

*Etude sur les opportunités pour augmenter l’approvisionnement local dans la
restauration collective en Martinique*

**Liste de produits locaux présentant un intérêt pour la restauration collective
(livrable 3)**

Sommaire

Rappel du contexte et des objectifs de l’étude.....	2
Contenu du livrable 3, sources d’information et limites.....	2
Résultats de l’enquête.....	3
Fiches de produits locaux d’intérêt.....	4
1. Féculents	5
Dachine.....	5
Igname.....	5
Patate douce.....	5
Banane plantain.....	6
2. Autres légumes frais et crudités.....	6
Christophine	6
Giraumon.....	6
Papaye verte.....	7
Concombre	7
Tomate	7
Laitue.....	8
3. Bananes et autres fruits frais.....	8
Banane dessert.....	8
Banane figue-pomme.....	8
Melon	9
Pastèque.....	9
Orange	9
Pamplemousse / pomelo.....	10
4. Viandes	10
Poulet	10
Porc.....	10

Rappel du contexte et des objectifs de l'étude

Le risque est important en Martinique que les acteurs de la restauration collective aient massivement recours aux produits importés pour atteindre les objectifs de la loi EGalim. Pour éviter ce scénario et concilier respect du cadre légal et développement local durable, il convient de mieux caractériser la demande (i.e. les besoins des acheteurs de la restauration collective mais également la propension des consommateurs à manger local) et d'engager une transition au niveau de l'offre locale (i.e. les producteurs et autres acteurs des filières agroalimentaires en Martinique).

La présente étude, commanditée par la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) et financée par l'Office de Développement de l'Economie Agricole d'Outre-Mer (ODEADOM), avait pour objectifs principaux de : (i) identifier les besoins de la restauration collective en Martinique en termes de produits locaux et de qualité ; (ii) engager le dialogue entre producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective ; (iii) élaborer des outils favorisant la mise en relation des acteurs impliqués dans la restauration collective.

Contenu du livrable 3, sources d'information et limites

Ce livrable 3 consistait en l'élaboration d'une liste de produits locaux présentant un intérêt certain pour la restauration collective, avec une estimation des débouchés commerciaux. Les entretiens semi-structurés conduits lors de la mission exploratoire (février 2022), complétés par un travail bibliographique, ont permis d'identifier une première liste de produits locaux qui, potentiellement, intéressent les acteurs de la restauration collective. L'enquête en ligne auprès d'acheteurs et gestionnaires de restauration collective, conduite en septembre 2022, a permis d'affiner cette liste et de quantifier le « poids » (en termes de fréquence de réponses) des produits d'intérêt. Cette enquête n'a cependant pas permis de quantifier les débouchés commerciaux faute d'un nombre insuffisant de réponses et/ou de réponses incomplètes concernant les volumes attendus.

L'atelier d'échange entre acteurs de la restauration collective et représentants de la profession agricole et de l'agro-alimentaire devait permettre de discuter des débouchés commerciaux et de répondre à la question suivante : parmi ceux identifiés, quels produits locaux faut-il prioriser pour répondre à la demande de la restauration collective ? Le faible nombre de participants représentants la profession agricole et l'agro-alimentaire n'a pas permis de répondre pleinement à ces questions. L'atelier a tout de même mis en lumière deux besoins importants pour mieux faire correspondre l'offre et la demande en produits locaux : la multiplication des situations de rencontre entre acheteurs de la restauration collective et fournisseurs (y compris les organisations de producteurs) et la mise en place d'une base de données des fournisseurs existants à l'échelle de la Martinique (cf. le compte-rendu d'atelier et les analyses afférentes).

Résultats de l'enquête

Les produits d'intérêt suivants ont été identifiés lors de l'enquête exploratoire :

- Féculents dont la plupart sont des produits dits « terreux » (igname, patate douce et dachine) mais aussi les bananes plantain (« bananes jaunes »)
- Autres légumes frais (christophine, giraumon)
- Cruautés (laitue, tomate, concombre, papaye verte)
- Fruits frais (banane dessert, banane figue-pomme, melon, pastèque, orange, pamplemousse)
- Viande (porc et volaille)
- Condiments (piments forts et végétariens)
- Eaux minérales
- Produits laitiers (yaourts, glaces).

Comme indiqué dans le rapport « Freins et leviers à l'approvisionnement en denrées alimentaires issues de l'agriculture et de l'élevage local dans la restauration collective en Martinique » (livrable 2), cette première liste, qui intègre des produits bruts et transformés, recouvre aussi bien des denrées issues de l'agriculture et l'élevage martiniquais que d'autres fabriquées en Martinique à partir de matières premières importées. Certains de ces produits sont déjà utilisés dans la fabrication des repas et composent régulièrement l'assiette des convives. D'autres présentent un intérêt potentiel, qui varie en fonction des types d'établissements et des structures de production (nombre de repas servis, profils des convives, etc.).

Sur la base de cette première liste de produits, il a été demandé aux personnes interrogées lors de l'enquête en ligne d'identifier deux produits phares à intégrer dans la restauration collective martiniquaise. Les résultats sont consignés dans le graphe suivant. Ils confirment l'intérêt des acheteurs de la restauration collective pour (i) les différents types de bananes – avec leurs différents usages alimentaires et culinaires (banane dessert, banane plantain, banane figue-pomme), (ii) les tubercules et racines dites « pays » (dachine, igname et patate douce), (iii) le poulet (et dans une moindre mesure, le porc), (iv) les légumes frais (christophine et giraumon) et certaines crudités.

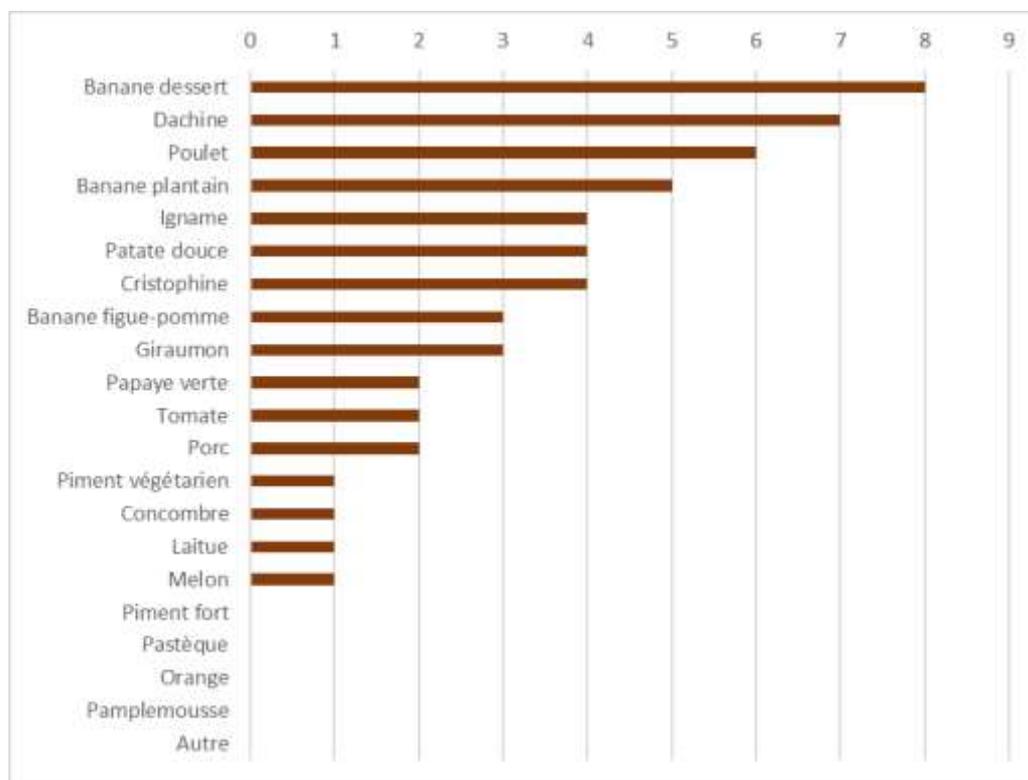


Figure 1. Fréquence de citation des produits locaux phares à intégrer dans la restauration collective martiniquaise d'après l'enquête en ligne (n=27)

Par ailleurs, 82% des répondants à l'enquête en ligne estiment qu'il est possible de substituer certaines denrées importées par des produits locaux. Le tableau suivant indique les principaux exemples de produits d'importation cités et les produits locaux qui pourraient potentiellement les remplacer. A noter que le fruit de l'arbre à pain a été mentionné à plusieurs reprises comme produit local de substitution aux produits importés, mais qu'il n'a pas été mis en avant comme produit d'intérêt par les acteurs interrogés.

Tableau 1. Principaux exemples de produits importés substituables et les produits locaux correspondants cités dans l'enquête en ligne (n=21)

Exemples de produits importés	Nombre de répondants	% de répondants	Produits locaux de substitution
pomme de terre	11	52%	patate douce / dachine / igname / fruit à pain / banane plantain
riz	4	19%	igname / fruit à pain / banane plantain
farine de blé	3	14%	farine de fruit à pain, de banane plantain ou de manioc
igname	3	14%	igname (variété portugaise) / dachine
pomme	3	14%	pastèque / melon / autres fruits locaux

Fiches de produits locaux d'intérêt

Les fiches de produits locaux présentant un intérêt pour la restauration collective publique martiniquaise ont été élaborées sur la base des résultats de l'enquête, des connaissances des consultants et des informations secondaires disponibles, notamment sur les sites internet de la Chambre d'Agriculture, de la DAAF, de l'ODEADOM et de la Collectivité Territoriale de Martinique (CTM). Une partie des données, notamment pour les viandes, sont tirées d'une autre étude commanditée par la DAAF et menée en parallèle de celles-ci, sur les trajectoires de productions jugées prioritaires pour tendre vers une plus grande autonomie alimentaire en Martinique¹.

Les symboles (de +++ à -) de la ligne *Niveau d'intérêt des acteurs* traduisent le niveau de priorité donné aux différents produits locaux d'intérêt par les acteurs de la restauration collective interrogés lors de l'enquête en ligne, en réponse à la question : « *quels sont les deux produits que vous considérez comme des produits phares à intégrer dans la restauration collective martiniquaise ?* » La fréquence avec laquelle chaque produit a été cité comme produit phare est indiquée à la suite, entre parenthèses.

Les symboles € de la ligne *Coût* traduisent le caractère plus ou moins onéreux de chaque produit.

La production locale et les volumes disponibles pour la restauration collective sont appréciés de manière qualitative selon 4 niveaux : faible, moyenne, bonne, très bonne. Les rendements moyens escomptés sont donnés à titre indicatif et sont tirés des fiches techniques disponibles sur le site internet de la Chambre d'Agriculture de Martinique.

Les atouts / contraintes liés à la consommation, qui sont listés ci-après, sont ceux relatifs aux besoins de la restauration collective publique. La liste de ces atouts et contraintes, qu'il s'agisse de la production, de l'approvisionnement ou de la consommation, n'est pas exhaustive.

¹ IDDOM, Ambre Développement & Ceresco, 2022. Evaluation des trajectoires des productions issues des filières animales et végétales pour tendre vers l'autonomie alimentaire de la Martinique. Rapport d'étude, 30 juin 2022.

1. Féculents

Dachine

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	+++ (26%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	Pomme de terre, igname
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en amidon, potassium et vitamines
<i>Coût</i>	€€
<i>Production disponible² / rendements</i>	Moyenne / 12 à 15 T/ha
<i>Saisonnalité</i>	Cultivable toute l'année avec suffisamment d'eau, récolte possible en fonction de la demande Production actuelle très irrégulière
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Se cultive de préférence dans des régions humides Conservation longue en terre, excepté en sols humides
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Epluchage indispensable et fastidieux (irritant) Cuisson avec trempage ou après blanchiment

Igname

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	++ (15%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	Pomme de terre, riz, igname, banane plantain
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en amidon et protéines
<i>Coût</i>	€€
<i>Production disponible / rendements</i>	Faible / 15 à 30 T/ha
<i>Saisonnalité</i>	Récolte potentiellement possible toute l'année (5 à 10 mois après plantation selon les variétés)
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Problèmes de qualité liés à la pression phytosanitaire (ex : rouille) A cultiver en rotation
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation longue Epluchage nécessaire

Patate douce

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	++ (15%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	Pomme de terre, frites, céleri-rave en purée
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en fibres, vitamine A et autres nutriments
<i>Coût</i>	€€
<i>Production disponible / rendements</i>	Moyenne / 15 à 20 T/ha
<i>Saisonnalité</i>	Récolte possible à différentes périodes de l'année (4 à 6 mois après plantation)
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	A cultiver en rotation
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation longue Epluchage non indispensable (selon les recettes)

² A l'échelle de la Martinique.

Banane plantain

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	++ (19%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	Pomme de terre, riz, farine de blé
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en potassium, sucres et vitamines B
<i>Coût</i>	€€
<i>Production disponible / rendements</i>	Bonne / 25 à 30 T/ha (sans irrigation)
<i>Saisonnalité</i>	Culture possible toute l'année Récolte en plusieurs cycles, 9 à 10 mois après plantation pour le 1 ^{er} cycle
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Production très irrégulière (effets d'opportunités) Murissage non contrôlé Livraisons régulières nécessaires (conservation)
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation courte Peu de contraintes à la consommation

2. Autres légumes frais et crus

Christophine

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	++ (15%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	Chou-fleur
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Peu calorique et riche en eau, fibres et vitamine C
<i>Coût</i>	€ (en pleine saison)
<i>Production disponible / rendements</i>	Très bonne / 30 à 35 T/ha
<i>Saisonnalité</i>	Production saisonnière (plantation de préférence en septembre, 1 ^{ère} récolte 3,5 mois après, étalée sur 6 mois)
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Sensible aux fortes chaleurs, nécessite des sols riches, très sensible à un champignon responsable de la pourriture noire
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation à durée limitée Epluchage facultatif pour certaines recettes Jeunes fruits consommables crus (râpés)

Giraumon

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	+ (11%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	Citrouille, betterave
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Peu calorique, riche en eau et vitamine A
<i>Coût</i>	€€€
<i>Production disponible / rendements</i>	Faible / 18 à 20 T/ha
<i>Saisonnalité</i>	Cultivable toute l'année , récolte 3-4 mois après plantation
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Variétés locales rustiques mais à faible productivité Orientation au soleil préférable
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation longue Epluchage indispensable

Papaye verte

Niveau d'intérêt des acteurs	+ (7%)
Exemples de produits importés substituables	Betterave
Caractéristiques nutritionnelles	Riche en eau, vitamines et magnésium
Coût	€€€
Production disponible / rendements	Faible
Saisonnalité	Production d'octobre à décembre
Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement	Cueillette courte
Atouts ou contraintes liées à la consommation	Conservation courte (fruit non mure) Peut aussi se consommer en fruit (papaye jaune) Nécessite de « taillader » pour évacuer la colle Epluchage nécessaire

Concombre

Niveau d'intérêt des acteurs	+/- (4%)
Exemples de produits importés substituables	-
Caractéristiques nutritionnelles	Très peu calorique, riche en eau, vitamines A, B & C
Coût	€€
Production disponible / rendements	Bonne / 25 à 30 T/ha
Saisonnalité	Cultivable toute l'année , récolte 30-45 jours après plantation, à raison de 2-3 cueillettes/semaine
Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement	Aucune contrainte majeure
Atouts ou contraintes liées à la consommation	Nettoyage et découpe nécessaires Epluchage non indispensable

Tomate

Niveau d'intérêt des acteurs	+ (7%)
Exemples de produits importés substituables	Tomate
Caractéristiques nutritionnelles	Riche en eau et en fibres
Coût	€€
Production disponible / rendements	Moyenne ³ / 15 à 20 T/ha
Saisonnalité	Cultivable toute l'année (en évitant les périodes très pluvieuses pour la plantation), récolte 1,5 mois après plantation (2-3 cueillettes/semaine)
Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement	Sensible aux attaques d'insectes (mouche blanche) et aux contaminations parasitaires
Atouts ou contraintes liées à la consommation	Stockage à durée maîtrisée (produit très périssable) Nettoyage et découpe nécessaires

³ La production locale provient à 80% de plantations hors sol, qui se trouve actuellement en grande difficulté (IDDOM et al., 2022).

Laitue

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	+/- (4%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	-
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en eau, vitamines (B) et minéraux
<i>Coût</i>	€€€
<i>Production disponible / rendements</i>	Bonne / 20 à 22 T/ha
<i>Saisonnalité</i>	Cultivable toute l'année, récolte possible en fonction de la demande
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Sensible aux variations d'irrigation et aux fortes températures
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Nécessite un nettoyage soigné pour retirer les résidus sableux

3. Bananes et autres fruits frais

Banane dessert

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	+++ (30%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	-
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en potassium, sucres et vitamines B
<i>Coût</i>	€
<i>Production disponible / rendements</i>	Très bonne / 15 à 30 T/ha sans irrigation
<i>Saisonnalité</i>	Culture possible toute l'année (optimum : avril à juillet), récolte en plusieurs cycles (9 à 10 mois après plantation pour le 1er cycle)
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Livraisons régulières nécessaires (conservation)
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation courte Peu de contraintes à la consommation

Banane figue-pomme

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	+ (11%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	-
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en potassium, sucres et vitamines B
<i>Coût</i>	€
<i>Production disponible / rendements</i>	Bonne
<i>Saisonnalité</i>	Culture possible toute l'année , récolte en plusieurs cycles
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Livraisons régulières nécessaires (conservation)
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation courte Peu de contraintes à la consommation

Melon

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	+/- (4%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	Pomme, orange
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en vitamines A & C
<i>Coût</i>	€
<i>Production disponible / rendements</i>	Bonne / 15 à 18 T/ha
<i>Saisonnalité</i>	Cultivable toute l'année , optimum de janvier à juin (pour l'export)
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Craint les fortes pluies Bien adapté aux sols du Sud
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation courte Epluchage et taille nécessaires

Pastèque

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	- (0%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	Pomme, orange
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en eau, fer et zinc
<i>Coût</i>	€€
<i>Production disponible / rendements</i>	Moyenne / 20 à 25 T/ha
<i>Saisonnalité</i>	Cultivable toute l'année
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Culture sensible à l'asphyxie racinaire Coût élevé du transport
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation courte Epluchage et taille nécessaires

Orange

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	- (0%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	-
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en vitamine C
<i>Coût</i>	€
<i>Production disponible / rendements</i>	Bonne / >12 T/ha après 5 ans de plantation
<i>Saisonnalité</i>	Récolte en général de juillet à janvier
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Aucune contrainte majeure (irrigation nécessaire dans les zones trop sèches)
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation longue Epluchage parfois nécessaire avant service aux convives

Pamplemousse / pomelo

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	- (0%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	-
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en vitamine C
<i>Coût</i>	€
<i>Production disponible / rendements</i>	Bonne / >15 T/ha après 5 ans de plantation
<i>Saisonnalité</i>	Récolte en général de juillet à janvier
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Aucune contrainte majeure (irrigation nécessaire dans les zones trop sèches)
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Conservation longue Epluchage et taille nécessaires (peu apprécié directement)

4. Viandes

Poulet

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	++ (22%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	Poulet (surgelé)
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en protéines et faible teneur en graisses
<i>Coût</i>	€€
<i>Production disponible</i>	Faible (taux de couverture < 25%)
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Très forte dépendance aux intrants exogènes (génétique et aliments) Cohérence de gamme dans le positionnement du produit local (poulet CCP ⁴)
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Portionnement nécessaire en amont

Porc

<i>Niveau d'intérêt des acteurs</i>	+ (7%)
<i>Exemples de produits importés substituables</i>	Porc (surgelé ou transformé)
<i>Caractéristiques nutritionnelles</i>	Riche en protéines, source de fer et vitamine B
<i>Coût</i>	€€
<i>Production disponible</i>	Moyenne (taux de couverture < 33%)
<i>Atouts ou contraintes de production et d'approvisionnement</i>	Très forte dépendance alimentaire Investissements importants (contraintes sanitaires) Nombreuses opportunités de produits transformés
<i>Atouts ou contraintes liées à la consommation</i>	Portionnement nécessaire en amont

⁴ Sous certification de conformité de produit.