

PAT de la communauté de communes de Marie-Galante

PAT MIAM - Galante

Date de la dernière actualisation : 14/04/2025



› PAT labellisé par le MAA : Labellisation Niveau 1

› Date de labellisation : 2022

Territoire

Caractéristiques et enjeux du territoire

Guadeloupe

Guadeloupe

Les **problématiques alimentaires** du territoire de Marie-Galante identifiées dans le **diagnostic** du **Projet Alimentaire Territorial (PAT) MIAM'Galante** sont nombreuses et se répartissent autour de trois grands axes : **production, consommation et dimension sociale**. Voici une synthèse claire de ces problématiques :

1. Production locale – Offres insuffisantes et fragiles

- **Spécialisation excessive** sur la canne à sucre et l'élevage bovin, au détriment de la diversification agricole.
- **Régression du nombre d'exploitations agricoles** (de 1 710 en 2010 à 1 475 en 2020), due au vieillissement, à la faible rentabilité et à la pluriactivité.
- **Micro-exploitations fragiles** économiquement (96 % des exploitations).
- **Vieillesse marquée des chefs d'exploitation** avec peu de renouvellement par des jeunes.
- **Manque de structuration des filières de diversification** végétale et animale.
- **Ressource en eau limitée et irrégulière**, aggravée par le changement climatique (forte dépendance aux mares et aux nappes).
- **Manque d'accès aux financements** et difficultés à moderniser les exploitations.
- **Accès difficile aux terres agricoles** et spéculation foncière.

- **Production biologique quasi inexistante.**

???? 2. Consommation – Rupture entre production locale et alimentation quotidienne

- **Forte dépendance alimentaire** à la Guadeloupe continentale pour les ménages et la restauration collective.
- **Baisse de la consommation de produits frais locaux** au profit de produits ultra-transformés importés.
- **Déficit de transformation locale** empêchant l'intégration des produits dans les circuits commerciaux (cantines, hôtels...).
- **Cantines scolaires hétérogènes** en qualité et non adaptées à un approvisionnement local.
- **Manque de sensibilisation et d'éducation alimentaire** chez les plus jeunes.

???? 3. Patrimoine culinaire et dimension sociale – Des potentiels sous-exploités

- **Pauvreté grandissante** : précarité alimentaire, malnutrition, accès difficile à une alimentation saine.
- **Érosion du patrimoine culinaire** marie-galantais malgré une forte renommée.
- **Manque d'initiatives de valorisation** des savoir-faire culinaires traditionnels.
- **Inégalités d'accès aux produits locaux** (prix, disponibilité, logistique).
- **Absence d'infrastructures adaptées à une alimentation solidaire et durable.**

???? Ces problématiques révèlent un système alimentaire déséquilibré, avec :

- **Une production locale affaiblie et peu diversifiée.**
- **Une consommation majoritairement dépendante des importations.**
- **Des enjeux sociaux et culturels peu valorisés** dans les politiques alimentaires.

Le Programme Alimentaire Territorial (PAT) MIAM-Galante vise à initier une transformation durable du système alimentaire de Marie-Galante. Il repose sur trois axes stratégiques principaux, chacun avec ses enjeux spécifiques. Voici les enjeux essentiels identifiés dans le programme :

???? Axe 1 : Production locale

Enjeux :

- **Préserver les micro-exploitations agricoles** face à la pluriactivité des exploitants.

- **Diversifier les cultures** pour augmenter l'approvisionnement local (moins dépendre de la canne à sucre et de l'élevage bovin).
- **Structurer collectivement la production** pour répondre à la demande des cantines et du marché local.
- **Adapter les pratiques agricoles** à la raréfaction de la ressource en eau (climat, chlordécone, stockage).

???? Axe 2 : Consommation locale

Enjeux :

- **Augmenter la part de produits locaux** dans l'alimentation quotidienne de toutes les générations.
- **Sauvegarder les cantines scolaires de proximité** et les transformer en leviers de développement local.
- **Réapprendre à consommer de saison et local.**
- **Créer des ateliers de pré-transformation** pour faciliter l'intégration des produits locaux dans la restauration collective.

???? Axe 3 : Patrimoine culinaire et dimension sociale

Enjeux :

- **Sauvegarder et valoriser le patrimoine culinaire marie-galantais.**
- **Rayonner à l'extérieur** avec les produits emblématiques de l'île.
- **Lutter contre la précarité alimentaire**, notamment via la redistribution solidaire de fruits et légumes.
- **Combattre la malnutrition et ses effets sur la santé** (obésité, surpoids, alimentation déséquilibrée).

Enjeux transversaux :

- **Développer une "cantine durable"** : locale, naturelle et équilibrée.
- **Former et sensibiliser** (scolaires, agents, agriculteurs).
- **Créer des circuits courts efficaces** avec des outils comme des groupements de producteurs, des centrales d'achat ou des contrats type.

Chiffres clés du territoire



Contexte

10 467 habitants

3 communes

65,46 habitants/km²

159,89km² de communes

182,21 ha artificialisés

12,32 tonnes de CO₂ d'émissions de gaz à effet de serre par habitant par an



Caractéristiques socio-économiques

20,23% de chômage

0€ de revenu médian



Lutte contre la précarité alimentaire

0 association(s) luttant contre la précarité alimentaire

0 associations par 10 km²

0 associations par 1000 habitants



Organisation de l'espace agricole

0,00 hectares de SAU

0% de SAU

dont 0% de SAU en bio

dont 0% de légumineuses

dont 0% de prairies permanentes



Structures agricoles

0 exploitations

11 exploitations en bio



Enjeux environnementaux liés à l'agriculture

Taux de produits phytopharmaceutiques **inférieur à 0,01 ug** par litre d'eau

Taux de nitrates **inférieur à 10 mg** par litre d'eau

0,00m³ d'eau utilisés pour l'irrigation

0 de haie/ha de SAU



Distribution

64 enseignes de distribution

dont 2 GMS (moyennes et grandes surfaces)



Transformation

162 emplois dans la transformation

+4,52% des emplois dans la transformation depuis 5 ans



Restauration collective

15 restaurants collectifs sur le territoire
dont 5 restaurants collectifs qui ont fait leur
télédéclaration sur ma cantine

Gouvernance

Porteurs du projet

› Communauté de Communes de Marie-Galante (Communauté de communes)

Nom de l'instance de décision

COPIL

Partenaires de l'instance de décision

Collectivités territoriales, État

› DAAF, ADEME , CCMG

Acteurs de la production agricole dont foncier

› Chambre d'agriculture

Acteurs de la restauration collective

› Mairie de Capesterre, Mairie de Grand- Bourg et Mairie de Saint-Louis

Acteurs de la santé

› ARS,

Autres

› Région Guadeloupe, conseil départemental, INRAE, SAFER, SICAMA, CIRAD, Chambre de métiers, Chambre de commerce, CIRAD,SAFER, Comité régional des p^ùeches

Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

Collectivités territoriales, État

› Aucun partenaire identifié à ce stade du projet

Les objectifs stratégiques du projet

Dans le cadre de ses compétences en matière de soutien et d'accompagnement des initiatives collectives de développement des filières agricoles et agroalimentaires, la Communauté de Communes de Marie-Galante (CCMG) a initié l'élaboration d'une stratégie alimentaire à l'échelle de son territoire.

Dans cette dynamique, la CCMG a répondu à l'appel à projets du Programme National de l'Alimentation 2021-2022, dont l'objectif est d'accompagner les territoires dans la conception de nouveaux Plans Alimentaires Territoriaux (PAT). Lauréate de cet appel à projets en mars 2022, la CCMG a mis en place le projet « MIAM Galante », un projet alimentaire ambitieux pour Marie-Galante, ayant pour objectifs principaux :

- -Initier un changement systémique sur le territoire, en lançant une dynamique vertueuse autour des enjeux alimentaires dans les trois communes de Marie-Galante ;
- -Développer la filière d'approvisionnement en produits locaux et sains ;
- -Augmenter, tant quantitativement que qualitativement, la part des produits locaux dans la restauration scolaire sur le territoire.

Cette stratégie s'articule autour des axes suivants :

Axe stratégique 1 - Renforcer l'offre en produits alimentaires locaux, en termes de quantité et de qualité :

- Préserver et soutenir l'outil de production agricole local, notamment les micro-exploitations, tout en prenant en compte la pluriactivité des exploitants du territoire ;
- Encourager la diversification des systèmes agricoles afin d'augmenter l'approvisionnement local ;
- Promouvoir une organisation collective de la production agricole pour répondre efficacement aux besoins de la restauration scolaire et de la distribution alimentaire ;
- Adapter les pratiques agricoles face aux défis environnementaux, notamment la gestion de la ressource en eau sur l'île.

Axe stratégique 2 - Promouvoir la consommation de produits locaux, tant au niveau des ménages que dans la restauration collective publique et privée :

- Sensibiliser les consommateurs marie-galantais, de tous âges, à l'importance d'augmenter la part de produits locaux dans leur alimentation quotidienne ;
- Préserver les cantines de proximité et faire de la restauration scolaire un levier pour le développement local ;
- Encourager la consommation de produits de saison et locaux ;
- Développer des ateliers de pré-transformation des produits agricoles et halieutiques adaptés à l'échelle du territoire.

Axe stratégique 3 - Valoriser le patrimoine culinaire de Marie-Galante et renforcer la dimension sociale de l'alimentation :

- Sauvegarder et promouvoir le patrimoine culinaire unique de Marie-Galante ;
- Mettre en lumière certains emblèmes du patrimoine culinaire à une échelle plus large ;
- Lutter contre la précarité alimentaire croissante sur le territoire ;
- Réduire les effets de la malnutrition sur la santé de la population locale.

Les principales actions du PAT par axes thématiques

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Économie alimentaire	Organisation des filières	Organiser une concertation tripartite entre les interprofessions (IGUAFLHOR et IGUAVIE), les professionnels et la Chambre d'Agriculture de la Guadeloupe visant à poursuivre l'organisation d'une production agricole collective à destination de la restauration scolaire	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Culturel et gastronomie	Autres actions de mise en valeur du patrimoine alimentaire et gastronomique, et de tourisme	Valorisation du patrimoine	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Éducation alimentaire	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Education alimentaire	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Restauration collective	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Pré-transformation des produits halieutiques	Action programmée

Évaluation

Méthode(s) d'évaluation utilisée(s)

› Autre (champ libre)

Evaluation interne

Coopération

Coopération inter-PAT

Oui

Le PAT de Marie- Galante échange avec les autres P.A.T de la Guadeloupe via le club PAT

Coopération interterritoriale

Non

Moyens financiers et humains

Dispositifs financiers mobilisés

› Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et ses déclinaisons régionales

› Les aides de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)

Moyens humains

0.20 ETP

Coopération interterritoriale

Contact

Jean- Michel POULIER

05 90 97 83 58

jean-michel.poulier@paysmariegalante.fr

Direction du Développement et Attractivité

Directeur Développement Attractivité

Rue du Fort – BP 48

97112 Grand-Bourg

Détail des sources

[Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.](#)