixes
- ✓ Traçabilité des achats
- ✓ Anticipation des marchés

Inconvénients

- ✗ Faible garantie de délais de paiement
- ✗ Vision à court terme du marché
- ✗ Demande de répondre sur une grande quantité de produits

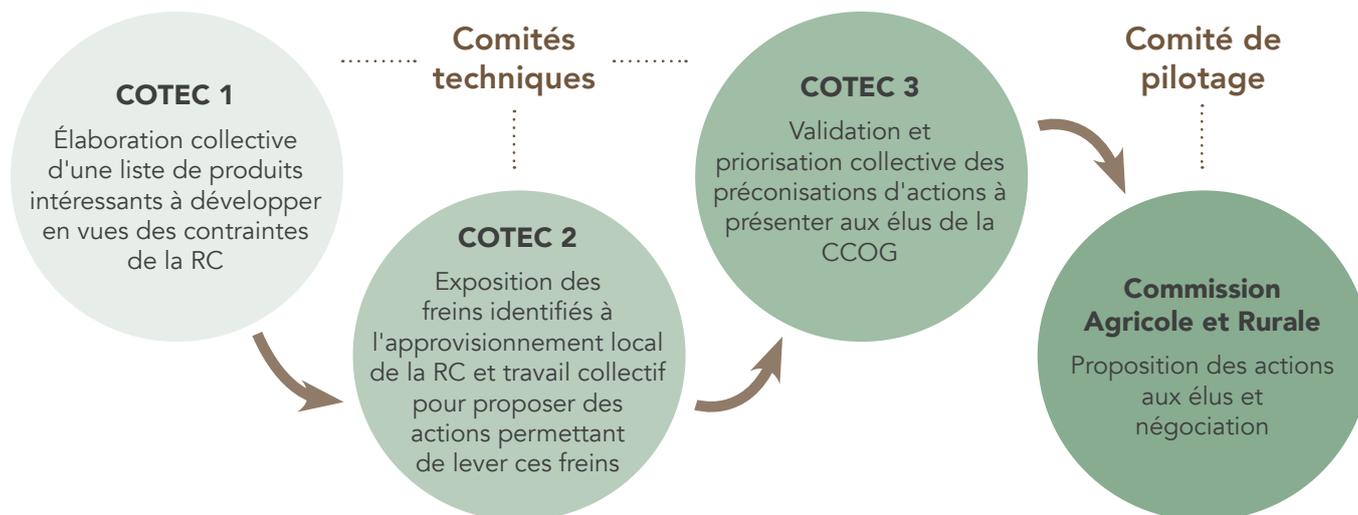
5 DES FOURNISSEURS AUX STRATÉGIES COMMERCIALES VARIÉES

Structures de regroupement de l'offre agricole locale : Faible moyens humains et organisationnels, offre irrégulière dans le temps, stratégies de diversification des débouchés, offre en produits bruts seulement

Grossistes alimentaires & entreprise de service de RC : Stratégie de spécialisation dans la restauration hors foyer, économie d'échelle, offre régulière dans le temps et adaptée aux besoins de la RC

Stratégies des fournisseurs locaux peu adaptées au marché de la RC

DÉMARCHE DE CONCERTATION AVEC LES ACTEURS



LES ACTIONS PROPOSÉES

- 1** Intégrer une mission ponctuelle «Restauration collective» à la CCOG pour aider à la mise en place et à l'harmonisation des actions au sein de la filière :
 - Simplifier les démarches administratives et juridiques nécessaires à la gestion des marchés publics par la mise en place d'une gestion centralisée de leur rédaction
 - Mettre en relation les acteurs afin d'améliorer la compréhension et la communication entre chacun (Collectivité Territoriale de Guyane, Économats des Armées, communes, établissements publics).
- 2** Créer une structure "pilote" de transformation végétale semi-industriel en partenariat public-privé, pour répondre aux besoins de la RC en aliments de 3ème et 4ème gamme et en particulier en féculents locaux, permis par l'agrandissement du PAOG.
- 3** Mise en place d'une formation à destination des cuisiniers permettant une communication facilitée avec l'offre à travers la planification des besoins et l'appropriation d'outils adaptés à l'utilisation de produits locaux.
- 4** Organiser un service de transport de denrées alimentaires pour approvisionner les restaurations collectives du fleuve en produits frais provenant du littoral guyanais.

CONCLUSION

Un approvisionnement local limité... au vu de la part de produits locaux utilisés dans la RC (15%) et du faible taux de demi-pensionnaires en restauration scolaire (20%).

Par une demande nécessitant une offre structurée et adaptée... Or la production agricole locale est insuffisante et irrégulière dans le temps, ne possède pas de moyens suffisants pour anticiper les besoins et ainsi garantir des stratégies commerciales adaptées à ce marché.

Des propositions d'actions pour lever ces freins... visant à favoriser la communication entre les acteurs, la structuration de la filière par le regroupement de l'offre et l'anticipation des besoins .

À inscrire dans le schéma de développement agricole de la CCOG... pour plus de cohérence entre les actions, sur tous les maillons de la filière et en concertation avec les acteurs du territoire.

Afin de garantir d'un réel engagement politique qui serve le développement économique du territoire. Pour cela, une réflexion d'ensemble devient indispensable amenant par conséquent d'autres interrogations : Projet agricole ou alimentaire ? Porté par la CCOG ou besoin d'une gouvernance multi-acteurs ? Schéma de Développement Agricole ou Plan Alimentaire Territorial ?

