

Ministère des Outre-mer

Rapport sur les cuisines des Outre-mer

Babette de Rozières
Chargée de mission

31 janvier 2022

« ÉTAT DES LIEUX DES CUISINES DES OUTRE-MER »

*Mission effectuée à la demande
de Monsieur Sébastien LECORNU,
ministre des Outre-mer*

par Babette de ROZIERES



SOMMAIRE

1. AVANT-PROPOS

2. INTRODUCTION

3. GUADELOUPE

4. GUYANE

5. MARTINIQUE

6. MAYOTTE

7. NOUVELLE-CALÉDONIE

8. POLYNÉSIE

9. SAINT PIERRE ET MIQUELON

10. WALLIS-ET-FUTUNA

11. CONCLUSION





MINISTÈRE DES OUTRE-MER

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Le Ministre

Réf : 21-007006-D

Paris, le – 3 MAI 2021

Madame,

La cuisine et la gastronomie offrent à chacun d'entre nous, l'un des bonheurs de la vie, singulièrement dans la période que nous traversons.

La cuisine n'est pas seulement une nécessité dans notre réalité quotidienne. Vecteur de générosité, elle constitue un trait d'union entre les femmes et les hommes, par-delà toutes les différences. Elle porte des enjeux culturels et sociaux mais aussi sanitaires et économiques. Et en tant qu'art, elle nous projette vers l'excellence.

Ce qui est vrai pour toutes les cuisines du monde l'est particulièrement pour les outre-mer. D'autant que les cuisines des outre-mer font la synthèse de toutes les cuisines du monde. Elles font le lien entre tous les continents. Elles sont universelles. Elles forment donc un patrimoine extrêmement précieux pour la République.

C'est la raison pour laquelle je souhaite vous confier une mission pour qu'un état des lieux, jamais réalisé jusqu'à présent, soit rapidement dressé de toutes les cuisines des outre-mer : pratiques culinaires, mode de cuisson, utilisation des produits locaux, de conservation, acteurs concernés, littérature consacrée au sujet, recettes, coutumes, tours de main, gastronomes.

À partir de cet état des lieux, vous⁷ me ferez des propositions pour qu'un fonds documentaire soit constitué qui permettra de développer un travail de recherche en liaison avec les universités et de définir une vraie politique de promotion mais aussi de protection des cuisines ultramarines.

Vous me remettrez votre rapport à l'issue de votre mission qui prendra fin, au plus tard, le 31 janvier 2022.

Vous serez indemnisée mensuellement à hauteur d'un coefficient six du montant de base prévu par le décret n°2011-142 du 3 février 2011 fixant les conditions d'indemnisation des personnes chargées d'une mission par les membres du Gouvernement.

Vous bénéficierez du concours de la direction générale des outre-mer notamment pour procéder aux auditions et réunions nécessaires dans les locaux du ministère ou par visio-conférence.

Je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de ma considération distinguée.


Sébastien LECORNU

Madame Babette de Rozières
2 Rue Saint-Vincent
78580 MAULE

27 rue Oudinot - 75007 PARIS
Tél : 01 53 69 20 00
Internet : www.outre-mer.gouv.fr

AVANT-PROPOS

La cuisine est un art majeur qui fait partie intégrante du patrimoine culturel d'un pays. Cet art qui est arrivé à maturité est aujourd'hui menacé.

Chacun sait que le contenu de l'assiette est la carte génétique sur l'identité d'un pays. C'est souvent par l'assiette que l'on découvre une région et que l'on garde en mémoire la vraie personnalité de ses habitants. C'est une carte postale qui est un vecteur de communication universelle.

La cuisine des Outre-mer qui a atteint ses lettres de noblesse doit désormais être reconnue comme une cuisine régionale française à part entière au même titre que les autres.

L'objectif de cette mission est de faire reconnaître la cuisine créole des Outre-mer comme un élément déterminant du patrimoine culinaire français.

Mais la cuisine créole des Outre-mer, de par son histoire et son isolement, a cette particularité qu'elle subit plus durement que les autres les agressions dues aux changements socioculturels modernes qui entraînent des dérèglements alimentaires

De nombreux jeunes victimes de la malbouffe souffrent d'obésité, d'anorexie, par suite de la déstructuration du repas traditionnel Au-delà de l'argument purement culturel, la cuisine révèle une problématique de santé publique.

La cuisine créole des Outre-mer est naturellement saine et légère (sans beurre ni crème). Ce n'est pas seulement un facteur économique majeur sur le plan local, c'est aussi un art de vivre qui a donné naissance au charme créole.

La mission s'inscrit dans une démarche de qualité.

Son objectif est double : préserver les acquis culturels culinaires de chaque territoire et promouvoir ses qualités ses vertus bénéfiques pour assurer sa pérennité au même titre que toutes les cuisines des régions françaises

INTRODUCTION

Connaître, reconnaître, promouvoir les cuisines des Outre-mer

La cuisine, un élément culturel

« Cuisiner » c'est à l'origine transformer et accommoder un produit brut pour le rendre plus digeste. Cette définition primaire répond depuis la nuit des temps à l'obligation pour l'être humain de se nourrir pour vivre, et pour cela de remplir son estomac à satiété.

Mais la cuisine est désormais abordée de manière beaucoup plus ambitieuse.

Elle est source de plaisir lorsqu'elle satisfait tous les sens et en particulier le goût : en mélangeant les saveurs, selon des recettes ancestrales ou des combinaisons contemporaines audacieuses, l'individu déguste, il prend pleinement conscience de ce qu'il mange.

Elle constitue un moyen de préserver sa santé : des spécialistes de la nutrition et de la diététique nous enseignent ce qui est bon pour notre corps et pas seulement pour notre palais.

Elle peut encore traduire un engagement, en s'inscrivant dans une volonté de produire et de consommer de manière plus responsable et plus respectueuse de l'environnement, alors même qu'elle subit les influences du climat et ses évolutions.

Elle contribue à la vie des territoires, car elle est un outil de lien social et un formidable levier économique pour tous les acteurs de la filière agroalimentaire, de la terre à l'assiette.

Elle devient gastronomie lorsqu'elle atteint un tel niveau d'excellence qu'elle se hisse au rang des arts, source d'émotions visuelles, olfactives et gustatives uniques, dans le cadre d'un rituel social très codifié.

Oui, la cuisine est un art. Un art majeur, qui fait partie intégrante du patrimoine culturel d'un pays.

Pour toutes ces raisons, à travers tous les rôles qu'elle endosse, la cuisine contribue à distinguer l'ADN d'un peuple, à forger à la fois la carte d'identité d'un territoire et sa carte postale puisque c'est en particulier d'elle dont on se souvient au retour d'un voyage. Brillat-Savarin a écrit : « La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent ». Autrement dit : dis-moi ce que tu manges et comment, je te dirai qui tu es et où tu vas !

L'art culinaire français, une fierté partagée

La France entretient un rapport particulier avec la cuisine. Prendre trois repas par jour à table et à heures fixes est d'ailleurs un rituel français.

L'art culinaire français rayonne dans le monde entier. C'est l'art de la table, l'art de bien manger, où se mêlent à la fois la bonne chère, la convivialité et le soin apporté à la présentation.

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à fêter les moments les plus importants de la vie (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles) et plus généralement le plaisir d'être à table, entre amis ou en famille. C'est un repas festif au cours duquel les convives s'adonnent à « l'art de bien manger et de bien boire ». C'est une véritable institution !

Ce repas gastronomique induit des rites parmi lesquels la recherche de bons produits, le choix de recettes codifiées, l'application de savoir-faire culinaires, une esthétisation de la table, la succession des services, le mariage des mets et des vins. Il célèbre le bien-être ensemble, l'attention portée à l'autre, l'équilibre entre l'être humain et les productions de la nature. Il rythme la vie des membres de la communauté, resserre le cercle familial et amical et, au-delà, renforce le lien social. Il constitue un repère identitaire important et procure un sentiment de continuité et d'appartenance. Populaire, il se développe depuis des siècles, se transmet, évolue en permanence.

Le repas gastronomique des Français a été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO le 16 novembre 2010, grâce à la candidature portée par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA).

Cette reconnaissance a fait prendre conscience aux Français que la cuisine est un patrimoine vivant, un art qui, au fil du temps, a pris une place importante dans notre quotidien et dans notre identité commune.

Cependant, force est de constater que tout le potentiel de cette reconnaissance n'a pas encore été exploité en termes de fierté partagée par les Français et de rayonnement de notre culture dans le monde. Pour deux raisons en particulier. D'abord, parce que cette inscription reste extrêmement large, défendant un concept global sans s'appuyer sur la pluralité des cuisines qui façonne la France et qui fait la richesse de ce patrimoine commun. En particulier, les coutumes et rituels évoqués sont très métropolitains et ne prennent pas en compte les particularités des territoires d'Outre-mer. Ensuite, parce que peu d'actions ont vraiment émergé : il reste beaucoup à faire pour assurer la transmission des valeurs du repas aux jeunes générations, en promouvoir les bonnes pratiques en France et à l'étranger, encourager la recherche et la coopération internationale.

L'inventaire de notre patrimoine culinaire encore incomplet

L'inventaire du patrimoine culinaire est d'abord un travail scientifique qui conduit à répertorier les produits traditionnels et les recettes d'un territoire.

En 1989, Jack Lang, alors ministre de la Culture, avait lancé un tel programme de recherche visant à recenser le patrimoine culinaire de notre pays. Pour coordonner cet Inventaire, une structure fut créée : le Conseil National des Arts Culinaires (CNAC). Son comité de pilotage d'« experts nationaux » comptait deux ethnologues, Laurence Bérard et Philippe Marchenay du CNRS, un agronome, Jean Froc de l'INRA, et deux historiens, Mary et Philip Hyman. L'action

fut interministérielle, puisqu'elle associait le ministère de l'Agriculture, et relayée par les conseils régionaux concernés.

Cet ambitieux projet a donné lieu à la publication de vingt-deux volumes entre 1990 et 2003 aux éditions Albin-Michel. La collection prestigieuse ainsi constituée est bien connue des gastronomes français. Outil de connaissance unique en Europe, elle dresse un inventaire raisonné et exhaustif des produits régionaux, pour « connaître et faire connaître ces produits, pour comprendre et témoigner et pour préserver l'avenir » (préface d'Alain Senderens, président du Conseil National des Arts Culinaires).

Le CNAC dut malheureusement cesser ses activités à la fin des années 1990 alors que trois régions restaient à couvrir : l'Auvergne, le Centre, la Réunion (et Mayotte). La Région Centre a alors pris en charge la réalisation de son propre inventaire pour compléter la collection. Trois volumes ont été consacrés respectivement à la Martinique, à la Guadeloupe et à la Guyane.

Les cuisines des Outre-mer, grandes oubliées...

Malgré de nombreuses interventions, malgré mes propositions, les cuisines des Outre-mer n'ont jamais été pleinement reconnues, car toujours méconnues. La cuisine créole, par exemple, n'est enseignée nulle part, dans aucun établissement d'enseignement professionnel.

Et pourtant, j'ai cette conviction chevillée au corps et au cœur : ce sont des cuisines de régions de France, constitutives de notre patrimoine commun ! Alors, j'ai essayé de comprendre quels étaient les obstacles.

L'une des difficultés potentielles est peut-être que cette cuisine est une cuisine par nature métissée, influencée par l'empreinte des différentes populations qui ont été de passage dans les Outre-mer. Aux Antilles par exemple, les Amérindiens issus de la forêt amazonienne, appelés Arawak, faisaient cuire la viande et les gibiers sur du feu de bois vert, d'où l'expression « boucané », qui qualifie encore de nos jours un mode de cuisson.

Les colons ont introduit les abats (tripes, boudin, etc...). Puis les Africains, arrivés en esclavage, ont apporté le békélé, le migan, le fruit de l'arbre à pain, la soupe à congo, le calalou, les acras. Les Juifs hollandais chassés du Brésil sont arrivés avec leurs knifes qui ont donné naissance aux dombrés. Quant aux Indiens d'ailleurs, ils nous ont apporté toute une gamme d'épices : curcuma, gingembre, colombo, massalé, curry. Le mot « créole » qui qualifie cette culture née de tous ces apports, rencontres et mélanges, est un terme générique que l'on utilise d'ailleurs dans tous les territoires ultramarins mais aussi en Afrique, dans les Caraïbes ou encore en Louisiane.

Autre difficulté : il n'y a pas une mais des cuisines des Outre-mer. Sur tous les territoires, on retrouve sensiblement les mêmes produits de base, mais c'est la façon de cuisiner qui diffère. Chaque région des Outre-mer a adopté un mode de cuisson spécifique issu de sa culture ancestrale. Chacune a ses produits privilégiés : lambi, poisson, morue salée, cabri, cochon,

haricots rouges, igname, bananes vertes, manioc, chayotte, etc... Chacune a ses spécialités, ses plats emblématiques, ses us et coutumes.

Les cuisines des Outre-mer, un élément patrimonial à sauvegarder

Les cuisines des Outre-mer occupent dans notre patrimoine culinaire national une place toute particulière.

Pour ces territoires français d'abord, pour leurs habitants, ceux qui y sont nés ou qui y ont vécu, ce qui y sont attachés, elles sont le fruit de l'histoire des peuples qui s'y sont installés, en ont exploité les produits, ont développé un savoir-faire unique, ont créé leurs propres recettes, pour donner naissance à des saveurs variées et les sublimer.

Pour toute la France ensuite, elles contribuent à l'enrichissement de notre patrimoine gastronomique et à son rayonnement dans le monde entier, puisque c'est grâce à ses Outre-Mer que la France est présente dans tous les Océans. Reconnaître cette place singulière est d'autant plus urgent que notre patrimoine est aujourd'hui menacé par l'uniformisation des pratiques culinaires.

La cuisine française des Outre-mer a acquis ses lettres de noblesse. Elle doit désormais être reconnue, défendue et promue :

- Pour renforcer le lien qui unit tous les Français autour d'un même patrimoine. La cuisine crée des ponts entre les individus au-delà de leurs différences, de leurs origines, de leur milieu social, de leur couleur de peau. Le patrimoine culinaire français est riche de ses diversités régionales et locales. En son sein, la cuisine des Outre-mer doit être perçue par tous comme un art de vivre spécifique, une cuisine régionale française à part entière qui contribue à la présence et à la visibilité de notre pays et de notre culture dans le monde entier.
- Pour contribuer à la vitalité des territoires d'Outre-mer. Sur le plan local, cette cuisine est créatrice d'emplois chez les distributeurs, les producteurs, les restaurateurs, les transformateurs. Elle est aussi un outil d'attractivité fort à destination en particulier des touristes. Elle est enfin un instrument de fierté pour les ultramarins, un élément essentiel du charme créole.
- Pour des impératifs de santé publique. En raison de leur histoire et de leur isolement, les Territoires d'Outre-mer subissent plus durement que les autres les changements socioculturels contemporains qui entraînent des dérèglements alimentaires graves, en particulier parmi les jeunes (obésité, anorexie). Or la cuisine créole, qui fait appel à des produits frais et de qualité, est un atout en termes de santé publique car naturellement saine et légère, sans beurre ni crème.

C'est pourquoi il est apparu fondamental et urgent au ministre des Outre-mer, Monsieur Sébastien Lecornu, de poser la question suivante : comment préserver, protéger et promouvoir nos patrimoines culinaires ultra-marins ? Je l'en remercie personnellement et chaleureusement pour son investissement. J'espère de tout cœur que ce rapport lui permettra, ainsi qu'à tous les décideurs et toutes les administrations concernées, d'œuvrer à ce nécessaire travail de reconnaissance, dans l'intérêt de tous les Français.

Guadeloupe



GADELOUPE



SOMMAIRE



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES -

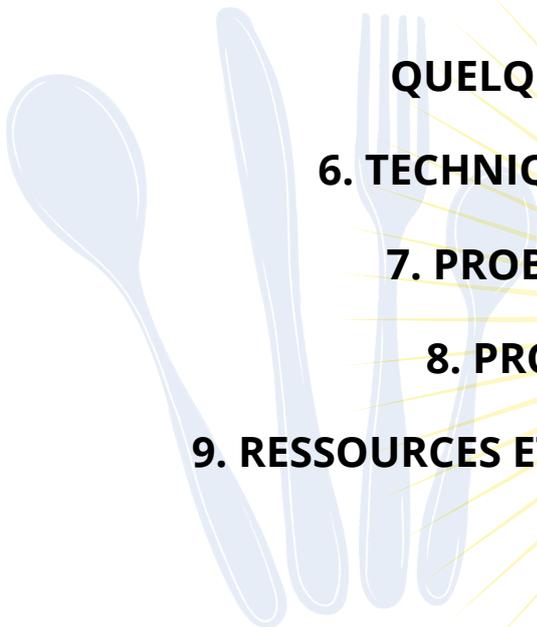
QUELQUES RECETTES

6. TECHNIQUES DE CUISSON

7. PROBLEMATIQUES

8. PROPOSITIONS

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

La Guadeloupe est un archipel situé dans les Antilles et fait partie des « îles du vent ». Ce département et région d'Outre-mer, qui accueille plus de 375 000 habitants, est voisin de la Barbade et de la Dominique.

Tout comme le reste des Antilles, ce sont d'abord les Amérindiens Arawaks qui peuplèrent ces terres vers 3000 av. J-C. Les Amérindiens des Caraïbes donnèrent différents noms à l'archipel : la Basse-Terre fut nommée *Karukera* signifiant « île aux belles eaux » et la Grande-Terre fut désignée *Cibuqueira* voulant dire « île aux gommiers ». La Rivière Salée quant à elle fut appelée *Aboukétoutou* : « détroit ».

La découverte de l'archipel par les Européens fut le fait de Christophe Colomb en 1493. C'est lui qui nomma l'archipel « la Guadeloupe », en hommage à la protectrice des navigateurs, Notre-Dame de Guadalupe. L'archipel passa sous pavillon français sous le règne de Louis XIII. Le cardinal de Richelieu, Premier ministre du Roi, envoya Charles Liénard de L'Olive et Jean du Plessis d'Ossoville prendre possession de l'île au nom de la France. Après leur débarquement à Pointe Allègre, des colons français s'y établirent. Leur descendance devait profondément marquer le patrimoine culinaire de l'île. La population amérindienne quant à elle fut peu à peu décimée par les épidémies, et de plus en plus affaiblie du fait de la réduction de son territoire.

Avec la culture de la canne à sucre, la traite d'esclaves venant du Sénégal et du golfe de Guinée débuta à la fin du XVIIe jusqu'à la fin de la traite atlantique, au début du XIXe siècle sous impulsion anglaise. La population d'esclaves développa son propre patrimoine culinaire en lien avec sa condition et ses racines africaines.

Avec l'abolition de l'esclavage, le pouvoir colonial français fit venir au XIXe siècle des travailleurs chinois et indiens, nommés coolies, qui apportèrent avec eux le colombo et de nouveaux produits, tout comme les botanistes du ministère des Colonies.

La cuisine de la Guadeloupe est donc une cuisine métissée généreuse gouteuse très colorée et souvent bien épicée ce qui fait tout son charme et sa différence des autres cuisines des Outre-mer.

En Guadeloupe, la cuisine fait partie de l'éducation : les mères l'apprennent aux enfants.

Le terme cuisine créole est un terme générique que l'on retrouve dans pratiquement toutes les terres exotiques mais en Guadeloupe il en existe deux types. Celle, traditionnelle et authentique, que l'on cuisine à la maison, en famille, avec des produits locaux et du jardin, que l'on apprécie aussi chez l'habitant. Et celle que l'on retrouve dans les restaurants de villages.

Cette cuisine se caractérise notamment par l'utilisation d'épices et de piments : tous les plats de viandes et de poissons sont préalablement macérés. Elle se distingue aussi par la rareté

des desserts, à part le blanc manger coco, le tourment d'amour et la banane flambée. On déguste en revanche énormément de fruits exotiques aux noms enchanteurs comme l'ananas bouteille, le chadec, la carambole, le corossol, la prune cythere, le zikak, la pomme surelle, la mangue pomme, la barbadine, le maracudja etc..

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

L'avocat. Apporté depuis l'Amazonie par les Arawaks.

La noix de cajou.

Le cacao. En provenance du Mexique, ses fèves sont cultivées à Basse-Terre.

La canne à sucre. C'est la principale production agricole en Guadeloupe.

La carambole. Le maracuja. Nom attribué au fruit de la passion.

La girembelle ou pomme-surette. Ce fruit est connu pour la chair croquante et très acidulée qui enrobe son noyau. Après la cueillette des grappes, les fruits sont lavés, puis consommés nature ou préparés en confiture ou en punch.

Le raisin de mer. Le goût de ce fruit, qui pousse aux abords des plages, est réputé pour être sec et acidulé.

La cristophine ou chayotte. Ce légume-fruit au goût de pomme de terre est très populaire en Guadeloupe.

Le dachine. Nom donné au chou chinois, apporté par les coolies à la fin du XIXe siècle.

le giraumon. Nom donné au potiron venu d'Amérique du Sud, avec les Arawaks.

Le manioc. Sa consommation provient des premiers esclaves arrivés d'Afrique de l'Ouest.

Le massissi, aussi nommé ti-concombre. Variété de concombre locale.

La patate douce.

Le pois d'Angole.

L'abricot-pays.

La banane plantain. Ce fruit est typique des plantations de bananes depuis la seconde moitié du XXe siècle.

La banane-figue.

Le ti-nain. Nom donné à la banane verte.

Le caïmite.

Le fruit à pain. L'une de ses variétés, la châtaigne-pays, provient de la Nouvelle-Guinée, des Philippines et de l'Indonésie, elle a été introduite par les botanistes français après la colonisation de la Polynésie.

Le citron-pays. Nom donné au lime.

Le chadec. Un pamplemousse.

Le corossol. Ce fruit à pulpe est connu pour ses risques neurotoxiques.

La goyave.

Le mangot-bassignac. Variété de mangue consommée sur l'île.

La merise. Ce fruit, endémique de l'île, s'apparente à la cerise mais possède un plus gros calibre.

Le mombin. Variété de prune endémique de l'île.

La noix de coco. La pomme-liane.

Les prunes. La prune-chili, aussi connue sous le nom de prune citron, est importée du Chili.

La prune-cythère est une prune d'origine polynésienne, cultivée depuis le XIXe siècle à la Guadeloupe. **L'icaque,** une prune de bord de mer endémique des Antilles, tire sa popularité dans ses vertus médicinales (elle permettrait de combattre des diarrhées).

La quénette. Ce litchi, venu avec les coolies indiens et chinois au XIXe siècle, est consommé en septembre.

La sapotille. Assez similaire au kiwi, ce fruit provient d'Amérique centrale et a été diffusé dans les Antilles par les Espagnols. De forme ovoïde, sa peau est fine et brune. La texture de sa chair est très fondante et contient un noyau en son centre.

La bételangère. Sorte d'aubergine.

Le gros-thym. L'oignon-pays. Le piment. Le poivre noir. Le gingembre.

Le vinaigre de canne. La cannelle. La vanille. La volaille.

La volaille : poulet, lapin et canard apportés par les Français.

Le bœuf et la viande de bœuf pays.

Le porc et le cochon planche.

Le cabri salé.

L'oursin, le chadron (oursin blanc. Son corail est le caviar des Antilles), **les œufs d'oursins et le titiri** (alevin de poisson).

Le crabe et le cirique (crabe de palétivier).

La palourde.

Le lambi. La chair de ce grand coquillage est très appréciée, le plus souvent cuite en ragout ou fricassée.

Le bernard-l'hermite Souda.

Les ouassous (la grosse crevette).

Le crabe de terre.

Le chatrou (la pieuvre).

Le poisson-coffre.

Le coulirou (le poisson de mer).

La daurade coryphène.

Le tazard (le maquereau).

La morue.

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

En Guadeloupe, à chaque fête sa spécialité et ses coutumes ! Ainsi, pendant la période de Carême, on privilégie la morue et le poisson, on trouve très peu de viande. A Pâques, on mange beaucoup de crabe ou de produits cuisinés à base de crabe. À la Pentecôte, c'est le tour du mouton et à Noël, du cochon et des pois d'Angole.

Une date clé : la fête des cuisinières. Fête de la gastronomie créole, c'est un moment festif important pour la promotion de la cuisine, surtout à Pointe-à-Pitre. En hommage à Saint-Laurent, saint patron des cuisiniers, elle se tient chaque année aux alentours du 10 août.

Un mode de cuisson typique : le « boucané ». Le terme *boucanier* désignait à l'origine une grille en bois servant à fumer les viandes et les poissons. L'opération de fumage consiste ici à saler et à agrémenter d'épices la viande ou le poisson, avant de le sécher par la fumée.

Le fumage est réalisé avec du bois vert, des écorces parfumées, des feuilles, des baies ainsi que des plantes odorantes. Au cours du XVII^e siècle, la méthode de fumage a été reprise par les Européens. Le terme a, par la même occasion, été utilisé pour désigner la cabane dans laquelle le fumage est opéré. Le mode de cuisson consiste alors en un enfumage à chaud sur la viande ou le poisson salé, épicés et agrémentés de colombo (comme la morue ou le thon). De nos jours, le fumage est réalisé au moyen d'un bidon d'huile coupé en deux.

La partie inférieure reçoit le charbon et sert à réaliser la cuisson. La partie supérieure sert de capot qui se referme sur le barbecue, limitant l'apport d'oxygène dans le feu. Le charbon est constitué de branches sèches de canne à sucre et d'écorces brisées de noix de coco. Ces éléments sont éparpillés sur les braises pour faciliter l'enfumage.

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LES ACCRAS

Appelés également « marinades », ils ont été apportés par les esclaves de la bande nigéro-congolaise. La recette ci-dessous est celle des **accras de morue**, mais il en existe à la crevette et aux légumes.



Recette :

Dans un saladier, émietter finement la morue dessalée, à la main ou à l'aide d'une fourchette.

Hacher finement l'oignon, le persil, l'oignon pays et l'ail dégermé.

Ajouter le mélange d'épices à la morue. Mélanger, saler et poivrer.

Dans une jatte, préparer la pâte à accras. Verser la farine, former un puit et verser la moitié de l'eau au centre pour commencer. Mélanger délicatement puis verser au fur et à mesure l'eau restante jusqu'à obtenir une pâte semi épaisse (densité d'une crème épaisse). Si la pâte semble trop liquide, ajouter un peu de farine ; si elle est trop épaisse, délayer avec un peu d'eau.

Incorporer le mélange morue/épices à la pâte.

Écraser le piment antillais dans un petit verre d'eau. C'est cette eau qui permet de pimenter la pâte juste ce qu'il faut. En ajouter 1 à 3 cuillère(s) à café, voire plus selon les goûts. Goûter la pâte pour vérifier l'assaisonnement.

Ajouter 1 cuillère à café de bicarbonate de soude, et presser le jus du demi-citron par-dessus. Incorporer l'émulsion produite délicatement à la pâte pour la faire gonfler, toute en légèreté.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile.

Verser la pâte à la petite cuillère pour former de petits beignets. Cuire ces derniers de chaque côté.

Lorsque les accras sont dorés, les ôter avec une écumoire ou une araignée de cuisine. Laisser égoutter les accras sur du papier absorbant.

Servir à l'apéritif ou en accompagnement d'une crudité.

LA CHIQUETAILLE DE MORUE

La chiquetaille de morue appelle aussi *La souskay* ou *chiktay* (qui désigne en créole ce qui est haché menu et déchiqueté) est un entrée salée que l'on consomme sur des toasts, ou dans du pain avec de la salade pour la pause de 10h. On la retrouve également entrant dans la composition de certaines recettes. De par sa teneur en sel, elle est à consommer avec modération.

Recette :

Dans un saladier, disposer la morue émiettée.

Ajouter l'ail, le persil, le piment végétarien, le jus de citron vert, l'oignon, le bois d'inde en poudre, le clou de girofle en poudre, le thym, l'huile et la pâte de piment fort (facultatif).

Mélanger.

Servir.



LE FÉROCE (D'AVOCAT)

Le féroce (d'avocat), à base d'avocat, de morue dessalée et effilochée, de farine de manioc et de piment, était à l'origine consommé par les travailleurs des champs au petit déjeuner, lors de la saison des avocats. De nos jours, le féroce est une alternative à la simple salade d'avocats.

Ingrédients :

300 g de morue
4 oignons
200 g de farine de manioc
2 avocats
1 piment rouge
1 citron vert que l'on presse
5 cuillères à soupe d'huile



Recette :

Préparé en 20 minutes, ce mets saisonnier peut être pimenté ou simplement parfumé. Pour la préparation du féroce on suit le déroulé suivant:

Dans un saladier, commencer par écraser des morceaux d'avocat mélangés à la farine de manioc.

Ajouter les morceaux de morue effilée, le jus du citron, le piment, l'ail et l'huile.

Mélanger la préparation avec les mains jusqu'à obtenir une pâte bien agglutinée.

Servir le féroce ainsi (accompagné de pain) ou sous forme de boule roulée à la main (comme une bouchée).

LES CRÊPES DE LAMBIS

Ce plat endémique des Saintes est une adaptation locale et panée de la pâte à crêpe venue de Métropole.

Recette :

Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Former un puit et y verser les œufs. Battre au fouet à main en commençant au centre du saladier et en élargissant progressivement pour faire tomber petit à petit la farine dans les œufs.

Quand le mélange devient très épais, ajouter le lait au fur et à mesure et continuer à fouetter jusqu'à ce que toute la farine soit incorporée. On peut aussi utiliser un robot.

Si possible, laisser reposer 1 à 24 heures.

Faire cuire les crêpes dans une petite poêle en fonte (diamètre 15 cm) légèrement beurrée.

Préparer la sauce béchamel. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois et mélanger vivement.

Ajouter environ 2 cuillères à soupe de lait froid et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène et très épais. Continuer d'ajouter le lait petit à petit (2 cuillères à soupe à chaque fois). Quand la sauce est assez liquide, verser le reste de lait et remettre la casserole sur le feu. Ce n'est pas la façon traditionnelle de procéder, mais cela permet d'éviter les grumeaux. Laisser cuire à feu moyen en remuant sans cesse jusqu'à ébullition.

Hors du feu, ajouter le lambis cuit et mixé, les épices ou aromates et du sel si besoin. Battre deux œufs dans une assiette creuse. Mixer des biscottes pour obtenir une chapelure fine à disposer dans une deuxième assiette. Tremper chaque crêpe dans les œufs puis dans la chapelure. On peut utiliser deux fourchettes pour rouler la crêpe dans la chapelure, sans l'humidifier avec ses doigts pleins d'œuf. Réserver sur une assiette.

Faire chauffer de l'huile dans une grande poêle. L'huile doit recouvrir le fond de la poêle. Déposer les crêpes dans la poêle et les rouler entièrement dans l'huile pour bien les enrober. Faire dorer quelques minutes de tous les côtés. Il faudra procéder en plusieurs fois. Servir.



LE COURT-BOUILLON DE POISSON À L'ANTILLAISE

Ce plat endémique des Antilles est servi accompagné d'igname ou de bananes plantains.

Recette :

Vider et écailler les poissons. Les laver à grande eau claire et les disposer dans un plat creux. Préparer la marinade dans ce même plat creux : presser la gousse d'ail, ajouter le piment et le jus de citron. Saler et couvrir avec 150 ml d'eau environ. Couvrir et laisser mariner une nuit au réfrigérateur.

Préparer le court-bouillon : dans une casserole large, mettre à chauffer un filet d'huile et faire revenir pendant 2 minutes l'oignon, le thym, la feuille de bois d'inde et la cive.

Pendant ce temps, découper la tomate en gros morceaux.

Dans la casserole, ajouter le concentré de tomates et les tomates coupées. Incorporer l'eau, les 8 cuillères à soupe de saumure. Ajouter les poissons, le piment frais et couvrir la casserole.

Faire cuire les poissons sur la 1ère face 3 minutes puis retourner les poissons. Couvrir la casserole et laisser cuire à nouveau 5 minutes.

En fin de cuisson, saupoudrer de persil haché finement.

Servir.



LE POYO APPELE AUSSI TI NAIN' (il s'agit de petites bananes vertes)



Historiquement surnommé le « plat des pauvres » après avoir été élaboré par les esclaves, il fut pendant très longtemps l'unique repas journalier des coupeurs de cannes, des pêcheurs et des employés des grandes plantations bananières de l'île. C'est aujourd'hui un plat convivial qui se mange à plusieurs autour d'une table.

Recette :

Pour la préparation de la morue, commencer la veille par faire dessaler le poisson dans un grand volume d'eau froide en y laissant tremper les morceaux – chair immergée – toute la nuit au minimum. Changer deux fois l'eau durant le processus.

Couper la morue en morceaux de taille moyenne. Réserver un morceau pour la cuisson des ti-nains. Dans une casserole, disposer la morue, 2 feuilles de bois d'inde, 2 gousses d'ail. A feu moyen, porter à ébullition. Ôter la morue dès le premier bouillon. L'égoutter, puis la disposer dans le plat de service.

Pour préparer l'oignon mariné, peler les oignons puis les couper en rondelles. Dans une poêle, faire suer les oignons à feu doux dans 5 cuillères à soupe d'huile environ. Saler légèrement et poivrer. Ajouter le thym et les piments doux finement ciselés. Faire revenir quelques minutes. Disposer les oignons et le fond de sauce encore chauds sur la morue.

Pour préparer les bananes, fendre leur peau sur la longueur et les disposer dans de l'eau citronnée pour qu'elles rendent leur sève. Couper les têtes et peler, en prenant soin d'ôter toutes les fibres.

Dans une casserole, disposer les bananes, 1 feuille de bois d'inde, 2 gousses d'ail pelées entières et le morceau de morue réservé au préalable. Couvrir d'eau et laisser cuire à feu moyen durant 20 minutes environ. Piquer les légumes pour vérifier la cuisson. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter.

Servir le tout.

LE BÉBÉLÉ

Le bébélé est un plat endémique issu des plantations de canne à sucre.

Ingrédients :

700 g de tripes
200 g de lard fumé
2 oignons
1 piment rouge

2 carottes
1 bouquet garni
3 gousses d'ail
2 cuillères à soupe d'huile
6 clous de girofle
Sel & poivre



Recette :

Nettoyer soigneusement les tripes. Les couper en petits morceaux. Plonger les tripes dans une casserole d'eau bouillante et faire cuire 20 minutes.

Éplucher les oignons et les hacher finement. Faire revenir avec l'huile d'olive. Ajouter les tripes, les clous de girofle et couvrir d'eau. Faire revenir pendant 1 heure 30.

Éplucher l'ensemble des légumes et les couper en morceaux. Découper la poitrine fumée en petits dés. Chauffer une seconde cocotte avec un filet d'huile d'olive. Faire revenir l'ensemble des légumes pendant 10 minutes. Ajouter les tripes, l'ail écrasé, le bouquet garni, le lard fumé, le piment entier. Saler et poivrer généreusement. Couvrir d'eau et laisser cuire pendant 45 minutes avant dégustation.

LE COLOMBO DE CABRI

Ce plat originaire de la cuisine tamoul fut amené par les coolies indiens au XIXe siècle.

Recette :

Faire mariner la viande (1kg de cabri ou d'agneau) pendant 1h30, dans un peu d'eau avec le jus de deux citrons pressés, du sel et du poivre.

Dans une casserole, mettre de l'huile, chauffer à feu doux. Une fois l'huile chaude, y ajouter les graines à roussir et la moitié des oignons. Mettre le couvercle, et remuer de temps à autre pour ne pas que cela brûle.

Une fois les oignons dorés, ajouter la viande jusqu'à ce que celle-ci ait une belle couleur.

Incorporer la moitié du persil, la moitié des cives, puis faire revenir le tout avec du sel et du poivre.

Ajouter ensuite de l'eau jusqu'à recouvrir la viande. Ajouter le massalé ou le colombo, l'ail, le reste de l'oignon, du persil, des cives, le thym, les clous de girofle, le jus d'un citron.

Laisser mijoter à feu moyen pendant 40 minutes et remuer régulièrement, tout ajoutant un peu d'eau au besoin. En cours de cuisson, ajuster le sel et le poivre et, en fonction des goûts, ajouter une pointe de piment.

Terminer la cuisson à feu doux durant encore une heure.

Une fois la cuisson terminée, presser un citron entier et servir avec du riz blanc.



LES DOMBRÉS DE OUASSOUS



Il s'agit d'un plat endémique de la Guadeloupe.

Recette :

Mélanger la farine, le sel et l'eau de façon à former une boule de pâte qui ne colle plus aux doigts.

Prendre dans sa paume une boule de pâte d'environ 8-10g et en faire une petite boulette.

Dans une casserole, mettre à chauffer l'huile sur un feu moyen. Y jeter les ouassous pour les colorer en rose, puis les oignons qui vont doucement se ramollir.

Au bout d'une dizaine de minutes, ajouter le mélange 4 épices, la tomate fraîche coupée en dés et la pulpe de tomate. Recouvrir d'eau.

5 minutes avant la fin de cuisson, ajouter le persil finement haché et les dombres poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes avant de servir le tout.

LE POULET BOUCANÉ

*Ce plat est issu de la tradition des boucaniers, venus depuis Saint-Domingue. Cuisiné dans les maisons familiales et répertorié dans les cartes des restaurants, le blanc de **poulet boucané** est un poulet mariné et séché, pour éviter que l'huile de la marinade ne génère des flammes durant la cuisson. Après ces opérations, le poulet est grillé et cuit par enfumage. Le poulet boucané était autrefois considéré comme le plat des pauvres. C'est aujourd'hui devenu un plat classique des Caraïbes.*

Recette :

Le poulet doit être étouffé pendant 3 heures.

La cuisson implique la pratique d'une technique spécifique pour le rendre croustillant. Certains amateurs prennent le temps de frire le poulet à l'huile bouillante avant de le braiser, le garnir d'épices, de colombo et de chapelure et de l'enrouler dans une marmite.

Les choix sont multiples en matière d'accompagnement. Le blanc de poulet garni d'épices se marie parfaitement avec du rhum ou du punch en guise de boisson, de salade, de fromage, de riz, de légumes, de crustacés, de crevettes, de crabe, de sauce tomates ou de la fameuse sauce chien.



LA SAUCE CHIEN

Cette sauce épicée traditionnelle et emblématique en Guadeloupe tire son nom d'une marque de couteau spécifique utilisée pour couper les ingrédients : les couteaux « chien ». Elle accompagne les grillades, les poissons (comme la morue ou le thon), les viandes agrémentées d'épices et cuites au barbecue, ainsi que les crustacés.

Ingrédients :

4 pieds de cive (de préférence) ou 16 brins de ciboulette
2 gousses d'ail, 2 échalotes, 1 râpure de gingembre, ¼ poivron rouge
2 brins de persil plat, 1 pointe de piment antillais, 3 citrons verts
20 cl d'eau chaude
5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
Sel, poivre

Recette :

Préparation de la sauce antillaise :

Hacher au couteau finement la cive, le persil, l'ail, l'échalote, le piment, le poivron, le gingembre.

Mettre dans un saladier tous les ingrédients hachés, ajouter l'huile et le jus de citron, saler et poivrer.

Mouiller avec l'eau très chaude, remuer et recouvrir le saladier d'un torchon.

Laisser infuser jusqu'à ce que la sauce refroidisse.



5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LE CHODO

Le chodo est un dessert typiquement guadeloupéen qui a été développé avec l'introduction de la consommation de cacao sur l'île durant l'esclavage.

Ingrédients :

170 g de lait concentré sucré 400 mL d'eau
2 jaunes d'oeuf
10 coups de râpe de muscade
½ gousse de vanille
½ bâton de cannelle 1 zeste de citron vert



Recette :

Mettre à infuser dans le mélange eau-lait concentré sucré l'ensemble des épices (cannelle, muscade, vanille, zeste de citron).

Laisser ainsi infuser sur feu doux pendant 20-25 minutes sans jamais porter à ébullition ou même laisser frémir.

Dans un bol mélanger les jaunes d'œufs.

Prélever 4 cuillères à soupe de lait chaud infusé et l'incorporer aux jaunes d'œufs battus.

Mélanger toujours sans cesse jusqu'à ce que le liquide nappe délicatement une cuillère.

Arrêter le feu. Laisser reposer quelques minutes et déguster chaud.

LA KASSAV

La kassav est un dessert créé par les esclaves africains qui eurent l'idée de se servir de la farine de manioc pour faire des galettes.

Ingrédients :

160 g de farine de manioc 20 g de sucre de canne
½ cuillère à café de cannelle
1 cuillère à soupe d'huile de coco



Recette :

Dans un saladier, verser la farine de manioc, la cannelle et le sucre de canne. Prélever le zeste de citron et l'ajouter dans le saladier. Ajouter progressivement l'eau tout en pétrissant la pâte. On doit obtenir une boule homogène.

Prélever des petites portions de pâte et les aplatir avec un rouleau à pâtisserie. On doit former des galettes de 8 cm de diamètre.

Prendre une première galette. La recouvrir d'une couche de confiture de coco. Recouvrir avec une seconde galette. Faire de même jusqu'à épuisement des ingrédients.

Verser l'huile de coco dans une poêle et faire chauffer. Lorsque la poêle est bien chaude, disposer les Kassav dedans. Faire cuire environ 8 min sur chaque face. Les galettes doivent être bien dorées. Laisser tiédir et servir

LA BANANE TIGRÉE FLAMBÉE AU VIEUX RHUM

Ingrédients :

6 bananes bien mûres et tigrées
100g de sucre en poudre
2 oranges et 2 citrons verts
10 cl de rhum vieux
1 bâton de cannelle 2 anis étoilés



Recette :

Éplucher les bananes.

Éplucher les citrons et les oranges, faire des fines lamelles avec les zestes.

Presser les citrons et les oranges pour en obtenir le jus.

Sur feu vif, mettre une poêle contenant le sucre. Lorsque le sucre se caramélise, incorporer les bananes coupées chacune en deux et mouiller avec le jus d'orange et de citron.

Ajouter les zestes de citron d'orange et la cannelle et l'anis étoilés.

Retourner les bananes de manière à ce qu'elles soient dorées complètement. Baisser le feu et laisser cuire doucement 3 à 5 mn.

Terminer la cuisson en versant le rhum dans la préparation. Remuer et flamber.

LE BANC MANGER COCO

Ingrédients :

1 boîte de lait de coco de 40cl
4 feuilles de gélatine
1 boîte de lait concentré sucré de 40cl
40cl d'eau
40cl de crème légère
3 cuillères à soupe noix de coco râpée
1/2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
8 petits ramequins individuels



Recette :

Mettre la veille les feuilles de gélatine à tremper dans une bassine d'eau froide pour les ramollir.

Dans une casserole, mettre le lait de coco et le lait concentré sucré, puis la crème et l'eau, fouetter pour bien mélanger puis porter à ébullition sur feu moyen en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que la préparation soit bien bouillante.

Incorporer les feuilles de gélatine essorées et bien remuer. Faire cuire à feu moyen pendant 2 minutes.

Verser le mélange dans des ramequins, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur. Au moment de servir, napper chaque blanc manger de noix de coco râpée.

Servir frais.

AUTRES PLATS PRISES EN GUADELOUPE :

Les *bokit* : sorte de gros beignets fris et fourrés aux légumes, à la morue ou autre

Les *balaous* : petits poissons frits

Le *blaff* : court-bouillon aux œufs d'oursin et poisson ou crustacé

Les *boudins* : composés de sang de bœuf ou de porc, ils sont souvent aromatisés au piment

Le *Calalou* : soupe à base d'herbes, feuilles et porc salé

Le *Matété de crabe ou matoutou* : à base de crabes de terre et riz

Les *ragoûts de Chatrouxou de Lambis*

Le *pône* : gâteau à base de patates douces, giraumon, sucre, vanille, raisins secs, cannelle, beurre et rhum

Le *touffé* : poisson cuit à l'étouffée

Le *migan* : purée de banane et de fruits d'arbre à pain

Le *pâté en pot* : ragout longuement mitonné aux légumes et aux abats

Tourment d'amour : tartelette à la noix de coco, spécialité des Saintes

6. TECHNIQUES DE CUISSON

Un **mode de cuisson typique** : le « boucané ». Le terme boucanier désignait à l'origine une **grille en bois servant à fumer les viandes et les poissons**. L'opération de fumage consiste ici à saler et à agrémenter d'épices la viande ou le poisson, avant de le sécher par la fumée. Le fumage est réalisé avec du bois vert, des écorces parfumées, des feuilles, des baies ainsi que des plantes odorantes. Au cours du XVIIe siècle, la méthode de fumage a été reprise par les Européens. Le terme a, par la même occasion, été utilisé pour désigner la cabane dans laquelle le fumage est opéré. Le mode de cuisson consiste alors en un enfumage à chaud sur la viande ou le poisson salé, épicés et agrémentés de colombo (comme la morue ou le thon). De nos jours, le fumage est réalisé au moyen d'un bidon d'huile coupé en deux. La partie inférieure reçoit le charbon et sert à réaliser la cuisson. La partie supérieure sert de capot qui se referme sur le barbecue, limitant l'apport d'oxygène dans le feu. Le charbon est constitué de branches sèches de canne à sucre et d'écorces brisées de noix de coco. Ces éléments sont éparpillés sur les braises pour faciliter l'enfumage.

7. PROBLEMATIQUE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Le secteur Restauration/Hôtellerie/Tourisme représente 7,3% du PIB [1], la Guadeloupe comptant pas moins de 3 613 restaurants [2]. Il a été durement touché par la crise en 2020, alors que l'économie locale avait déjà connu un ralentissement de sa croissance en 2019 (+0,6 %, après +2,2 % en 2018) [3]. Selon le CEROM (Comptes économiques rapides pour l'Outre-mer), la situation inédite de confinement de la population du 17 mars au 11 mai 2020 est à l'origine d'un recul de l'activité économique estimé à 3 points de PIB globalement sur l'année.

Néanmoins, compte tenu du poids important du secteur non marchand dans l'économie guadeloupéenne (38,7 % de la valeur ajoutée en 2016), qui joue un rôle d'amortisseur en période de crise, mais également de la mise en place de nombreux dispositifs de soutien pour les agents économiques (prêts garantis par l'État, chômage partiel, report de charges, etc.), la baisse de l'activité apparaît plus mesurée par rapport à l'échelle nationale, ou encore en comparaison d'autres îles des Caraïbes dont la structure économique est plus dépendante du tourisme.

L'offre de formation aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie est à la fois réelle et modeste avec 1 lycée hôtelier (Le Lycée hôtelier du Gosier) et 39 formations dispensées par le GRETA Guadeloupe.

La problématique est beaucoup plus importante pour l'agriculture et l'agroalimentaire (2,8 % du PIB [4]) qui, dans leur modèle actuel, posent une question d'attractivité fondamentale dans le cadre de la réflexion autour de l'autosuffisance alimentaire.

[1] Source : IEDOM, 2020

[2] Source : *Le Figaro - Entreprises 2021*

[3] Source : IEDOM *Rapport économique annuel 2020*

[4] Source : *Synthèse Régionale - Contexte national Bilan économique 2020 de l'INSEE*

Selon les données et la nomenclature de l'INSEE [5], l'ensemble des professions concourant directement à la production agricole offrirait 4 271 emplois en Guadeloupe. Le dernier recensement agricole comptait de son côté 7 774 agriculteurs [5].

Cependant, les moins de 40 ans constitueraient seulement 15% du total des agriculteurs. Le nombre de jeunes ayant bénéficié de l'aide à l'installation entre 2012 et 2016 est en diminution (15 en 2012, 5 en 2016) et ce malgré des aides à l'installation parmi les plus élevées de France, pouvant aller jusqu'à 70 000 euros.

Autre source d'inquiétude concernant l'attractivité : la diminution de 50 % des effectifs en lycée agricole / CFAA et CFPPA et de 19% en maison familiale rurale entre 2015/2016 et 2016/2017.

Comme le relève l'ODEADOM, la Guadeloupe pâtit du manque de formations professionnelles adaptées. Le modèle agricole actuel n'est pas attractif pour la jeunesse, les niveaux de revenus dégagés sont faibles et le maintien de ce modèle dépend largement des aides publiques. Malgré un contexte économique général marqué par la précarité, l'agriculture n'attire pas les jeunes, et nombre d'exploitations agricoles ne trouvent pas de succession intergénérationnelle.

Par ailleurs, **l'agriculture guadeloupéenne est multiforme** mais présente un certain dualisme avec deux principales formes de production : une « grande agriculture d'exportation » et une « petite agriculture vivrière pour le marché local ».

De manière caricaturale, on observe d'un côté, des exploitations formelles de grandes superficies au regard de la surface moyenne des exploitations en Guadeloupe qui est de 4 hectares, fondées sur la production de monocultures pour l'exportation et l'utilisation de main-d'œuvre salariée, qui dominent le secteur agricole en termes de volumes produits, de surfaces occupées, de création de richesse, d'accès aux aides publiques.

De l'autre, les exploitations de petites surfaces, dédiées à des productions dites de diversification (racines, tubercules, bananes plantain, maraîchage, fruits, élevage), sont numériquement importantes, parfois informelles, utilisant une main-d'œuvre familiale, et sont historiquement marginalisées et largement exclues des dispositifs d'aides.

Ce dualisme, en partie expliqué par les conditions du milieu, se double d'autres dualismes : reliefs accidentés versus plaines, terres irriguées versus non irriguées, filières organisées versus exploitations non organisées.

Enfin, notons qu'à l'instar de la Martinique, le scandale de la chlordécone continue à impacter les perceptions locales.

Les deux documents suivants présentent respectivement l'état des lieux de la production agroalimentaire, qu'elle soit agricole ou d'élevage.

[5] *Recensement de la population 2016*

| | Bovin | Porcin | Ovin | Caprin | Volailles |
|--|--|--|--|--------|---|
| Nombre d'exploitations agricoles | 1400 | 70 | 20 | 100 | 90 |
| Nb de têtes (en équivalent UBT) | 41 722 | 14 612 | 8 959 | 8 951 | 425 |
| Type et nature de l'agrofourriture | semences pour insémination médicaments | aliments bétail médicaments | médicaments | | Aliments bétail, médicaments, poussin et œufs à couvrir |
| Nb d'entreprises agroalimentaires | 2 abattoirs ruminants mais un seul agréé 4 unités de découpe pour les GMS et boucheries artisanales | 2 abattoirs porcins mais un seul agréé | 2 abattoirs ruminants mais un seul agréé | | 4 abattoirs avicoles 11 tueries à usage privé |
| OP | 2 sica | 2 coopératives | 1 coopérative | | 1 sica |
| Part de la production abattue ou conditionnée en structure réglementaire en 2007 (%) | 66 | 65 | 15 | | 30 |
| % de couverture des besoins alimentaires (production/consommation) | 28 | 20 | 50 | | 70 (œufs) 12 (Volailles) |

Sources : Adapté de : <https://guadeloupe.chambre-agriculture.fr/nos-agricultures/elevages-de-la-guadeloupe/> et (Galan, Julien, and Duflot 2008)

| | Fruits tropicaux (agrumes, ananas, carambole, mangue, tamarin, etc.) | Banane dessert | Légumes exotiques (plantain, madère, christophine, manioc, igname, etc.) | Canne-à-sucre - rhum | Horticulture (fleurs) |
|--|---|---|---|-------------------------------|-----------------------|
| Nombre d'exploitations agricoles | melon 27 producteurs, ananas 500 producteurs | 174 | 850 | 3500 | 62 |
| Type et nature de l'agrofourriture | Engrais, plastique pour paillage et pesticides | Engrais, plastique pour gaines et pesticides post-récolte | Engrais et pesticides | engrais et herbicides | engrais et herbicides |
| Nb d'entreprises agroalimentaires | Trois entreprises produisant des jus à partir des pulpes importées et locales, des petites entreprises qui transforment (punch, confiture, sirop) | 1 murisserie | 1 multitude de petites entreprises de transformation (farines, piments, sauce, etc) | 2 sucreries 9 distilleries | |
| % de couverture des besoins alimentaires (production/consommation) | 45 (brut) 16 (transformé) | | 50 | | |
| Nb d'organisations professionnelles (OP/SICA) | 2 | 1 (LPG) | 2 | 4 | |

Source : Adapté de : <https://guadeloupe.chambre-agriculture.fr/nos-agricultures/cultures-de-la-guadeloupe/>

Autre secteur important : l'économie bleue, qui dans sa définition la plus large emploierait 8 840 personnes en Guadeloupe [7]. Toutefois, au 1er janvier 2020, la Direction de la mer dénombre seulement 959 marins-pêcheurs (contre 1231 recensés en 2015), un nombre en recul de plus de 20 % depuis 2010. De plus, la population de pêcheurs en Guadeloupe est comme la population agricole, vieillissante, avec 28 % des actifs dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture ayant plus de 50 ans [8].

La pêche en Guadeloupe doit faire face à d'autres difficultés : en plus des difficultés climatiques spécifiques du territoire, les pêcheurs sont confrontés au vieillissement précoce de leurs navires. En Guadeloupe, l'âge moyen de la flotte atteint 17 ans en 2016. Au fil des années, ces embarcations deviennent moins sûres et moins rentables (moindre efficacité énergétique et qualité du produit). Par ailleurs, la vétusté des équipements complique l'accès au crédit, ou à l'assurance, entraînant des problèmes de sécurité et des contraintes économiques conséquentes pour ces pêcheurs. Mais la modernisation de la flotte nécessiterait des investissements massifs. Or, l'état de la flotte offre des conditions de travail peu attrayantes, qui suscitent peu de vocations chez les jeunes. En outre, la formation disponible dans ce territoire est limitée. Seuls deux établissements préparent aux métiers de la mer : l'Institut régional de pêche et de marine (IRPM) et le lycée professionnel privé de Blanchet [9].

La pêche guadeloupéenne est, comme ailleurs aux Antilles, une pêche artisanale et multi-spécifique (plus de 180 espèces débarquées). Elle est pratiquée principalement le long des côtes : très peu de navires évoluent au large. Ainsi, les bateaux de moins de 10 m représentent 88 % de la flotte guadeloupéenne [10]. En 2018, la production de la pêche en Guadeloupe (y compris Saint-Martin et Saint-Barthélemy) est estimée en moyenne à 2 973 tonnes. L'évolution de la production est en baisse constante, -20,8% depuis 2009.

De plus, la balance commerciale est déficitaire en volume, du fait de l'exportation d'un nombre réduit de produits agricoles bruts et transformés qui représentent 80 % des exportations (les fruits et légumes, essentiellement la banane : 38 % des volumes ; le sucre : 28 % ; le rhum : 9 %), et de l'importation de nombreux produits agroalimentaires bruts ou transformés, frais (céréales : 20 % des volumes importés, produits laitiers : 16 %, boissons : 13 %) et congelés(en particulier viande de volaille)[11].

Cette situation a peu évolué au cours des deux dernières décennies, hormis en 2009 du fait des grèves et du blocage des grandes infrastructures de transport pendant presque deux mois [12].

Enfin, la surcharge pondérale qui concerne autour d'un tiers de la population [13], **et même l'obésité qui touche 22 % des enfants de 3 à 15 ans et 22 % des 16 ans et plus [14], est un véritable fléau.** Les femmes sont plus touchées que les hommes.

[7] Source : ODEADOM

[8] Sources : IEOM 2018; ministère de la Transition écologique et solidaire 2020

[9] ministère de la Transition écologique et solidaire 2020

[10] ministère de la Transition écologique et solidaire 2020

[11] Source : DAAF, 2018

[12] Source : Agreste Guadeloupe 2017

[13] Source : IREPS

[14] Source : ARS

8. PROPOSITIONS

Promouvoir et développer la production agro-alimentaire locale.

L'enjeu, souligné par l'ODEADOM, est de préserver la biodiversité et d'encourager une agriculture plus durable. Afin de rapprocher le producteur et le consommateur local, un travail sur la mise en exergue de la qualité de la production locale de fruits et légumes est salutaire. Dans cette logique, la création d'un label de qualité ne semble pas être suffisant. La mise en place de circuits-courts (via la création d'AMAP), sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture et de la Région Guadeloupe, sous le patronage du ministère des Outre-mer, apparaît comme vitale, en particulier pour la production fruitière.

Un comité de pilotage pourrait être mis en place sous l'égide du préfet afin de réfléchir à une stratégie d'action sur cinq ans, en concertation avec les producteurs intéressés. Cette promotion peut également s'appuyer sur une action commune conduite par le Rectorat, la chambre d'agriculture et la Région, toujours sous l'égide du ministère des Outre-mer. Des visites de classes peuvent être organisées dans des exploitations agricoles afin de sensibiliser le jeune public au terroir guadeloupéen et aux initiatives de promotion locale.

L'accompagnement des exploitations agricoles est un autre moyen d'action soulevé par l'ODEADOM [15].

Un comité de pilotage, placé sous le patronage du ministère des Outre-mer et du ministère de l'Agriculture, pourrait accompagner, au travers de formations et d'aides financières à la construction d'installations, les agriculteurs et producteurs désireux de développer les circuits-courts et de passer à une agriculture durable. Ce comité de pilotage, en lien avec la Chambre d'Agriculture et la Région, pourrait réfléchir à la création de formations adaptées afin de contribuer à lever les freins à la transition des modes de production agricole et attirer les jeunes vers la production locale.

Prévenir et lutter contre les mauvaises pratiques alimentaires.

D'une part, sur la base des fruits et légumes locaux, il serait intéressant de mettre en place avec le Rectorat une éducation au goût dans les petites classes.

D'autre part, le ministère des Outre-mer pourrait proposer à un nutritionniste d'identifier dans la cuisine locale des plats emblématiques connus pour leurs bénéfices nutritionnels. A partir de cette liste, le ministère, avec celui de l'Éducation nationale et la Région, pourrait proposer ces plats à la cantine des établissements scolaires. L'avantage serait double : lutter contre la malbouffe et promouvoir la gastronomie locale.

[15] *Rapport sur les freins et les leviers à l'autosuffisance alimentaire de 2021.*

Intégrer la cuisine guadeloupéenne dans les programmes de formation en Métropole.

Le grand problème des formations dans la restauration et l'hôtellerie en Métropole est que la cuisine guadeloupéenne n'est pas assez promue dans le secondaire. Cela est d'autant plus problématique que les lycéens du Gosier poursuivent pour la plupart leurs études en Métropole. Le ministère des Outre-mer pourrait créer des labels afin d'inciter les établissements publics des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration à former également à la cuisine ultramarine, et dans ce cas précis à celle de la Guadeloupe.

Renforcer la promotion à destination de la Métropole.

La cuisine de la Guadeloupe bénéficie d'une couverture médiatique importante lors de la Fête des cuisiniers, mais qui pourrait être largement déployée. Ainsi, le site et les comptes réseaux sociaux du ministère des Outre-mer pourraient relayer l'événement, comme le font les antennes locales de France Télévision.

Il semble par ailleurs important de faire connaître les produits typiquement locaux comme le raisin de mer. En lien avec la diaspora guadeloupéenne, le ministère des Outre-mer et France Télévisions pourraient notamment profiter de cette Fête des cuisiniers pour communiquer sur des produits endémiques méconnus en Métropole.

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

Illustrations graphiques : images personnelles, photothèque libre de droits Canva et Internet (DR)



Couleurs et saveurs de Guadeloupe



Guyane



GUYANE



SOMMAIRE



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES -

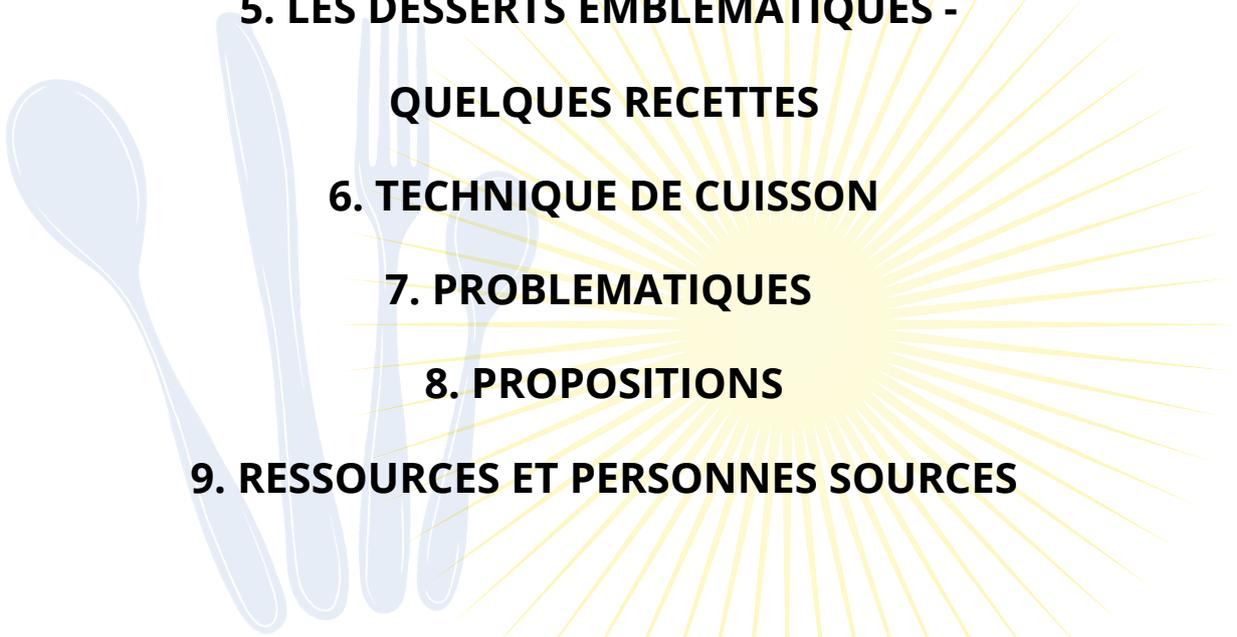
QUELQUES RECETTES

6. TECHNIQUE DE CUISSON

7. PROBLEMATIQUES

8. PROPOSITIONS

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

La Guyane française se situe au nord-est de l'Amérique du Sud. Territoire français depuis le XVIe siècle, c'est le plus vaste des Outre-mer, avec 96% de forêt amazonienne.

Sa cuisine est plurielle comme sa population : le métissage culturel a façonné un patrimoine gastronomique unique.

On estime qu'à la fin du IIIe siècle, des Indiens Arawaks et Palikurs, originaires des rives de l'Amazone, s'installèrent sur le littoral guyanais. Ils ont été suivis au VIIIe siècle par les Kalinago ou Karibes, les Kali'na (Galibis) et Wayana.

Christophe Colomb « découvre » la côte de Guyane en 1498. Malgré le partage du Nouveau Monde organisé en 1494 par le traité de Tordesillas entre le Portugal et l'Espagne, les nations européennes sont à l'origine de nombreuses tentatives de colonisation en Guyane dès le XVIe siècle. Dès 1503 commencent les premières implantations françaises dans la zone de Cayenne, notamment celle des Français, par le voyage de Nicolas Guillestre en 1539.

La Guyane se caractérise par la diversité des pratiques culturelles de sa population pluriethnique de 300 000 habitants (chiffres de 2020 de l'INSEE). Il existe plus d'une vingtaine de communautés sur ce territoire, et tout autant de cultures, de langues et de dialectes (créoles).

Parmi ses cultures émergent trois sous-ensembles majeurs. D'abord, les peuples autochtones constitués des communautés amérindiennes : Kali'na (anciennement appelés Galibis), Lokono ou Arawaks, Pahi Kwene (Palikur), Teko (anciennement appelés Émerillon), Wayãpi et Wayana. Ensuite, les "Marrons", des esclaves qui fuyaient leurs maîtres et se réfugiaient dans la forêt, où ils formaient ensuite leurs communautés. Les peuples marrons, dénommés Bushinengué en Guyane, sont les Saramaka, Aluku, Ndjuka, Matawai et Kwinti. Enfin, les Créoles guyanais, et les populations immigrées des Caraïbes (Antillais, Sainte-Luciens, Haïtiens). Enfin, sont présentes les populations européennes (la plupart originaires de France métropolitaine), asiatiques (Chinois et Hmong du Laos venus dans les années 1970 depuis la péninsule indochinoise) et une communauté libanaise, installée depuis la fin du XIXe siècle.

Cette diversité a contribué à façonner l'identité culinaire guyanaise avec des influences qui regroupent et recourent chacune de ses communautés.

Le métissage culinaire de la Guyane se retrouve dans les ingrédients utilisés dans la cuisine. Beaucoup de fruits proviennent d'Asie du Sud-Est (longane, fruit du dragon, mangue). Ils ont été importés par les populations de ses régions, qu'elles soient indochinoises ou chinoises.

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

On trouve des produits endémiques issus des métissages créoles avec l'Amérique du Sud et les Antilles avec une production bananière et maraîchère solide.

- Achards de légumes
- Ail Basilic (fruit condimentaire à saveur très acide)
- Bois d'Inde (graines et feuilles aromatiques)
- Bouillon cube
- Cacao
- Cannelle
- Ciboulette
- Citronnelle blanche
- Chardon béni (appelé radié-la-fièvre)
- Clou de girofle Coriandre
- Gingembre Thym (aussi appelé marjolaine)
- Jambu (appelé cresson du Pará) Krabyo (condiment)
- Lime de Tahiti (citron vert)
- Menthe
- Moringa
- Muscade
- Noyo (arôme d'amande amère)
- Persil
- Piment de Cayenne
- Poivre vert
- Roucou (qui est la graine rouge du rocouyer)
- Safran (nommé curcuma)
- Sel citron
- Vanille
- Wang (nom donné au sésame)
- Aubergine
- Avocat
- Bananes plantins jaunes et vertes (bananes à cuire)
- Bélimbi
- Cassave
- Calou (kalou)
- Christophine
- Ciboule
- Châtaigne (grain à cuire)
- Citrouille (giraumon)
- Concombre
- Concombre piquant
- Couac
- Courgette
- Cramanioc
- Dachine (aussi appelé chou de Chine)
- Échalotes
- Épinards de Guyane
- Fruit à pain
- Haricots chinois (haricots kilomètre)
- Haricots verts
- Haricots rouges
- Igname (blanc, jaune, violet)

- Maïs
- Manioc
- Navet
- Oignon
- Parépou
- Patate douce
- Persil
- Piment (bondamanjak, piment végétarien, kaka-rat, piman-kafé, malagueta, etc.)
- Pistache
- Poivron
- Radis
- Riz
- Salades (laitues, etc.)
- Sorossi (concombre amer)
- Tayove (chou caraïbe)
- Agrumes (oranges, clémentines, mandarine, chadek, citron, citron vert, pamplemousse, tangolo)
- Ananas
- Carambole
- Cerise de Cayenne (aussi nommée cerise carrée)
- Châtaigne
- Coco
- Cœur de boeuf
- Comou
- Corossol
- Cupuaçu
- Durian
- Goyave
- Longane
- Kouzou
- Mangoustan
- Mangue
- Maracuja
- Marie-tambour
- Maripa
- Melon
- Melon d'eau (aussi nommé pastèque)
- Mombin
- Noni
- Papaye
- Parépou
- Patawa
- Pitaya (aussi nommé cœur de dragon)
- Quenette
- Ramboutan
- Sapotille (aussi nommée zoliv)
- Tamarin
- Tomate
- Touka
- Wassai

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

En Guyane la diversité culturelle est plurielle : Amérindiens, Bushinengués, Créoles, Asiatiques, Métropolitains et personnes issues de l'immigration récente coexistent. Tous ces peuples ne cuisinent pas de la même manière et n'ont pas les mêmes us et coutumes

4. LES PLATS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LE CALALOU GUYANAIS

Il est aussi appelé "calou". C'est un plat originaire de l'Afrique à base de viande boucanée, de crustacés (crabes, crevettes), de feuilles d'épinards et de calous (aussi nommés gombos).

Recette :

Pour sa préparation, on suit le déroulé suivant :

Assaisonner les crevettes avec du sel à convenance, le jus de citron vert et l'ail.

Réserver au frais.

Laver, essorer et couper en lamelles les feuilles d'épinards.

Laver et couper les extrémités des calous. Les couper en rondelles.

Couper la poitrine de porc fumée en morceaux et réserver. Émincer l'oignon et le piment végétarien. Réserver. Couper la tomate en dés.

Couper en morceaux le poulet et le poisson boucané.

Dans un faitout, verser l'huile et faire revenir, l'oignon, l'ail, le piment végétarien, la tomate et la poitrine fumée.

Quand l'oignon devient translucide, couvrir d'eau à hauteur et ajouter le bouillon végétal ou le sel à convenance. Faire bouillir et faire réduire l'eau de moitié. La poitrine doit devenir tendre.

Ajouter les calous. Mélanger et cuire à couvert environ 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter un peu d'eau si la préparation colle le fond du faitout.

Ajouter ensuite au fur et à mesure les épinards et mélanger. Poursuivre la préparation à découvert.

Une fois les épinards bien cuits, ajouter le poisson et le poulet boucanés. Ajouter un peu d'eau pour faire la sauce, puis la feuille de laurier, la feuille de bois d'inde, le clou de girofle en poudre et la branche de thym. Bien mélanger.

Ajouter ensuite les crevettes et la marinade. Laisser mijoter environ 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Le tout est servi bien chaud accompagné de riz blanc.



BEIGNETS DE CREVETTES

ACCRAS DE MORUE

ACCRAS DE CHOU MARIPA (CHOU DE PALMIER)

SALADE DE « CHOU MARIPA »



LE KAWALANG

Ce plat traditionnel guyanais est une salade de mangue verte, épicée. On la trouve aussi aux Antilles (Martinique, Guadeloupe) sous le nom de souskaï. Son histoire remonte à l'importation de la mangue sur le territoire par les Portugais au Brésil au 17e siècle.

Éplucher la mangue et la couper grossièrement. Certains râpent le fruit mais Katia préfère le couper.

Déposer les morceaux dans un saladier. Ajouter 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre, 2 brins de cives préalablement ciselés (ou de ciboulette), le quart d'un oignon râpé, 1 piment végétarien lavé et coupé en dés, une pointe de couteau de piment oiseau, 1 gousse d'ail dégermée et pressée.

Ajouter le jus d'un citron vert, la pâte de piment de prune de cythère et l'huile.

Mélanger et servir immédiatement.

BOUDIN "PUR SANG"

BOUDIN CREOLE

LE CHOW MEIN

Le chow mein est une recette traditionnelle chinoise emmenée en Guyane par les migrants chinois (Hakka en particulier) venus tout au long du XIXe siècle pour travailler dans les plantations.

Ingrédients :

- 1 poulet
- 1 oignon émincé
- 4 cuillères à soupe d'huile de soja
- 2 oeufs
- 900 grammes de nouilles chinoises aux oeufs
- 2 brocoli
- 2 carottes
- Une conserve de champignon de Paris

Recette :

Faire tremper les champignons séchés dans un bol d'eau bouillante.

Découper le poulet en morceaux et les mettre dans un plat. Arroser d'une cuillère à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe d'huile de sésame et 1 cuillère à café de sauce nuoc mam. Mélanger et laisser mariner au frais pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, nettoyer les oignons nouveaux et les ciseler finement. Eplucher la carotte et la couper en julienne. Couper les pois mange-tout en tronçons d'environ 2 cms.



Faire chauffer un wok ou une sauteuse et y faire dorer le poulet et sa marinade. Au besoin rajouter un peu d'huile de sésame. Lorsque le poulet est bien doré, ajouter les oignons nouveaux, les champignons, les fleurettes de brocoli, la carotte et les pois mange tout. Faire revenir à feu vif pendant 3 minutes en remuant. Ajouter le bouillon émietté, les germes de soja et 30 cl d'eau. Laisser cuire 5 minutes à frémissement.

Placer les nouilles chinoises dans un saladier et couvrir d'eau bouillante, laisser tremper 5 minutes. Délayer 1 cuillère à soupe de fécule de maïs dans un peu du bouillon puis verser dans le wok, remuer et laisser épaissir à petits bouillons. Ajouter les nouilles égouttées et laisser encore cuire 2 minutes en remuant. Assaisonner avant de servir.

Les viandes boucanées proviennent de la méthode de fumage et de séchage de la viande employée par les premiers colons français qui étaient des boucaniers installés sur les côtes de la Guyane actuelle.

Pour le **poulet boucané**, on suit le procédé suivant :

La veille, disposer le poulet coupé en crapaudine dans un grand plat.

Mixer dans un blender, l'oignon, le persil, l'ail, le jus de citron vert, la sauce soja, le sel, le piment végétarien, le piment fort (cet ajout est variable). Il faut obtenir une texture bien lisse. Verser la préparation obtenue sur le poulet. Le malaxer. Puis ajouter le bois d'inde, le clou de girofle en poudre et les petites feuilles de thym. Bien malaxer le poulet et le disposer au frais toute une nuit.

Le lendemain, préparer le barbecue.

Puis, installer la grille et disposer dessus le poulet côté peau sur le haut. Couvrir avec le couvercle. Le principe du boucanage est de cuire la viande lentement par un fumage à chaud.

Quand le pain mouillé est sec, rajouter les épluchures de zeste d'agrumes séché, de canne à sucre broyée, de paille de coco ou de plantes aromatiques séchées.

Poursuivre la cuisson. Retourner le poulet sur la grille quand celui est bien doré côté braise. La cuisson doit se faire lentement à chaleur basse et sans flamme. Au bout d'1h30 à 2h00, le poulet devrait normalement être cuit et être bien doré. Une fois ce procédé suivi, le tout peut être servi.



LE PEPPER POT

Le pepper pot (ragoût de jus amer de manioc, de viandes, de piments, d'épices) est un plat originaire des Caraïbes. Il a été apporté à la Guyane par circulation avec les Antilles Françaises. On peut réaliser le pepper pot avec de la viande de porc. Dans ce cas, il faudra réduire le temps de cuisson de moitié, car le porc cuit plus rapidement que le bœuf.

Pour la préparation du pepper pot, éplucher les gousses d'ail les oignons et les hacher finement.

Couper les tranches de bacon en morceaux. Éplucher les patates douces et les couper en petits dés.

Épépiner et les couper les poivrons grossièrement ainsi que la viande de bœuf en petits morceaux et les bien rouler dans la farine.

Faire chauffer l'huile dans une grande cocotte.

Faire revenir dans de l'huile les morceaux pour bien dorés. Ajouter l'ail, les épices, les oignons émincés.

Mélanger bien.

Laisser cuire à feu moyen pendant 5 à 7 mins en remuant constamment.

Ajouter le bouillon de bœuf, le jus de tomate, saler et poivrer. Porter à ébullition puis réduire le feu. Faire mijoter à feu doux pendant 6h.

Ajouter les patates douces et les poivrons. Poursuivre la cuisson à feu moyen pendant 1 heure en surveillant régulièrement et servir avec du riz blanc.

LE RÔTI AU CURRY

Ce plat d'origine surinamienne est passé par contact frontalier chez les guyanais.

Dans une marmite, faire chauffer de l'huile et y plonger la viande, l'oignon, l'ail et le piment. Saler abondamment.

Faire revenir quelques minutes et ajouter le curry, la purée de tomate ainsi que les pommes de terre. Bien remuer et recouvrir d'eau. Resaler si besoin et poivrer.

Laisser cuire à feu moyen au minimum 1/2 heure.

Pendant ce temps, laver et couper les haricots en tronçons de 2 à 5 cm. Les cuire dans de l'eau salée.

Une fois cuits, les faire revenir à la poêle, dans un filet d'huile. Dans une autre poêle, légèrement huilée, faire revenir les œufs durs en ajoutant un peu de curry.



LE RIZ BRÉSILIEN

La recette de ce riz avec bavette de bœuf, lard, saucisses, crevettes et shee-you consiste à faire dorer les grains de riz à un certain moment de la cuisson. La recette la plus traditionnelle est aromatisée avec des oignons et de l'ail, mais il existe des recettes alternatives qui peuvent inclure d'autres ingrédients comme du lait de coco, du sucre roux ou des brocolis. Ce plat est arrivé par contact à la Guyane au XIX^{ème} siècle.

Rincer soigneusement les haricots noirs à l'eau froide courante et égoutter.

Chauffer la margarine dans une casserole. Ajouter les rondelles de saucisses et les faire dorer de tous les côtés, en remuant.

Ajouter les carottes râpées et la julienne de chou. Faire revenir jusqu'à ce que le chou commence à faner. Ajouter les haricots noirs et verser l'eau. Ajouter le bâton de cannelle. Assaisonner avec du sel et la muscade. Mélanger et porter à ébullition. Ajouter le riz et mélanger. Couvrir et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz absorbe tout le liquide pendant 13-15 minutes.

Ajouter le maïs et mélanger à la fourchette.

Transférer dans un plat de service et garnir avec un peu de ciboulette ciselée.

Servir chaud.

LE CRABE FARCI

L'arrivée en Guyane de ce plat typiquement antillais n'est pas datée.

Peler la carotte et l'oignon, et les couper en rondelles.

Faire bouillir 4 l d'eau avec le gros sel, le bouquet garni, le vinaigre, la carotte et l'oignon. Plonger les crabes.

Couvrir quelques minutes et porter à ébullition 15 minutes. Egoutter et réserver.

Préparer la mayonnaise : mélanger le jaune d'œuf et la moutarde, ajouter 1 pincée de sel. Ajouter l'huile en filet tout en fouettant. Incorporer le zeste râpé et le jus de citron vert. Réserver au frais.

Décortiquer les tourteaux tièdes : détacher les pinces et les pattes pour en extraire la chair à l'aide d'une curette. Séparer les parties du coffre et récupérer la chair entre les branchies. Réserver la partie crémeuse et le corail. Laver les coffres pour la présentation.

Peler les pomelos à vif et prélever les quartiers.

Peler et épépiner la pastèque puis la couper en petits cubes.

Mélanger la partie crémeuse et le corail des crabes avec la mayonnaise. Ajouter la chair, les fruits, 40 g d'œufs de saumon et la moitié de la coriandre.

Garnir les coffres avec cette préparation, décorer avec le reste d'œufs de saumon et de coriandre.

Servir bien frais.

Les poissons boucanés suivent la même recette que les viandes boucanées. La morue est employée à cet effet.



LE BOUILLON D'AWARA

D'après une légende, une princesse guyanaise était amoureuse d'un Blanc. Pour convaincre sa famille qui ne voulait pas du jeune homme, elle proposa de préparer un plat où elle mettrait toute la Guyane. Si le garçon aimait le plat, les deux amoureux pourraient s'unir. La famille accepta, le garçon aima le plat et il épousa la fille. Ce bouillon est traditionnellement préparé lors des fêtes de Pâques et dégusté le dimanche de Pâques.

Ingrédients :

1 kg de pâte d'awara
250g de lard fumé
100g d'épinard
100g d'aubergines
100g de concombre piquant/docombre long
100g de chou
100g d'haricots verts
2 crabes
500g de crevettes
8 branches de persil,
2 feuilles de thym
1 piment
Du sel & du poivre
Poulet boucané
1 poisson boucané

Recette :

C'est un mets dont la préparation prend beaucoup de temps, jusqu'à trente-six heures : Gratter les concombres piquants avec un couteau, rincer à l'eau et les couper en deux ; éplucher les concombres longes et les aubergines, enlever les graines et les couper en gros cubes ; éplucher, laver et hacher grossièrement le chou ; enlever le bout des haricots verts couper en trois, rincer à l'eau froide et enfin laver les feuilles d'épinards.

Couper les poulets et poissons boucanés en morceaux ; nettoyer les crevettes et crabes.

Diluer dans une grande marmite la pâte d'awara dans un peu d'eau tiède de façon à obtenir une consistance épaisse.

Mettre à bouillir 2 heures à feu doux, la pâte et les salaisons.

Ajouter les légumes (sauf les épinards) et laisser bouillir encore 2 heures.

Verser les épinards puis le lard fumé et laisser cuire encore 1 heure.

Rajouter le poisson et le poulet boucané, laisser cuire environ 20 minutes.

Rajouter les crustacés et les épices (sauf les piments) en mélangeant délicatement, laisser cuire 20 minutes.

En fin de cuisson (10 minutes avant) ajouter les piments. À la fin de la préparation, le bouillon d'awara est de couleur orangé à marron clair. Il est accompagné le plus souvent de riz blanc.

Un proverbe dit : "Si tu manges du bouillon d'awara... en Guyane tu reviendras."



LE BAMI/NASSI

Ces deux plats salés-sucrés sont originaires des Indes Néerlandaises, importés au Suriname pour devenir des plats traditionnels de la Guyane. Il s'agit de la même recette mais avec des bases différentes. Le nassi est à base de riz alors que le bami est préparé à base de spaghettis. Les ingrédients communs entre ces deux plats sont : la sauce shiou sucrée, la sauce shiou salée, le gingembre et le concombre.

LE WASSAÏ ET LE COUAC

Le couac et le wassaï sont des plats typiques du quotidien de tous les Guyanais, peu important leur origine.

Le couac est une semoule (farine) à grains irréguliers qui sont fabriqués à partir de la racine du manioc cultivé dans les abattis. Ce plat accompagne les plats en sauce. En effet, le couac se ramollit directement quand on le mélange à une sauce (wassaï, pimentade, LE haricot rouge...).

La technique de préparation de ce plat est très artisanale. Une fois la racine de manioc épluchée, elle doit être macérée, râpée, puis égouttée. Le wassaï est le fruit d'un palmier qui pousse dans les zones très humides (marécages).



LA KALAWANG

Plat traditionnel et typiquement guyanais, il s'agit d'une salade de mangue verte épicée avec du citron, de l'ail, du sel, du poivre et du piment de Cayenne. Ce plat est servi avec de la viande ou des poissons grillés. Il peut être aussi servi comme entrée ou dessert salé.



L'ATIPA est un poisson préhistorique très étrange avec de grosses écailles qui changent de couleur.

Il existe en Guyane 3 espèces d'atipa mais la plus prisée et consommée est l'atipa bosco avec la recette d'Atipa au curry et lait de coco.

SAUCES :

- SAUCE CURRY
- SAUCE AU LAIT DE COCO
- SAUCE CHIEN

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

Les fruits frais sont très consommés, avec une préférence pour la mangue et pour la banane.

LE BLANC MANGER

Le blanc manger est un dessert à base de noix de coco mélangée avec du lait et de la gélatine d'amande. Il s'agit d'un plat originellement cuisiné par les esclaves venus d'Afrique et travaillant dans les champs de canne à sucre.

Ingrédients :

30cl de crème liquide
15cl de lait
80g de sucre de canne
4 feuilles de gélatine
2 nectarines



Recette :

Faire chauffer le lait et la crème, sans bouillir ; ajouter les amandes, éteindre le feu et laisser infuser à couvert 10 minutes.

Filtrer dans une passoire tapissée d'une mousseline ; faire chauffer ce lait d'amandes sur feu doux avec le sucre, en remuant jusqu'à dissolution. Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie dans de l'eau froide et essorée, puis l'extrait d'amande amère. Mélanger 5 minutes.

Verser le liquide épais dans un moule mouillé. Mettre au froid pendant au moins 6 h.

Démouler et servir. On peut servir le tout avec un coulis de fruit rouge.

LE DIZÉ-MILÉ

Le Dizé-milé (mot à mot « œuf de mulet») désigne des beignets traditionnellement servis avec du sorbet et typiques de la Guyane.

Ingrédients :

250 g de farine de blé
20 cl d'eau
25 g de beurre ou saindoux ou margarine
1 cs de sucre de canne ou blanc
1 cc de sel 1 cc de levure chimique
1 pincée de cannelle moulue
1 pincée de muscade moulue
De la vanille (gousse, grains, arôme... au choix)
Un zeste de citron vert
De la crème pâtissière

Recette :

Porter à ébullition l'eau avec le sel, sucre, cannelle, muscade, vanille et zeste de citron vert. Ajouter la farine ainsi que la levure et mélanger énergiquement jusqu'à former une boule.

Disposer la pâte encore chaude sur un plan de travail préalablement fariné. Pétrir une petite minute et étaler avec un rouleau à pâtisserie.

A l'aide d'un emporte-pièce un d'un bol (10 cm de diamètre environ) découper des cercles de pâte.

Garnir avec une cuillerée de crème pâtissière, bien refermer soigneusement. Souder les bords à l'aide d'une fourchette.

Faire cuire dans un bain d'huile à feu moyen. Quand ils sont bien dorés, égoutter sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre fin pour le service.



LA CRÈME DE FRUIT À PAIN

LE GÂTEAU DE FRUIT À PAIN

CONFITURE COCO

CONFITURE DE ZOREIL MILAT.

Elle est obtenue à partir de goyave et de sucre de canne.

6. TECHNIQUES DE CUISSON

Le boucanage est une technique ancestrale très pratiquée en Guyane.

Cette technique a été apportée par les amérindiens d'Amérique du Sud. Elle consiste à laisser cuire les viandes ou poissons au feu de bois à chaleur basse sans flamme aromatisés de feuilles de plantes aromatiques et d'épices. C'était aussi un moyen de conservation des aliments pendant quelques jours

7. & 8. PROBLEMATIQUES & PROPOSITIONS DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

UN TERRITOIRE AU POTENTIEL INEXPLOITÉ

- **CONSTAT : UN VIVIER HUMAIN ET UN RÉSERVOIR D'OPPORTUNITÉS PAS ASSEZ MOBILISÉS.**

Comme le soulignait en 2019, l'interprofessionnelle des agriculteurs guyanais par la voix de leur représentant Patrick Labranche, la production locale enregistre de réels progrès : "80% de ce qu'on consomme vient de l'extérieur. Mais le stade de 20% dans lequel on se trouve est dû au fait qu'on a aussi une démographie qui est galopante. Parce que si vous prenez les chiffres, vous voyez bien qu'ils sont en nette progression : + 12% sur la viande. Donc ça veut dire que les volumes augmentent".

En parallèle, l'AFD, au travers d'un rapport du Cirad de 2021 sur les « leviers et les freins à l'autosuffisance alimentaire dans les territoires d'Outre-mer » note que la production guyanaise possède de réelles potentialités. La Guyane est ainsi le seul département de France où le nombre d'exploitations agricoles est en augmentation constante : 5 318 exploitations agricoles en 2000, 5 994 exploitations agricoles en 2010, soit +12,5 % en dix ans. Cette augmentation accompagne la croissance démographique de la région par l'installation de fils d'agriculteurs guyanais mais aussi d'agriculteurs venus d'autres départements français (Antilles, Métropole), du Brésil et d'Haïti essentiellement [4]. L'agriculture occupe au total 20 564 actifs (6 883 équivalents temps plein), soit 24 % de la population active [5].

L'agriculture Guyanaise est paritaire : plus de la moitié des exploitations sont tenues par des femmes. Elle est également jeune : 37 % des chefs d'exploitations ont moins de 40 ans [6].

Cependant, parmi les agriculteurs, près de 75 % n'ont pas de titre foncier et n'ont donc pas accès aux aides spécifiques à l'agriculture, en particulier celles concernant l'installation, pas plus que les aides européennes des premier et deuxième piliers. Des 25 % restants, près de la moitié sont des exploitations pluriactives, 10 % seulement des exploitations sont considérées comme "professionnelles" [7].

[4] Source Cirad

[5] INSEE 2015

[6] Source : Agreste Guyane, 2019 et 2020

[7] DAAF Guyane, 2021

L'AFD note que l'agriculture guyanaise est caractérisée par une grande diversité de systèmes de culture employant encore de la main d'œuvre familiale, principalement sur de petites surfaces (90 % des exploitations ont moins de 5 ha). Cela est ainsi un avantage pour la pérennité des exploitations.

La production de fruits s'élève approximativement à 29 330 T en 2018 (estimation de l'AFD). Les surfaces recensées par la DAAF de Guyane, soit 5 800 ha, prennent en compte les trois principales espèces cultivées en Guyane. Les agrumes, encore épargnés par le greening des fruits (HLB, maladie bactérienne), occupent la plus grande surface fruitière (1 445 hectares), suivis de la banane (880 ha) et de l'ananas (600 ha), la surface dédiée correspond à 264 exploitations agricoles recensées.

Ces chiffres recouvrent une diversité de techniques de production - et de productivité -, allant de systèmes très techniques et productifs, à des surfaces patrimoniales entrant dans des plans de défiscalisation (voir infra). Ils recouvrent également une diversité de systèmes de production allant de la monoculture à des exploitations diversifiées (associant maraîchage et production fruitière), certifiées en Agriculture Biologique (AB). Ces exploitations sont accompagnées par un certain nombre d'OP et reçoivent des aides publiques. A ces 264 exploitations agricoles s'ajoutent les productions fruitières issues des abattis traditionnels, présentant une grande complexité, en termes d'espèces cultivées.

La production de banane se retrouve souvent en association (dans les abattis traditionnels, producteurs de manioc) ou en monoculture, en tête de culture (avant maraîchage, agrumes). Elle est confrontée à un problème de cercosporiose (maladie foliaire cryptogamique). La production de fruits s'inscrit dans une trajectoire de réduction des traitements phytosanitaires sur agrumes et ananas, tout en maintenant les niveaux de production. Le manque de matériel végétal adapté et sain est régulièrement pointé par les organismes professionnels comme un frein majeur à l'amélioration de la production (Source : Ifiveg).

En ce qui concerne l'utilisation de produits phytosanitaires (toutes filières confondues), les filières fruits (tropicaux et non tropicaux type melon) et élevage (notamment volaille) sont les principales utilisatrices d'intrants (hors engrais). On note cependant une diminution des importations de produits phytosanitaires, tendancielle depuis 2000 (989 T contre 676 T en 2018 (source : Agreste 2019)). Cette diminution pourrait s'expliquer par l'augmentation des reconversions en bio et le développement de l'agriculture raisonnée sur le territoire.

En octobre 2017, l'EDE (Établissement de l'Élevage, qui dépend de la Chambre d'Agriculture) recensait 323 élevages bovins, 194 élevages porcins, 181 élevages de volailles et 168 élevages ovins/caprins. Les deux espèces de petits ruminants sont souvent associées et constituent rarement l'atelier principal de l'exploitation.

Selon la DAAF (Agreste Guyane 2019), l'élevage compte 14 500 ha de pâturages, soit près de la moitié de la SAU du territoire. La production de fourrage recensée reste anecdotique (1 825 T en 2018), mais elle est cependant en forte progression (40 ha en 2012 ; 273 en 2018).

L'élevage bovin (y compris buffles dans le rapport de l'AFD) guyanais est encore très extensif, peu d'embouche (engraissement des animaux maigres par une ration alimentaire équilibrée) est réalisée. Des travaux ont été entrepris par l'interprofession pour améliorer la qualité des rations alimentaires (introduction de plantes fourragères, tests d'ensilage) mais n'ont pas encore été appropriés par les éleveurs du territoire. On note une tendance à la diminution du cheptel bovin ces dernières années (18 945 têtes en 2016, 18 191 en 2018), qui peut traduire un ensemble de difficultés dans la filière et qui reste à analyser. Le développement de la filière lait est principalement contraint par deux facteurs : les coûts élevés de production, notamment de stockage et de transport réfrigérés, ainsi que l'alimentation des troupeaux laitiers. Pour toutes les filières, l'absence de production locale d'aliments pour bétail est une des contraintes principales à l'augmentation de la productivité (engraissement, production de lait).

La filière viande est, avec la filière fruits et légumes frais, une des mieux structurées et soutenues par l'administration et les aides publiques (OP, exploitations déclarées à l'AMEXA, titres fonciers établis, ICHN, 75% de l'enveloppe MAEC en 2014, aides à l'abattage). D'une manière générale, la Guyane montre une amélioration de la production depuis deux décennies, plus importante que celle de l'accroissement de la population (Source : ODEADOM 2019).

Selon le même rapport de 2021 du Cirad/AFD, l'économie bleue emploierait un peu moins de 2 900 personnes en Guyane. Les sources officielles recensent seulement environ 200 pêcheurs professionnels. Pourtant, La Guyane bénéficie d'une ressource halieutique abondante sur les 130 000 km² de ZEE (soit plus de 2 fois plus que la ZEE de l'Allemagne). Toutefois, l'estimation des stocks n'est pas précise, car les données sont communes entre les pays du Plateau des Guyanes et il n'existe pas de réserve guyanaise individualisée (IEOM 2018).

La situation du secteur de la pêche en Guyane est marquée par une prédominance de la petite pêche mais aussi de la pêche au large (pêche crevettière). Ainsi, certaines filières de pêche industrielle sont emblématiques en Guyane. La flottille basée en Guyane comporte moins de 200 bateaux de pêche côtière guyanais, dont une vingtaine de crevettiers, et 45 navires vénézuéliens disposant d'une licence européenne et débarquant leurs prises en Guyane. En comparaison avec les pays voisins, la production de la pêche guyanaise est faible : environ 5 200 tonnes de produits de la mer par an, contre environ 50 000 tonnes au Suriname et au Guyana - à dire d'expert. La pêche de la crevette emploie aujourd'hui une centaine de pêcheurs en Guyane, sur une vingtaine de crevettiers. Les prises, en diminution depuis les années 1990, chutent de façon plus significative depuis 2007.

En Guyane, la pêche représente 7,5 % du total des exportations guyanaises en valeur. Le vivaneau est essentiellement destiné à l'exportation vers les Antilles et l'Europe. La commercialisation sous la forme congelée s'est imposée, les produits frais rencontrant des problèmes de surcoût aérien et de logistique. Ainsi, les exportations de poissons congelés s'élèvent à 10 millions d'euros, principalement à destination de la Martinique et de la Guadeloupe. Par ailleurs, les exportations de crevettes, principalement destinées à la Martinique et à la France métropolitaine, ont atteint une valeur de 2,7 millions d'euros en 2016, après une année record en 2015 (5,3 millions d'euros). Toutefois, la baisse du prix de la

crevette sur les marchés internationaux, et les méventes liées à l'inadéquation entre les calibres pêchés et le choix du consommateur, mais aussi les difficultés de commercialisation affectent les exportations de crevettes de Guyane. En outre, la crevette guyanaise est concurrencée à l'international par les crevettes d'élevage en provenance du Brésil ou de l'Équateur (IEOM 2018).

Au-delà des enjeux économiques et sociaux généralisés à l'Outre-mer (ministère des Outre-mer 2016), le secteur est confronté à des difficultés spécifiques en Guyane, où l'importance des pêches informelles et illégales entrave la structuration du secteur. Une étude de l'Ifremer de 2010 estime, en effet, que le volume débarqué de la pêche illégale, pratiquée par des navires surinamais, brésiliens et guyaniens, serait de 1,4 à 3 fois supérieur à celui de la pêche légale. Par ailleurs, augmenter la production nécessiterait le développement d'infrastructures adaptées telles que des débarcadères et des sites de carénage, et d'outils de conditionnement respectant les normes européennes (production de glace notamment).

⇒ En Guyane, les exportations de produits agricoles sont très réduites (données de douanes non communicables, nombre trop faible d'exportateurs pour un même produit). La faiblesse de l'exportation de produits agricoles renforce de fait le taux de couverture alimentaire du territoire.

⇒ Les importations sont à l'inverse importantes (71% de la France Métropolitaine selon l'AFD), avec une part non négligeable d'importations de fruits et légumes tropicaux (ainsi que du riz), en provenance notamment du Suriname et du Brésil.

• PROPOSITIONS

Le Ministère des Outre-Mer, avec le Ministère de l'Agriculture, pourrait établir **une feuille de route** sur 10 ans quant à l'accompagnement d'une dynamique positive en faveur d'une autonomie alimentaire en Guyane. Cette feuille de route devrait être axée sur le développement d'une économie circulaire localisée sur la façade maritime guyanaise où se concentrent la production locale et la consommation locale.

Le recours au label AB ou à des labels annexes créés avec le concours du DROM de Guyane permettrait de mettre en avant les atouts de qualité, de durabilité et d'enracinement qu'offrent les productions locales.

Un enjeu fort existe en particulier autour de la transformation des fruits locaux : création de micro-usines de transformation, amélioration de l'organisation de la filière pour l'approvisionnement.

Autre piste : la valorisation de fruits issus de la cueillette en forêt (éventuellement mis en culture), notamment des fruits de palmiers (bactris gasipaes- parépou), dont les qualités nutritionnelles sont excellentes. La valorisation pourrait passer, d'abord par une amélioration des filières informelles en place, notamment en termes sanitaires et de régularité des approvisionnements, la reconnaissance professionnelle (d'usage), en particulier des cueilleurs, par l'État (la France est propriétaire).

Il s'agit, ensuite, d'inciter la population à manger différemment : comment cuisiner, comment consommer, où trouver un produit sain, comment utiliser les produits locaux pour gagner en qualité (par exemple avec le fruit du palmier en remplacement de la pomme de terre européenne pour certains plats).

Enfin, l'enjeu est d'**échelonner la production locale** selon deux axes : (1) la consommation sur place, (2) l'exportation vers des territoires extra-guyanais. En effet, le dynamisme actuel du secteur agricole guyanais ne doit pas créer de déséquilibre entre la quantité de la production destinée à la consommation sur place et la production destinée à l'exportation. Il est impératif que le ministère des Outre-mer s'entende avec la DROM de Guyane afin de créer un observatoire chargé d'évaluer si cette dynamique positive profite avant tout à la consommation locale et non pas à l'exportation extra-guyanaise en premier lieu. L'enjeu est d'autant plus important que le surcoût pour la population des produits importés (à 71% de la Métropole) n'est pas négligeable et a été source de mouvements sociaux puissants comme en 2017.

LA SOUS-NUTRITION

- **CONSTAT**

Il existe peu de données relatives à la nutrition en Guyane. Caroline Méjean (nutritionniste au Cirad) a repéré qu'au sujet de la surcharge pondérale, l'enquête Podium de 2008 concernant les enfants note que "la prévalence de surcharge pondérale touchait 18 % des 5- 14 ans et 19 % des 7-11 ans. Tout comme dans les autres DROM, l'obésité touchait en 2008 plus fortement les femmes que les hommes (23 % contre 13 %)" (Daigre et al. 2012). Il en découle assez logiquement que "la prévalence du diabète traité est de près de 8 %" contre 5% en France métropolitaine.

Un phénomène de sous-nutrition des enfants a été constaté en lien avec la précarité de familles, en particulier migrantes (Méjean 2020). Ce phénomène s'est particulièrement aggravé à la suite de la période de confinement imposée entre mars et juillet 2020. Il touche également de plus en plus d'adultes. Une étude conduite sur un échantillon de 200 personnes de Cayenne et sa périphérie (Basurko et al. 2020) montrait que 80% des familles étaient concernées par la faim. 38 % des personnes interrogées passaient plus de 24h sans manger à une fréquence oscillant entre un jour par semaine à un jour sur trois ou plus. Les stratégies des familles pour contourner le manque d'aliments passent en premier lieu par l'achat de produits moins chers ou moins appréciés, la diminution des portions alimentaires ou du nombre de repas par jour, celle des parts attribuées aux adultes au profit des enfants et la demande d'aide.

L'aide alimentaire est passée de 700 000 euros par an à 6 M€ en 2020 (enquêtes auprès de la DAAF Guyane). Rien qu'entre mars et juillet 2020, 5,1 millions d'euros ont été débloqués par l'Etat pour fournir une aide alimentaire d'urgence à plus de 38 000 familles guyanaises, sous la forme de colis alimentaires distribués par la Croix-Rouge, de chèques service alimentaires (CCAS), et de plus de 50 tonnes de denrées alimentaires acheminées de l'épicerie solidaire Ti Degra vers les communes de l'Est de la Guyane et du Haut-Maroni. 13,5 tonnes de pâtes ont été données par ailleurs par un opérateur privé de métropole (préfecture de la Guyane 2020).

La collectivité territoriale de Guyane a également contribué à l'aide alimentaire auprès des étudiants, aux sans domicile fixe, et aux familles des communes isolées.

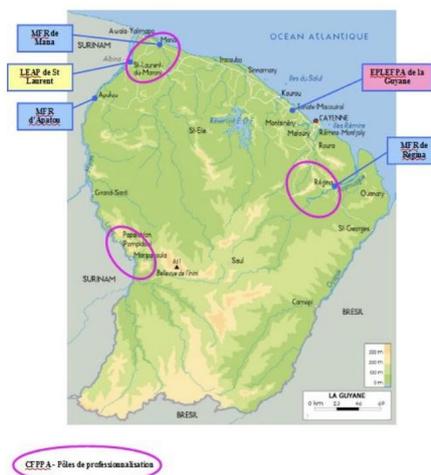
• PROPOSITIONS

S'appuyant sur des travaux et expériences menés dans le champ de la démocratie alimentaire, il est possible de travailler sur la reconstruction de liens entre les familles vulnérables et l'agriculture informelle, vivrière, représentée par 75% des agriculteurs et agricultrices de Guyane, autour d'une alimentation saine, de qualité, à des prix accessibles, dans le cadre de l'aide sociale, alimentaire et agricole. La mise en place de politiques publiques pluridisciplinaires est un moyen d'y parvenir (Paturel and Ndiaye 2020).

Il est nécessaire de s'inspirer des politiques publiques déjà menées en se focalisant sur la préparation à domicile. Des études ponctuelles conduites par le Parc Amazonien de Guyane (PAG) dans les communes de l'intérieur de la Guyane, plus rurales, font ainsi état de régimes alimentaires plutôt diversifiés et basés sur des préparations à domicile. Le ministère des Outre-mer en lien avec le ministère de la Santé et de l'ARS-Guyane (l'Agence Régionale de Santé) pourrait réfléchir à généraliser les expériences.

• CONSTAT

- 1 LEGTPA (Lycée d'Enseignement Général Technologique et Professionnel Agricole) ;
 - 1 CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles) et ses 3 pôles de professionnalisation (Est, Ouest, Haut Maroni) ;
 - 1 CFAA (Centre de Formation pour Apprentis Agricole) ;
 - 1 Exploitation agricole (support pédagogique et d'expérimentation pour les enseignements).
- 3 MFR (Maisons Familiales Rurales) à Mana, à Régina et à Apatou. Elles sont fédérées par une fédération départementale (FDMFR)
- 1 Lycée de l'Enseignement Agricole Privé à St Laurent du Maroni (réseau CNEAP)



Dans le secteur de la production agricole, le ministère de l'Agriculture relevait en 2019 773 élèves et 80 apprentis dans l'enseignement agricole.

La DAAF notait en 2021 l'existence d'un tissu intéressant de formations agricoles avec la mise en avant d'une agriculture familiale :

L'EPLEFFPA de Guyane située à Mana

-La Maison Familiale du Littoral de Mana

-La Maison Familiale Rurale de Régina

-La Maison Familiale Rurale d'Apatou

-Le Lycée d'enseignement agricole privé Cécile Cheviet à Saint-Laurent-du-Maroni

Comme le relève la DAAF, ces formations, en plus d'offrir une continuité pédagogique (lycée-établissement professionnel), connaissent une hausse dans leurs effectifs confondus de +27% depuis 2015. À cela, la DAAF ajoute que des centres de formations professionnelles viennent parfaire un maillage territorial attractif pour les futurs actifs désireux de s'engager sur cette voie (voir carte de la DAAF).

Néanmoins, la situation du secteur tertiaire est plus contrastée. En effet, comme le relève Statistica, le secteur de la restauration est plutôt hétéroclite (voir le tableau ci-dessous).

| Caractéristique | Nombre d'établissements |
|--|-------------------------|
| Établissements sans salariés | 219 |
| Établissements de moins de 11 salariés | 168 |
| Établissements de 11 à 49 salariés | 24 |

Et ce secteur, même avant la pandémie, était en crise. Tout comme le secteur du tourisme, ce secteur connaît en effet une conjoncture économique difficile depuis 2016. L'INSEE explique qu'en Guyane, le marché du travail se caractérise par des arrivées massives de jeunes en âge de travailler. Ces derniers peinent à trouver du travail dans une économie en développement, en témoigne le taux de chômage particulièrement élevé pour la tranche d'âge des 15-25 ans. L'accroissement démographique dont bénéficie le territoire implique d'importants besoins dans certaines familles d'emploi comme dans l'enseignement ou la santé ; les difficultés de recrutement touchant ces métiers s'expliquent en partie par le niveau de qualification nécessaire pour les occuper. Ce problème de qualification des jeunes susceptibles d'occuper des postes dans la restauration et l'hôtellerie s'explique donc par un manque structurel de formation dans ces secteurs. En effet, comme le relève l'Académie de Guyane, le Lycée Polyvalent Melkior-Garré est le seul établissement permettant de répondre à ces demandes de main d'œuvre qualifiée.

Enfin, il existe des initiatives innovantes qui permettent déjà de promouvoir la gastronomie guyanaise : hors Covid19, la 5e édition des Journées "Goût & Saveurs de Guyane" avait mobilisé les partenaires locaux (associations de producteurs et des restaurateurs) et les pouvoirs publics (Collectivité de Guyane, Ministère de l'Agriculture et ministère de l'Education, 1er / France Télévision).

<https://www.ctguyane.fr/www/wp-content/uploads/2020/04/le-magazine-2019.pdf>

Il est urgent pour le ministère des Outre-mer de développer le potentiel de la Guyane et de l'optimiser au mieux.

- **PROPOSITIONS**

Il est urgent pour le ministère des Outre-mer de développer le potentiel de la Guyane et de l'optimiser au mieux.

A cet effet, les pistes de réflexion et d'action sont les suivantes :

La priorité est de remédier à l'insuffisance de formations professionnelles maillant le territoire guyanais et à leur manque de visibilité qui aggravent les difficultés structurelles de ces secteurs. Si les formations agricoles de la Guyane offrent un réseau territorial et une source d'attractivité pérenne pour le secteur, il serait intéressant que le ministère des Outre-mer, avec le ministère de l'Éducation, suive ce modèle et le calque sur le secteur de la formation hôtelière et de la restauration. Il est plus globalement urgent d'augmenter le nombre de lycées professionnels dédiés, d'une part, et de créer un maximum de formations professionnelles (BTS, CAP) adaptés aux enjeux locaux, d'autre part.

La Covid19 ayant aggravé la situation économique des secteurs de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration, il est nécessaire que le ministère des Outre-mer s'investisse davantage dans la promotion locale de ces secteurs en prenant exemple sur les ministères de la Recherche et de l'Agriculture. En effet, le ministère des Outre-mer serait d'une puissance de frappe précieuse s'il s'investissait et participait aux Journées du Goût & Saveurs de Guyane. Cet événement a un avantage multiforme : il vise les jeunes générations, soutient les producteurs locaux et met en avant les restaurateurs locaux.

COMPTE RENDU DU DEPLACEMENT EN GUYANE

Mission du 15.11.2021 au 18.11.2021

Nous avons maintenu la mission en Guyane malgré l'avis de la préfecture qui nous a annoncé qu'elle ne pouvait « cautionner ce déplacement et à fortiori co-organiser », craignant une réaction hostile des restaurateurs fermés du fait de la crise sanitaire.

Nous avons donc dû organiser ce séjour depuis Paris en ayant recours aux relations personnelles que nous entretenons sur place et nous nous sommes félicités de son bon déroulement grâce à l'intervention de Monsieur Alain Eole, Président des restaurateurs de Guyane, qui a élaboré à notre attention un programme adapté et qui nous a accompagnés sur place. Nous tenons à le remercier pour sa disponibilité, son engagement et son efficacité à nos côtés.

Nous avons été reçus à la CCIG par la présidente madame Carine SINAI en présence du président de la CMA monsieur Roberto Osseux. Un débat s'est instauré avec certains élèves présents du lycée professionnel et les professeurs. Il a notamment été évoqué la question de la cuisine Amérindienne méconnue et de la transmission des traditions culinaires pratiquées dans les provinces de l'ouest guyanais. Un projet pédagogique de recensement des recettes amérindiennes ancestrales a été initié par les enseignants du CFA et la CMAG.

Nous avons déploré l'absence d'un lycée hôtelier en Guyane : seul un enseignement de quelques classes dans un lycée professionnel est dispensé. La formation est assurée en CFA pour le CAP restauration pâtisserie cuisine café restaurant (environ 70 élèves par année), par des professeurs métropolitains selon le programme de l'enseignement national. Il nous a été indiqué que le jour de l'examen, il avait été demandé aux élèves de réaliser...un fraisier.

Beaucoup d'apprentis n'ont pas trouvé de maître d'apprentissage en 2021 par suite de la fermeture des établissements.

Sans contrat de travail, les jeunes sont laissés à eux-mêmes, privant ainsi le CFA de tout financement. Des propositions d'aides ont été présentées au ministre des Outre-mer et au ministre du travail qui seront détaillées en annexe (VOIR LE DOSSIER DE LA CMA et le plan Marshall).

La CMAG a été créée en 1975. Elle regroupe 25 élus répartis sur tout le territoire. Il y a au 31 décembre 2020 7024 artisans inscrits, soit une augmentation de +5,8% par rapport à 2019. 52% des créations sont en individuels et 48% en société. 14 % sont dans le secteur de l'alimentation. 70% des artisans sont de nationalité française, 9% de nationalité brésilienne, 7% de nationalité haïtienne tous secteurs confondus. Les artisans des métiers de bouches ont au nombre de 1002 sur un total de 7024 artisans, soit 14,5% des artisans de Guyane répartis sur 38 activités.

Après 20 mois de fermeture administrative liée à la pandémie, le secteur des métiers de bouche et principalement celui de la restauration est sinistré.

Sous l'impulsion de son président, la CMAG a mis en place un plan pragmatique : « un plan Marshall » qui a été remis en juillet 2020 au ministre Monsieur Sébastien Lecornu (en annexe).

Nous serons amenés dans le cadre de nos propositions à émettre le souhait de former les enseignants aux produits et aux techniques de la cuisine locale.

Les professionnels du secteur de l'agroalimentaire que nous avons rencontrés ont révélé un dynamisme et un esprit créatif qui méritent d'être relevés. La visite des installations des entreprises que nous avons effectuée a montré combien les acteurs de la filière étaient impliqués dans une démarche de qualité.

Nous souhaitons mettre l'accent essentiellement sur certains d'entre eux :

L'entreprise Délices de Guyane : la qualité des produits transformés fait de cette entreprise un exemple. La gamme des produits proposés à la vente est une référence auprès de la clientèle locale. Le packaging est parfaitement identifiable et la marque se fait un point d'honneur à proposer à sa fidèle clientèle des nouveautés. Bien distribuée, la marque est solidement implantée localement. Des avancées sérieuses ont été réalisées à l'exportation. La marque qui dispose d'un point de vente en métropole est présente à Paris et des prospects sont en cours dans le cadre d'un développement à l'international. L'entreprise est tributaire des approvisionnements en fruits frais de saison et a su mettre en place et gérer un réseau de producteurs efficaces.

Le site de l'exploitation MJM, entreprise familiale dirigée par Jacques et Mathieu NICOLAS regroupant l'élevage de bovins et porcins de Macouria, la boucherie Méga Boeuf à Montabo et l'épicerie traiteur « Coins frais » au centre commercial de Matoury.

Créé il y a 14 ans la SCEA Mega-Farm est une ferme familiale située à Wayabo sur la commune de Kourou sur près de 450 hectares qu'il a fallu déboiser. En 2019, 180 hectares de terrain ont été rachetés sur Macouria. La ferme élève des bovins et des porcs. Le groupe qui emploie une trentaine de personnes réparties sur les différents sites d'exploitation et de vente rencontre des difficultés d'approvisionnement en viande avec une chute des naissances de près de 50% en 2021 (soit 113 contre 207 en 2019 et 260 en 2020). Actuellement l'entreprise est donc contrainte d'importer de la viande de métropole pour alimenter sa boucherie. La difficulté vient du fait qu'il n'y a pas assez de bovins en Guyane. Différents essais de croisements de race entre les vaches de métropole et des zébus sont en cours d'expérimentation. Une autre difficulté tient à la pauvreté de l'herbe en Guyane. Quant à l'activité porcine qui existe depuis 5 ans elle permet une autosuffisance de 6 mois à l'année. L'auto suffisance devrait être atteinte dans un délai de 3 ans. D'autres éleveurs de porcs assurent un approvisionnement local correct des unités de distribution.

La problématique tient à l'insuffisance du cheptel local. Il apparaît primordial d'augmenter les aides directes et de simplifier les procédures d'obtention et de versements, les entreprises étant confrontées à des difficultés de trésorerie. Des demandes d'aides auprès du FEADER en 2017 ont été rejetées pour cause de formalisme administratif.

Il apparaît également qu'un effort de formation doit être entrepris car l'entreprise fait face à des difficultés de recrutement de personnels qualifiés.

Nous renvoyons sur les propositions qui figurent dans ce rapport pour relancer l'élevage bovin en Guyane comme en matière de formation. Un rapport du CESER de Guyane en 2018 sur la filière animale ne semble pas avoir été suivi d'effet.

Visite de l'entreprise SAF Antoine Abchee et fils

L'entreprise qui a une activité d'armement de pêche, de transformation et d'exportation est située à Cayenne. Fondée en 1968 par Antoine ABCHEE et ses fils, elle a développé en tant qu'armateur une activité de pêche artisanale de crevettes sauvages et de poissons côtiers sur le plateau de Guyane.

Sa flotte est composée de 11 chalutiers et de 2 canots créoles. En tant que négociant, elle achète des crevettes auprès des artisans pêcheurs de Cayenne et des vivaneaux auprès de 24 navires vénézuéliens pêchant sous licence CEE. Elle emploie 40 salariés dans ses ateliers de transformation et de conditionnement pour 1500 tonnes de produits traités par an. Elle exporte des produits de la mer congelés vers l'Europe et vers les Antilles françaises. Elle pratique une pêche écologique respectueuse de l'environnement. L'hygiène, la sécurité et la qualité sont au cœur de ses activités.

L'entreprise est soumise à des droits de douanes de 15 % pour les opérations de transformation et de conditionnement du vivaneau rouge, ce qui entraîne une concurrence déloyale vis-à-vis des exportateurs de Guyana et du Surinam qui bénéficient d'un taux de 0% grâce aux accords CAPRICOM pour entrer en Europe.

Les douanes considèrent que les opérations de transformation opérées par la SAF ne permettent pas de recourir au Perfectionnement actif (PA). Toutes les démarches entreprises auprès des autorités (préfet, Présidents du CTG, du comité régional des pêches et de la CCIG, parlementaires et élus) sont restées lettres mortes.

L'entreprise a déjà bénéficié en 1994 d'un régime dit de « destination particulière » pour le vivaneau rouge. La conséquence pour elle est un surcoût à l'exportation, qui pèse sur le consommateur guyanais et antillais, déjà fragilisé par la question de la pollution des rivages. Le vivaneau, produit phare de la cuisine créole, est de plus en plus rare et coûteux.

Une intervention apparaît comme nécessaire et urgent pour rétablir le jeu normal de la concurrence et permettre de retrouver un juste prix sur ce produit de consommation courante. Le ministre de l'Économie et des Finances, Monsieur Bruno Le Maire, dans un courrier du 20 octobre 2021, laisse entrevoir une solution sous conditions de modifier les opérations de transformation et de respecter l'accord CARIFORUM qui inclut le Surinam et le Guyana comme pays d'origine de pêche pouvant bénéficier d'un taux de 0%.

Nous avons visité les installations de transformation qui sont performante et modernes.

Les problèmes auxquels l'entreprise doit faire face peuvent être résumé ainsi :

- Difficulté de recrutement de personnel et de renouvellement de la carte de séjour pour les pêcheurs
- Absence de matériel de levage (en panne) sur le Port géré par la CAACL, ne permettant pas de sortir les bateaux de l'eau et de procéder aux vérifications nécessaires à l'obtention du permis de navigation. Une dérogation a été demandée au préfet qui devrait permettre aux navires de repartir en campagne.

La situation financière de l'entreprise s'en trouve sérieusement affectée et subit une perte au 30 juin 2021 de 400 000 euros par suite de l'arrêt des chalutiers. 3 campagnes de pêche ont dû être annulées. Le remplacement du portique est prévu en 2022 et l'entreprise voit sa situation financière se dégrader au point d'envisager de licencier du personnel.

Visite de l'exploitation de fruits et légumes de Cacao et rencontre avec Monsieur Tcha Didier, producteur, président du groupement des producteurs. Les agriculteurs sont confrontés à des difficultés d'adaptations des semences. Les plants végétaux, par exemple la tomate, ne sont pas adaptés au sol guyanais et donnent un rendement très faible en qualité et en quantité. Les semences de choux de courgettes et d'ananas sont également inadaptées. Les agriculteurs attendent d'être équipés pour lutter contre le cercosporiose noir de la banane et le scape des mandarines. Des essais empiriques sur le terrain sont entrepris par les agriculteurs sans grands résultats. La vente ne couvre pas toujours les investissements mis en place et les efforts déployés.

Afin de permettre une meilleure gestion, il a été envisagé de créer entre les agriculteurs une plateforme sur internet accessible aux acheteurs (restaurateurs, traiteurs...) qui commanderaient directement sur internet. Le groupement des agriculteurs s'organiserait en mutualisant les livraisons. Une initiative similaire a été mise en place pendant la période de confinement par la CCIIG et pourrait être réinitialisée et adaptée pour faciliter l'écoulement des productions qui ne trouvent pas toujours preneurs et sont détruites ou transformées en engrais.

Le restaurant KAZ MIMI est une enseigne emblématique de la cuisine du terroir à Cayenne. La cuisinière Mireille Fleurismé propose des plats traditionnels cuisinés avec des produits du terroir comme les racines : dachines, manioc, patates, ignames, calalou, piment, haricots au kilomètre. Ces produits sont de plus en plus difficiles à trouver frais.

Le restaurant qui bénéficie d'un savoir issu de la tradition orale en cuisine propose aux touristes, mais surtout aux guyanais qui en raffolent, des plats de viandes locales et des poissons frais achetés sur le marché comme l'acoupa rouge, le croupia roche, le poisson salé, la machouaron et bien sûr la crevette de toutes les tailles.

La viande pays (bwa) désigne, elle, tout le gibier vivant en forêt ou sur les rives des fleuves: le Kochon bwa, le pakira (des pécaris sauvages), le paca, l'agouti, le cabiaï, le tatou, l'iguane vert. La consommation de cette viande est soumise à une stricte réglementation qui vise à faire respecter la biodiversité. Des registres tenus par le restaurateur permettent de garantir la provenance, la date d'entrée et la traçabilité. La cuisine de cette viande demande un savoir-faire particulier que seuls quelques chefs maîtrisent.

Le patron est intarissable sur l'origine et la qualité des produits comme sur les techniques (astuces) utilisées en cuisine. C'est un véritable guide passionné qui fait voyager en consultant la carte du restaurant. Ce restaurant unique est incontournable à Cayenne si l'on veut découvrir la cuisine traditionnelle de Guyane.

Ce restaurant devrait être visité par les écoles et figurer au patrimoine exceptionnel du goût qui reste à créer.

À signaler : l'initiative de l'Association Gastronomie Guyanaise qui regroupe les cuisinières de Guyane présidée par Madame Rosange Lhuerre dont la devise est : « vié kanari ka fè bon lasoup ». Très actives et enthousiastes, ces femmes qui véhiculent une belle image du savoir-recevoir à la Guyanaise représentent dignement la cuisine et les traditions culinaires de leur pays. Nous avons pu apprécier la qualité des mets préparés avec amour lors d'une fête organisée à notre attention.

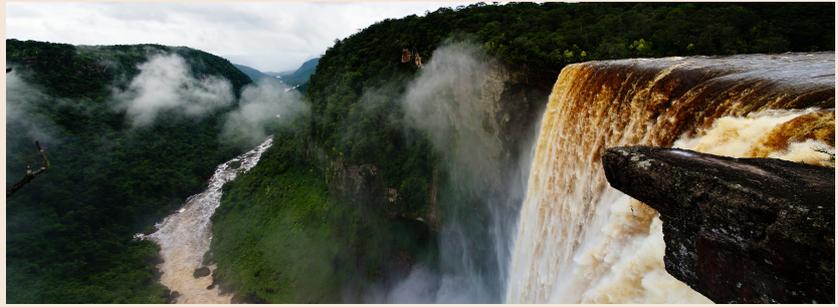
La Présidente nous a fait part des difficultés que l'association rencontre pour réunir ses membres dans un local dédié et correctement équipé. Ce n'est qu'au prix de sacrifices et d'efforts collectifs que l'association a pu être hébergée récemment dans un local peu adapté de la commune de Matoury (l'ancien restaurant La Calebasse). L'association qui poursuit une mission de formation auprès des jeunes est appelée à représenter les traditions guyanaises à l'étranger. Elle ne pourra atteindre ses objectifs que si elle est aidée et subventionnée par les autorités locales et si des partenariats d'échanges sont réalisés avec d'autres associations et partenaires industriels institutionnels ou privés. Il est apparu que cette association doit pouvoir avoir accès aux médias pour faire mieux connaître l'objet de sa mission (radio, télévision, participation à des événements hors du territoire ...), notamment pour la célébration du quarantième anniversaire de l'association.

Le comité du tourisme Guyanais s'emploie activement à associer tourisme et gastronomie et participe à de nombreuses manifestations culinaires en Guyane comme en métropole et à l'étranger. La culture gastronomique guyanaise se situe « entre diversité humanité et partage » selon la devise en accroche des différentes actions menées. Elle est bien ancrée dans la mission du Comité du Tourisme. Dans les quatre régions de la Guyane, des spécialités culinaires sont révélées aux gastronomes et amateurs du bien-manger. Chaque commune, chaque village a sa spécialité. Le poisson de mer et des fleuves règne en maître avec la viande boucanée sur toutes les tables. Le comité du tourisme s'est employé avec succès à faire figurer la Guyane dans le guide Gault et Millau Antilles-Guyane pour le plus grand bien des restaurateurs qui sont les vecteurs du tourisme local.

La cuisine reste le meilleur attrait touristique et le support de communication le plus percutant. La Guyane l'offre avec générosité et esprit de partage.

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

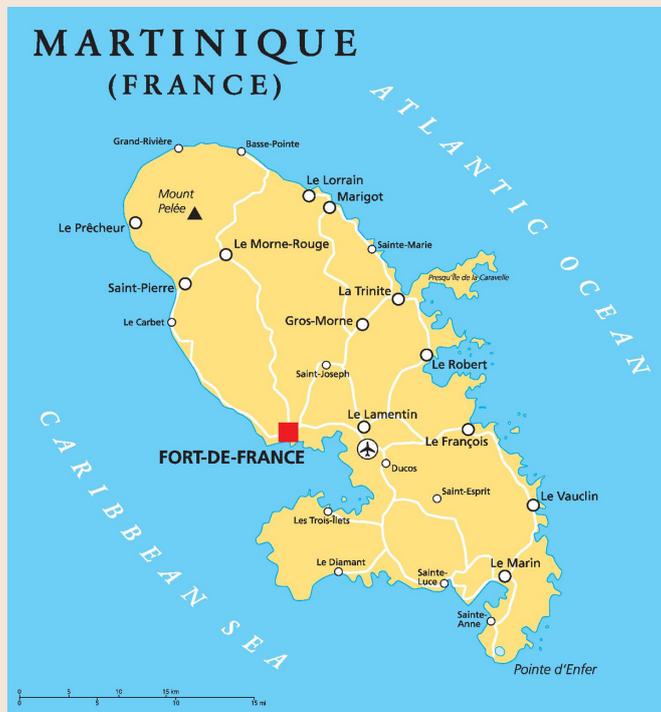
Illustrations graphiques : images personnelles, photothèque libre de droits Canva et Internet (DR)



Couleurs et saveurs de Guyane



Martinique



MARTINIQUE



SOMMAIRE



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES -

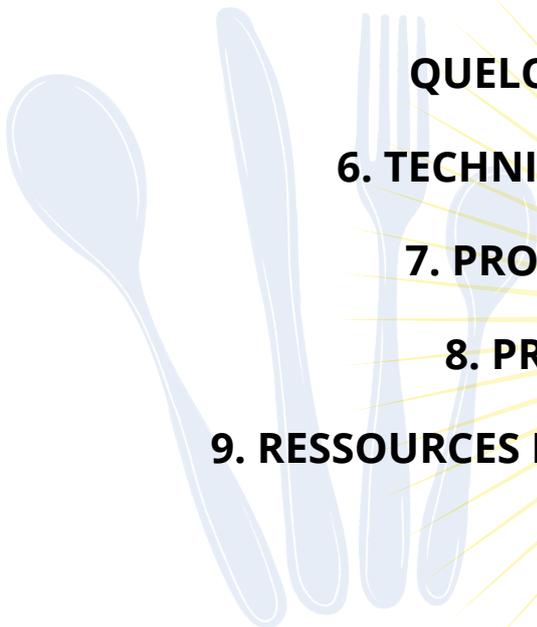
QUELQUES RECETTES

6. TECHNIQUES DE CUISSON

7. PROBLEMATIQUES

8. PROPOSITIONS

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

L'île de la Martinique est une collectivité unique française située à cheval entre la mer des Caraïbes et l'Océan Atlantique, avec au sud Sainte-Lucie et au nord la Dominique. Comme la Guadeloupe, elle fait partie des Petites Antilles.

La Martinique a été peuplée par les amérindiens arawaks venus depuis l'Amazonie il y a 10 000 ans. Ces derniers donnèrent le nom à l'île : Matinino (signifiant "l'île aux femmes"). Les premiers contacts avec les Européens débutent au XVI^e siècle avec la découverte de l'île par Christophe Colomb. La Martinique devient française en 1635 : elle est gérée par la Compagnie des îles d'Amérique, compagnie à charte créée par le cardinal de Richelieu. L'esclavage s'y développe à partir du milieu du XVII^e siècle afin de fournir de la main d'œuvre gratuite aux planteurs de canne. L'ordonnance de mars 1685 sur les esclaves des îles de l'Amérique le légalise avec la création du Code noir. Des milliers d'esclaves sont amenés principalement d'Afrique de l'Ouest. L'esclavage cesse sur l'île le 23 mai 1848 à la suite du décret d'abolition de Victor Schœlcher. Parallèlement, avec le développement de l'Empire Colonial Français à partir du Second Empire, en particulier lors des Guerres de l'Opium et la colonisation de l'Indochine, des coolies chinois viennent travailler dans les plantations. Ils suivent les coolies indiens venus sur l'île dès 1853. Cette main-d'œuvre visait à pallier au manque de main-d'œuvre à cause de l'abolition de la traite transatlantique. De plus, l'installation française au XVI^e siècle a structuré une population métropolitaine : les « Békés ».

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

- **L'avocat** venu sur l'île depuis l'Amazonie par les Arawaks
- La **banane plantain** qui est typique des plantations de bananes depuis la seconde moitié du XX^e siècle
- Le **couscouche** est l'igname endémique de la Martinique.
- La christophine est un légume-fruit au goût de pomme de terre qui est très populaire en Martinique.
- Le **dachine** est le nom donné au chou chinois apporté par les coolies chinois à la fin XIX^e siècle sur l'île
- Le **fruit à pain**
- Le **giraumon** est le nom donné au potiron venu d'Amérique du Sud avec les Arawaks
- Le **manioc** dont la consommation dérive des premiers esclaves arrivés d'Afrique de l'Ouest
- Le **massissi** aussi nommé ti-concombre désigne une variété de concombre locale
- La **patate douce**
- Le **pois d'Angole**
- **L'abricot-pays**
- **L'ananas de la Martinique** aussi nommé mamey désigne le fruit de l'abricotier des Antilles. Il s'agit d'une espèce arboricole endémique et spécifique des Caraïbes.
- La **banane-figue**
- Le **ti-nain** est nom donné à la banane verte
- Le **caïmite**

- La **châtaigne-pays** est une variété de fruit de pain provenant de la Nouvelle-Guinée, des Philippines et de l'Indonésie. Avec la colonisation française de la Polynésie, les botanistes français l'ont introduite sur place.
- Le **citron-pays** est le nom donné au lime.
- Le **corossol** est un fruit à pulpe connu pour ses risques neurotoxiques
- La **goyave**
- Le **mangot-bassignac** est la variété de mangue consommée sur l'île.
- Le **merise** est le fruit endémique de l'île. Il s'apparente à la cerise et possède un plus gros calibre que ce fruit.
- Le **mombin** est une variété de prune endémique à l'île
- La **noix de coco**
- La **pomme-liane**
- La **prune-chili** est aussi connue sous le nom de prune citron. Elle est importée du Chili.
- La **prune-cythère** est une prune d'origine polynésienne et cultivée depuis le XIXe siècle à la Martinique
- La **quénette** est le nom donné au letchi venu avec les coolies indiens et chinois au XIXe siècle
- La **sapotille** est un fruit venant à l'origine d'Amérique centrale et qui fut diffusé dans les Antilles par les Espagnols.
- L'**icaque** est une prune de bord de mer endémique des Antilles, qui tire sa popularité de ses vertus médicinales (il permettrait de combattre des diarrhées).
- Le **boudin** peut être relevé de diverses façons selon les régions : épices, condiments, vins, châtaignes. Le mélange des ingrédients est ensuite contenu dans une enveloppe (boyau de porc ou chaudin de porc, droit de bœuf, boyau de bœuf ou baudruche selon la spécialité), puis cuit dans une eau bouillante salée. La cuisson est à point lorsque le boudin ne produit plus de sang.
- Le **gros-thym**
- L'**oignon-pays**
- Le **piment**
- Le **poivre noir**
- Le **gingembre**
- Le **vinaigre de canne**
- La **cannelle**
- La **vanille**
- La **viande**
- La **volaille**
- Le **porc**
- Le **cabri salé**
- Le **cochon planche**
- Le **bœuf**
- Le **poulet**
- Le **lapin apporté par les Français sur l'île avec le canard**
- Les **œufs d'oursins et le titiri (alevin de poisson)**
- L'**oursin**
- Le **cirique est aussi nommé crabe**
- Le **lambi**
- La **palourde**

- Le **z'habitant** désigne la grosse crevette
- Le **crabe de terre**
- Le **chatrou** désigne la pieuvre
- Le **poisson-coffre**
- Le **coulirou** désigne le poisson de mer
- La **daurade coryphène**
- Le **tazard** est le nom donné au maquereau
- La **morue**

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

On cuisinait à l'origine uniquement sur feu de bois en pratiquant la méthode du boucané qui consistait à faire cuire les viandes et poissons par la chaleur sans les flammes. Les pratiques ont depuis évolué.

4. LES PLATS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES



Les Amuse-bouche et apéritifs

LES ACCRAS

Les accras sont appelés également « marinades ». Ce met a été apporté par les esclaves de la bande nigéro-congolaise. Sa préparation suit le déroulé suivant :

Dans un saladier, émietter finement la morue dessalée, à la main ou à l'aide d'une fourchette.

Hacher finement l'oignon, le persil, l'oignon pays et l'ail dégermé. Ajouter le mélange d'épices à la morue. Mélanger, saler et poivrer.

Dans une jatte, préparer la pâte à accras. Y verser la farine. Former un puit et verser la moitié de l'eau au centre pour commencer.

Mélanger délicatement puis verser au fur et à mesure l'eau restante.

On doit obtenir une pâte semi épaisse (densité d'une crème épaisse). Si la pâte semble trop liquide, ajouter un peu de farine, si elle est trop épaisse délayer avec un peu d'eau.

Incorporer le mélange morue/épices à la pâte.

Écraser le piment antillais dans un petit verre d'eau. C'est cette eau qui permet de pimenter la pâte juste ce qu'il faut.

En ajouter 1 à 3 cuillère(s) à café, voire plus selon vos goûts. A ce stade, il faut goûter la pâte pour vérifier l'assaisonnement.

Ajouter enfin 1 cuillère à café de bicarbonate de soude, et presser le jus du demi-citron par-dessus. Une émulsion va se produire. L'incorporer délicatement à la pâte pour la faire gonfler, toute en légèreté.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile.

Verser la pâte à la petite cuillère pour former de petits beignets à cuire de chaque côté.

Lorsque les accras sont dorés, les ôter avec une écumoire ou une araignée de cuisine. Laisser égoutter les accras sur du papier absorbant.

Servir les accras de morue ensuite. Ils se servent à l'apéritif ou en accompagnement d'une crudité.

Ils ne sont pas uniquement à la morue, il existe des beignets d'accra à la crevette et aux légumes.

LA CHIQUETAILLE DE MORUE

La chiquetaille désigne ce qui est hâché menu et déchiqueté. En créole, on le retrouve écrit « chiktay » ou « souskay ».

La souskay de morue est un apéritif salé que l'on consomme aux Antilles sur des toasts, dans du pain avec de la salade pour la pause de 10h. On la retrouve également entrant dans la composition de certaines recettes. De par sa teneur en sel, elle est à consommer avec modération.

Dans un saladier, disposer la morue émiettée

Ajouter l'ail, le persil, le piment végétarien, le jus de citron vert, l'oignon, le bois d'inde en poudre, le clou de girofle en poudre, le thym, l'huile et la pâte de piment fort (facultatif). Mélanger.

Servir.

Les entrées

LE FEROCO

Le féroce est à base d'avocat, de morue dessalée et effilochée, de farine de manioc et de piment. Le féroce d'avocat doit son nom complet à son goût pimenté. Aujourd'hui proposé en entrée dans les restaurants de l'île, ce plat était à l'origine consommé par les travailleurs des champs au petit déjeuner, lors de la saison des avocats. De nos jours, le féroce est une alternative à la simple salade d'avocats. Préparé en 20 minutes, ce mets saisonnier peut être pimenté ou simplement parfumé. Pour la préparation du féroce on suit le déroulé suivant :

Dans un saladier, commencer par écraser des morceaux d'avocat mélangés à la farine de manioc.

Ajouter les morceaux de morue effilée, le jus du citron, le piment, l'ail et l'huile.

Mélanger la préparation avec les mains jusqu'à obtenir une pâte bien agglutinée. On peut alors servir le féroce ainsi (accompagné de pain) ou sous forme de boule roulée à la main (comme une bouchée).



Les plats emblématiques

LE « TI NAIN MORUE »

Le « Ti Nain morue » est historiquement surnommé le « plat des pauvres » après avoir été un plat élaboré par les esclaves. A la Guadeloupe, ce plat est nommé le poyo. Il fut pendant très longtemps l'unique repas journalier des coupeurs de cannes, des pêcheurs et des employés des grandes plantations bananières de l'île.

Ingrédients :

500g de morue salée
5 gros oignons
3 clous de girofle ou de bois de dinde
4 gousses d'ail
4 piments doux
1 citron
Thym
Huile de tournesol
Du poivre & du sel



Recette :

Sa préparation est néanmoins étalée dans le temps.

Préparation de la morue

La veille, faire dessaler la morue dans un grand volume d'eau froide en y laissant tremper les morceaux - chair immergée - toute la nuit au minimum. Changer deux fois l'eau durant le processus.

Couper la morue en morceaux de taille moyenne. Réserver un morceau pour la cuisson des ti-nains.

Dans une casserole, disposer la morue, 2 feuilles de bois d'inde, 2 gousses d'ail. A feu moyen, porter à ébullition.

Ôter la morue dès le premier bouillon. L'égoutter puis la disposer dans le plat de service.

Préparation de l'oignon mariné

Peler les oignons puis les couper en rondelles. Dans une poêle, faire suer les oignons à feu doux, dans 5 cuillères à soupe d'huile environ.

Saler légèrement et poivrer. Ajouter le thym et les piments doux finement ciselés. Faire revenir quelques minutes.

Disposer les oignons et le fond de sauce encore chauds sur la morue.

Préparation des bananes

Fendre la peau des bananes dans leur longueur et les disposer dans de l'eau citronnée pour qu'elles rendent leur sève.

Couper les têtes et les peler en prenant soin d'ôter toutes les fibres.

Dans une casserole, disposer les bananes, 1 feuille de bois d'inde, 2 gousses d'ail pelées entières et le morceau de morue réservé au préalable.

Couvrir d'eau et laisser cuire à feu moyen durant 20 minutes environ. Piquer les légumes pour vérifier la cuisson. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter.

Servir le tout.

LE TREMPAGE

Le trempage est préparé traditionnellement par par les hommes. Le trempage créole se mange avec les doigts. Certains disent que cette recette est la création d'un pêcheur et d'un boulanger, d'autres affirment qu'elle viendrait des esclaves africains. Il s'agit d'un court bouillon de morue épaissi à la farine et servi chaud sur du pain rassis détrempe et émietté, puis étalé sur des feuilles de bananiers et agrémenté de morceaux de bananes et d'avocats, le tout recouvert d'une sauce pimentée.

Ingrédients :

De l'huile

1 oignon

2 pieds de cives

2 gousses d'ail

Du persil, du thym, du sel, du laurier & du poivre

1 piment

Des feuilles de bananes

2-3 bananes

2-3 avocats



Recette :

Dans une casserole, faire blondir dans l'huile l'oignon émincé, les cives émincées, le persil et l'ail.

Ajouter les fruits de mer ou le poulet. Laisser suer 10 minutes, puis ajouter le concentré de tomate.

Remuer le tout et arroser avec un peu d'eau

Ajouter ensuite les épices laurier, thym, piment, sel et poivre. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes.

Dans un bol, diluer 4 cuillères à soupe de farine dans l'eau, pour obtenir une préparation homogène.

Au bout de 30 minutes, le Trempage est en ébullition. Verser petit à petit dans le trempage en ébullition tout en remuant constamment. Laisser épaissir 5 minutes en remuant. Vérifier l'assaisonnement.

Émietter le pain préalablement mouillé sur les feuilles de bananes sur environ 1cm d'épaisseur.

Émincer les bananes et les avocats.

Étaler les bananes et les avocats sur le pain. Verser la sauce du trempage avant de servir le tout.

LE POULET BOUCANE

Le poulet boucané est issu de la tradition des boucaniers venus depuis Saint-Domingue. Le terme boucanier désignait à l'origine un chasseur de bœufs sauvages dans les bois de Saint-Domingue qui vendait la peau de la bête après l'avoir tuée. Dans le but de conserver la viande, les chasseurs ont repris les techniques indiennes de boucan.

« Boucan » est en fait un vieux terme français qui désigne une cabane en bois servant à fumer les viandes et les poissons. Ce terme est originaire de la langue des Amérindiens de la Caraïbe qui désignait ainsi une « grille en bois servant au fumage ». L'opération de fumage consiste à saler et à agrémenter d'épices la viande ou le poisson (comme la morue ou le thon) avant de le sécher par la fumée. Le fumage est réalisé avec du bois vert, des écorces parfumées, des feuilles, des baies ainsi que des plantes odorantes. Au cours du XVIIe siècle, la méthode de fumage a été reprise par les Européens. Le terme a, par la même occasion, été utilisé pour désigner la cabane dans laquelle le fumage est opéré.

Le mode de cuisson consiste en un enfumage à chaud sur la viande ou le poisson salé, épicés et agrémentés de colombo (comme la morue ou le thon). De nos jours, le fumage est réalisé au moyen d'un bidon d'huile coupé en deux. La partie inférieure reçoit le charbon et sert à réaliser la cuisson. La partie supérieure sert de capot qui se referme sur le barbecue. Le capot limite l'apport d'oxygène dans le feu. Le charbon est constitué de branches sèches de canne à sucre, d'écorces brisées de noix de coco. Ces éléments sont éparpillés sur les braises pour faciliter l'enfumage.

Cuisiné dans les maisons familiales et répertorié dans les cartes de menu des restaurants, le blanc de poulet boucané est un poulet mariné et séché pour éviter que l'huile de la marinade ne génère des flammes durant la cuisson. Après ces opérations, le poulet est grillé et cuit par enfumage. La marinade et les combustibles pour l'enfumage diffèrent en fonction des régions et des ressources végétales présentes.

En Martinique, les cuisiniers utilisent de la canne à sucre ou des feuilles de banane. Le poulet boucané était autrefois considéré comme le plat des pauvres. C'est aujourd'hui devenu un plat classique des Caraïbes. Rappelons que le poulet doit être étouffé pendant 3 heures. La cuisson implique la pratique d'une technique spécifique pour le rendre croustillant. Certains amateurs prennent le temps de frire le poulet à l'huile bouillante avant de le braiser, le garnir d'épices, de colombo et de chapelure et de l'enrouler dans une marmite.

Les choix sont multiples en matière d'accompagnement. Le blanc de poulet garni d'épices se marie parfaitement avec du rhum ou du punch en guise de boisson, de salade, de fromage, de riz, de légumes, de crustacé, de crevettes, de crabe, de sauce tomates ou de la fameuse sauce chien. Pour le dessert, les plats peuvent être suivis de fruits tropicaux, comme le coco, la banane, la mangue ou l'ananas. Ces fruits sont d'ailleurs les ingrédients principaux d'une

bonne salade de fruits. La sauce chien tire son nom d'une marque de couteau spécifique utilisée pour couper les ingrédients : les couteaux « chien ». La sauce chien est composée d'épices classiques, en l'occurrence du poivre, du sel, du vinaigre, d'aromates, comme du thym, du persil, de l'oignon, d'échalotes, d'ails et de tiges de ciboule. La sauce est agrémentée de jus de citron et de piments. Cette sauce est parfaite pour accompagner les poissons (comme la morue ou le thon), les viandes agrémentées d'épices et cuites au barbecue ainsi que les crustacés.



LE GRATIN DE BANANE PLANTAIN

Le gratin de banane plantain est un gratin phare en Martinique. En effet, la banane plantain contrairement à la banane fruit, se mange comme un légume et doit absolument subir une forme de cuisson pour être consommée car elle est non comestible crue. Son goût légèrement sucré convient aux adeptes du sucré-salé, pour accompagner viandes ou produits de la mer. La recette du gratin est directement venue des Français venus sous les règnes de Louis XIII et de Louis XVI. Originaires d'Asie du Sud-Est, la banane ne fait son apparition dans les Caraïbes qu'au début du XVIème siècle. Et c'est au XVIIIème siècle que la banane prend véritablement son essor dans les Antilles. Ce sont plus de trois millions de bananiers qui sont ainsi recensés en Martinique à cette époque. Mais, en 1766, une tempête impressionnante ravage tous les plants. Il faudra donc attendre le début du XXème siècle pour que la culture du bananier reprenne à nouveau en Martinique. Et c'est à l'aune de ce développement de la culture bananière que va apparaître ce plat en remplaçant les courges et les légumes par la banane plantain.

Ingrédients :

De l'huile
De la sauce béchamel
Du fromage râpé
5 bananes plantains
30g de gruyère



Recette :

Faire frire les bananes plantains. Préparer la sauce béchamel.
Dans un plat à gratin, alterner les couches de banane plantain frites et les couches de sauce béchamel.
Terminer par une couche de sauce béchamel et recouvrir de fromage râpé. Enfourner pour faire gratiner.

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LE ROBINSON

Le Robinson est un gâteau endémique de la Martinique. Il a été développé dans les plantations et est largement diffusé à partir du XIXe siècle.

Ingrédients :

1 pâte Brisée
200 g de farine de blé
200 g de beurre
120 g de sucre de canne
3 oeufs
100 g de confiture de coco
100 g de confiture de goyave
1 sachet de levure
1 sachet sucre vanillé
1/2 cuillère à café cannelle
1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée
1 citron vert

Recette :

Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Mettre les blancs dans un cul de poule de taille moyenne.

Dans un grand cul de poule, battre le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter le sucre et battre jusqu'à complète incorporation.

Incorporer ensuite les jaunes un à un et battre entre chaque ajout.

Terminer par l'ajout des épices dites « sucrés » (vanille, citron, amande amère et rhum vieux).

Battre les blancs en neige. Incorporer délicatement au mélange précédent.

Tamiser la farine et la levure puis les ajouter progressivement à la préparation. Étaler la pâte sablée sur 0,5cm d'épaisseur sur un plan de travail fariné.

Placer dans le moule, couper le surplus de pâte et piquer le fond de la pâte.

Étaler la confiture de coco, puis parsemer la confiture de goyave.

Verser équitablement l'appareil à génoise sur les confitures.

Faire cuire 45 minutes à 160°C à chaleur tournante ou chaleur statique, puis 15 minutes à chaleur statique bas.

Une fois doré, servir le tout.

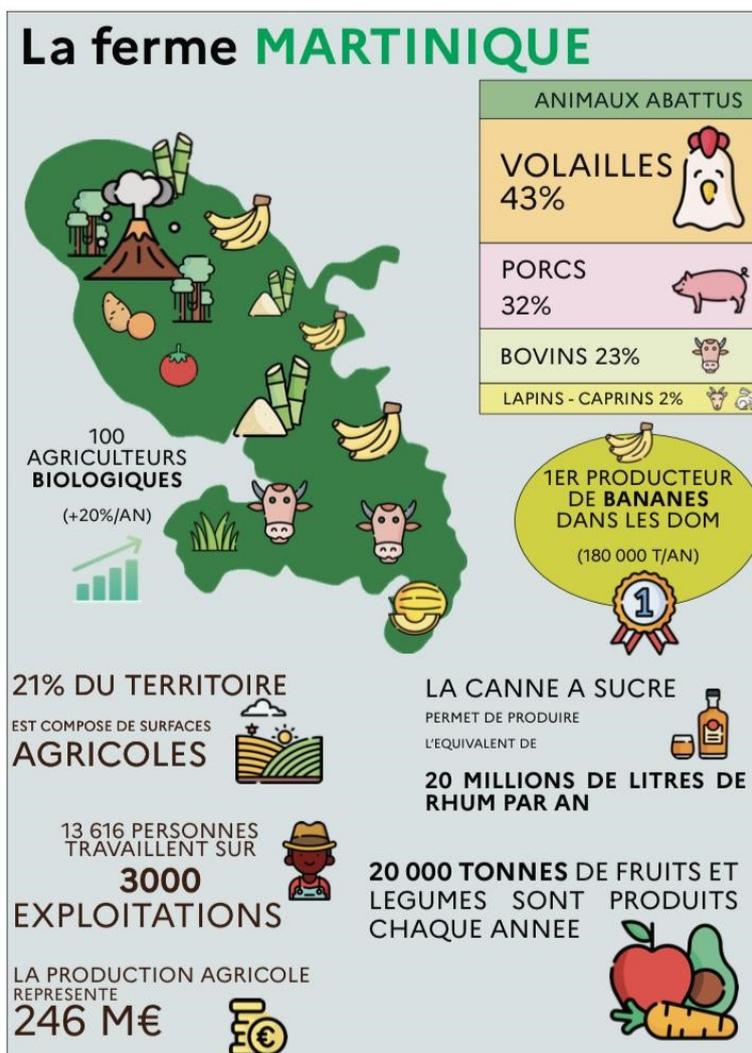


6. TECHNIQUES DE CUISSON

À l'origine sur feu de bois car il n'y avait pas d'autre solution mais depuis tout a changé.

7. & 8. PROBLEMATIQUE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION & PROPOSITIONS

1 - La production locale et le secteur tertiaire fragilisés par la crise sanitaire.



Source : ministère de l'Agriculture 2020

• CONSTAT

Sur la base d'hypothèses adaptées à la structure des entreprises et des secteurs d'activité de la Martinique (source : Rapport économique annuel de l'IEDOM sur la Martinique), le CEROM a estimé que le confinement de la population du 17 mars au 11 mai 2020 est à l'origine d'un recul de l'activité économique de 19,8 %, soit un

impact de -3,0 points de PIB. La consommation des ménages (-27,2 % en volume, soit -215,0 millions d'euros), est le principal facteur de contraction de l'économie en raison du confinement et de la fermeture des commerces non essentiels. Sa contribution au PIB annuel est estimée à -2,4 points. Côté investissement, le recul de 23,6 % serait provoqué par la forte incertitude sur l'activité future. Le recul de l'activité pendant le confinement se traduit par un choc d'ampleur variable selon les secteurs : la valeur ajoutée de l'industrie chute de 80,6 %, plus qu'au sein des secteurs de l'agriculture (-3,4%) et du commerce (-33,3%).

Pour la Martinique, la filière dominante est la filière banane. Elle contribue à une part importante des échanges commerciaux avec l'Europe continentale (commerce maritime) : les exportations de banane correspondent à des flux de revenus entrants mais permettent également des entrées de marchandises. Les données mobilisées pour le diagnostic de la filière sont extraites du site de l'ODEADOM et concernent les années 2017 et 2018.

Les filières d'exportation sont sans conteste les plus organisées. Les exploitations, en grande majorité professionnelles et déclarées, adhèrent à des organisations professionnelles (OP). De ce point de vue, la filière banane a achevé sa structuration en 2012 en fédérant les planteurs au sein d'une seule OP : la SIC Banamart, créée en 2004. La commercialisation de la production est assurée par l'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe et de Martinique (UGPBAN), qui fédère depuis 2003 les producteurs des deux îles.

Selon les données de l'ODEADOM en 2018 (<http://www.ODEADOM.fr/banane/>), la taille moyenne des exploitations chute depuis 2014 alors qu'elle était en croissance entre 2008 et 2013 (+41 %). Cette évolution à la baisse est particulièrement marquée entre 2017 et 2018 (-13,2 %) à la suite de l'ouragan Maria et des pratiques de mise en jachère consécutives. La Martinique concentre la production agricole bananière des Antilles françaises. Avec un total de 356 exploitations, elle accueille plus des deux tiers des exploitations bananières antillaises. Ce chiffre est toutefois en baisse par rapport à 2017 (-2,2 %). La structure des exploitations montre que sur les dernières années (2017-2018), les plus petits planteurs disparaissent au profit des exploitations de taille intermédiaire. 70 % de la production est le fait de 30 % des producteurs.

Il faut également souligner l'impact des événements conjoncturels liés aux aléas climatiques de l'année 2017 où la surface plantée en banane a chuté de -16,4% entraînant également une baisse de la production commercialisée (-38,6 %).

La filière banane est fortement dépendante des aides (aides POSEI notamment) : la filière a reçu, en 2018, 79,5 % des aides POSEI (qui décline le premier pilier de la PAC dans les RUP), soit plus de 96,5 millions d'euros.

Au regard du niveau de structuration des producteurs de la filière, les voies d'écoulement de la production sont maîtrisées par l'OP et s'inscrivent dans des circuits de distribution formels. Les circuits d'écoulement de la banane sont principalement liés au marché européen. Les écarts de tri sont revalorisés sur le plan marchand par des ventes sur le marché intérieur et sur le plan écologique par une redistribution (généralement non marchande) des coproduits aux filières d'élevage.

Particulièrement représentative du modèle agricole conventionnel, la filière banane s'est longtemps appuyée sur l'intensification de la production, la standardisation des pratiques, la construction et le maintien de liens étroits avec les marchés extérieurs avec ce que cela implique en termes de stratégies de concentration des moyens de production (concentration

foncière, technologique, réduction de la main d'œuvre ...) mais aussi d'organisation (filière intégrée régie par un acteur dominant : l'OP). Depuis deux décennies, elle s'est inscrite dans une dynamique de diminution du recours aux produits phytopharmaceutiques avec un objectif de durabilité. La mise en œuvre du Plan Banane Durable a notamment permis une évolution des pratiques de production et la mise en conformité avec le cadre des mesures nationales (plan de réduction de 50% des intrants phytosanitaires) et supranationales visant à transformer les modèles et pratiques de production.

Le **maintien d'une production bananière** est décriée aujourd'hui, du fait des effets de réputation liés à la pollution générée par la chlordécone, et de la conversion des terres sachant un horizon des possibles restreint. Cette option est techniquement réalisable, mais elle est difficilement généralisable à toutes les exploitations en raison de la cercosporiose et des maladies de conservation. Il existe d'ailleurs deux grandes exploitations de banane-dessert en agriculture biologique, détentrices du label depuis respectivement 2014 et 2018. La structuration de la filière banane est révélatrice d'un certain nombre de verrouillages. Si ce niveau d'organisation favorise les grandes exploitations répondant aux critères du modèle productif dominant (grandes surfaces, exploitations intensives en capital technique, rendements élevés), il montre la difficulté des petites unités de production à s'inscrire dans ce modèle, y compris pour certaines techniques de la transition agroécologique. En témoignent les revendications récentes (octobre 2020) de petits producteurs de banane quant à la répartition de la valeur ajoutée.

Le **diagnostic de la filière canne-à-sucre** est établi à partir des données de l'INSEE (INSEE 2019). Avec les aléas climatiques (carême pluvieux en 2018), la richesse saccharine de la canne-à-sucre a été basse (- 7 % par rapport à 2017, soit 9,93 g/100g). Pour autant, le tonnage de canne-à-sucre diminue faiblement (- 0,9 % par rapport à 2017). Les livraisons à l'unique sucrerie de l'île (le Galion) continuent de chuter (- 18,8 % en un an) et atteignent un niveau historiquement bas. Les livraisons à destination des distilleries progressent toutefois de 3,3 % en 2018 (174 640 tonnes), retrouvant presque le niveau de 2016 (176 870 tonnes de cannes broyées livrées). On rappelle que la Martinique est davantage une île à rhum qu'une île à sucre. La production de rhum mobilise 84,6 % de la production de canne en 2018.

La productivité moyenne des surfaces de canne-à-sucre diminue. En 2018, elle affiche une régression de 35,4 % sur un an et de 2,4 % en moyenne depuis 2010. Selon l'ODEADOM, cette tendance à la baisse s'explique par des éléments conjoncturels (aléas climatiques) et structurels (reliefs accidentés rendant la mécanisation difficile). La filière est dépendante des aides (aides POSEI notamment, à hauteur de 4,4 %, soit 5,35 millions d'euros).

Il est difficile d'obtenir une vision exhaustive de l'organisation de la profession agricole pour ce qui concerne les filières dites de diversification végétale. Cela est lié, d'une part, à l'imprécision des termes et, d'autre part, à la confusion existante entre l'expression « organisation professionnelle » (OP) et l'expression générique « organisation de producteurs ». Ces deux termes renvoient à des réalités différentes. Par organisation professionnelle, on entend un regroupement de producteurs déclarés (syndicats, coopératives, associations, unions, fédérations, confédérations, fondations) faisant valoir leurs intérêts communs auprès de la profession agricole.

Une OP implique des critères d'éligibilité et des règles d'adhésion strictes. Il convient d'être un exploitant professionnel et de ce fait d'être déclaré. Cela impose des contraintes en termes de formation, de professionnalisation et de compétences, au niveau agro-technique mais également économique. La production des agriculteurs doit suivre en effet la planification établie par l'OP, elle-même dépendante de la demande. Les producteurs doivent également établir un diagnostic technique, réaliser des contrôles sanitaires et avoir une comptabilité.

De nombreuses contraintes s'imposent donc aux producteurs des OP : coûts, obligations de cultiver un nombre limité de produits différents selon un calendrier planifié et de produire des grands volumes, obligation de contrôles, obligation de vendre la production quasi-intégralement à l'OP qui va en assurer la commercialisation, gains limités sur les ventes et notamment en période de rareté des produits, etc. Ces contraintes apparaissent pour les producteurs comme une perte d'indépendance.

Selon le site de l'ODEADOM, le nombre d'OP est relativement stable en Martinique : il s'élève à 7. Le nombre d'adhérents est en revanche en baisse. Cette diminution est continue depuis 2013, passant de 439 adhérents à 207 en 2018. Le déclin enregistré sur la période 2010-2018 est de 8,6 %.

Les filières de diversification végétales sont structurées en une interprofession : l'Association Martiniquaise de Fruits Et Légumes (AMAFEL). Cette association interprofessionnelle, créée et reconnue par la DAAF en 2019, représente 65 % de la production organisée de fruits et légumes en Martinique. Elle rassemble : 5 organisations de producteurs de la Martinique (Sica2M, SCA Ananas Martinique, AVJT, GIE MHM, Caraïbes melonniers), 4 transformateurs (Simbi, la Tivolienne, Denel, Master Salad) et 1 enseigne de la grande distribution (Carrefour). L'AMAFEL se donne pour mission de soutenir le développement de ses membres en termes de production agricole, de transformation agroalimentaire et de commercialisation des produits issus de la diversification végétale et affiche clairement sa mission de « souveraineté alimentaire » (cf. proposition de la structure dans le cadre du plan France Relance).

Les filières d'élevage sont structurées en plusieurs OP (une par filière) rattachées à une structure interprofessionnelle : l'association martiniquaise interprofessionnelle des viandes (AMIV). Les filières d'élevage sont contrastées en matière notamment de taille des unités de production, de niveau d'organisation, de performance. En 2018, les différences d'évolution entre les filières de ruminants (bovin viande, bovin lait et ovin-caprin) et les filières porcines, volaille et cunicoles se confirment. Les secondes où se développent les investissements voient augmenter le nombre de systèmes d'exploitation hors sol alors que les premières sont constituées de systèmes d'exploitation au pâturage. Toutefois, l'environnement concurrentiel marqué par la politique de dégelage de produits surgelés en provenance de l'Union européenne (caractérisée par des produits de basse qualité et à bas prix) ainsi que les contraintes internes structurelles (disponibilité et accessibilité à la ressource foncière, aléas climatiques) ou non (contamination des animaux à la chlordécone, durée d'engraissement, évolution des habitudes alimentaires) constituent un cadre de contraintes fortes entravant le développement des productions locales. .

Le diagnostic établi par l'ODEADOM souligne que le principal handicap des filières animales en Martinique est le coût de production très fortement dépendant du coût de la complémentation alimentaire. Ce coût est en partie supporté par le dispositif RSA (régime spécifique d'approvisionnement) du programme POSEI mais n'est pas totalement compensé.

La santé des filières d'élevage et les performances des unités de production qui en relèvent diffèrent. Pour la volaille, le volume produit est en baisse (volaille de chair). Le taux de couverture du marché est de 11 %. Pour les filières bovines et ovines, la majorité des producteurs est constituée de particuliers non professionnels dont les unités de production sont de petite taille (2/3 des exploitations). 8 845 "détenteurs de bovins" sont dénombrés en 2018. Il s'agit de "détenteurs actifs" qui présentent au minimum un mouvement annuel dans la banque nationale d'identification (BDNI). 125 éleveurs adhèrent à l'OP en 2018. L'activité de production est en baisse (-3,6 % d'abattages par rapport à 2017).

Cette évolution continue à la baisse sur la période 2010-2018 (-3,0 %), serait le fait du vieillissement des éleveurs, du manque de repreneurs, auxquels se surajoute la contamination des animaux (chlordécone²⁵) dans les pâturages du Nord et du Centre de l'île. Il en est résulté un changement d'orientation des pratiques d'élevage afin de diminuer l'exposition des animaux à la chlordécone et à une évolution du métier (passage de la fonction cumulée de naisseur-engraisseur à celle de naisseur uniquement afin de ne pas supporter le coût de la décontamination des animaux et les pertes potentielles associées.

Le taux de couverture de la production locale (en légère augmentation par rapport à 2017 : +1,4 %) est de 20 % pour une consommation de viande bovine locale globalement stable. La production de lait est marginale (reposant depuis 2018 sur 5 éleveurs contre 6 jusqu'alors). La filière de petits ruminants (dominée par les ovins) affiche une diminution de la production et conséquemment des abattages (- 5,6 % / an sur la période 2010-2018) malgré le rebond de la consommation (+4 %). Le taux de couverture du marché local se maintient à 3 %. La majorité des producteurs est non professionnelle et les unités de production sont de petite dimension. On compte 74 adhérents à l'OP.

Il faut souligner les travaux entrepris sur la décontamination des animaux, par exemple le projet INSSICCA financé par l'ANR (<http://inssicca.fr/>) dont l'une des retombées concrètes est de sécuriser les produits issus des filières animales et d'accompagner la profession). 80 éleveurs cumulent les fonctions de naissance et d'engraissement. 55 éleveurs adhèrent à l'OP. Le taux de couverture du marché local par la production locale est de 28 %.

Le marché de la viande de lapin est le fait de 10 éleveurs adhérents à l'OP. Ce chiffre est constant depuis 2016. Si le nombre d'animaux abattus est en régression en 2018, les importations sont également en baisse (-50 %), ce qui produit un taux de couverture du marché de 72 %. Les filières de ruminants sont en particulier marquées par de lourdes contraintes : manque de terres saines (exemptes de chlordécone) et accessibles pour les pâtures, vieillissement des éleveurs, taille et autonomie financière des exploitations.

Dans ces conditions, la pérennité de l'élevage reste un défi majeur à relever avec ce que cela implique en termes de capacité de la profession à repenser son schéma de production (i.e. conception d'itinéraires techniques basés sur la production de fourrages sains), l'orientation vers l'élevage hors sol étant une option peu envisageable car faiblement compatible avec les structures de production existantes (qui disposent de moyens limités pour supporter les investissements nécessaires).

Dans sa définition la plus large, l'économie bleue emploierait environ 8 280 personnes en Martinique. Comme en Guadeloupe, sur ce nombre, seulement une partie s'emploie dans la pêche. En 2015, on dénombrait 1003 marins-pêcheurs en Martinique, dont 980 hommes et 23 femmes, un chiffre en baisse depuis plusieurs années, de près d'un quart sur 10 ans (2005-2015). De plus, comme pour l'agriculture et l'élevage, la population des marins-pêcheurs de Martinique est vieillissante : 54 % des marins-pêcheurs ont plus de 50 ans, plus de 13 % d'entre eux ont plus de 60 ans et 8 % ont plus de 70 ans.

L'âge médian est de 52 ans. L'état de la flotte offre des conditions de travail peu attrayantes, qui suscitent peu de vocations chez les jeunes. En outre, la formation disponible en Martinique est limitée. L'École de formation professionnelle aux métiers maritimes et aquacoles (EFPMA) de la Trinité est l'établissement de référence, mais l'offre de formation n'est pas suffisamment diversifiée (IEOM 2018; ministère de l'Environnement 2016).

La pêche martiniquaise est exclusivement artisanale et est pratiquée principalement le long des côtes : très peu de navires évoluent au large. En Martinique, la quasi-totalité de la flottille est armée uniquement pour la petite pêche ; seuls 9 navires et 17 pêcheurs pratiquent la pêche côtière. Les bateaux de moins de 10 m pêchent les trois quarts de la production en Martinique (ministère de l'Environnement 2016). La production locale était évaluée en 2014 à 1030 tonnes, réparties comme suit entre les différents segments de flotte.

Il est à noter que les espèces pélagiques du large (thonidés, marlins, volants) constituent 62 % des débarquements. La pêche côtière (casiers, filets, sennes, palangre, doucine) ne représente désormais plus que 26 % environ des apports de la pêche locale (ministère de l'Environnement 2016). En termes de solde commercial des échanges de poissons, la Martinique est largement déficitaire (-42 millions d'euros).

En Martinique, les importations sont, en volume, près de 7 fois plus importantes que la production locale. Le taux de couverture de la consommation n'est que de 11,6 % (ministère de l'Environnement 2016). Les produits de la pêche locale sont écoulés exclusivement sur le marché local, très majoritairement en circuit court. Les circuits de distribution sont les suivants : vente directe aux particuliers ou aux restaurateurs (70 % des volumes), vente à des mareyeurs (6 %), vente à des revendeurs, les « marchandes » (24 %).

Les grands pélagiques (marlins, thons albacores) sont parfois débarqués en trop grande quantité pour être écoulés le jour-même. Les produits de la pêche sont alors stockés dans des chambres froides collectives ou individuelles. En 2015, seulement 17 poissonneries proposant des produits de la pêche locale, dont 12 implantés dans les supermarchés, étaient recensées, avec des volumes faibles liés à l'absence de structuration de la filière, de la

concurrence des produits importés, et du caractère fluctuant et irrégulier des volumes débarqués. En 2015, il n'y avait que 5 poissonneries hors Grandes et Moyennes Surfaces (GMS). Les 12 rayons poissonneries recensés au sein des GMS sont pour la plupart loués à des mareyeurs, qui les exploitent moyennant un pourcentage de leur chiffre d'affaires. Les produits de la pêche locale disponibles sur les étals sont essentiellement le thon et le marlin. On trouve aussi des produits de l'aquaculture locale (ombrine ocellée) (ministère de l'Environnement 2016).

Concernant l'aquaculture, 18 concessions de fermes aquacoles marines étaient recensées en 2015 en Martinique, ainsi que 2 écloséries. Les concessions sont disséminées sur l'ensemble de l'île, sur la côte Caraïbe en site ouvert (sans protection naturelle des installations) et sur la côte Atlantique en site fermé (protection naturelle du site, type fond de baie). Les communes du Robert et du Carbet regroupent, à elles seules, 11 fermes marines ou écloséries.

Les espèces élevées sont l'ombrine ocellée (nom commercial : « loup des Caraïbes »), et très marginalement la carangue bleue. Le cobia (*Rachycentron canadum*) n'est plus élevé en raison du prix élevé des alevins importés (6 € environ par individu). Toutefois, les volumes de production aquacole en Martinique sont faibles et en baisse importante.

En 2015, la production d'ombrine s'élève à environ 36 tonnes. La production reste ainsi très largement inférieure à la capacité globale de l'île, qui est estimée à 300 tonnes. La production des aquaculteurs adhérents à la Coopérative aquacole de la Martinique (la Coopaquam) est écoulée via la coopérative, principalement auprès des restaurateurs (source : ministère de l'Environnement 2016 <http://www.dm.martinique.developpement-durable.gouv.fr/>).

- **PROPOSITION**

- Afficher pour principe que l'agriculture durable est un levier de développement pour une autosuffisance alimentaire non-négligeable et par extension pour la promotion des productions locales.

Un label pourrait être créé pour l'ensemble de la production fruitière avec un cahier des charges défini par le ministère des Outre-mer et le ministère de l'Agriculture.

La visibilité des produits pourrait également passer par le biais éducatif avec l'organisation de visite de classes dans les exploitations agricoles en coopération avec la Chambre d'Agriculture.

Pour répondre au manque de formations, une réflexion impulsée par le Ministère des Outre-mer permettrait d'élaborer un plan spécifique pour la formation professionnelle dans l'économie. La Région pourrait ensuite soutenir et piloter un tel projet avec les Chambres de Commerce et de l'Industrie et de l'Agriculture.

Une feuille de route sur l'avenir de la culture bananière doit être établie afin de mettre à l'honneur une agriculture durable et plus séduisante en terme d'image auprès du public martiniquais.

2 - La formation hôtellerie et restauration

En Martinique, l'État et la collectivité accompagnent la transformation des centres de formation d'apprentissage, dans le droit fil de la loi du 5 septembre 2018. "Les directeurs de CFA ne connaissent pas forcément les textes législatifs, il convient donc de les informer. A cet effet, un conseil de perfectionnement sera prochainement installé. Nous accompagnons ainsi trois nouveaux CFA, en cours de reconnaissance" (Myriam Saingré, directrice du Carif-Oref Agefma).

- **LYCÉES PROFESSIONNELS**

- Lycée Polyvalent de Bellefontaine
- Lycée Polyvalent La Jetée
- Lycée Polyvalent Joseph Zobel
- CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Martinique
- Collège du Diamant

- **FORMATION PROFESSIONNELLE**

- CFRG Formation (Hôtellerie exclusivement)
- UMIH Formation (Restauration exclusivement)
- IMFPA - Institut martiniquais de la formation professionnelle

- **PROPOSITION**

La cuisine martiniquaise doit être promue dans le secondaire (hors CFA) afin de susciter des vocations pour ces formations dans la restauration et l'hôtellerie.

3 - Une démographie en berne

- **CONSTAT**

Selon l'INSEE, au 1er janvier 2020, la population martiniquaise est estimée à 363 480 habitants, soit 4566 de moins en un an (-1,2%). Elle s'inscrit en baisse continue depuis 2007, ce qui s'explique par la nette dégradation du solde migratoire depuis 2005.

- **PROPOSITION**

La préservation et la valorisation de la gastronomie martiniquaise passe aussi par sa diaspora installée en métropole. Le ministère de l'Outre-mer pourrait faire la promotion de ce terroir gastronomique au travers des associations communautaires en lien avec la Corporation des Cuisiniers et Pâtissiers de la Martinique (C.C.P.M).

4 - Une santé publique à surveiller

- **CONSTAT**

L'état des lieux sur les comportements alimentaires et leur évolution a été dressé par le CIRAD-ODEADOM en 2020. Les apports en fibres sont éloignés des repères nutritionnels pour la population (RNP), notamment chez les femmes. Les apports en viandes, volailles, produits de la pêche et œufs (VPO) ne sont globalement pas conformes aux repères de consommation du PNNS puisque seuls 38% de la population adulte martiniquaise parviennent à couvrir leurs besoins.

La consommation de féculents est diversifiée, le pain demeurant le féculent le plus consommé. En revanche, la consommation de légumineuses, forte composante du régime alimentaire traditionnel, baisse sur les 10 à 20 dernières années. Les produits laitiers sont insuffisamment consommés (ce qui induit des carences en calcium) : 14% seulement des besoins des populations adultes sont couverts. Les fruits et légumes consommés atteignent les recommandations du PNNS pour 11 % des adultes.

La consommation de jus de fruits est élevée mais diminue avec l'âge. D'une manière générale, la consommation journalière moyenne de boissons sucrées est le triple de celle observée dans la métropole. Le rapport (Méjean 2020) précise que si l'on tient compte de la consommation de jus de fruits, la limite journalière de consommation de boissons sucrées est quasiment atteinte.

L'analyse de la diète alimentaire peut être affinée en proposant une analyse genrée de la consommation mais en considérant aussi l'âge de la population. Ainsi, on observe que : « les hommes et les moins de 50 ans sont généralement de plus grands consommateurs de matières grasses, de féculents, de boissons alcoolisées et d'aliments du groupe « viande, poisson, œuf ». On retrouve cette tendance en métropole mais on note une différence en Guadeloupe et en Martinique, où les hommes sont de plus grands consommateurs de poisson et fruits de mer que les femmes. Une autre différence notable est que « les femmes et les seniors sont plus consommateurs de fruits et légumes et de produits laitiers, contrairement aux hommes » ((Méjean 2020), p. 46). Les personnes de moins de 45 ans consomment moins de fruits et légumes, au contraire des plus de 60 ans. Les moins de 45 ans sont également de grands consommateurs de volaille, de charcuterie, de gâteaux, boissons sucrées, snacks et produits de fast-food. En particulier, les snacks et autres produits apéritifs sont fréquemment consommés par les jeunes adultes.

S'agissant des enfants, l'adéquation aux recommandations par groupe d'aliments est faiblement satisfaite. Les enfants antillais consomment peu de produits laitiers (yaourt, fromage). Un enfant sur cinq seulement répondrait aux exigences du PNNS. Le rapport Méjean (2020) indique également que les enfants consomment peu de fruits et légumes. Près de trois enfants sur dix (sur la tranche d'âge 11-15 ans donnée par le CIRAD-ODEADOM) sont en dessous des recommandations du PNNS pour la viande, le poisson et les œufs, mais avec une consommation de poissons au moins deux fois par semaine pour six sur dix d'entre eux.

En Martinique, le passage vers une alimentation plus riche en protéines animales et en aliments gras, sucrés et salés (snacks, fast-foods, boissons et aliments sucrés, fritures) s'accompagne également d'un changement générationnel notable avec une tendance chez les jeunes générations à se détourner des produits de la mer.

Dans le rapport Méjean (2020) qui s'appuie sur des données d'enquêtes (Castetbon, Ramalli, et al. 2016), quatre profils de consommateurs sont identifiés :

(i) **Le premier profil (typologie « saine »)** présente une bonne adéquation par rapport aux recommandations du PNNS. L'alimentation de cette catégorie de consommateurs repose sur une consommation élevée de fruits, de légumes et légumineuses, de céréales complètes, et un apport faible de produits gras et sucrés et de boissons sucrées. Les populations à niveau d'éducation élevé illustrent cette catégorie de consommateurs.

(ii) **Le deuxième profil**, plus conforme au modèle alimentaire traditionnel (typologie "traditionnelle"), se caractérise par une consommation élevée de fruits, légumes et poissons et faible de pommes de terre mais élevée pour d'autres tubercules. Ce profil est également marqué par un niveau de consommation faible de viandes et charcuteries, pâtes, boissons sucrées, snacks et produits de fast-food. Ce régime alimentaire satisfait les repères nutritionnels. Il concerne principalement les femmes (90 %) et compte 38 % de personnes de plus de 60 ans.

(iii) **Le troisième profil, dit « moderne»**, inclut des consommations faibles de fruits, de légumes, poissons, mais une consommation importante de pommes de terre, de pâtes, de viande, de produits ultra-transformés (charcuterie, produits et boissons sucrées, snacks et produits de fast-food). Il est surtout représenté par des personnes de moins de 46 ans.

(iv) **Le quatrième profil (« en transition »)** se caractérise par un régime alimentaire composite au sein duquel des produits importés mais également des spécialités antillaises sont consommés. La consommation de pommes de terre, pains, charcuteries, sauces, beurre, boissons sucrées, mais aussi tubercules, légumineuses, poissons et abats est élevée. Ce groupe concerne en particulier des hommes, d'âge moyen et de niveau d'éducation élevé.

Ainsi, comme on peut le constater les profils alimentaires des consommateurs martiniquais sont diversifiés et font coexister des pratiques qui associent dans des proportions variées les produits locaux et importés, s'éloignent plus ou moins du régime alimentaire traditionnel et sont plus ou moins favorables à la santé.

Au-delà de la seule description des comportements alimentaires, l'analyse des facteurs économiques et sociaux qui influent sur la demande est importante. En effet, le rapport invite à se pencher sur deux catégories de facteurs : le prix des denrées alimentaires en tant que variable économique et la position socio-économique qui inclut des variables sociales telles que le niveau d'étude, le statut d'emploi, la catégorie socioprofessionnelle etc. Une attention particulière à ces variables montre qu'elles peuvent influencer de manière différenciée les comportements de consommation de produits

alimentaires. L'analyse qui suit met en lien la qualité de la diète et les dépenses alimentaires. Elle retranscrit les principales informations tirées du rapport Méjean (2020). Les données mobilisées se basent sur l'enquête Kannari (source : Castetbon, Ramalli, 2016) pour ce qui concerne l'appréhension de la diète et sur des relevés de prix effectués en Martinique auprès d'enseignes de distribution. Les relevés de prix 90% à la consommation permettent de comparer la situation de la Martinique à celle de la métropole. Le travail réalisé permet ainsi de déterminer le coût des régimes alimentaires.

Le surcoût calculé est de l'ordre de 40%. En réalité, on n'observe pas de différence significative entre le coût minimum de la diète et la qualité nutritionnelle des régimes. Un examen fin des profils de consommateurs montre que le meilleur régime du point de vue nutritionnel (typologie « saine ») et le moins bon régime (typologie « moderne ») ont un coût minimum similaire. Ils présentent ainsi le même niveau d'accessibilité. Leur coût est très nettement inférieur au coût des deux autres typologies alimentaires" (source : Rapport Méjean 2020). Un examen plus fin de la structure des prix des régimes alimentaires montre que le coût minimum des régimes de plus mauvaise qualité nutritionnelle est plus élevé que celui des régimes de meilleure qualité.

Globalement, le coût minimum de la diète décroît avec la qualité nutritionnelle. Ainsi, l'effort financier à consentir pour "bien manger" en Martinique n'est pas plus élevé que ce qu'impose de "mal manger". En d'autres termes, l'argument du prix relatif des denrées alimentaires n'expliquent pas à lui seul les choix de régimes alimentaires. L'adoption de régimes de mauvaise qualité nutritionnelle ne résulte pas prioritairement du système de prix. Il est probable qu'en Martinique l'influence des habitudes alimentaires, et donc des préférences des consommateurs, soient majeures sur la qualité de la diète comparée à l'effet de structure des prix (source : Rapport Méjean 2020). Ce résultat invite à investiguer l'incidence de variables autres que strictement économiques sur le choix des consommateurs.

• PROPOSITIONS

Les mauvaises pratiques alimentaires ne trouvent pas leurs sources dans la cuisine martiniquaise mais dans l'évolution des modes de consommation.

Le ministère des Outre-mer pourrait proposer à un nutritionniste d'identifier dans le panel de la cuisine locale des plats emblématiques connus pour leurs bénéfices nutritionnels. De cette liste, le ministère adjoint de celui de l'Éducation et la Région pourrait proposer ces plats à la cantine des établissements scolaires avec un double objectif : lutter contre la malbouffe et promouvoir la gastronomie locale. En parallèle, le Rectorat pourrait mettre en place une éducation au goût dans les petites classes, à travers notamment les fruits et légumes.

COMPTE RENDU DU VOYAGE EN MARTINIQUE

Mission du 8.11.2021 au 15.11.2021

Le programme de visite élaboré par Madame Ghislaine ANGLIONIN, cheffe de la représentation de l'Etat à la préfecture, nous a permis de faire un tour d'horizon des différents sites de production, de transformation, de distribution, et de prendre toute la mesure des préoccupations des principaux acteurs de la filière agroalimentaire de la Martinique.

Le constat auquel nous avons procédé sur place et les différents entretiens auxquels nous avons pu participer nous permettent de formuler des propositions en vue de répondre aux attentes des professionnels du secteur concerné durement impactés par la crise sanitaire, laquelle a entraîné pour certains une baisse importante de leur activité et pour d'autres un arrêt total.

Nous retiendrons, sur le plan économique, non pas les chiffres qui sont un instantané soumis aux aléas sociétaux et environnementaux, mais la vitalité des structures existantes et les perspectives d'évolution des acteurs de la filière agroalimentaire. Nous avons rencontré dans tous les secteurs des gens passionnés par leur métier, qui font preuve d'un enthousiasme, d'un courage exemplaires et qui doivent être encouragés.

Notre mission étant circonscrite à la préservation et à la promotion du patrimoine culinaire des Outre-mer, nos observations concernant le secteur économique de l'île se limiteront à faire remonter les préoccupations des acteurs de la filière agroalimentaire que nous avons pu rencontrer sur place.

Réunion à la Chambre de Commerce, en présence du président de la chambre des métiers Monsieur Henri Salomon, du président de la chambre de commerce et d'industrie Monsieur Philippe Jock, et de plusieurs professionnels du secteur.

Les intervenants nous ont brossé un tableau plutôt sombre de la situation économique de la Martinique. La morosité ambiante liée essentiellement aux mesures de restrictions sanitaires qui s'ajoutent aux angoisses générées par la pollution des terres au chlorodécone et à l'apparition périodique des sargasses domine l'ensemble du secteur même si les entrepreneurs reconnaissent que les aides de l'Etat leur ont permis de ne pas disparaître. Les perspectives de reprises sont incertaines et chacun des intervenants redoute l'arrêt des aides et le contre-coup.

Visite de la distillerie La Mauny.

La production du Rhum et des produits dérivés issus de la canne à sucre, bien ancrée en Martinique, bénéficie d'une image forte en termes de qualité. Les distilleries implantées depuis des générations sur le territoire participent activement à la renommée du rhum martiniquais sur le plan international et rivalisent en tête avec les producteurs du secteur des alcools forts. Des investissements importants, aidés en cela par les aides européennes, ont été réalisés pour améliorer les équipements de production.

Les campagnes de promotion (encadrée et limitée par la loi et la réglementation) véhiculent une belle image du rhum martiniquais. Nous avons rencontrée à cette occasion le champion du monde des maitres de chaix ainsi qu'un jeune restaurateur créatif et talentueux qui a inventé un concept original de restaurant à Fort de France avec une table unique capable de recevoir une quinzaine de convives. Sur le plan sociétal, le rhum et ses dérivés génèrent de nombreux emplois directs et indirects.

Transmission et formation :

La transmission des savoir-faire culinaires telle que pratiquée traditionnellement au sein des familles est assurée aujourd'hui principalement par les lycées professionnels et centres d'apprentissages.

Rencontre avec les élèves du CFA de Rivière Salée :

Nous avons pu visiter le CFA de Rivière Salée, un établissement fonctionnel et performant, parfaitement équipé et entretenu. La formation aux métiers de cuisiniers et de boulangers pâtisseries est assurée par une équipe d'enseignants motivés. Les élèves bénéficient d'un enseignement de qualité. Nous avons constaté dans tous les établissements ultra-marins que nous avons visités que la cuisine et les traditions culinaires comme les produits locaux n'étaient pas au programme. Les cours étant établis par l'administration centrale il a été proposé aux élèves lors de l'examen de pâtisserie de faire un « fraisier », conformément aux directives édictées de manière uniforme pour toute la métropole et les Outre-mer.

Visite de l'école hôtelière de Bellefontaine et rencontre avec les élèves :

L'école hôtelière de Bellefontaine est un vaste établissement d'enseignement général qui dispense une formation cuisine et salle. La directrice qui assure l'intérim par suite de la vacance du poste n'a pu nous donner le nombre des élèves inscrits en cuisine. Nous avons pu assister à un cours donné à quatre élèves par une enseignante qui essayait d'expliquer comment réaliser une banane flambée et qui ignorait que la banane utilisée pour ce faire devait être mure et tachetée. Lors du déjeuner offert nous avons constaté que les plats préparés en cuisine par les élèves étaient bons et parfaitement dressés dans l'assiette.

Il apparait urgent de prendre toutes dispositions afin de remédier aux dysfonctionnements constatés qui tiennent pour l'essentiel à la formation des maîtres et à l'encadrement. Ce constat est d'autant plus triste que les enseignants disposent d'un outil exceptionnel et parfaitement équipé.

Visite de l'école Vatel :

L'école Vatel est une franchise qui dispense dans les locaux de l'hôtel Valmenière à Fort de France des cours de management dans le secteur de l'hôtellerie-restauration avec des formations en cuisine en salle et en chambre. Les élèves reçoivent une formation complète et de qualité dans ces domaines. Nous avons pu apprécier la tenue impeccable et le professionnalisme des élèves qui représentent ce qui se fait de mieux dans l'hôtellerie-restauration. Cette école doit être donnée en exemple au même titre que les écoles professionnelles qui font la réputation de la gastronomie et du service à la française.

Préconisations :

Il est apparu au cours de nos visites des centres de formations de nombreux dysfonctionnements. La formation tant en cuisine qu'en salle ne permet pas d'assurer la relève. Ceci est d'autant plus regrettable que les infrastructures en termes de confort et d'équipement sont opérationnels et de qualité. Nous préconisons de former les professeurs qui exercent Outre-mer à la cuisine et aux techniques de la cuisine créole. Une meilleure connaissance des produits locaux et des pratiques traditionnelles est nécessaire afin d'assurer un enseignement adapté propre à garantir la transmission du patrimoine culinaire ultra-marin.

Visite auprès des producteurs :

Visite de l'exploitation agricole TOTO :

Il s'agit d'une exploitation familiale sur la commune du François. Le père et ses enfants cultivent des fruits, des légumes et des herbes aromatiques hors sol sur des clayettes. Les produits sont naturels, sans apports d'engrais autre que végétal et issus de l'exploitation selon un procédé de recyclage des déchets végétaux. Les produits obtenus sont diversifiés et de haute qualité. Cette exploitation est une référence dans le domaine agricole. Elle recevait du public pour des dégustations culinaires et des ateliers découverte à destination des enfants des écoles et des touristes. Face à des difficultés d'accès, la famille TOTO a dû aménager sur plusieurs centaines de mètres depuis la voie publique un chemin carrossable, mutualisant les frais avec des propriétaires voisins.

L'exploitation est toujours privée d'électricité malgré plusieurs tentatives et demandes répétées auprès des autorités. Le matériel de cuisine est stocké depuis plusieurs mois sous un appentis dans l'attente d'un hypothétique branchement au réseau électrique. Il apparaît urgent d'intervenir pour permettre à cette famille méritante et courageuse de travailler et de faire mieux connaître notamment aux enfants la culture hors sol des produits du terroir emblématiques de la Martinique.

Visite de l'exploitation AN GRAY LA

L'exploitation bénéficie d'un emplacement exceptionnel sur la commune du Robert. Parfaitement aménagée, elle dispose d'une installation moderne avec un bâtiment en dur comprenant une boutique et une arrière-cuisine. Il s'agit d'une exploitation familiale créée par le père qui a conçu dans une végétation luxuriante un parcours didactique enrichissant. C'est un voyage instructif qu'il nous présente avec des essences uniques d'arbres fruitiers, des fruits rares exceptionnels, des plantes et herbes aromatiques insolites. Sa passion est partagée par son fils et sa belle-fille. Il est possible de déguster des plats, des confitures à base de produits de l'exploitation et de se désaltérer de jus de fruits frais délicieux et rafraichissant. Cette exploitation doit être citée en exemple comme une destination incontournable pour les visiteurs locaux et pour les étrangers.

Visite de l'Habitation Céron au Prêcheur

Il s'agit d'une exploitation familiale de production de cacao artisanal. Tout ce qui se consomme au restaurant est fabriqué avec les produits de la propriété. La visite est un

voyage dans le temps. Les bâtiments des anciennes cases de l'habitation en ruines vont être rénovés grâce à une aide de la fondation Stéphane Bern. Il s'agit d'un site emblématique et historique remarquable.

Visite de l'entreprise Dénel au Gros Morne.

L'entreprise Denel qui fabrique des jus, des sodas sous la marque Royal Soda et des préparations à base de fruits est implantée au Gros Morne depuis le XIX^{ème} siècle. C'est une entreprise industrielle phare de la Martinique qui bénéficie d'une excellente image auprès de la population. Un des fleurons de l'industrie martiniquaise.

Parmi les artisans que nous avons rencontrés, nous avons pu apprécier le dynamisme de l'entreprise TI-Kafé à Tartane créée par monsieur Maxime Constantin, un jeune passionné qui fabrique avec un matériel artisanal un café de haute qualité distribué localement dans les grandes surfaces. Nous relèverons le courage et le dynamisme de cet entrepreneur qui exerce seul avec un assistant dans des locaux loués qu'il entretient avec ses fonds propres. Une aide qu'il a reçue récemment a été entièrement absorbée pour réparer la toiture du bâtiment au profit du propriétaire des lieux.

Nous avons rencontré un jeune entrepreneur qui fume des produits de la pêche locale de grande qualité sous l'enseigne Ti-fumé.

La visite au marché couvert de Fort de France en compagnie du préfet nous a permis d'apprécier la diversité des fruits et légumes proposés à la vente comme des préparations à base de rhum. Lieu de rencontres traditionnelles, le dynamisme et l'attrait touristique du lieu en font un endroit incontournable et très prisé des foyolais comme des touristes.

Nous avons visité le musée de la banane à Sainte-Marie.

La culture sur pied de différentes variétés de banane fait de cet endroit le lieu emblématique surprenant et enrichissant sur ce fruit, le plus consommé au monde. Le restaurant du musée propose des préparations à base de bananes d'une excellente qualité.

L'accueil que nous avons reçu par l'association Kaynou dans les jardins du musée Saint-James restera inoubliable. La présidente Madame Josette Massolin nous a présenté les activités de l'association visant à la valorisation des produits du terroir et les projets programmés dans le cadre du projet européen INTERREG caraïbes. Nous avons particulièrement apprécié l'accueil en musique traditionnelle du Bèlè. Cette association qui œuvre pour la préservation et la promotion du patrimoine culturel de la Martinique et de ses traditions doit être encouragée.

Conclusion :

Les acteurs de la filière agroalimentaire de Martinique sont les forces vives du département. Les artisans et commerçants dans tous les secteurs d'activité participent au développement de l'activité économique et au rayonnement de la culture martiniquaise, riche de ses traditions, de sa diversité et de ses savoir-faire. Certains secteurs d'activité souffrent davantage des contraintes climatiques et environnementales. La question des sargasses a réduit les zones de pêche côtières comme la pollution des terres au chlordécone qui se déverse dans la mer et contraint les agriculteurs à cultiver hors sol. Il résulte dans ce

contexte que les difficultés d'approvisionnements inhérentes à l'insularité se ressentent plus durement qu'ailleurs. Le département déjà dépendant des importations se doit pour répondre aux exigences des consommations locales accroître en volume et en qualité ses importations. Les leviers pour assurer un approvisionnement régulier et continu du territoire en produits de première nécessité résident dans un arsenal de mesures fiscales à mettre en place d'urgence.

Pour ce qui nous concerne plus particulièrement, les entretiens que nous avons eus avec les professionnels de l'alimentation comme les restaurateurs, les traiteurs et les transformateurs soulignent que ceux-ci sont confrontés à des difficultés d'approvisionnements en produits frais dont certains ont pratiquement disparu des étals. Il est regrettable de s'entendre dire par un restaurateur que faute de pouvoir s'approvisionner auprès des pêcheurs, il doit importer son vivaneau des îles caraïbes voisines ou de l'étranger sans parler des produits emblématiques comme le lambis ou les oursins qui sont devenus introuvables ou inabordable en termes de prix. L'insularité de nos Outre-mer entraîne un surcoût lié à l'éloignement de la métropole d'environ 35%. L'accompagnement par des mesures fiscales adaptées et des aides ciblées, apparaît comme une nécessité si l'on veut conserver à nos territoires ultra-marins leur attractivité.

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

Illustrations graphiques : images personnelles, photothèque libre de droits Canva et Internet (DR)



Couleurs et saveurs de Martinique



Mayotte



MAYOTTE



SOMMAIRE



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES

6. TECHNIQUES DE CUISSON

7. PROBLEMATIQUES

8. PROPOSITIONS

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

Mayotte est un archipel situé à la jonction du canal du Mozambique et de l'océan Indien. Il est constitué de deux îles principales, Grande-Terre et Petite-Terre, et de plusieurs autres plus petites dont Mtsamboro, Mbouzi et Bandrélé. Cet archipel était initialement rattaché à celui des Comores dont il a longtemps suivi les évolutions.

Pour cette raison géographique, sa gastronomie est l'héritage des traditions culinaires des premiers habitants swahilis, mais aussi de celles des marchands arabes, perses et ottomans installés à Zanzibar dès le début du Moyen-Âge, puis des malgaches Sakalaves qui s'installèrent à l'est de l'île à la fin du Moyen-Âge. Les produits alimentaires que l'on retrouve à Mayotte sont directement issus des routes commerciales développées successivement par les marchands arabes, perses et portugais. Ces derniers y apportèrent des fruits provenant de Chine, via Macao, des produits alimentaires originaires des Indes (épices, fruits) et des Amériques (fruits, piments). Les marchands britanniques et français, enfin, y importèrent des épices du sous-continent indien et des Amériques.

Ce n'est qu'avec l'indépendance des Comores en 1972 que Mayotte se détache complètement de l'archipel comorien en demeurant français. La perte de son statut de protectorat au profit de la départementalisation a fini d'achever son intégration dans la communauté nationale française, lui permettant d'être également sujet aux influences culinaires venant de métropole et de la Réunion.

La cuisine mahoraise est, avant tout, une cuisine qui a su s'imprégner d'une multitude de saveurs venues d'ailleurs et conjuguer les influences indiennes (currys, soupes de lentilles, « chapatis »), arabes, malgaches (le rougail), africaines et bien sûr françaises, créant ainsi une remarquable diversité dans ses plats.

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

- **Le riz et le manioc.** Ils constituent la base de l'alimentation mahoraise et sont utilisés comme féculents pour la plupart des repas. Le manioc est consommé soit par ses feuilles (« madaba »), soit en porridge.
- **Les produits de la mer.** Traditionnellement plus accessibles que la viande, ils sont proposés dans presque tous les menus des restaurants mahorais. L'un des plats les plus réputés est certainement la langouste à la vanille.
- **Les fruits exotiques.** Le climat de l'île lui permet de produire des fruits très sucrés, tels que la papaye, l'ananas, la tomate, l'orange, la mangue, le jacquier, la banane verte (appelée « ndrovi ») ou la noix de coco, dont le lait est utilisé dans de nombreuses préparations de sauce. L'usage des bananes plantain, qui proviennent toujours de la Réunion, a été popularisé durant la colonisation française des Comores.
- **Le combava.** Cet agrume indonésien a été amené par les marchands arabes au Moyen-Âge dans l'archipel des Comores.
- **La vanille.** Les Français l'ont introduite depuis l'Île Bourbon (ancien nom de la Réunion) au XVIIIème siècle.

- **La cannelle.** Les marchands indiens et arabes venus de Ceylan l'ont importée au Moyen-Âge. Si sa production locale a donné naissance à une véritable filière agricole, elle n'en demeure pas moins domestique, dépendante du tourisme et de la consommation locale.
- **Les autres épices locales :** cardamome, coriandre, clous de girofle.
- **Le poivre de Mayotte.** Une variété endémique de l'île.
- **Le sel de Bandrélé.**
- **Le massalé.**
- **Les piments.**
- **Le letchi de bras canot.** Originaire de Chine, ce fruit a été introduit sur l'île en 1764. Néanmoins, il s'agit d'un produit majoritairement importé : les letchis consommés sur l'île proviennent essentiellement de l'île de la Réunion.
- **Les goyaves.**
- **Les fruits de la passion.**
- **Les brèdes.** Le terme « brèdes » regroupe l'ensemble des feuilles et tiges tendres comestibles de certaines plantes : les lianes de chouchou ou de citrouille, les feuilles et tiges de la brède morelle ou mafane aux fleurs jaunes piquantes, les feuilles tendres du pied de la mouroungue ou mouronge appelées brèdes médailles ou brèdes scapulaires, les feuilles de cresson ou même de radis ou de navets, les cœurs de choux, les feuilles tendres de songes, les brèdes choux de Chine ou petsay, les lastrons, les pariétaires, les patients.
- **Le vin de palme.** Originaire d'Afrique, cette boisson alcoolisée est obtenue par fermentation naturelle de sève de différentes espèces de palmiers, en particulier le palmier à huile africain (*elaeis guineensis*). C'est une boisson traditionnelle dans la plupart des régions tropicales, très répandue en Afrique du Nord, surtout dans les régions proches du Sahara, ainsi qu'en Afrique subsaharienne.
- **La bière locale Hipo.** Même si Mayotte est à 95% musulmane, il existe depuis 2008 une brasserie qui élabore, à partir de moûts « sélectionnés », cette bière venue de Belgique. Sa popularité s'accompagne par le sigle 101 ajouté à Hipo, 101 étant le numéro de département de Mayotte.
- **La viande de brousse.** La viande d'animaux sauvages est recherchée par de nombreux amateurs, entre autres sur le continent africain. Elle comporte cependant de grands risques bactériologiques ou viraux pour la santé.
- **Le gibier (essentiellement le zébu).** Avec la viande dite « de brousse », celle-ci est la plus consommée sur l'île. Le zébu est une espèce endémique implantée à Mayotte depuis plus de 900 ans, aujourd'hui menacée de disparition.
- **Les tangués.** Ces insectivores de la famille des tanguicités, qui ressemblent aux hérissons, constituent avec le zébu la majorité de la viande de brousse consommée à Mayotte.
- **Les oignons.**
- **Le palmiste.** Cette plante endémique de Madagascar sert principalement aux ornements festifs.

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

L'organisation de la société mahoraise traditionnelle résulte en très grande partie de la convergence des divers peuplements qui ont imprimé leurs marques, parfois contradictoires, sur l'architecture sociale. Même si les principales hypothèses sur le premier peuplement de l'île de Mayotte restent à étayer, il semble que, dès le VIII^{ème} siècle au moins, Mayotte ait accueilli des migrations maritimes successives ou simultanées de populations d'origine austronésienne et africaine. De fait, Mayotte est aujourd'hui, malgré son exigüité, le seul pays où cohabitent, sans marginalisation d'un côté ou de l'autre, les deux grands systèmes linguistiques bantou (avec le shimaore) et malayo-polynésien (avec le shibushi).

De son peuplement originel, Mayotte a conservé **deux caractéristiques essentielles et structurantes : la *matrilocalité* et la *matrilinéarité*** souvent hâtivement regroupées en une description sommaire du « matriarcate mahorais » qui ne rend pas compte de la complexité d'une organisation traditionnelle qui place chaque individu dans le tissu serré et précis des solidarités horizontales (village et groupe d'âge) et verticales (matriclan).

- *Matrilocalité* : chaque individu naît et habite chez sa mère (ou chez sa tante, ou chez sa grand-mère, mais toujours dans la ligne maternelle). Il est défini par son village d'origine, donc celui de sa mère. Il en tire son statut social de natif (appelé « munyeji ») et tous les droits politiques, sociaux et religieux qui lui sont attachés. Il y partage avec ses « conscrits » (« wana wa hirimu ») les liens de solidarité — devoirs et droits — liés au groupe d'âge (shikao).
- *Matrilinéarité* : les droits de l'individu (droit à une maison, par exemple, propriété quasi exclusive des femmes, droit d'habiter ou de construire dans un vaste enclos familial où cohabitent les femmes de la famille au sens large, droit d'utiliser sans les aliéner certains terrains qui ne se transmettent que « par le ventre ») sont liés à son appartenance au lignage féminin. A l'âge adulte, les hommes entrent donc, par le mariage et par l'alliance plus large, dans un matrilignage différent, une organisation nouvelle où ils acquièrent un statut inférieur à celui qu'ils possédaient dans leur village d'origine. On dit qu'ils sont, au village de leur épouse, wadjeni (au singulier mudjeni), « invités », en réalité sociale : étrangers.

La coutume mahoraise assigne les femmes au foyer, et donc à la cuisine, et se distingue par une **transmission des savoirs culinaires qui passent de manière verticale de mère en fille au sein du foyer et de manière horizontale entre femmes.**

Ainsi, la **cuisine locale a une forte identité culturelle, mais on la consomme presque exclusivement au sein de la famille.** Elle est **quasiment inexistante dans la restauration** : rares sont les établissements qui proposent des plats emblématiques mahorais à leur clientèle.

Sur ce substrat s'est plaqué un apport arabe, avec l'établissement aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles d'un système comportant à la fois la mise en place du sultanat sur l'intégralité de l'archipel, l'introduction de l'alphabet arabe et l'érection de l'islam en religion dominante.

Entre 1890 et 1920, la totalité de la population mahoraise s'est convertie à l'islam. L'islamisation a remis en question, sans la remplacer, l'organisation sociale préexistante, avec la prééminence masculine (relative et contestée) dans les domaines politique et religieux, l'inégalité sexuelle (successoriale ou testimoniale) ou encore la polygamie qui renforce, paradoxalement, l'identification matrilocale et matrilinéaire des individus, en

faisant de leurs pères et maris des « itinérants » d'un village à l'autre.

Enfin, l'islam a imposé un régime culinaire hallal qui bannit la consommation de porc, alors qu'il s'agit d'une viande courante dans l'océan Indien. Cet interdit alimentaire favorise la survivance de la consommation de viandes de brousse et de poulet.

La cuisine traditionnelle mahoraise sous influence malgache se compose essentiellement de fritures, de samoussas et autres beignets de viande, de légumes et de poisson. La viande la plus consommée est le zébu, que l'on trouve aussi vendu en brochette avec du piment sur le bord des routes. Le plat emblématique est le Mataba à base de feuilles de manioc (brèdes) hachées avec du lait de coco.

4. LES PLATS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LE KANGUE

Le kangué est un ragoût de bœuf très apprécié à Mayotte, c'est un plat qu'on cuisine longtemps à feu doux avec de l'oignon et de l'ail. Il s'agit encore une fois d'un plat endémique des Comores. Néanmoins, le zébu était traditionnellement employé à la place du bœuf et cette tradition s'est fait supplanter progressivement par le bœuf du fait de la colonisation française et de la départementalisation. Mais cette tradition du zébu persiste à Mayotte.

Ingrédients :

1 pièce de boeuf
Du sel & du poivre
1 oignon
2 gousses d'ail



Recette :

Détailler la viande en cubes de taille moyenne et passer sous l'eau froide.

Émincer finement l'oignon et l'ail. Mettre dans une cocotte et verser un litre d'eau.

Ajouter l'oignon et l'ail.

Saler et laisser mijoter à feu doux pendant une heure avant de servir le tout avec du riz ou/et du bata-bata.

LE TROVI YA NADZI

Le trovi ya nadzi est un plat endémique provenant des Comores. Il s'agit du plat le plus populaire à Mayotte.

Ingrédients :

7 bananes plantains
Du jus de coco
1 filet de poisson non gras

Recette :

Préparer le poisson et le placer sur le feu en mettant un peu d'eau et du sel. Éplucher les bananes et les couper en rondelles ou en quatre.

Quand le poisson est cuit, le mélanger avec les bananes et mettre à feu doux.

Ajouter le jus de coco dans le mélange en prenant soin que le jus soit suffisant. On doit sentir et avoir le goût du coco aux lèvres quand on le goûte.



Attendre que la banane soit bien cuite avant d'enlever la marmite du feu. Et ajouter le jus de coco dans le mélange avant de le servir. L'ajout de la banane plantain remonte au protectorat français sur les Comores. Il peut être aussi servi accompagné par du riz blanc.

LE SAMOUSSA

Le samoussa est un plat amené par les marchands perses depuis le Moyen-Orient et l'Inde au 16e siècle. Néanmoins, seul cet apport persan demeura dans le nom du plat. En effet, la préparation des samoussas est issue de la recette des bricks (ou briks) importées par les arabes à Zanzibar.

Ingrédients :

1 sachet de farine
1 sachet de semoule
De l'eau & du sel
3 carottes
1 poivron
2 oignons
Du soja & des épices



Recette :

La pâte de brik est composée d'un mélange, moitié farine, moitié semoule fine de blé, d'eau tiède et de sel. Le tout est malaxé jusqu'à obtenir une pâte presque liquide (moins liquide qu'une pâte à crêpe) laissée au repos deux à trois heures. La pâte est à nouveau malaxée et

appliquée au pinceau sur une plaque ou une poêle chaude. Ainsi, les samoussas sont des bricks comoriens, farcis à la viande hachée, aux poivrons, aux carottes, aux oignons, au soja et aux diverses épices, préparés avec la pâte consacrée.

LE MADABA

Le madaba est considéré comme le plat mahorais par excellence.

Le madaba est fait à partir de feuilles de manioc réduites en purée, cuites avec du lait de coco. A cet effet, des feuilles de manioc ou de taro sont pilées dans un mortier et cuites très longuement dans du lait de coco dans une marmite.

Durant la cuisson, il est possible d'inclure un émincé de poisson, le tout présenté avec du riz. Ce plat est endémique des Comores et remonte aux premiers arrivants dans l'archipel.



LE RIZ AU COCO

C'est un plat servi lors des cérémonies pour les mariages. Il s'accompagne de Kangué qui n'est autre que du lait caillé.

LES BANANES VERTES AU COCO

Ce sont des bananes vertes et du manioc qui mijotent ensemble avec de la viande de bœuf ou du poisson.

Il n'est pas du tout épicé et se cuisine facilement.

Le tout est mélangé dans une marmite et cuit à petit feu ensemble, arrosé de lait de coco. En revanche, on peut le déguster avec une sauce très pimentée

LES BREDES

Ce sont des feuilles de légumes comestibles. Il existe plusieurs variétés notamment :

les brèdes mafane

les brèdes morelle

les brèdes manioc

les brèdes chouchou

On en fait des plats différents :

- Soit en fricassée, en faisant revenir tout simplement ; saler poivrer dans de l'huile d'olive en ajoutant un peu de tomate et des oignons.
- Soit en bouillon, comme une soupe dans une marmite d'eau avec des tomates fraîches des oignons et du sel.



LE ROMAZAVA

C'est une préparation à base de tomate fraîche, des oignons, sel et poivre, qu'on laisse mijoter sur feu doux. On peut l'accompagner de poisson ou de viande de bœuf.

LE KAKAMOUKOU

Une spécialité très prisée de la cuisine mahoraise et consommée surtout en période de ramadan.

C'est une soupe de poisson mijotée avec des oignons, de l'ail, du piment, du citron vert et du curcuma. On le déguste avec de la banane verte cuite à l'eau ou à la vapeur.

Les accompagnements

Le riz est normalement cuit dans l'eau et, pour ne rien gâcher, l'eau de cuisson est consommée lors du petit-déjeuner. Pour les grandes tablées, on prépare le matsidza : un riz cuit dans l'eau de coco. Lors de grandes cérémonies, on le mélange à du lait caillé.

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES



Le Ntsambu (ou frsagou) est une spécialité unique. Les noix sont séchées, puis enterrées cinq jours pour en assurer la fermentation, avant de cuire dans du lait de coco. Ce plat endémique remonte aux premiers arrivants sur l'île. Néanmoins, son odeur possède un caractère répulsif pour de nombreux visiteurs.



Le Mkatra siniya est un gâteau comorien de farine de riz et de lait de coco.

Le Mkatra Gudugudu (ou mkatra djungu) est un gâteau au goût de cardamome, d'aspect marron.



Le donace, sorte de beignet sucré et frit provenant de Zanzibar, il serait l'héritier local des célèbres donuts anglais (ou *doughnuts*) anglais. Il est fréquemment servi au petit-déjeuner.

Le Maélé na dzywa est constitué de riz accompagné de lait caillé, parfois sucré au miel.

6. LA TECHNIQUE DE CUISSON

Les plats sont mijotés dans des marmites ou sur du feu de bois, avec les ingrédients principaux que l'on trouve dans tous les plats mahorais : oignons, tomates fraîches et lait de coco.

7. LES PROBLEMATIQUES

Sur le plan économique, l'isolement et le circuit aléatoire de l'approvisionnement se fait ressentir durement.

Lors de notre déplacement, les restaurateurs ont fait valoir par leur représentant, M. Mandallaz, président de l'Union des métiers et de l'industrie de l'hôtellerie (UMIH), les difficultés d'approvisionnement en produits frais comme en produits d'importation. Le lycée hôtelier, la Panina qui fournit les écoles, les collectivités publiques ainsi qu'Air Austral, sont confrontés aux mêmes problèmes.

Concernant la cuisine, l'une des principales caractéristiques de la tradition gastronomique mahoraise est qu'elle demeure coutumière, concentrée sur la transmission orale de femmes à femmes. C'est à la fois une force, qui permet une transmission continue et ininterrompue des savoirs culinaires de génération en génération, mais aussi une faiblesse : non-écrite, cette transmission est de plus en plus friable.

Cette transmission est aussi fragilisée par **le recul de l'éducation alimentaire effectuée au sein de la cellule familiale**. Le rapport de l'Agence Régionale de Santé de 2016 sur le programme « Alimentation, activités, nutrition, santé » indique un recul de 27% de l'éducation alimentaire des mineurs mahorais depuis 2014.

La cuisine mahoraise est, de fait, **avant tout domestique et peu commerciale** comme le relève l'Office du tourisme local. Parmi les restaurants de l'île, un seul, le Boubacar à Mamoudzou, revendique de proposer une cuisine traditionnelle. Les autres offrent à la clientèle une cuisine française (foie gras...) ou des spécialités indiennes, italiennes, bretonnes... Il s'agit d'un frein majeur à la survivance sur le long terme d'une tradition culinaire propre. **Le développement des fast-foods** depuis les années 2010 à Mamoudzou fragilise un peu plus le levier qu'est la restauration dans la valorisation et la transmission de ce patrimoine gastronomique. Ainsi, en 2021, la capitale, Mamoudzou, qui concentre un tiers de la population de l'archipel [1] compte, pour 43 restaurants, 26 restaurants dits de restauration rapide [2].

Par bien des aspects, le secteur agroalimentaire reste rudimentaire. Comme le rappelait le ministère de l'Agriculture dans une note « Les enjeux et défis de l'agriculture à Mayotte », l'agriculture occupe une place essentielle : un tiers des ménages ont une activité agricole, le taux le plus élevé des départements français. Nombre de ces ménages produisent uniquement pour leur consommation familiale, principalement du manioc et de la banane. La moitié des exploitants le sont à titre principal. De nombreux producteurs de légumes sont par ailleurs victimes de vols récurrents de leurs récoltes sur pied, au point que beaucoup abandonnent leur activité. Le maraudage est extrêmement répandu, permettant à la population étrangère la plus pauvre de se nourrir.

Néanmoins, comme le rappelle la Chambre de l'Agriculture en 2019, Mayotte possède **des atouts importants en termes de production locale** : la filière agro-alimentaire représente le tiers du faible tissu industriel de l'île. Des incitations fortes à son développement ont été mises en place dans le cadre du programme cadre du Programme d'options spécifiques à l'éloignement et l'insularité (POSEI).

Les surfaces sont réduites (un demi-hectare en moyenne) mais les systèmes agroforestiers pratiqués peuvent être relativement intensifs. Alors que la population mahoraise avoisine aujourd'hui 250 000 habitants, cette petite agriculture très faiblement mécanisée assure l'approvisionnement de l'île en manioc et autres tubercules, banane verte, fruits et légumes. Le territoire est ainsi autosuffisant à 80% en fruits et légumes, avec près de 60.000 tonnes produites. Les marchés proposent d'ailleurs exclusivement des produits locaux : des produits importés sont disponibles dans certaines supérettes, mais à des prix élevés.

Le poulet élevé sur place a fait son entrée sur le marché intérieur. Un abattoir qui élève, abat et conditionne le poulet a été créé récemment et devrait pouvoir prochainement fournir l'île en viande blanche et dérivés. Par ailleurs, la Somova, une société qui élève des poules pondeuses, fournit l'archipel en œufs. Une laiterie qui fait aussi des yaourts et produits laitiers dérivés est également implantée depuis peu sur le territoire.

[1] Source INSEE

[2] Source Pages jaunes

Il existe sur l'île plusieurs associations créées par de jeunes mahorais très passionnés qui s'emploient activement à développer des filières de produits nobles à forte plus-value comme l'ylang-ylang, la vanille, le curcuma, le café, le poivre, le chocolat.

L'association « Saveurs et Senteurs de Mayotte » animée par de jeunes entrepreneurs s'efforce de faire mieux connaître les produits phares de Mayotte. Certaines exploitations ont commencé à commercialiser des produits innovants et devraient pouvoir prétendre aux aides de l'Etat et aux fonds d'aide au développement européens.

Le niveau de transformation reste toutefois modeste, avec un double talon d'Achille :

- **une agriculture encore tournée vers la production locale** à hauteur de 87%, ce qui rend difficile la promotion hors de l'île des produits locaux ;
- **une absence de labels de qualité**, type AOP, qui nuit à la mise en valeur de la qualité de la production agroalimentaire mahoraise.

Le secteur agroalimentaire est donc appelé à croître encore dans les prochaines années, avec un enjeu de taille : la préservation des forêts et des systèmes agroforestiers, essentielle pour la protection du lagon de Mayotte.

Une autre difficulté concernant la promotion et la mise en valeur de la cuisine mahoraise est **la diminution croissante de la fréquentation touristique de l'île depuis 2017**. En effet, comme le montre l'INSEE pour la période hors-Covid19 où les séjours touristiques ont été suspendus, on observe une baisse de la fréquentation touristique qui s'accélère. Pour l'année 2018, la baisse de fréquentation était de 7%, en 2019 elle atteint 9%. Cette tendance est d'autant plus inquiétante que, comme le rappelle le Département de Mayotte, les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration (hors restauration rapide) dépendent respectivement à 97% et à 68% de la fréquentation touristique.

Cependant, la promotion de la gastronomie mahoraise hors de l'île existe. Ainsi, sous le patronage du ministère des Outre-mer, le chef mahorais **Andjizi Darouèche** a remporté en 2018 les Trophées de l'Art Culinaire Créole (1ère édition). Il fait figure d'Ambassadeur de la cuisine mahoraise et bénéficie depuis d'une forte aura locale à Mayotte.

Concernant la **formation professionnelle**, le manque de vivier en hôtellerie et restauration pour pouvoir assurer la promotion et la préservation de la culture culinaire locale est criant. En effet, Mayotte ne compte à l'heure actuelle qu'un seul lycée professionnel dédié à ces enjeux : le lycée Kaweni [3] situé à Mamoudzou. La formation à la cuisine traditionnelle mahoraise est absente du programme d'enseignement. L'établissement est, par ailleurs, confronté aux difficultés d'approvisionnement liées à l'insularité et reste donc tributaire des aléas de l'acheminement des containers de marchandises à Mayotte et du coût des produits. Dans ce contexte, on note cependant des efforts remarquables : le lycée s'est ainsi illustré en 2015 en organisant son premier concours culinaire : « le Concours du Goût et des Saveurs de Mayotte ». Néanmoins, cette expérience demeure isolée.

Enfin, le rapport de l'Agence Régionale de Santé – Océan Indien de 2013 a mis en évidence les **risques sanitaires sur le long terme du modèle alimentaire mahorais**.

[3] <https://lyc-kaweni.ac-mayotte.fr/>

L'enquête met en évidence l'existence de **trois principaux modèles alimentaires** :

1 - **Modèle de type « économique », où la prise des repas est fortement influencée par les faibles ressources du foyer.** La prise alimentaire s'effectue en famille à heure fixe. Les prises alimentaires hors repas familial correspondent alors essentiellement à la consommation de fruits au champ, pour les foyers ruraux ayant accès à du foncier vivrier.

2 - **Modèle de type « intermédiaire » qui concernerait la majorité des foyers.** Il s'organise de préférence autour d'une femme sédentaire au foyer. Le foyer fonctionne alors comme un self-service alimentaire, tant au plan des horaires de prise alimentaire qu'au plan du contenu (avec parfois un menu pour chaque personne résidant au foyer). La femme du foyer occupe alors une grande partie de son emploi du temps à la préparation des repas successifs, allant jusqu'à 5 préparations quotidiennes.

3 - **Modèle de type « société développée ».** Les prises alimentaires s'effectuent au rythme des contraintes de l'occupation des personnes : horaires de travail pour les adultes, horaires scolaires pour les enfants. L'affaiblissement de l'efficacité des réseaux familiaux, notamment en secteur urbain, concourt également à une forme « d'isolement » social de ces ménages, et les probabilités de prises alimentaires hors foyer, mais chez un membre de l'ensemble familial, s'amenuisent.

Tous ces facteurs socio-culturels liés au modèle alimentaire impactent plus particulièrement certaines populations :

- **Les femmes sédentaires au foyer**, qui passent un temps considérable à la préparation des repas et s'alimentent au rythme de ces préparations, notamment lorsqu'elles sont seules à leur domicile.
- **Les enfants** : l'absence de contrôle parental sur les prises alimentaires peut conduire à des symptômes paradoxaux : surpoids et/ou dénutrition, parfois au sein d'une même fratrie. Le mode alimentaire domestique des jeunes adolescents (en particulier les garçons) s'organise selon une logique non contrôlée au plan nutritionnel, quantitativement et qualitativement, régie uniquement par l'obligation sociale de subvenir aux besoins alimentaires des membres de l'ensemble familial. La trajectoire alimentaire quotidienne complète échappe ainsi à tout contrôle d'adulte et peut pénaliser les enfants plus jeunes (de 2 à 3 ans), qui ne peuvent librement circuler à la recherche d'une prise alimentaire.

L'absence de « repas », au sens d'une séquence alimentaire sous contrôle d'au moins un parent, inscrite dans un cycle journalier relativement régulier, semble aussi avoir des **conséquences négatives importantes sur la prise de médicaments** prescrits par le médecin, dont la posologie ordinaire repose sur le modèle alimentaire français : prise du médicament à intervalle régulier « avant le repas », « après le repas » ou « pendant le repas ».

Enfin, la consommation de viande de brousse, et notamment celle de zébu et de tangué, pose de graves risques de transmissions bactériennes ou virales de l'animal à l'humain.

8. PROPOSITIONS

Encourager l'éducation alimentaire dans la cellule familiale.

Une campagne de **sensibilisation des familles par le biais de l'Education Nationale et de l'ARS-Océan Indien** permettrait de remplir cette mission d'éducation alimentaire, notamment auprès du jeune public (43% de la population est mineure en 2021, source INSEE), avec :

- **Une sensibilisation aux dangers de la "malbouffe".**
- **Une sensibilisation des mères au foyer quant à l'importance du respect des rythmes alimentaires et d'une alimentation plus équilibrée**, tout en intégrant la culture culinaire locale.
- **L'éducation au goût avec une mise en valeur de la gastronomie traditionnelle.** Le goût se structure chez les jeunes en référence tant aux traditions domestiques qu'aux goûts expérimentés dans le cadre scolaire (essentiellement la collation aujourd'hui). La **restauration scolaire** peut ainsi constituer un véritable tremplin à l'amélioration de la qualité nutritionnelle des prises alimentaires, à la condition qu'elle réponde à un cahier des charges prenant en compte les faiblesses des habitudes alimentaires domestiques.

Promouvoir les produits et services locaux.

- Une réflexion doit être conduite pour une **labellisation des produits**, en particulier des fruits comme la goyave ou la banane.
- Des **labels de qualité pour les établissements** pourraient être délivrés aux institutions hôtelières et aux restaurants (hors fast-foods). Notons que ni le Guide Michelin, ni le Guide du Routard ne recommandent de restaurants à Mayotte.
- **Un logo en vitrine et des menus types** (samoussa / poisson et mataba / dessert au coco) permettraient de promouvoir la cuisine traditionnelle mahoraise auprès des visiteurs dans les restaurants.
- **Un outil promotionnel ad hoc** pourrait d'ailleurs être conçu par le ministère des Outremer, le Département de Mayotte et son Office du Tourisme, en collaboration avec le Guide Michelin.
- **La mise en avant de figures gastronomiques**, comme Andjizi Darouèche, contribuent bien sûr à la fierté localement et au rayonnement en Métropole.

Conduire un effort en formation.

- **Un élargissement à tous les lycées (professionnels ou non) du « Concours du Goût et des Saveurs de Mayotte »** permettrait de mieux promouvoir la cuisine mahoraise auprès du jeune public en particulier.
- **Un développement accru de lycées professionnels, semblables au lycée de Kaweni, est à envisager sur le plus long terme.** Des cours doivent permettre de transmettre aux élèves leurs traditions culinaires.
- **De façon plus générale, le défi est celui du savoir et des connaissances.** Le taux d'illettrisme est très élevé dans ce département qui est aussi le plus jeune de France. L'établissement public national de Coconi joue un rôle important dans la formation des jeunes, mais également dans la production et la diffusion de connaissances. Il convient de consolider les efforts dans ce domaine : agrandissement de l'internat, fusion avec l'Association pour la formation initiale et continue agricole à Mayotte (AFICAM).

Accompagner la transformation de l'économie agro-alimentaire.

- Répondre à la problématique foncière. Mayotte est la région la plus dense de France, après l'Ile-de-France, et en même temps une région où la plupart des agriculteurs exploitent sans titre, ce qui pose des problèmes pour la construction de bâtiments ou pour contracter des emprunts. Un travail conduit conjointement par le Conseil départemental, l'Agence de services et de paiement (ASP) et le nouvel Etablissement public foncier doit permettre de sécuriser le foncier des exploitants, d'identifier et de sanctuariser des espaces propices pour l'installation de jeunes agriculteurs.
- **Agir sur les graves difficultés d'approvisionnement, surtout en produits frais.** La production locale saisonnière de fruits et légumes ne suffit pas à répondre aux besoins des acteurs de l'agroalimentaire et des professionnels des métiers de bouche. Des accords de partenariat pourraient être conclus avec des producteurs extérieurs de la Région. Des contacts ont été pris avec certains producteurs de la Réunion et de Madagascar et des conventions de partenariat sont à l'étude, notamment avec la Panina qui fabrique des repas industriels et le lycée hôtelier de Kaweni. Le marché international de Rungis, déjà présent à la Réunion et qui réunit 900 producteurs réunionnais, pourrait être amené à jouer un rôle décisif dans l'acheminement et le transport vers Mayotte.
- **Soutenir les filières potentiellement très dynamiques** (café, chocolat, poivre, curcuma).

COMPTE RENDU DU VOYAGE À MAYOTTE

Mission du 16.09.2021 au 19.09.2021

Le déroulement de notre séjour a bénéficié du soutien amical de nos relations personnelles présentes sur place. L'accueil qui nous a été réservé par les acteurs du secteur agroalimentaire et par la population mahoraise a été enthousiaste et porteur d'espoir malgré un contexte fragile et de faibles moyens.

Notre mission étant consacrée au patrimoine culinaire et à la gastronomie de nos Outre-mer, nous nous limiterons à donner un bref aperçu du secteur de l'agroalimentaire en général.

Pour ce qui concerne la cuisine locale qui a une forte identité culturelle et que l'on consomme presque exclusivement au sein de la famille, elle est quasiment inexistante dans la restauration. Nous n'avons pu trouver localement que deux ou trois établissements qui proposaient des plats emblématiques mahorais à leur clientèle ; sans que nous puissions vérifier par nous-même.

Le programme mis en place en urgence par la préfecture le 13 septembre 2021 m'a été communiqué par mail le 15 septembre, soit la veille de mon arrivée sur le territoire de Mayotte. Les différents intervenants ayant été informés tardivement de notre arrivée, il ne nous a pas été possible de tous les rencontrer. Certains ont malgré tout répondu présents devant notre détermination à échanger.

Nous garderons un excellent souvenir de l'accueil qui nous a été réservé par les jeunes entrepreneurs et les acteurs du secteur de l'agroalimentaire de Mayotte que nous avons pu rencontrer, notamment le directeur du Lycée professionnel de Kaweni, les jeunes du PER et de la 3CO de Coconi, Mme Valérie Ferrier et M. Laurent Guichaoua de Combani, Mme Némati Toumbou-Dani de M'tsapéré, Mama Shingo de Bandrélé, Mme Tambati de Bambo-Ouest, M. Gilles ROUVINY directeur de PANIMA à Dembeni, les représentants de l'UMIH... Nous les remercions chaleureusement.

1. Vendredi 17 septembre 2021, première réunion à la CAPAM de Mamoudzou :

8h15 : La réunion s'est déroulée en la seule présence du responsable économique de la CAPAM dans la salle des conférences, sans les représentants de la CCI de la CMA et de l'HMIH qui n'ont pu être convoqués à temps.

Il a beaucoup été question des difficultés d'approvisionnement liées à l'insularité, de la situation inquiétante des producteurs de légumes qui font l'objet de vols systématiques et organisés de leurs récoltes sur pieds au point que beaucoup abandonnent : le maraudage est devenu une institution qui permet à la population étrangère la plus pauvre de se nourrir. Il semblerait que les autorités conscientes de la nécessité de protéger la propriété privée et les cultures vivrières n'aient pas encore trouvé les moyens d'agir.

9h30 : Visite du marché de Mamoudzou

Ce marché couvert, situé près de la jetée, est essentiellement consacré à l'habillement et aux objets de souvenirs. La partie réservée à l'alimentation située à l'arrière offre aux visiteurs sur des étals des produits frais de saison tels que des légumes, essentiellement des racines, des tomates et quelques fruits comme des ananas petits et gouteux ainsi que quelques herbes. Il n'y a ni viandes, ni préparation de plats, ni poisson. Nous avons pu nous entretenir avec quelques marchandes venues de la campagne vendant leur production saisonnière en faible quantité. Nous n'avons pas vu de produits venant de l'importation organisée avec les îles voisines comme les Comores, Madagascar, voire la Réunion. Plusieurs étals sur le bord des routes ou dans certains villages proposent une production locale de fruits et légumes. Les produits d'alimentation importés sont distribués par des commerçants type supérette comme la Snie, les prix sont généralement élevés.

10h45 : Visite du lycée hôtelier de Kaweni

Nous avons été reçus chaleureusement par M. Dominique Bachelot directeur de l'établissement. Pour la quinzaine de jeunes élèves en tenue qui nous attendaient sagement à l'entrée, c'était la première expérience de service en salle.

Nous nous sommes étonnés du choix fait de nous présenter des plats traditionnels français, avec des produits comme des champignons inconnus à Mayotte. Le directeur nous a exposé les difficultés qu'il rencontrait de façon permanente à s'approvisionner en produits frais auprès des producteurs locaux. Il nous a expliqué qu'il était contraint de faire venir la marchandise par containers depuis la métropole ou de la Réunion voire de Madagascar. L'approvisionnement de produits en quantité en qualité, et à un juste prix, est déterminant pour la qualité de l'enseignement dispensé dans l'établissement. Nous avons évoqué la possibilité de passer des conventions d'approvisionnement avec des partenaires extérieurs et notamment avec le marché international de Rungis qui est en train de créer un pavillon Outre-mer.

Nous avons également évoqué la création de cours destinés à mieux faire connaître aux élèves les produits du terroir mahorais. La formation à la cuisine traditionnelle mahoraise étant absente du programme d'enseignement, l'idée a été émise de créer un cours pour sensibiliser et transmettre aux élèves leurs traditions culinaires.

C'est à l'issue de cette rencontre que nous avons pu échanger avec le représentant de l'UMIH, M. Charles-Henri Mandallaz. Celui nous a brossé un tableau inquiétant du secteur de la restauration (environ 30 adhérents) : les professionnels se plaignent des difficultés d'approvisionnement en produits frais et des coûts élevés des produits importés. Les restaurateurs qui font à de rares exceptions une « cuisine française » sont dépendants des transporteurs et des transitaires, Il n'est pas rare que les containers soient bloqués et que les marchandises soient périmées sans recours contre les assurances. Cette situation a empiré avec la crise du Covid et les mesures sanitaires.

14h30 : Visite au parcours d'Ylang et séchoir à vanille avec les équipes du PER et de la 3CO de Coconi

Nous avons été reçus par une équipe de jeunes entrepreneurs passionnés, enthousiastes et dynamiques. Une brillante présentation de leur activité nous a été faite par plusieurs intervenants et nous nous sommes soumis à un exercice de dégustation qui consistait à reconnaître parmi 8 échantillons de vanille celle issue du terroir mahorais.

Nous nous réjouissons de la volonté exprimée de faire mieux connaître la production de la vanille de Mayotte qui peut rivaliser avec celle de la Réunion et de Tahiti.

Cette filière innovante est porteuse d'espoir et doit être soutenue et encouragée.

15h45 : Visite au Banga du chocolat à Combani

L'exploitation de Valérie Ferrier et Laurent Guichaoua se situe en hauteur d'un mont où sont cultivés les cacaoyers. Nous avons découvert le chocolat mais aussi le café cultivé et torréfié sur place par ce couple méritant, à l'image de ces initiatives qui s'inscrivent dans la volonté de créer et de faire grandir une filière naturelle. Il faut encourager cette filière en devenir.

L'exploitation de Valérie Ferrier et Laurent Guichaoua se situe en hauteur d'un mont où sont cultivés les cacaoyers. Nous avons découvert le chocolat mais aussi le café cultivé et torréfié sur place par ce couple méritant, à l'image de ces initiatives qui s'inscrivent dans la volonté de créer et de faire grandir une filière naturelle. Il faut encourager cette filière en devenir.

17h30 : Échanges avec Madame Némati Toubou

Némati Toubou Dani ne déroge pas à la tradition d'hospitalité des Mahorais que nous avons constatée à chacune de nos visites. Elle exploite un petit ensemble d'hébergements sous forme de gîte sur les hauteurs de M'Tsapéré. Nous avons été reçus en musique par un groupe traditionnel. Les plats qui nous ont été servis comme le traditionnel mataba ont été particulièrement appréciés des convives.

2. Samedi 18 septembre 2021

8h30 : Visite de l'exploitation de sel à Bandrélé

Le sable terreux est ramassé sur la plage après chaque marée à l'aide d'un grattoir puis mis en sac. Chaque tas de terre est identifié par un petit fanion au nom de la ramasseuse qui suit l'extraction du sel jusqu'au produit fini. Cette activité séculaire pénible est exercée principalement par des femmes âgées.

Nous avons été reçus par Madame Mama Shingo, la présidente de l'association, et par une équipe de jeunes passionnées. Nous avons bénéficié d'une présentation des différentes étapes de fabrication : égouttage, cuisson, évaporation et conditionnement. En bout de chaîne, ce processus permet d'obtenir un sel parfaitement blanc, très doux au goût. Cette

activité qui procure de faibles revenus aux ramasseuses (environ 300 euros par mois) fonctionne sous forme de coopérative informelle. Il s'agit d'une activité artisanale aux débouchés limités au territoire de Mayotte et qui présente surtout un attrait touristique.

10h : Pêche au Djarifa avec Madame Tambati et déjeuner à son domicile à Bambo Ouest

Madame Tambati est une figure emblématique et incontournable de la cuisine de Mayotte. Nous avons été reçus sur la plage de Bambo Ouest par un groupe de femmes en tenues traditionnelles qui chantait en signe de bienvenue, puis avons été habillés selon la tenue et la coiffe avant de participer à la pêche et de déjeuner des plats traditionnels au gîte.

12h30 : Visite de l'entreprise PANINA à Dembeni

Il s'agit de la première entreprise de restauration collective qui emploie en temps normal 200 salariés pour la fabrication des repas destinés aux élèves des écoles pour les collectivités et Air austral. 100. 000 collations et repas sont confectionnés par jour. L'entreprise a également une activité de traiteur pour des événements ponctuels.

Nous nous sommes interrogés sur le point de savoir s'il rassortissait du cadre de notre mission de nous rendre dans cet établissement qui fabrique des plats industriels. Puis nous nous sommes ravisés et nous nous félicitons d'avoir pu rencontrer M. Gilles Rouinvy, directeur de l'établissement, avec qui nous avons eu un entretien courtois et constructif. M. Rouinvy nous a exposé ce pourquoi il se bat depuis des années pour trouver des solutions dans l'approvisionnement. Des conventions de partenariats sont à l'étude avec des producteurs locaux pour les produits frais et avec d'autres fournisseurs à Madagascar et à la Réunion.

3. Dimanche 19 septembre 2021

8h30 : Visite au marché couvert de Dzaoudzi

Sur la route de l'aéroport, nous nous sommes arrêtés au marché couvert de Dzaoudi, inauguré 15 jours avant notre arrivée par Monsieur Sébastien Lecornu, ministre des Outre-mer. Une plaque commémorative est fixée à l'entrée, sur la façade du bâtiment.

C'est un bâtiment ouvert sur l'extérieur avec charpente en bois. Ce marché alimentaire de fruits et légumes devrait pouvoir recevoir des marchandes traditionnelles du terroir mahorais.

8h45 : Visite sur les quais de Dzaoudzi aux pêcheurs

Quelques barques sont accostées au quai. Des cageots, contenant les prises de la nuit acheminées vers les clients connus des seuls pêcheurs. Il semble que le poisson pourtant en abondance soit une denrée rare à Mayotte.

Conclusions :

Mayotte cumule tous les travers de l'insularité sur le plan structurel. Sur le plan économique l'isolement et le circuit aléatoire de l'approvisionnement se fait ressentir durement. Pour ce qui concerne la gastronomie il existe une cuisine traditionnelle à forte identité culturelle faite au sein de la famille. Parmi les restaurants de l'île, seul le Boubacar à Mamoudzou revendique de faire une cuisine traditionnelle. Les autres offrent à la clientèle une cuisine française (foie gras...) ou des spécialités indiennes italiennes bretonnes... Tous les restaurateurs ont fait valoir les difficultés d'approvisionnement en produits frais comme en produits d'importation. Rappelons que le lycée hôtelier, comme la Panina qui fournit les écoles et les collectivités publiques ainsi qu'Air Austral, sont confrontés aux mêmes problèmes.

Il existe sur l'île plusieurs associations créées par de jeunes mahorais très passionnés qui s'emploient activement à développer des filières de produits nobles à forte plus-value comme l'ylang-ylang, la vanille, le curcuma, le café, le poivre, le chocolat. Certaines exploitations ont commencé à commercialiser des produits innovants et devraient pouvoir prétendre aux aides de l'Etat et aux fonds d'aide au développement européen.

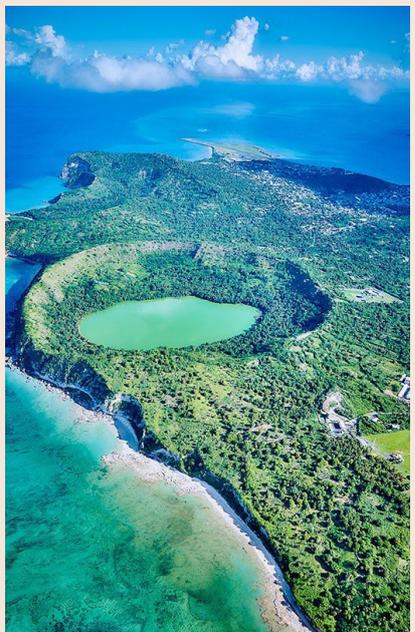
9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

INSEE, Pages jaunes & internet

Illustrations graphiques : images personnelles, photothèque libre de droits Canva et Internet (DR)



Couleurs et saveurs de Mayotte



Nouvelle-Calédonie



NOUVELLE-CALEDONIE



SOMMAIRE



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES -

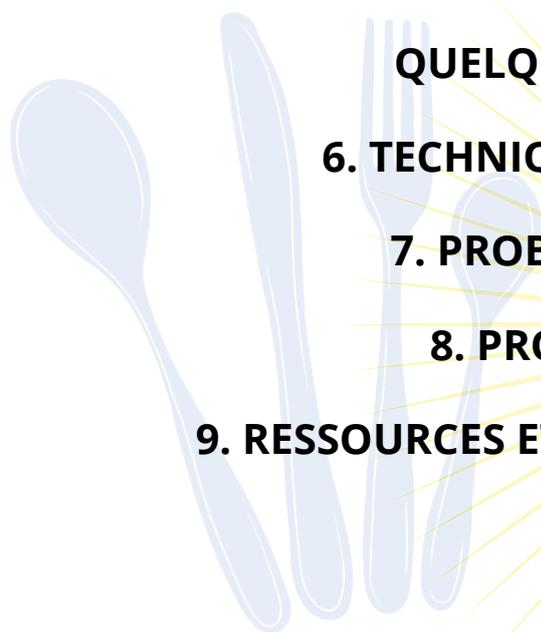
QUELQUES RECETTES

6. TECHNIQUES DE CUISSON

7. PROBLEMATIQUES

8. PROPOSITIONS

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

La Nouvelle-Calédonie est un archipel d'Outre-mer du Pacifique austral, équidistant des archipels austronésiens de Wallis-et-Futuna et de la Polynésie française, tout en étant marqué par les circulations maritimes du Pacifique venant d'Europe et d'Asie.

Le peuplement de l'archipel a débuté entre le premier et le second millénaire avant Jésus-Christ par l'installation de la population Lapita. La culture lapita, sous-embranchement de la civilisation austronésienne, est considérée comme la population originelle des austronésiens. Elle a façonné l'identité culturelle de l'archipel. Cette population a également peuplé Wallis-et-Futuna. Néanmoins, par son insularité, la Nouvelle-Calédonie se différencie des autres populations austronésiennes et mélanésiennes issues de la culture lapita à partir du II^e siècle avant J.-C.

Au XVIII^e siècle, la Nouvelle-Calédonie connaît une révolution anthropologique déclenchée par un premier contact avec les Européens. En 1774, le navigateur britannique James Cook fit découvrir aux Européens l'archipel qu'il nomma New-Caledonia, Caledonia étant le nom latin pour l'Écosse. Néanmoins, ce premier contact britannique fut poursuivi par les expéditions françaises d'Antoine Bruny d'Entrecasteaux de 1783 et de Jules Dumont d'Urville en 1827.

Dès les années 1840, des missionnaires anglais s'installèrent sur les îles de Grande Terre et les îles Loyauté, où le protestantisme est encore solidement implanté. Parallèlement, sur l'île des Pins, les missionnaires français ancrèrent le catholicisme. Et l'opposition entre les missionnaires protestants et catholiques cristallisa des appels en vue d'une colonisation britannique et une colonisation française de la Nouvelle-Calédonie. Dès lors, les colons britanniques d'Australie enjoignirent à Londres de prendre possession de l'île et Paris y vit l'occasion d'y implanter un nouveau bague, à l'instar de celui de la Guyane.

Finalement, le Second Empire s'engouffra dans une colonisation pérenne de l'archipel dans la lancée du traité de cession du 1^{er} janvier 1844 entre la France et les rois et chefs de la région calédonienne de Pouébo. En 1853, Napoléon III profita d'un massacre de plusieurs officiers survenu en 1850 pour prendre possession de la Nouvelle-Calédonie.

La colonie de la Nouvelle-Calédonie se démarqua rapidement des autres colonies pacifiques de la France en devenant une colonie pénitentiaire et de peuplement à partir de 1865. Ainsi, les bagnards venus de Métropole, comme les Communards, furent incités à demeurer sur place pour peupler l'archipel. Par ailleurs, durant les débuts de la III^e République, des pionniers venus de la Métropole s'installèrent dans l'archipel avec pour particularité de venir de l'Alsace-Lorraine récemment annexée par l'Empire Allemand. A ces pionniers libres s'ajoutèrent des Français venus des façades maritimes françaises (Normandie, Charente) et des territoires ruraux français (Auvergne, Savoie, Picardie, Toulouse). De plus, des colons australiens suivis par les colons issus des vagues d'immigration en France métropolitaine (Belgique, Italie, Pologne, Allemagne) participèrent à forger la culture caldoche et son patrimoine culinaire. Et des travailleurs indonésiens s'installèrent dans l'archipel, avant d'être suivis par des Tonkinois pour être employés dans les champs et dans les mines. De surcroît, des marchands chinois et des travailleurs algériens s'établirent à la fin du XIX^e siècle, enrichissant une culture caldoche métissée. Concurrément, les populations autochtones kanaks se sont regroupées majoritairement au sein de réserves autochtones à l'est de Grande Terre et sur les îles Loyauté, où chaque tribu est regroupée autour de chefferies.

À partir de la fin de la Seconde Guerre Mondiale, une nouvelle vague d'immigration refaçonna la démographie néo-calédonienne et sa composition culinaire. Une immigration de travail venue de Wallis-et-Futuna débuta, avant de s'intensifier lors du "boom du nickel" dans les années 60 et au début des années 70. Ce "boom du nickel" enclencha une diffusion de la cuisine néo-calédonienne à Futuna.

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

La Nouvelle-Calédonie a hérité d'un patrimoine culinaire inégalable et d'une cuisine exceptionnellement métissée qui ne ressemble à aucune autre cuisine au monde : elle est unique et rythmée par des coutumes ancestrales.

Les produits locaux les plus utilisés :

Le **cacao**

La **mandarine de Canala**

Le **crabe de cocotier** (sorte de bernard-l'hermite avec de grosses pinces, qui se déguste froid avec de la mayonnaise)

Le **poisson chirurgien**, aussi appelé « picot »

Le **poisson dawa**, qui a une chair grasse comme le saumon

Le **poisson mahi mahi** (qui signifie « daurade »)

Le **poisson bec-de-cane** qui se savoure en salade

Le **poisson vivaneau**, également appelé « wa juju »

La **langouste verte de la Grande Terre**

Les **crevettes bleues**

Le **bœuf calédonien** élevé par les stockmen

La **roussette**, chauve-souris très appréciée dans les tribus qui se déguste essentiellement en ragoût

Les **escargots de l'Île-des-Pins**

Le **ver de bancoule** (gros ver blanc servi croustillant)

Les **achards de légumes**

Le **sel** des salins de Kô au nord de la Grande Terre, des îles Loyauté ou de la vallée de la Karikouïé

Les boissons : le « **kava** » à base de racines de poivrier, la **bière** « number one » et le **sirop de mandarine**.

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

La cuisson au four kanak s'inscrit dans la cuisson à l'étouffée mélanésienne dérivant de la culture lapita. Un grand feu de bois est allumé au fond d'un trou creusé dans la terre (50 à 80 centimètres de profondeur et 2 mètres de diamètre) pour pouvoir chauffer des pierres volcaniques et/ou poreuses. Une fois le bois consumé, les pierres sont considérées comme chauffées et sont recouvertes par des feuilles de bananier sur lesquelles les plats (viande et poisson par exemple) sont apposés.

La cuisson à la marmite se retrouve à la fois chez les populations caldoches et kanaks. Il s'agit là d'un apport des premiers colons français du XIXe siècle qui introduisirent ce mode de cuisson et le transmirent aux populations kanaks, lesquelles s'en servent également pour cuire le bougna et en substitut du four kanak.

Le barbecue comme mode de cuisson est importé de l'Australie et s'est notamment démocratisé à partir des années 1960 surtout chez les Caldoches.

Et maintenant d'une manière plus moderne, la street food est un phénomène répandu dans les zones urbaines de Grande Terre et concerne toutes les cultures culinaires néo-calédoniennes implantées dans les grandes zones urbaines de l'ouest de Grande Terre.

Il existe deux cultures culinaires en Nouvelle-Calédonie : la culture kanak et la culture caldoche.

Les plats kanaks

La souche de la cuisine kanak constitue un isolat culinaire issu de la culture lapita. Anthropologiquement, cette cuisine possède un double particularisme produit par la topographie de la Nouvelle-Calédonie offrant une singularité des ressources alimentaires et par les interactions qui procèdent de l'implantation européenne.

4. & 5. LES PLATS & DESSERTS KANAKS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LE UNYAN

Le unyan est un mets kanak répandu sur la Grande Terre. Il est confectionné par les femmes traditionnellement. Il est composé de jeunes feuilles de brède [1] appelées kua en nixumwak. On étale délicatement les feuilles de brède de sorte à y insérer les noix de cocos râpées à l'intérieur. Ensuite, les feuilles sont attachées avec les fibres de pandanus avant d'être servies comme telles, avec de la banane cuite ou de l'igname.

LE KHO

Le kho est un mets traditionnel également préparé par les femmes. Ce plat est aussi connu sous le nom de uva mateo. Le mateo est la tige de taro de couleur blanche et rose et ses feuilles sont utilisées pour ce plat. En effet, les feuilles de mateo ne grattent pas la langue après leur consommation. Les feuilles de mateo sont ensuite coupées et mélangées avec de la noix de coco râpée. Le mélange est également attaché avec des fibres de pandanus et servi avec de la banane cuite ou de l'igname.

LES CROQUETTES D'IGNAME

Les croquettes d'igname sont un plat kanak issu de l'importation de la friture à l'huile par les Européens dans l'archipel. Cette préparation consiste à envelopper des ignames découpés dans de la farine, avant de les faire frire à la poêle dans l'huile.

[1] *La brède : feuilles de chayotte de légumes utilisées et cuisinées comme des épinards .*

LE BOUGNA

Le bougna est à l'origine un ragoût auvergnat de poulet ou de cochon venant de Métropole. Les Auvergnats étaient nommés au XIXe siècle les "bournats". Une communauté auvergnate s'installa en Nouvelle-Calédonie à la fin du XIXe siècle et y importa ce ragoût avant qu'il ne soit ré-adapté par les Kanaks. Le bougna kanak se cuit à l'étouffée dans un four traditionnel kanak à même la terre. Les ingrédients sont disposés dans un panier de feuilles de bananiers, entouré de pierres chaudes, puis enterré pour la cuisson. Néanmoins, on peut le préparer chez soi avec une marmite. On peut également varier le choix de la viande : poulet, porc ou poisson.

Ingrédients :

1 poulet cuit
1kg d'igname
6-7 patates douces
1 taro
1 oignon
2 oignons verts
1L de lait de coco
Du sel & du poivre
1 tomate
2-3 bananes



Recette :

Éplucher les tubercules et les couper en morceaux pas trop fin. Puis les mettre dans de l'eau pour qu'ils ne noircissent pas.

Éplucher les bananes et les couper en 2. Couper une tomate en 4, un oignon en rondelle, une botte d'oignons verts, et enfin un poulet. Mettre une cuillère à soupe d'huile dans la cocotte et incorporer les morceaux de poulet. Ajouter les tubercules, l'oignon et les oignons verts, la tomate et les bananes par-dessus. Saler et poivrer, puis verser le litre de lait de coco. Refermer ensuite la cocotte et laisser mijoter 30 min.

Ouvrir la cocotte et y verser un demi-verre d'eau avant de la refermer pendant 30 min. Enfin, ouvrir la cocotte et s'assurer que les tubercules soient bien cuits. Pour cela, planter à l'intérieur la lame d'un couteau fin. Si elle entre sans résistance, le bougna est cuit.

LE NUU-BOUGNA

Si la cocotte fut importée par les Européens, les premiers bougnas furent cuits au four kanak et peuvent toujours l'être. La préparation ne varie pas de celle à la cocotte, sauf pour une cuisson du bougna qui s'effectue dans un panier de feuilles de bananes assouplies. Si on peut servir le tout avec des patates douces, le poulet peut être remplacé par du cochon sauvage que l'on découpe traditionnellement à la machette.

SALAAD PWÂÂ KWÂÂ

Salaad pwââ kwââ (salade de fruits) est un plat endémique issu des premiers arrivants de l'île. Néanmoins, avec l'implantation européenne de l'archipel, ce plat a été formalisé (en témoigne le terme "salaad") et a été adapté à des fruits importés du Pacifique et de la Métropole. Sa préparation consiste en un simple mélange de morceaux découpés des fruits suivants : de l'ananas, de la pomme, de la mangue appelée mâge et des oranges dö mède.



POULET AUX BANANES POINGO

Ce plat est issu de la culture lapita en s'acclimatant aux conditions endémiques de la Nouvelle-Calédonie. Si la cuisson est traditionnellement effectuée dans le four kanak en étant déposé dans des enveloppes nassées, l'arrivée des Européens a standardisé la préparation de ce plat comme suit.

Recette :

Laver à l'eau claire et ciseler la coriandre. Réserver pour la cuisson du poulet et pour le dressage.

Faire revenir l'oignon 3 à 4 minutes dans une cocotte, dans une huile bien chaude. Y ajouter le yassa, sel, poivre et y placer les cuisses de poulet. Dorer les cuisses de poulet de chaque côté.

Intégrer les 20cl de crème ou de lait de coco, la coriandre ciselée, recouvrir et laisser mijoter 20 min environ, en surveillant le jus de cuisson. Pendant ce temps, éplucher et couper en rondelles les bananes plantain. Faire fondre le beurre dans une poêle sur feu doux. Ajouter les rondelles de banane et saupoudrer de sucre cassonade. Laisser cuire 3 à 4 min de chaque côté jusqu'à ce que les rondelles soient bien caramélisées.

Dresser les cuisses de poulet dans un plat. Ajouter les rondelles de bananes plantain caramélisées, arroser de la sauce de cuisson et ajouter par-dessus le tout un peu de coriandre fraîche. Servir le tout chaud.



SALAAD NÔ

Choisir un poisson à chair ferme comme le thon, la daurade ou le cabillaud.

Tous les ingrédients sont à couper très menu : poisson, concombre, ciboulette, œufs durs, tomates, carottes râpées et oignons.

Faire mariner le poisson dans du jus de citron jusqu'à ce que le poisson soit cuit, puis après l'avoir bien essoré, le mélanger à tous les autres ingrédients, enfin arroser de lait de coco.

LES PLATS RITUELS DE FÊTES ET CÉRÉMONIE

Le dernier repas du deuil est aussi l'occasion de manger un bougna. Consommé de manière occasionnelle, le traditionnel bougna, que seules les femmes cuisinent, n'est pas préparé quotidiennement. Ses nombreux ingrédients nécessitant chacun une préparation spécifique, il est fréquent de voir qu'il est en fait confectionné la veille, et mis en terre le « jour j », afin d'être déterré à l'heure du repas.

Toutes les cérémonies sont accompagnées de repas qui sont une importante contribution cérémonielle, principalement féminine, parachevant, nouant les relations élaborées à chaque phase, étape ou cérémonie focale. Les rapports de commensalité, de partage et d'ingestion de nourritures cuites y jouent un rôle majeur, avec, pour les festins des cérémonies focales, une qualité, une variété et une surabondance de nourritures très attendues, appréciées, reconnues et commentées par l'ensemble des participants, faisant la fierté des femmes kanaks qui se sont activées dans la grande cuisine collective.

En cuisine, le rôle des hommes et des femmes.

Dans la case ou le faré, tout ce qui se passe à la cuisine relève de la responsabilité de la femme de la maison, la préparation du repas constituant une autre activité désignée par le terme lave.

Les femmes cuisinent généralement les plats dont la réalisation est la moins physique comme dans toute l'aire culturelle mélanésienne.

Les hommes préparent les plats les plus difficiles comme le cochon, qu'ils doivent d'abord tuer, puis cuire au umu.

4. & 5. LES PLATS & DESSERTS CALDOCHES EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LES BANANES BÉCHAMEL

Il s'agit d'une adaptation typique faite par les premiers colons français. En effet, les premiers affranchis arrivant de Métropole ne trouvaient pas d'endives pour accompagner leur béchamel. Ils remplacèrent les endives par les bananes locales comme suit.

Recette :

Préparation de la béchamel. Faire revenir dans une casserole le beurre, l'oignon haché avec l'ail écrasé, le thym et le persil. Ensuite, remuer et ajouter la farine sans cesser de remuer. Y verser le lait et continuer à remuer le contenu de la casserole, en salant et poivrant.

Préparation du plat. Couper chaque banane poingo en lamelles d'1/2 centimètre. Dans un plat à gratin, disposer les bananes en lamelles par couche : 1 en largeur, 1 en longueur. Après, verser la béchamel sur les bananes, saupoudrer de fromage râpé et placer le tout au four (à 210°C) pendant environ 45 minutes.
Servir.

LES CHAUSSONS À LA PAPAYE

Recette :

Dans une pâte feuilletée, abaissée au rouleau à 1/2 cm d'épaisseur ou plus mince, découper des rondelles de 10 cm de diamètre. Poser au milieu une cuillerée à soupe de confiture de papaye. Puis mouiller le bord rond avec du blanc d'œuf qui sert de colle et replier la pâte sur elle-même pour former une demi-lune. Appuyer un peu sur les bords pour les souder. Badigeonner à l'œuf ou à l'eau. Enfin, poser les chaussons sur une tôle légèrement mouillée. Et faire cuire le tout 30 minutes à four assez vif.



Plats très populaires

L'AGNEAU AU CITRON CONFIT

L'agneau au citron confit est un plat particulier pour être à la croisée des chemins entre un terroir culinaire importé par les Français venus des territoires ruraux aquitains et celui des Algériens du Pacifique venus peupler à la même période la Nouvelle-Calédonie.

Dans un premier temps, éplucher et émincer des oignons. Mettre sur feu vif une cocotte ou une grande sauteuse avec 2 cuillères d'huile d'olive, et y fait revenir les morceaux d'agneau avec des épices, du thym émiétté, de l'origan, du sel et du poivre. Ajouter ensuite les

oignons, le gingembre, l'ail haché, la purée de piment. Baisser le feu doux, couvrir la cocotte et la laisser cuire une heure en surveillant. Parallèlement, découper en lanières les citrons confits. Couper en rondelles la courgette. Éplucher les pommes de terre. Enfin, au bout d'une heure de cuisson, placer les pommes de terre, puis les courgettes dans la cocotte. 15 minutes plus tard, ajouter les citrons et faire mijoter le tout encore 15 minutes avant de servir.

LE CASSOULET DE NOUMEA

Le cassoulet de Nouméa est un plat apporté par les colons toulousains. Ces derniers ont eux aussi acclimaté la recette originale du cassoulet de Toulouse en composant avec la population de cerfs à disposition sur la Grande Terre.

Recette :

La veille de la préparation, mettre les haricots blancs à tremper dans de l'eau (5 fois le volume), faire cuire le jarret de porc dans de l'eau salée, dans une marmite avec le bouquet garni (céleri branche, laurier, thym).

Le lendemain, faire blanchir les haricots blancs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes et les laisser refroidir à l'eau fraîche. Puis, faire revenir dans une marmite des oignons et carottes (préalablement découpées en rondelles) et une poitrine de porc dans la graisse d'oie ou dans l'huile. Y ajouter les haricots, le jarret et son jus de cuisson. Puis mettre l'ail, le persil haché et le bouquet garni. Faire cuire le tout 2 heures à feu doux. Parallèlement, au four, faire cuire des saucisses de cerf.

Dans un faitout pouvant aller dans un four, disposer par couche : les haricots, les saucisses de cerf et de porc, le jarret de porc (coupé en larges tranches) et les confits de canard. Terminer en recouvrant le tout de haricots et du jus de cuisson des saucisses. Recouvrir de chapelure et faire cuire au four pendant 1 heure à 160°C. 10 minutes avant la fin de la cuisson, faire gratiner le tout à 200°C avant de servir.



LE POT-AU-FEU CALEDONIEN

Le pot-au-feu calédonien fut apporté par les Picards qui acclimatèrent la recette aux ingrédients endémiques de la Nouvelle-Calédonie.

Recette :

Tout d'abord, faire revenir la viande dans une marmite avec un peu de matière grasse.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, carottes, tarots bourbon, igname et patates douces, et les couper en gros morceaux. Puis verser d'un seul coup sur la viande 3 l d'eau. Ajouter les légumes coupés (sauf les patates douces et les pommes de terre), l'oignon piqué, le bouquet garni, sel et poivre. Laisser cuire 3 heures à très petit feu (1 heure 30 à l'autocuiseur). Parallèlement, faire cuire séparément les pommes de terre et les patates douces. 30 min avant la fin de la cuisson du pot-au-feu, les ajouter au reste des ingrédients. Servir le tout chaud avec des achards de légumes, des citrons, un rougail de tomates, des bananes poing cuites, de la moutarde, des piments et un aïoli.

Les plats issus des autres cultures

LE PO'E

Le po'é est un gâteau à la texture fondante composé d'un mélange de farine de manioc et de purée de fruits (banane ou citrouille). On le sert avec un coulis de lait de coco et saupoudré généreusement de sucre. Il provient de la Polynésie française et a été importé dans l'archipel avec les débuts du Protectorat français.

LE BAMI

Le bami est un plat indonésien importé par les travailleurs indonésiens venus sous la IIIe République pour œuvrer dans les mines et dans les exploitations agricoles.

Ingrédients :

1.500 kg de poulet
200 gr de haricots verts frais
200 gr de chou
200 gr de crevettes séchées
1 paquet de vermicelle chinois (pâtes transparentes)
4 cuillerées à soupe d'huile
1 oignon
½ verre à moutarde de shoyu poivre

Recette :

Faire bouillir le poulet.

Pendant ce temps, mettre les pâtes à tremper dans une bassine d'eau très chaude pendant 20 minutes. Faire de même avec les crevettes séchées. Égoutter les pâtes, puis les couper aux ciseaux. Rincer les crevettes à grande eau, égoutter.

Couper les haricots verts en biseaux, les choux en fines lamelles. Désosser le poulet en fin de cuisson.

Dans une grande cocotte, faire chauffer l'huile et mettre l'oignon à dorer. Ajouter les crevettes séchées, mélanger le chou, le poulet désossé, les haricots verts, les pâtes et enfin le shoyu. Mélanger bien une dernière fois. Servir avec un riz blanc.

LE POULOT AU SOYO

Le poulet au soyo est une spécialité issue de l'immigration chinoise et japonaise dans l'archipel qui emploie de la sauce soja (soyo) dans sa cuisine.

Recette :

Mettre l'huile à chauffer dans une cocotte et y faire dorer le poulet en morceaux. Ajouter les oignons émincés. Mélanger le soyo et l'eau dans un grand verre, y mettre du sucre et verser dans la cocotte avec le poulet. Après avoir salé et poivré, laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure. Enfin, couper finement le persil et recouvrir le plat pour le servir.

LES NEMS AUX LEGUMES

Les nems aux légumes sont des apports des travailleurs tonkinois venus sous la IIIe République.

Recette :

Mixer dans un bol la citronnelle finement hachée, les feuilles de coriandre, le piment rouge débarrassé de ses graines, les échalotes et l'ail jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter de la sauce de soja et le nuoc mam.

Plonger les vermicelles de riz dans un grand bol d'eau bouillante pendant trois minutes. Après les avoir égouttés, les découper en morceaux d'environ 3 cm. Émincer le poulet. Puis ajouter la préparation précédente au poulet. Râper finement la carotte, le céleri, le chou de Chine, les pousses de soja. Incorporer le tout au mélange précédent. Ajouter éventuellement les pousses de soja. Puis, mélanger 2 cuillères à soupe d'eau et une cuillère à soupe de maïzena dans un bol.



6. TECHNIQUES DE CUISSON

Sur feu de bois et surtout dans un four creusé dans la terre pour des cuissons à l'étouffée.

7. PROBLEMATIQUE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

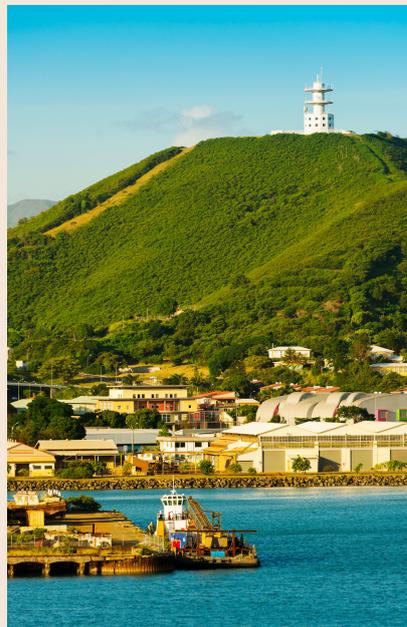
Pas de compte-rendu car pas de déplacement à cause du référendum.

8. PROPOSITIONS DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Pas de compte-rendu car pas de déplacement à cause du référendum.

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

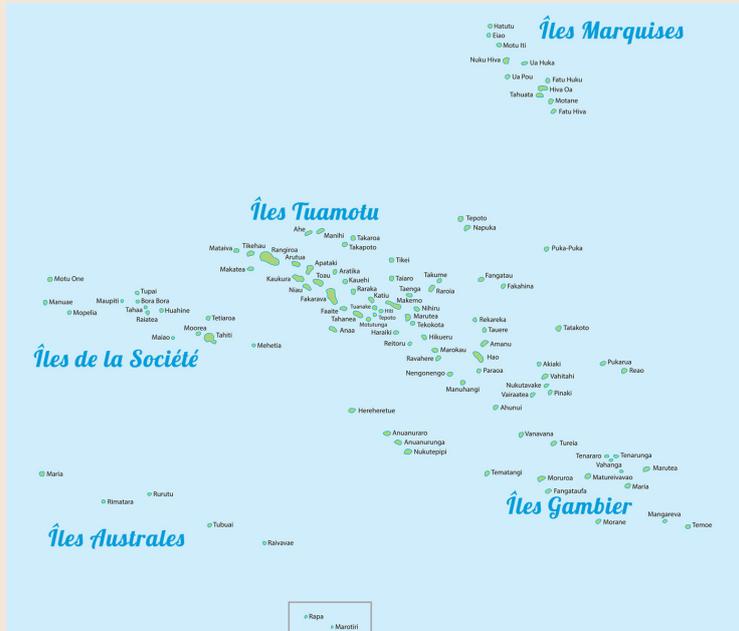
Illustrations graphiques : images personnelles, photothèque libre de droits Canva et Internet (DR)



Couleurs et saveurs de Nouvelle-Calédonie



Polynésie française



POLYNESIE FRANCAISE



SOMMAIRE



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES -

QUELQUES RECETTES

6. TECHNIQUES DE CUISSON

7. PROBLEMATIQUES

8. PROPOSITIONS

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

La Polynésie française, d'une superficie maritime de 5 500 000 km², comprend 118 îles dont 76 sont habitées, regroupées au sein de 5 archipels: les îles Marquises, les îles de la Société, les Tuamotu, les îles Australes et les Gambier. Elle est aussi étendue que l'Europe et bénéficie d'un hiver et d'un été australs.

Elle dispose d'une autonomie administrative avec un président élu, un gouvernement et une assemblée délibérante représentative. L'Etat français est représenté par un Haut-Commissaire qui est compétent pour les fonctions régaliennes comme la police, la justice, la défense, la monnaie (franc Polynésien : 1,20 euros). Le Président de la Polynésie française est Edouard Fritch.

En décembre 2020 il y avait 280 000 habitants. La vie polynésienne est très marquée par sa culture fortement identitaire, sa sculpture, son art pictural très caractéristique, ses tatouages, sa musique et ses danses et bien sûr sa cuisine. Sur cette terre riche, seule la tradition a permis de perpétuer des gestes et des savoirs ancestraux. Les Polynésiens recèlent naturellement en eux l'art de recevoir empreint de bienveillance, de sourire, de douceur et de joie de vivre. L'accueil polynésien dans un environnement paradisiaque de lagons bleus et verts transparents, aux plages de sable blanc, dans une végétation luxuriante, en fait une destination parmi les plus belles. Il faut compter 20 heures d'avion avec escale pour y aller depuis la métropole.

La Polynésie est un paradis pour la cuisine. On y trouve des fruits, des légumes, du poisson, des crustacés et des viandes à profusion

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

La cuisine traditionnelle de la Polynésie repose sur trois éléments essentiels : un légume, une viande ou un poisson, et une sauce à base de lait de coco. Elle a subi les influences occidentales et asiatiques.

Elle demeure un facteur important dans la vie des Polynésiens : les plats mijotés et sautés sont de rigueur dans la cuisine des grands-mères polynésiennes, à côté du poisson cru.

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

LE POISSON A LA TAHITIENNE

C'est le poisson cru "à la tahitienne" qui mérite tous les honneurs. Fraîchement pêchés, le thon, le rouget ou la bonite sont découpés en dés et accommodés avec du jus de citron et du lait de coco. Ils marinent ainsi quelques dizaines de minutes avant d'être servis frais.

Mais la Polynésie cache bien d'autres plats qui méritent d'être découverts.

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LE PUA'A CHOU

C'est une sorte de potée polynésienne un plat à base de cochon, nommé pua'a, agrémenté de choux de carottes.

Ingrédients :

250g de porc, 1 oignon, 1g d'ail, 1 râpure de gingembre, un brin de thym, de persil, de sauge, 6 petites carottes, 1 navet, 10g de chou blanc, 1 bouillon Kub, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Recette :

Couper la viande en petits dés dans une sauteuse. Mettre l'huile, les oignons, l'ail, le persil haché finement, la râpure de gingembre et la viande. Faire rissoler le tout sur feu moyen, laisser cuire 10 mn à couvert. Éplucher et tailler en sifflet les carottes, en morceaux le chou et les navets. Retirer la viande de la sauteuse et remplacer par les légumes. Couvrir, ajouter un peu d'eau et laisser cuire 30mn au moment de servir, après avoir incorporé la viande.

LE POULET FAFAF

C'est une préparation de poulet mijoté avec des feuilles de taro.

Ingrédients :

600 g de fafa (environ 50 à 60 feuilles). Pour cette recette, les feuilles de fafa pourront être remplacées par des pousses d'épinards

6 grosses cuisses de poulet

35 cl de noix de coco râpé (ou une boîte de lait coco)

4 oignons – 3 citrons verts – 2 gousses d'ail

1 bouillon de volaille (cube)

1 bouquet garni

10 g de maïzena – curry fort

1 racine de gingembre frais

Sel, poivre



Recette :

Commencer par laver les feuilles de fafa en enlevant les côtes les plus grosses. Les émincer finement et les faire cuire pendant un bon quart d'heure dans de l'eau citronnée et salée. Égoutter et laisser refroidir. (Si on utilise des épinards, il suffira de les faire cuire de la même façon).

Éplucher les oignons et les tailler ainsi que le gingembre. Débiter les cuisses de poulet selon leur taille en deux ou trois.

Chauffer un litre d'eau avec un bouillon de volaille et un bouquet garni.

Faire revenir l'oignonnet le gingembre dans une cocotte. Puis ajouter les morceaux de poulet, l'ail et faire dorer lentement.

Lorsqu'ils sont bien roux, ajouter les feuilles de fafa pré-cuites et y adjoignant le reste de citron. Saler et poivrer, puis ajouter le curry et la maïzena.

Remuer lentement sans faire attacher pendant 5 minutes, tout en mouillant régulièrement avec le bouillon.

Couvrir et faire cuire pendant 40 mn à feu doux.

Préparer le lait de coco. Prévoir deux doses, l'une pour lier la sauce du poulet, l'autre pour recouvrir le plat avant de servir.

À la fin de la cuisson, sortir les morceaux de poulets et le fafa de la cocotte, lier le jus avec le lait de coco sans faire bouillir.

Une fois la sauce réduite de moitié, ajouter poulet et fafa en faisant cuire 5 minutes encore à feu doux.

Servir dans un grand plat, accompagné de riz !

LE PUNU PUA OTRO

Le plat le plus populaire de l'île, pas cher, se prépare avec des oignons et une boîte de conserve appelée *corned beef* (classée dans les produits de 1ère nécessité). Il s'accompagne de riz comme tous les plats polynésiens.

LE MA A TINITO

Il s'agit d'une recette à base de porc aux haricots rouges.

LE CHAO MEIN

Le chao mein est un plat apporté par la communauté chinoise en Polynésie Française. Ce plat d'origine hakka, il s'est ensuite acclimaté. C'est un plat à base de nouilles chinoises avec du porc sauté, du blanc de volaille, des crevettes, de l'omelette et des légumes mélangés.

Ingrédients :

Escalope de poulet (200 grammes de blanc)
1 oignon émincé
4 cuillères à soupe de sauce huître et d'huile de soja
2 œufs
900 grammes de nouilles chinoises aux œufs
1 chou-fleur ou endive
2 carottes



Recette :

Couper les escalopes en fines lamelles et faites les macérer dans l'huile de sésame. Couper les carottes en julienne.

Découper en morceaux le chou-fleur ou les endives. Découper en morceaux les brocolis.

Hacher menu le demi oignon.

Faire revenir dans le wok le poulet, puis y ajouter le chou, les carottes et les brocolis. Mélanger et ajouter la sauce huître et l'huile de soja.

Laisser cuire environ 10 minutes.

Pendant ce temps battre les 2 œufs et en faire une omelette. L'omelette sera découpée finement et déposée en dernier comme garniture.

Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante pendant 2 minutes et les égoutter puis les verser dans le wok.

Mélanger, laisser revenir 3 minutes puis servir sans oublier l'omelette ciselée pour le dressage.

LE FAFARU

Ce plat emblématique de la Polynésie dégage une odeur singulière. Il est considéré comme un rite initiatique pour les voyageurs faisant escale en Polynésie. Il s'agit d'un plat de poissons et crustacés fermentés.

LE CHAUD FROID DE THON AU SÉSAME

Le chaud froid de thon au sésame est un plat qui est endémique de la tradition gastronomique locale. En effet, en Polynésie française, la consommation de poisson cru ou semi-cru est importante. Ainsi, on compare ce "chaud froid de thon" au sashimi japonais.

Ingrédients :

4 morceaux de thon (600 grammes)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
du vinaigre balsamique
une tasse de graine de sésame



Recette :

Couper dans la longueur les morceaux de thon en deux
Les recouvrir d'huile d'olive avant de les rouler dans le mélange de graines de sésame.
Cuire les morceaux de thon à la poêle, à feu moyen.
Découper les morceaux de thon en fines lamelles
Verser un filet de vinaigre balsamique sur les morceaux de thon.
Hacher l'ail et mélanger avec le reste des ingrédients dans un bol.

5. LES DESSERTS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LA MANGUE AU BONBON CHINOIS

La mangue au bonbon chinois est un dessert typique importé par la communauté chinoise. Il s'agit d'un dessert constitué de mangue vinaigrée et légèrement salée.

Ingrédients :

2 mangues vertes

1 cuillère à café de sucre et de sel
1 verre de vinaigre
1 verre d'eau

Recette :

Éplucher et couper des mangues vertes que l'on met dans un saladier. Saupoudrer le tout de sel et de sucre.

Ajouter du vinaigre et l'eau et mélanger le tout avant de servir le mets frais.



LE PO'E

Le po'e est un gâteau à la texture fondante composé d'un mélange de farine de manioc et de purée de fruits (banane ou citrouille). On le sert avec un coulis de lait de coco et saupoudré généreusement de sucre.

Ingrédients :

3 verres de bananes bien mûres et sucrées
1 verre de farine de manioc/tapioca
1 gousse de vanille de Tahiti
3 cuillères à soupe de rhum brun
250 ml de lait de coco



Recette :

Prendre les bananes bien mûres, les éplucher et les écraser à la main pour en faire de la purée. Remplir trois verres et verser dans un saladier.

Y ajouter l'intérieur d'une gousse de vanille de Tahiti puis le rhum. Mélanger.

Incorporer le verre de farine de manioc.

Bien mélanger le tout.

Beurrer ou huiler un plat à gratin rectangulaire.

Incorporer la préparation, en faisant attention à ce que l'épaisseur du po'e ne dépasse pas 2-3 cm.

Cuire au four à 180°C durant 30 minutes.

Découper en carrés et servir avec du lait de coco.

6. TECHNIQUES DE CUISSON

Toutes les cuissons se font dans un four appelé UMU creusé dans la terre.

7 & 8. PROBLEMATIQUE ET PROPOSITIONS DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

COMPTE RENDU DU VOYAGE EN POLYNESIE Mission du 11.12.2021 au 21.12.2021

Samedi 11 décembre à 22h30 : Accueil traditionnel par les représentants du Haut-Commissariat avec colliers de fleurs et conduite à l'hôtel. Le programme de visite et les moyens matériels de nos déplacements ont été assurés par le Haut-Commissariat en la personne de Monsieur Frédéric Sautron dans des conditions idéales.

Dimanche 12 décembre : Visite du marché de Papeete

Notre visite du marché couvert a fait l'objet de deux pages dans le journal « La Dépêche de Tahiti » du 17 décembre 2021. Les étals sont bien achalandés en fruits et légumes issus de l'agriculture locale. Les échanges avec les producteurs et revendeurs ont permis de mettre en évidence, dans une ambiance chaleureuse après une période de fermeture des frontières, la conscience de la nécessité de produire localement en abondance des produits sains et diversifiés.

L'agriculture polynésienne qui représente 18% des actifs sur plus de 5000 exploitations est composée majoritairement d'unités familiales de productions. Il importe de soutenir et d'accompagner la restructuration des filières et d'organiser l'accompagnement dans un processus de transition écologique.

« Le schéma- directeur de l'agriculture 2021-2030 » conduit par Monsieur THEARITE MOANA ALPHA, Vice-président du gouvernement et ministre de l'agriculture, adopté par l'Assemblée de Polynésie, trace les grandes orientations des actions à mener pour construire une agriculture durable respectueuse des hommes et de la terre, répondant mieux aux attentes des Polynésiens en accroissant leur autonomie alimentaire et en limitant autant que faire se peut, les importations de produits dénaturés et trop sucrés. C'est autant une question de santé publique que d'agriculture. Si la cuisine a bien une raison d'être, c'est celle de transformer des produits sains. Nous renvoyons en annexe au schéma directeur « Agriculture » et au dossier « économie verte 03 » qui l'accompagne qui poursuit le but, sous l'impulsion du ministre, de faire de la Polynésie une terre d'excellence en matière de transition écologique dans le Pacifique.

D'un point de vue général, les productions de nos territoires d'Outre-mer doivent s'inscrire dans une démarche de qualité et tendre vers l'excellence. Les terroirs de nos îles et notre forêt de Guyane sont fragiles et doivent faire l'objet d'une attention respectueuse de l'environnement, s'agissant pour la plupart de petites exploitations familiales.

Lundi 13 décembre : visite du centre de formation professionnelle pour adultes à Pirae et du lycée hôtelier à Punaauia.

Au centre de formation, nous avons eu l'opportunité d'échanger avec le Directeur, le responsable formation et le Chef formateur, mais aussi de rencontrer des stagiaires qui avaient préparé plusieurs recettes (poé, membrane de l'huître perlière...). Cet établissement accueille 900 stagiaires sur 4 sites, avec 80 formateurs, 70 sessions de formation / an et délivre 47 titres reconnus par l'État. Il existe une véritable volonté de la part de l'équipe pédagogique de s'adapter aux produits locaux (farine de uru, patate douce, taro...) mais les référentiels provenant de métropole ne permettent pas de modifier les ingrédients.

- > L'adaptation des référentiels seraient une première prise en considération des particularismes des Outre-mer.
- > La direction réfléchit à la mise en place d'une unité mobile sous forme de contenants afin de pouvoir intervenir dans les archipels les plus éloignés et faire profiter au plus grand nombre d'actions de formations.

Au lycée hôtelier, cuisine d'application du CAP adultes (cuisine, boulangerie, pâtisserie), nous avons rencontré notamment le Directeur et la Directrice opérationnelle du Campus des Métiers et Qualifications Hôtellerie et Restauration du Pacifique, ainsi que les élèves qui présentent le concours à la Tour d'Argent. Il s'agit du seul lycée hôtelier avec une petite section à Bora-Bora, qui comporte 660 élèves et 16 diplômes et qualifications.

Le projet de Campus national des métiers et des qualifications permettrait de disposer du premier campus de la zone Pacifique. La plus-value s'oriente vers le tourisme inclusif et son positionnement est axé sur le tourisme gourmand. En outre, une volonté forte émerge pour présenter la signature culinaire polynésienne comme démarche patrimoniale, co-éducative et économique.

- > Réflexion engagée pour la création d'un bateau-école qui permettrait de desservir les archipels pour un accès égalitaire aux formations.
- > Un effort doit être mené sur la pratique de l'anglais car 90 % des touristes sont anglo-saxons.
- > Le code du travail du pays réserve l'apprentissage aux demandeurs d'emploi.

• **Entretien avec Monsieur le Haut-Commissaire Dominique Sorain :**

Monsieur le Haut-Commissaire nous a brossé un tableau complet clair et précis de la Polynésie française sur tous les plans qui ressortissent de sa compétence régalienn. L'aspect culturel, économique et social de la gastronomie fait ressortir, outre des considérations de santé publique, des difficultés liées à l'approvisionnement aggravées par

la crise sanitaire du Covid qui a révélé la nécessité de produire localement des produits jusqu'à l'importés. Diverses initiatives ont été mises en place et les agriculteurs ont pris conscience de l'intérêt de remettre en place des productions et des cultures oubliées (voir en annexe du présent rapport).

- **Entretien avec le président de la Polynésie Française Monsieur Edouard Fritch :**

Les actions entreprises et la politique mise en œuvre par le président visent à préserver et à encourager la production de produits frais de haute qualité destinés à la consommation locale et de produits à forte plus-value comme la vanille le cacao, l'ananas.

Un schéma directeur de l'agriculture 2021/2022 a été adopté par l'Assemblée de Polynésie à l'initiative de Monsieur Teari Te Moana ALPHA, Vice-président du Gouvernement et ministre de l'Agriculture axé sur quatre principes de base :

- retrouver le lien qui unit l'homme et la terre,
- valoriser les pratiques agroenvironnementales,
- placer la Polynésie dans le mouvement mondial du développement durable,
- reconnaître la multifonctionnalité de l'agriculture dont la gastronomie fait partie et constitue un vecteur d'emplois important.

Le schéma directeur et son annexe figurent en annexe au présent rapport avec le texte adopté le 25 novembre 2021 relative à la promotion des produits locaux dans la restauration scolaire.

RENCONTRES EN POLYNESIE

- **Lors du rendez-vous à la CCI avec le Président**, le Directeur et la Trésorière, il a été évoqué la mission du Service export qui accompagne les producteurs dans les salons ainsi que le positionnement de la Polynésie française au cœur du Pacifique.

> Par rapport au coût de la vie dans d'autres pays de la zone Pacifique (Fidji, par exemple), les produits polynésiens ne peuvent pas être compétitifs. Il serait intéressant d'assumer leur valeur qualitative en redéfinissant les zones d'import et d'export. La CCI propose également une aide à l'installation avantageuse (450 000 XPF pendant deux ans, puis 90 000 XPF / mois), qui mériterait d'être étendue à plus de porteurs de projets.

> Le fait que la Polynésie française ne fasse pas partie de l'Union européenne a des inconvénients (non éligibilité à l'OEADOM) mais aussi des avantages, comme celui par exemple de pouvoir développer son propre label « bio » en rédigeant les cahiers des charges.

> Des initiatives typiquement locales existent et mériteraient d'être conduites dans d'autres archipels et d'autres motu (par exemple fabrication de l'engrais poisson pour rendre les terres des motu plus fertiles). Pour ce faire, un ingénieur agronome de la Chambre d'agriculture pourrait proposer des formations à travers les cinq archipels.

- **À l'Intercontinental Tahiti, le chef Cyril ALONSO** prépare à la demande des plateaux dégustation avec plusieurs produits locaux cuisinés de différentes façons, dont le poisson perroquet servi grillé avec différentes sauces (vanille, coco) et plusieurs poé. Néanmoins le Directeur de l'hôtel, Thierry Brovelli, constate un manque d'intérêt de la part de la clientèle étrangère (essentiellement américaine et asiatique) envers cette cuisine.

> Une proposition systématique de la cuisine polynésienne sur les menus des hôtels participerait à sa promotion touristique et pourrait s'effectuer via un label.

- **L'accueil à la mairie de Teva I Uta par Tearii ALPHA**, maire et ministre de l'agriculture et de la pêche, a été riche d'enseignements. La commune de Teva i uta a démarré sa campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire dans ses cantines scolaires, où les légumes ne sont pas forcément appréciés par les enfants. Le projet d'ateliers d'apprentis gourmets est né d'un constat : après avoir pesé la nourriture gaspillée, ce sont principalement les légumes que les enfants mettent de côté.

Dans l'un des ateliers froids des apprentis gourmets, les enfants de CM1 et CM2 préparent des crudités au coco râpé. De la découpe à la préparation, les enfants font tout, sous l'œil attentif des enseignants et encadrants. En même temps, dans un atelier chaud, il est proposé aux enfants de réaliser une pizza dont la pâte est faite à base de uru. Il s'agit de leur faire découvrir les produits locaux qu'ils ont plantés à l'école. Sur 12 recettes proposées, les écoles en ont retenu 7.

Les ateliers ont été prolongés pour les élèves du cycle 3 de Teva i uta. Plus tard, la commune souhaite étendre ce projet aux familles afin de les sensibiliser également à la consommation de produits locaux et au gaspillage alimentaire.

- **La visite de l'installation maraîchère sur la commune de JB légumes bio** (aubergines, concombres, citrons, courgettes...) met en valeur un partenariat intelligent entre la mairie et un producteur, impliqué pour le bien manger des élèves et leur éducation.

- **Dégustation au restaurant Manoa chez Myriamet Attilio** avec la famille polynésienne qui refait des plats traditionnelles (langues d'oursin, tartare de thon), nous avons assisté à un bel exemple de transmission mère-fils. Attilio a repris le restaurant avec sa sœur tout en le modernisant et en proposant une cuisine plus proche des attentes d'une clientèle actuelle.

> Faciliter la reprise et/ou l'installation de jeunes entrepreneurs via la CCI et la Chambre des métiers et de l'artisanat en communiquant plus largement sur les aides disponibles et en proposant un accompagnement au portage de projets.

- **Rencontre avec plusieurs petits producteurs dans le sud de Tahiti comme Juliet Lamy** productrice de fromages (Saint-Tahitien affiné au rhum Manutea, Urubier, tomme du vent aux baies roses et à la noix d'auteraa), **Couleur cacao Sarah et Laurent Bourgeron, Vaimiti et la conserverie de Tahiti** (thon, achards...). Ces échanges ont permis de comprendre qu'ils étaient touchés par les mêmes difficultés liées à la promotion et à l'export de leurs produits car il s'agit de TPE avec parfois un ou deux salariés.

> Un groupement de producteurs permettrait de partager les coûts et de créer une marque de produits de qualité, plus facilement exploitable en termes de communication et de marketing. En outre, d'après la CCI, ils pourraient se regrouper secteur par secteur pour aller gagner des marchés de niches. Une communauté de communes pourrait aussi porter un poste de coordinateur de commerçants et de producteurs.

- **Avec la Sénatrice Lana Tetuanui et le Président de la chambre d'agriculture et de la pêche lagonaire Thomas Moutame**, nous avons pu aborder les problématiques liées à l'autonomie alimentaire :

> La mise en place de tout un réseau de conditionnement et de stockage pour les produits agricoles, dans les différents archipels, avec un centre relais dans le port de Papeete a été actée en 2021. Cela permettra aux produits agricoles des archipels d'arriver dans de bien meilleures conditions sur les quais de Papeete. Sont également en construction une dizaine d'ateliers-relais, qui seront mis à disposition des organisations professionnelles, pour faire de l'agrotransformation. Il y a coordination des actions, et surtout un niveau d'intervention de la puissance publique nettement supérieur à ce qu'il était auparavant. La crise sanitaire a mis en évidence l'importance du secteur agricole pour l'alimentation de la population : la santé, c'est d'abord l'alimentation, et l'alimentation, c'est l'agriculture.

> Le problème majeur pour le développement économique et social du Pays est l'indivision. La Polynésie française n'est pas extensible : 4 000 m² de terres émergées ne pourront pas faire plus. Les Polynésiens ne pourront pas tous accéder à la propriété individuelle car les terres ne sont pas en nombre suffisant. Il est donc nécessaire d'inciter les familles qui sont dans l'indivision à s'entendre collectivement. L'idée, c'est de rendre positive l'indivision, là où elle ne peut pas être réglée. Il s'agit de plancher sur les solutions techniques et juridiques à mettre en place. Pour pouvoir développer pleinement le schéma directeur de l'agriculture, ou le schéma directeur du logement, tout dépend de la mise à disposition des terres privées. Aujourd'hui, 98 % des terres en Polynésie française sont cadastrées, et il apparaît que 80 % d'entre elles sont privées. Il n'est pas possible de compter uniquement sur les terres domaniales, qui ne représentent que 20 % des terres, pour développer des projets agricoles, des créations de logements... Il y a un besoin des terres privées. Or, près de la moitié d'entre elles sont dans une situation d'indivision. Solution envisagée : la fiducie, une gestion collective d'un bien indivis pour permettre sa valorisation. Un système qui existe déjà en Nouvelle-Calédonie et en Nouvelle-Zélande, mais aussi en métropole depuis quelques années.

- **Au restaurant Meherio** (un terme qui signifie "sirène" en polynésien), le chef a préparé de délicieux raviolis au korori (membrane de l'huitre perlière). **Au Fare Manuia**, un court-bouillon de perroquet bleu à l'antillaise au parfum de citron vert, avec le chef Erick Lafond, a permis une cuisine fusion le temps d'un dîner!

> Les chefs apprécient de cuisiner des produits locaux mais la demande demeure trop sporadique. Proposer un menu polynésien via un label serait un gage de qualité et d'identité.

■ MOOREA

- **Lors de la visite de l'usine Manutea**, nous avons pu découvrir la fabrication du délicieux jus d'ananas Rotui Pinaïpo avec Jean-Michel MONOT, le directeur. Au pied du mont Rotui, entre les baies de Cook et d'Opunohu, Manutea Tahiti partage un site de production unique avec l'Usine de Jus de Fruits de Moorea. Fondée en 1984, sa mission est de travailler avec les fruits de Polynésie française pour réaliser des jus polynésiens, des boissons exotiques, des confitures, des alcools, sous les marques Manutea, Rotui et Sunwave.

- La cuisine avec Stevenson et la dégustation de jolis mets polynésiens chez Audrey LACHAUD ont permis d'expérimenter les installations du **Moorea Food&CookLab**. Food&CookLab est un laboratoire de transformation et de tourisme culinaire situé à Paopao, Moorea. Le bâtiment est écoresponsable, ses équipes impliquées dans le développement durable. Le CookLab propose du tourisme culinaire pour découvrir les produits locaux et le terroir polynésien, tout en mettant à disposition de producteurs des installations certifiées pour transformer leurs produits comme par exemple, Marc LINTANF, ML l'expérience culinaire, chef qui réalise de délicieuses recettes en bocaux (pieuvre, blanquette de bénitiers, korori).

- **Grâce à sa jeune entreprise Moorea food adventure - Heimata HALL emmène les touristes à la découverte de la street food polynésienne et notamment du sandwich chao men !** A travers un parcours dans différents sites (restaurants, producteurs, etc.), Heimata a monté son entreprise pour pouvoir promouvoir la cuisine de rue polynésienne auprès des touristes. Son parcours gourmand lui permet de faire découvrir des sites secrets aux amateurs de balades en dehors des circuits banalisés.

> Les trois initiatives rencontrées à Moorea sont extrêmement qualitatives et mériteraient un plus grand éclairage afin qu'elles soient mieux référencées dans les propositions d'alternatives aux touristes en recherche d'activités liés à la cuisine et au développement durable. La création d'une charte « tourisme durable » en lien avec l'Office de tourisme peut permettre un développement maîtrisé vers un tourisme plus responsable.

■ BORA-BORA

- **Les chefs de l'hôtel Conrad Bora-Bora Nui** ont fait une démonstration du four traditionnel polynésien et de la découpe du thon frais.

> Les techniques de cuisson et de préparation traditionnelles pourraient être reprises pour être optimisées et adaptées aux usages et attentes des consommateurs actuels afin de continuer à présenter la cuisine polynésienne dans des hôtels et des restaurants.

- **Au Saint-Régis de Bora-Bora**, Richard Vuillemin, directeur adjoint indique qu'une fois par semaine, l'hôtel a mis en place un menu allégé à la cantine du personnel afin de tenter d'endiguer les problèmes liés au surpoids, à l'obésité et au diabète.

À Des mesures d'ordre socio-sanitaires seront nécessaires à appliquer en concertation avec les autorités locales et les grands employeurs pour maîtriser les nombreux problèmes de santé publique.

- **M. le Maire Gaston Tong Sang**, Président de l'Assemblée, constate que la Polynésie s'est fait « aveugler » par le tourisme sans se soucier de l'impact des approvisionnements. Pour cela, il a entièrement pensé depuis plusieurs années le réseau d'eau potable de l'île, en installant deux usines de désalinisation de l'eau de mer, en limitant le nombre de croisiéristes autorisés à descendre des bateaux de croisière et en axant le tourisme vers un tourisme de luxe (réflexion d'un partenariat avec Saint-Barth).

- **L'Association IA VAI MA NOA NO BORA BORA**, qui prépare des repas pour les personnes démunies et a sorti un livre de recettes, nous a accueillis avec de bons petits plats locaux et sains (beurre d'avocat, tourte au poisson et aux légumes, salade de papaye, bourgeons de fleurs de uru...). Sylviane Ebb notamment, propose une cuisine fine, vegan et inventive, qu'elle souhaite diffuser au sein des familles de l'île. Originaire de Huahine et mère de deux enfants, Sylviane a longtemps travaillé dans les hôtels de l'île à divers postes. Elle a un talent indéniable : la créativité culinaire. A partir de plats goûtés durant son enfance, elle remet au goût du jour les ingrédients oubliés : fleur de bananier, bourgeons de feuilles de uru...

Lors de la crise sanitaire, beaucoup de personnes se sont tournées vers le fa'a'apu et la pêche pour se nourrir. C'est ce qui a poussé l'association la Vai ma noa Bora Bora à organiser le concours de cuisine "Haere mai e tama'a" après le premier confinement, en utilisant uniquement les produits locaux. Les recettes primées figurent dans le livre "En cuisine à Bora Bora". Sylviane reste la gagnante incontestée du challenge culinaire A haere mai e tama'a, avec huit victoires à son actif.

C'est avec beaucoup de passion qu'elle crée de nouvelles recettes à base de produits des îles et qu'elle les transmet généreusement à la population au travers des cours de cuisine valorisant les produits locaux. Elle participe ainsi à la promotion des produits locaux et du bien-manger et explique pourquoi il est nécessaire de revoir notre façon de manger pour être moins dépendant des produits importés et comment préparer de bons repas avec ce qu'il y a dans les potagers.

- **Confrontés aux problématiques d'approvisionnement des hôtels qui contribuent à l'économie de Bora-Bora, les chefs du Bora-Bora Pear**, du Four Seasons, du St-Régis et du Conrad, ont à cœur de proposer un menu polynésien pour mettre en valeur les produits mais sont contraints car les arrivages se font une à deux fois par semaine uniquement. La logistique du frais (notamment quand les hôtels sont complets durant les Festives) et l'usage énergétique des chambres froides posent la question de combiner un développement touristique maîtrisé tout en palliant les difficultés liés à l'arrivée des produits.

> Plusieurs hôtels, à l'initiative de leurs chefs exécutifs, ont commencé à expérimenter des potagers (fatu) sur les domaines des complexes hôteliers, ce qui permet un approvisionnement maîtrisé en termes de légumes, de fruits, de volaille et d'herbes aromatiques.

- En parcourant les allées d'un supermarché pour nous rendre compte des produits auxquels ont accès les Polynésiens, il apparait évidemment que la nourriture proposée (trop grasse, trop industrialisée, trop sucrée, trop salée, en trop importante quantité) est la cause des problèmes liés au surpoids, au diabète et à l'obésité.

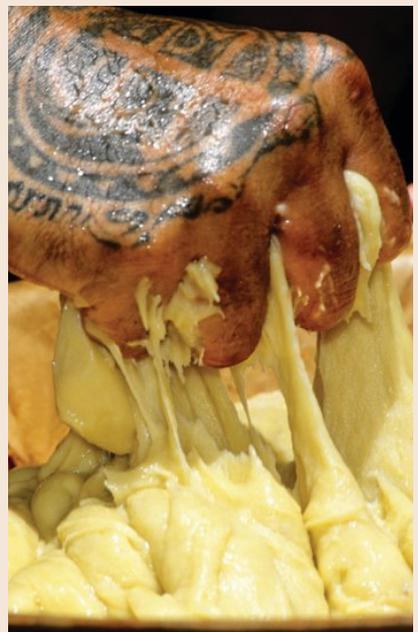
> Dans un contexte de transition nutritionnelle et de bouleversement des modes de vie, le diabète, maladie chronique très répandue dans la population, devient un sujet d'intérêt général. Aussi, les pouvoirs publics sont amenés à considérer le diabète comme une priorité de santé publique en Polynésie française compte tenu des impacts majeurs de cette maladie en termes de gravité et de coût.

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

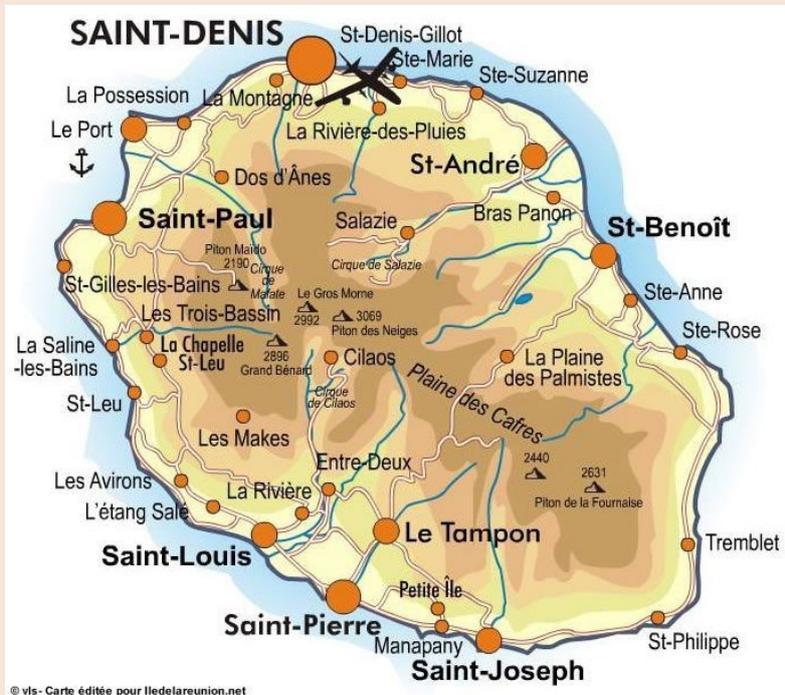
Illustrations graphiques : images personnelles, photothèque libre de droits Canva et Internet (DR)



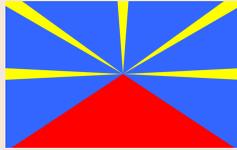
Couleurs et saveurs de Polynésie française



La Réunion



LA REUNION



SOMMAIRE



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES -

QUELQUES RECETTES

6. TECHNIQUES DE CUISSON

7. PROBLEMATIQUES

8. PROPOSITIONS

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

1. HISTORIQUE ET IDENTITÉ CULINAIRE : UN PATRIMOINE CULINAIRE METISSÉ

L'île de la Réunion se situe au sud-ouest de l'Océan Indien. Elle est entourée par Madagascar à l'ouest, les Comores et Mayotte au nord-ouest et par l'île Maurice. Mais son tropisme culinaire ne peut être uniquement rattaché à sa localisation géographique.

En effet, son particularisme culinaire trouve aussi ses origines dans les influences historiques qui sont passées par l'Océan Indien.

Positionnée sur la Route des Indes, cette île est découverte par les Français qui s'y installent en 1652. Sous l'égide de la Compagnie Française des Indes, des esclaves venus d'Afrique australe, d'Afrique orientale, d'Inde et de Madagascar y sont déplacés : ils participeront au brassage des cultures culinaires de l'île.

A partir du XIX^{ème} siècle, ce métissage créole est encore enrichi par l'arrivée d'engagés Malbar et Tamoul venant du sous-continent indien, celle des Zarabes qui sont des Indiens musulmans du Gujarat, et celle des Sinwas qui sont des Chinois hakkas et cantonnais.

Cet ultime métissage a participé au dépassement d'une culture culinaire créole en forgeant une identité plurielle, unique en son genre : la gastronomie réunionnaise.

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

- **Les lentilles de Cilaos.** Une espèce de lentilles endémiques, provenant du cirque du même nom. La ville de Cilaos estime leur production moyenne annuelle à 45 tonnes.
- **Le goyavier.** Venu d'Amérique du Sud, il a été importé sur l'île par les Français à la fin du XVII^{ème} siècle.
- **L'ananas Victoria.** Ce produit fut importé par les Européens après l'expédition de Christophe Colomb dans les Amériques. Depuis 2005, la Réunion dispose d'un label rouge qui encadre la qualité de sa production. Selon la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) [1], la production d'ananas Victoria représente en moyenne 60 millions d'euros de bénéfices annuels pour l'île de la Réunion.
- **La vanille Bourbon.** Sa production artificielle a été mise au point sur l'île par Edmond Albius en 1836.
- **Le palmiste.** Cette plante endémique de Madagascar sert principalement aux ornements festifs.
- **Le letchi de bras canots.** Ce fruit originaire de Chine fut introduit sur l'île en 1764. Sa production a été fortement impactée par la pandémie de Covid-19 : selon l'organisation des 80 producteurs locaux, Anafruit, la tonne de litchis produite majoritairement pour l'exportation vers la Métropole a été mise en danger par la réduction de 80% du fret aérien en 2020. En réponse, un dispositif a été déployé par la collectivité territoriale afin de promouvoir la consommation locale par la publicité, la presse et la télévision locales.
- **Les samoussas ou bouchons.** Originaires d'Asie Centrale, puis amenés en Inde par les invasions Moghols, ils ont été importés par les affranchis venus du sous-continent indien.

[1] Etude de 2016

- **Le curcuma.** Considéré comme le safran "péi", c'est un rhizome originaire d'Asie, utilisé dans une bonne partie des plats locaux.
- **Le massalé.** Ce mélange d'épices, originaire d'Inde, variante du **garam massala**, entre dans la composition des plats éponymes.
- **Les brèdes.** Ces légumes de la famille des légumes-feuilles, au même titre que la bette ou les épinards, tireraient leur nom du mot indien *brette*, qui signifie « bon à manger ». Ils accompagnent les plats principaux. Les brèdes les plus connus sont : chou chou (cf. ci-dessous), manioc, songe, citrouille, chou de Chine. Ils sont très en vogue avec le véganisme croissant.
- **Le chou chou** (ou *christophine* ou *chayotte*). Il a été introduit dans l'Océan Indien par les marchands espagnols revenus d'Amérique Centrale.
- **Le piment vert.** Il entre dans la composition de nombreux plats ou mises en bouche (rougail, sauce, samoussas etc.) ou en condiment d'accompagnement (pâte de piments).
- **Le piment achard ou gros piment.** Il est utilisé en fin de cuisson comme élément décoratif sur les plats, mais aussi dans la composition des achards de légumes ou encore en apéritif (beignet piment).
- **Le pois du Cap.** Originaire du Pérou, où on le connaît sous le nom de *haricot de Lima*, il accompagne le riz et les différents plats traditionnels à La Réunion. C'est l'élément principal des bonbons piments et du traditionnel zembrocal, roi des pique-niques.
- **La coriandre fraîche.** Son nom vernaculaire à La Réunion est *cotomili*. Essentiellement utilisée dans la cuisine indienne, elle parfume les massalés et les rougails tomates au pilon.
- **La graine de fenugrec (ou methi ou vindiou "péi").** Cette épice, incontournable en Inde, est en réalité originaire d'Afrique du Nord. En cuisine, la graine est grillée ou ramollie dans l'eau avant utilisation. Elle entre dans la composition des épices du massalé et du curry.
- **Le cumin.** Arrivée dans les bagages des engagés indiens, cette épice doit être torréfiée et légèrement dorée pour donner toute sa quintessence aux mets, notamment le traditionnel bouillon Larson.
- **La sauce soja.** D'origine chinoise, elle est produite par la fermentation de protéines végétales. Elle est utilisée dans la majorité des préparations de plats asiatiques (sauté de mine, riz cantonnais, shop suey, porc rôti à la chinoise) comme sauce d'accompagnement. Il en va de même lors des apéritifs pour les nems ou les bouchons (petite bouchée de viande entourée de pâte, cuite à la vapeur ou frite).
- **Les curry leaves (ou caloupilé).** Les feuilles de cet arbuste venu d'Inde, à l'odeur puissante et chaleureuse, sont utilisées essentiellement dans les plats indiens. Cependant, certains chefs parfument grâce à elles des plats traditionnels comme le rougail saucisses ou les omelettes.
- **Le rhum.** Cet alcool produit à base de canne à sucre a été amené à La Réunion par les marins français, avant que des plantations de canne à sucre n'y soient importées à leur tour.

Le galabé est à la base est bonbon artisanal fait à partir d'un jus de canne de première pression brut avec une texture craquante fondante un goût épicé très prisé par les pâtisseries.

Le bichique appelé caviar local est l'alevin de deux espèces de poissons très proches, *Sicyopterus lagocephalus* et *Cotylopus acutipinnis*, appelle communément cabot à tête de lièvre" et "cabot bouche ronde". Issus de la famille des Gobiidés, on les trouve dans les eaux tropicales côtières des îles de l'océan Indien, à l'embouchure des rivières ainsi qu'en eau

douce. Après avoir pondu en amont des rivières, le poisson voit ses œufs emportés par le courant jusqu'à l'océan. Les alevins (bichiques) ne se mettent à remonter les cours d'eau qu'en été. Néanmoins, si un arrêté préfectoral en réglemente la pêche, le prix élevé des bichiques (aux alentours de 50 €/kg) encourage leur braconnage ou leur surpêche : comme l'anguille, l'esturgeon ou le saumon en France métropolitaine, l'espèce est considérée depuis juillet 2010 par le Comité français de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (UICN) comme quasi-menacée de disparition.

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

Les techniques utilisées reflètent la diversité des influences :

L'influence créole :

- La cuisson au feu de bois : les plats principaux sont toujours cuisinés au feu de bois, aucun foyer à gaz ne saurait égaler l'odeur et le crépitement du bois qui se consume ;
- La fumaison des viandes et des poissons avec de l'essence de bois local ;
- La cuisson à la marmite.

L'influence chinoise :

- Les sarcives : préparation de viande de porc ou de poulet laquée au miel dans des fours chinois ;
- Le Wok : cuisson consistant à faire sauter les légumes, souvent accompagnés de sauce soja.

L'influence indienne :

- Le carry : cuisson mijotée avec association des épices comme le curcuma, le gingembre ou le thym, en supplément de l'oignon, du poivre et du sel.

Quelques rituels traditionnels se distinguent :

- **Le service malbar.** Le massalé est servi dans une feuille de banane, puis mangé à la main, reprenant les mœurs de tables tamouls.

- **Le Nouvel an chinois.** On consomme alors des spécialités de différentes régions chinoises dont les familles sont originaires : gâteau de lune, œuf de cent ans, buillo wan tan, canard laqué...

- **Le pique-nique dominical.** Les Réunionnais se retrouvent chaque week-end sur toute l'île, dans les hauts et dans les bas, à la mer, à la montagne, comme en forêt, à proximité d'un plan d'eau, souvent en famille mais aussi entre amis ou entre collègues. Ils dégustent ensemble différentes préparations réalisées chez eux ou sur place, grâce à des espaces dédiés équipés de feu de bois et de kiosques pour se protéger en cas d'intempérie. C'est un moment de découverte culinaire, de rencontre intergénérationnelle, de partage. Il n'est pas rare que les occupants du kiosque voisin viennent à votre rencontre pour vous proposer une de leurs spécialités.

Certaines pratiques se renforcent et de nouvelles émergent, venant compléter ce panorama :

- **La vente à emporter**, avec la « barquette de cari » pour les repas quotidiens ou le carry en version plus gastro dans certains restaurants ;
- **Le brunch**, de plus en plus décliné sur des saveurs créoles ;
- **Le fameux “poulet grillé” (dit bitume)** du week-end ;
- **La créolonomie**, un terme culinaire inventé par Thierry Kasprowicz il y a quelques années et qui traduit cette tendance à détourner un produit, une pratique, une épice issue du répertoire de la cuisine traditionnelle en lui donnant une dimension gastronomique. Le retour sur l'île de chefs réunionnais, armés d'un bagage technique acquis au sein de restaurants étoilés ou de grandes maisons en métropole ou ailleurs est l'occasion de se réapproprier le terroir en anoblissant un produit populaire.
- **La cuisine "healthy"**, une cuisine d'assemblage tendance autour du cru, avec les pokes bowls ou les buddhas bowls, mais aussi l'intégration de la cuisine végétarienne et vegan sur de plus en plus de cartes de restaurants.

Malgré la diversification des propositions alimentaires et l'arrivée de la néo restauration depuis une vingtaine d'années sur l'île, la consommation des plats traditionnels se maintient en bonne place. Les Réunionnais sont toujours attachés aux recettes ancestrales et la nouvelle génération, même si elle s'oriente vers une alimentation plus diversifiée (hamburgers, sushis, pizzas...), conserve cet ancrage culinaire.

4. LES PLATS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LE ROUGAIL BOUCANÉ

***Le rougail boucané.** Il s'agit d'un plat créole issu des circulations avec les colons de l'île Maurice. Comme son nom “boucané” l'indique, sa cuisson de la viande est typiquement héritée des boucaniers français de l'île Bourbon vivant du boucanage. Le boucanage était initialement une méthode de conservation de la viande qui était fumée et vendue comme tel.*

Ingrédients :

6 saucisses fumées qui font office de morceaux de viande une fois coupées
4 tomates, 6 gousses d'ail
Du thym, du sel fin
2 oignons, de l'huile, 1 c. à café de curcuma, 1 piment (facultatif)

Recette :

Faire bouillir une marmite d'eau avec les morceaux de viande pendant 15-20 minutes. La viande ne doit pas être trop cuite.
Pendant ce temps, couper les tomates en petits cubes, émincer les oignons et piler l'ail avec du sel fin dans un mortier.
Couper la viande en tranches de 2 cm d'épaisseur environ.



Vider l'eau de la marmite et mettre les morceaux de viande à revenir dans de l'huile. Ajouter les oignons. Si ça accroche, rajouter un peu d'huile.

Quand les oignons deviennent tendres, ajouter l'ail. Bien mélanger ces deux condiments avant de tout saupoudrer de curcuma.

Verser un verre d'eau chaude et laisser revenir 5 bonnes minutes en mélangeant régulièrement.

Ajouter les tomates et le thym. Rectifier l'assaisonnement. Toujours sur feu moyen, poursuivre la cuisson 5 minutes à découvert en remuant de temps en temps.

Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 20-30 minutes jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Servir le tout avec du riz créole et de la pâte de piment.

LE GRATIN DE CHOUCOU

***Le gratin de choucou.** Le déroulé de la préparation est comme suit. Le gratin de choucou est une adaptation du gratin aux pommes de terre faite par les colons européens venus de métropole au XIXème siècle.*

Recette :

Mettre dans une marmite les chouchous coupés en petits dés, 50 g de beurre, le thym, l'ail écrasé, 2 oignons émincés, puis saler et poivrer.

Laisser cuire. Quand les chouchous sont cuits, incorporer la moitié du fromage râpé, 20 cl de crème fraîche liquide, 5 cl lait et laisser cuire 5 min en remuant bien.

Dans les 5 cl de lait restant, mélanger les 3 cuillères à soupe de fécule et incorporer ce mélange dans les chouchous.

Attendre que le tout épaisse.

Mettre le tout dans un plat à gratin, parsemer du reste de fromage râpé et mettre au four 35 à 40 min à 210°, thermostat 7.

On peut remplacer le choucou par des courgettes ou de la citrouille.



5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LES BONBONS DE BANANE DE LA RÉUNION

Les bonbons de banane de la Réunion sont un dessert local particulièrement apprécié.

Ingrédients :

3 bananes mûres
1 œuf
1 gousse de vanille
200 g de farine
100 g de sucre, du rhum
¼ de L de lait
De la levure & du sucre glace



Recette :

Éplucher et écraser les bananes, ajouter le reste des ingrédients, gratter les grains de la gousse de vanille.

Mettre la préparation 1h au frais.

Faire chauffer une poêle. Huiler et déposer des petits tas de pâte.

Retourner et laisser cuire quelques minutes.

Enlever et disposer dans une assiette.

Puis saupoudrer la de sucre glace.

LE GÂTEAU DE PATATES DOUCES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Le gâteau de patates douces aux pépites de chocolat est un dessert emblématique qui est apparu progressivement sur l'île avec l'importation des produits des Amériques que sont les fèves de cacao et la patate douce.

Ingrédients :

2kg de patates douces 250g de beurre
180g de farine
5 oeufs
200g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 gousse de vanille bourbon
Quelques pincées de cannelle en poudre
Du Rhum
100g de chocolat noir



Recette :

Faire cuire les patates douces à l'eau avec la peau ou à la vapeur, en enlevant la peau et en les coupant en petit morceaux. Quand la fourchette rentre bien dans la patate c'est qu'elle est cuite.

Retirer alors la peau des patates encore chaudes et les écraser à l'aide d'une fourchette ou au presse-purée.

Mettre le beurre, qui fondra aussitôt, le sucre, puis bien mélanger. Pour la farine, on peut en mettre jusqu'à 10% du poids de la patate douce, jamais plus. Dans ce cas, pour 2 kg de patates douces ajouter 200 g de farine. Et rajouter les œufs, bien mélanger, et parfumer le tout avec de la cannelle, de la vanille et du rhum.

Préchauffer le four à 170°.

Couper grossièrement le chocolat en pépites, et saupoudrer légèrement de farine pour que les pépites restent entières pendant la cuisson.

Disposer votre pâte dans différents moules ou un très grand plat. Y mettre les pépites de chocolat.

6. TECHNIQUES DE CUISSON

Les réunionnais privilégient la cuisson en cocotte tous les plats sont mijotés sur feu de bois et en cocotte en fonte.

7. PROBLEMATIQUES ET CONSTAT SUR PLACE

- UNE PÉRENNISATION GASTRONOMIQUE EN DEMI-TEINTE

Plusieurs offres de formations s'efforcent de protéger ce patrimoine et le savoir-faire local.

Le cœur de la formation professionnelle est assuré par le Groupement d'Intérêt Public-Formation Continue et Insertion professionnelle (GIP FCIP) [2]

Le GIP FCIP a pour objet le développement d'une coopération concertée au niveau de l'académie dans les domaines de la formation continue, de l'orientation et de l'insertion professionnelle des adultes.

Pour cela, il a en charge :

- La coordination des réponses aux appels d'offres publics ou privés d'envergure régionale et/ou contribution à l'action publique régionale de formation professionnelle. Il peut être porteur d'une réponse à un appel d'offres d'envergure interrégionale, nationale ou européenne. Il est l'interlocuteur unique du conseil régional pour sa déclinaison opérationnelle en lien avec les politiques académiques. Il négocie les marchés régionaux au nom des EPLE support de Greta membres du GIP et fait exécuter la commande publique par ces EPLE. Il peut soit soumissionner en son nom, soit être constitué mandataire d'un groupement solidaire ou conjoint.

[2]<https://www.ac-reunion.fr/orientation-formation/se-former-tout-au-long-de-la-vie/le-groupement-dinteret-public-formation-continue-et-insertion-professionnelle-gip-fcip.html>

- La gestion des fonds créés pour couvrir les risques financiers afférents à la gestion de la formation continue par les Greta, renforcer l'efficacité de l'activité de ces groupements et optimiser l'emploi de leurs ressources.
- La gestion et coordination au niveau académique des programmes européens FEDER et FSE.
- Les actions de communication au nom du réseau académique et la promotion de l'offre.

L'AFPAR de Saint-André, de Saint-Denis et de Saint-Pierre [3] est un autre acteur essentiel de la formation professionnelle des adultes à l'île de la Réunion dans l'hôtellerie et la restauration.

Les formations AFPAR conduisent à un Titre Professionnel, reconnu par les entreprises et délivré par le ministère chargé de l'Emploi. Ces titres peuvent être de niveau 3 (CAP, BEP ou équivalent), niveau 4 (Bac) ou niveau 5 (Bac+2). Les formations de l'AFPAR ont une bonne réputation sur l'île de la Réunion et il est possible de se faire financer, selon certaines conditions (demandeurs d'emploi ayant des droits par exemple).

Quatre centres de formation professionnelle des adultes (CFPA) permettent d'accueillir les stagiaires dans toutes les régions de l'île : Saint-Denis, Saint-Paul, Saint-Pierre et Saint-André.

Trois établissements de formation doivent être cités :

- Le lycée Hôtelier La Renaissance [4] qui prépare au CAP dans l'hôtellerie et la restauration sur 14 semaines réparties sur 2 ans ;
- Le CFA Centhor CCI Réunion [5] qui propose un CAP à destination des restaurateurs locaux ;
- L'École Vatel [6] qui possède un campus à la Réunion et propose à cet effet une formation en management dans l'hôtellerie sur place.

Enfin, 75 formations professionnelles ont été ouvertes par Pôle Emploi pour former directement à la cuisine locale [7]

Toutes ces formations ont vu leur attractivité dynamisée grâce au succès d'émissions de télévision qui donnent une vision positive et valorisante de ces métiers, en particulier pour la cuisine et la pâtisserie.

En revanche, le secteur se heurte à deux difficultés.

D'une part, les difficultés de recrutement liées aux conditions d'exercice du métier : horaires exigeants (en particulier en restauration traditionnelle, dont la devise reste « on sait quand on commence, mais on ne sait pas quand on finit ») et rémunérations modestes

[3] <https://guide-reunion.fr/guide-pratique/emploi-formation/formation/afpar/>

[4] <http://lycee-larenaissance.ac-reunion.fr/>

[5] <https://reunion.cci.fr/formation/13135/cap-cuisine>

[6] <https://www.vatel.re/>

[7] <https://labonneformation.pole-emploi.fr/formations/personnel-de-cuisine/la-reunion-974>

(malgré les progrès enregistrés, notamment dans la convention collective, toutes les entreprises du secteur ne parviennent pas à respecter les règles). Face à ces difficultés, l'apprentissage reste pour une grande majorité des entreprises la meilleure voie : même si les formations dispensées en Lycée Professionnel sont de bonne qualité, certaines entreprises trouvent parfois que ces jeunes de lycée n'ont pas encore la notion du Travail, sont moins opérationnels et ont davantage tendance à abandonner rapidement cette voie.

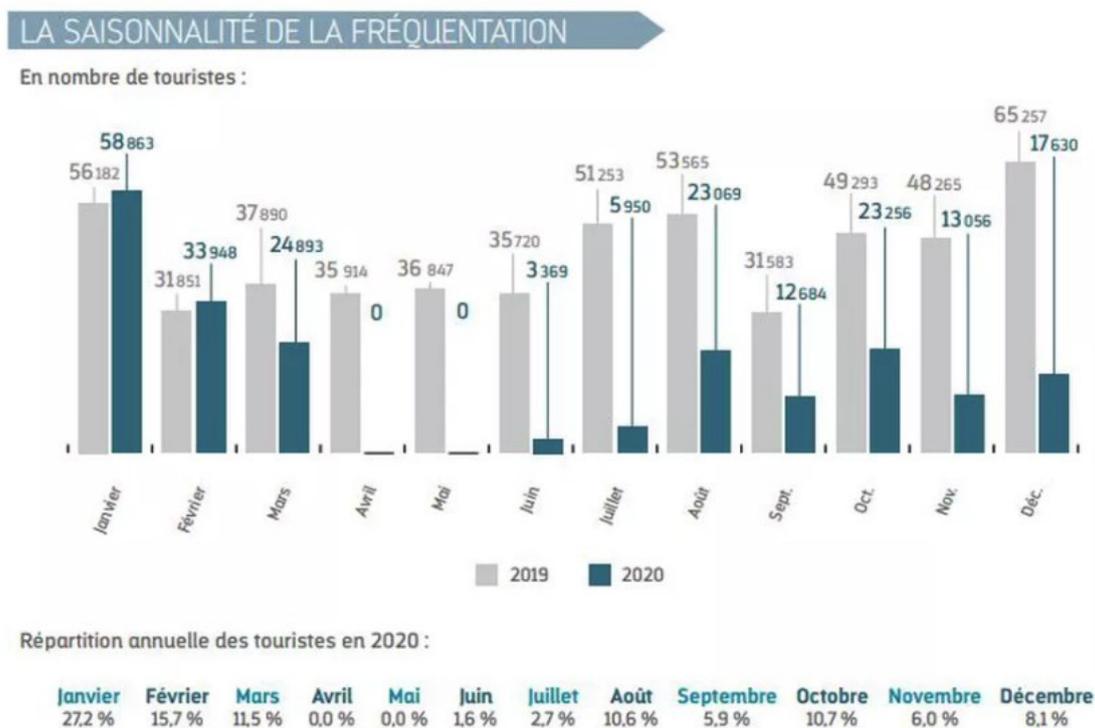
D'autre part, le secteur est très dépendant du tourisme.

Or, après plusieurs années records et une année 2019 déjà en demi-teinte en raison de la crise des Gilets Jaunes, le tourisme à La Réunion a fortement été impacté en 2020 du fait de la crise sanitaire.

Selon l'enquête de fréquentation touristique menée aux aéroports de La Réunion, la fréquentation touristique de la destination est en chute de 59,4% en 2020 par rapport à 2019, soit une perte de près de 317 000 visiteurs extérieurs.

Alors que le tourisme peut rapporter 1 million d'euros par jour à l'économie réunionnaise, les conséquences financières ont été catastrophiques, dépassant les 250 millions de perte enregistrées (- 61%).

Certes, le tourisme local, au rendez-vous durant les vacances scolaires, a limité les dégâts. Mais force est de constater que cela ne sera probablement pas suffisant et plusieurs secteurs du tourisme sur l'île sont encore en grande difficulté.



8. LES PROPOSITIONS

Développer et soutenir une autonomie alimentaire durable à La Réunion.

Selon le collectif Oasis Réunion, la Réunion ne pourrait produire que 15 % de sa nourriture. L'île serait désormais incapable de subvenir à ses besoins primaires sans l'apport des engrais, des pesticides mais aussi, par exemple, des poussins d'élevage, qui proviennent de l'importation. Si on recalcule de façon plus stricte, la capacité à l'île de produire de manière propre et biologique de la nourriture sans ces différents produits, le chiffre est beaucoup plus faible, de l'ordre de 1 %.

La crise sanitaire actuelle, qui continue d'avoir de lourds impacts sur les liaisons aériennes et maritimes, a poussé le gouvernement à prôner un retour à la relocalisation de l'économie et de la production agricole. Lors de sa récente visite officielle sur l'île, le ministre des Outre-Mer Sébastien Lecornu a rappelé que le développement des circuits courts et la volonté de soutenir la production vivrière locale sont désormais considérés comme des priorités.

Depuis une dizaine d'année, plusieurs plans ont eu pour ambition de favoriser une agriculture biologique et faire naître un autre modèle agricole. 700 millions ont par exemple été investis dans le plan éco-phyto pour réduire l'utilisation des pesticides de 50 %.

Au vu de la situation insulaire de La Réunion, tendre davantage vers une autonomie alimentaire issue de l'agroécologie est une nécessité. Il y a donc urgence à réfléchir à un nouveau plan d'investissements pour continuer à encourager un changement de modèle agricole.

Créer un catalogue des formations professionnelles.

L'offre de formations évoquée ci-dessus est à la fois riche et éclatée, peu centralisée et insuffisamment référencée auprès des collectivités locales.

Le ministère des Outre-mer, en lien avec la Région, les autres collectivités territoriales, la CCI et les établissements concernés, pourrait réfléchir à la mise en place d'un catalogue des formations proposées.

Oasis Réunion milite pour développer et soutenir une autonomie alimentaire durable à la Réunion.

Pour évaluer le niveau de cette autonomie, le collectif a procédé à un test auprès de plusieurs familles réunionnaises et le résultat est sans appel : la Réunion ne pourrait produire que 15 % de sa nourriture (source 2020 d'Oasis Réunion).

La crise sanitaire actuelle, qui continue d'avoir de lourds impacts sur les liaisons aériennes et maritimes, a poussé le gouvernement à prôner un retour à la relocalisation de l'économie et de la production agricole.

Au vu de la situation insulaire de la Réunion, cette volonté de tendre davantage vers une autonomie alimentaire issue de l'agroécologie prend alors un sens encore plus prégnant. Lors de sa récente visite officielle sur l'île, le ministre des Outre-mer Sébastien Lecornu a rappelé que le développement des circuits courts et la volonté de soutenir la production vivrière locale sont désormais considérés comme des priorités.

D'autres éléments de réflexion se trouvent en annexe, dans le compte-rendu des échanges tenus en Préfecture de la Réunion.

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

Bibliographie

- *La Cuisine de la Réunion. En 118 recettes*, Jan Grenson, Éditions Orphie, coll. « Retour aux sources », 2003.
- *Le grand livre de la cuisine réunionnaise*, Marie-France et Ivrin
- *Rhum, rhums fruits et rhums arrangés*, Pierre Alibert et Philippe Lauret, Éditions Orphie
- *Les plantes médicinales indiennes en usage à La Réunion, de la tradition à la science*, Dr Yannick Korpala et Stéphane Savriama, Azalées éditions
- *Plantes créoles pour les enfants*, Jean Louis Longuefosse / Pharmacien, Editions Orphie
- *Les plantes médicinales de l'île de La Réunion, leurs amis et leurs faux amis*, Azalées éditions
- *Les plantes médicinales réunionnaises d'aujourd'hui*, Roger Lavergne, Éditions Orphie
- *Cuisine familiale traditionnelle de l'île de La Réunion*, Chantale Manikom-Ramin, Azalées éditions
- *La cuisine Réunionnaise par l'image*, Editions Orphie
- *Balade gourmande en territoire réunionnais*, Les disciples d'Escoffier, Editions Orphie
- *Le petit livre d'or de la cuisine réunionnaise*, Editions Orphie
- *Saveurs métissées*, Aymeric Pataud, Xio éditions

Sur Internet

- Chronique du dimanche JIR – Alexandre Bègue - <https://restoreunion.com/>
- Zembrocal Pommes de terre de Mme Marie-Therese ANTOU : <https://www.youtube.com/watch?v=B9fjd9kXHRk>

Personnes ressources

- Natacha Ravier, référente préfecture de la Réunion (fiche technique et planning déplacement)
- Monsieur Giraudet, experte sur les différentes plantes et espèces de la Réunion Sabine Dijoux, cuisinière impliquée dans la défense du patrimoine culinaire de la Réunion)
- Marie-Thérèse Antou, Association Goutanou
- Thierry Kasprovicz, critique gastronomique, chroniqueur gourmand, auteur de guide
- Christian Ghasarian, anthropologue Francis Affergan, anthropologue
- Caroline Giacomoni, anthropologue

Illustrations graphiques : images personnelles, photothèque libre de droits Canva et Internet (DR)



Couleurs et saveurs de La Réunion



St Pierre et Miquelon



ST PIERRE ET MIQUELON



La gastronomie de Saint Pierre et Miquelon est surtout marquée par les **produits de la mer** et de nombreux plats emblématiques sont préparés **à base de morue**.



SOMMAIRE



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

3. RITUELS ET PRATIQUES SOCIO-CULTURELLES

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES -

QUELQUES RECETTES

6. TECHNIQUES DE CUISSON

7. PROBLEMATIQUES

8. PROPOSITIONS

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

Saint-Pierre-et-Miquelon est un archipel français situé dans l'Océan Atlantique Nord en Amérique du Nord. Cette collectivité d'Outre-mer est voisine du Canada (Terre-Neuve). Sa découverte est attribuée à Jean Cabot en 1497. Les îles servaient de base aux pêcheurs normands, bretons et basques au XVI^e siècle et l'on date de 1604 les premières installations permanentes de ces derniers. Ils y pratiquaient la chasse baleinière pour la baleine franche (dite « baleine des Basques »), la baleine du Groenland et la baleine grise. Ces origines provinciales se retrouvent sur le drapeau de l'archipel et dans sa population.

DONNEES CLES :

Population (INSEE 2020) : 5997 habitants

PIB annuel (INSEE 2020) : 240 Millions € (+4,9% avec la pandémie)

Restauration / Hôtellerie / Tourisme : 5% du PIB (source : IEDOM, 2020)

Agriculture / Agroalimentaire : 0,6% du PIB (source : Synthèse Régionale - Contexte national Bilan économique 2020 de l'INSEE)

PIB / hab. : 39778 euros (Source : IEDOM)

Indice de fécondité : 1,6 enfants (chute démographique constante)

Poids des importations : 35,0% (source : IEDOM 2020)

Poids des exportations : 36,0% (source : IEDOM 2020)

Nombre de restaurants : 13 restaurants (source : Fichier préfecture 2021)

Obésité : aucun chiffre communiqué

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

• La morue

- La morue salée
- La morue fumée
- La fraise de morue
- Les joues et langues de morue

• Le homard

• Le crabe des neiges

• Le crabe de roche

• Le capelan

- **La Saint-Jacques**
- **L'encornet**
- **Les oursins**
- **La raie**
- **Les moules**
- **Les bulots**
- **Les vignettes (nom local du bigorneau)**
- **Le saumon**
- **Le saumon fumé**
- **Le flétan**
- **Les coques**
- **Le chevreuil (cerf de virginie)**
- **Le lapin**
- **Le lièvre**
- **La gode (Guillemot, oiseau marin)**
- **La moyak (Eider à duvet, oiseau marin)**
- **Les plates-bières**
- **Les graines (canneberge)**
- **Les bleuets (nom local de la myrtille)**
- **Bière de spruce**
- **Bière de Genévrier**

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

Plusieurs festivités locales sont organisées autour de la gastronomie de l'archipel, axées essentiellement sur les produits de la mer :

- *Le Festival des fruits de mer*, organisé chaque année à Miquelon entre la fin juillet et le début du mois d'août ;
- *La Fête Basque*, organisée chaque année à Saint-Pierre autour de la mi-août ;
- *Le Homard Fest*, organisé à Saint-Pierre la première quinzaine de juillet ;
- *La Triplette du Cochonnet*, un tournoi de pétanque organisé chaque année à la mi-juillet à Saint-Pierre avec dégustation d'encornets farcis.

Le 14 juillet, la fête nationale est aussi l'occasion de déguster les produits de saison, tels que le capelan et l'encornet.

4. PLATS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LE PÂTÉ DE THON & LE PÂTÉ D'OURSIN

Le pâté de thon est un plat typique de Saint-Pierre-et-Miquelon. Il est caractéristique d'une gastronomie héritière du passé halieutique de l'archipel.

Recette :

Faire cuire les oeufs durs.
Faire bouillir les pommes de terre.
Ecraser les oeufs durs, les pommes de terre.
Ajouter le thon égoutté, mélanger bien le tout.
Ajouter 4 cuillères à soupe de mayonnaise et de ketchup, ajuster au goût. Et ajouter le persil.
Bien mélanger le tout avant de servir le mets accompagné d'une salade verte.



Le pâté d'oursin suit le même procédé que le pâté de thon. Néanmoins, au lieu du thon égoutté, les oursins sont ajoutés. Ce plat est depuis 2018 le fer de lance de l'Association « Femmes de tous les horizons » qui cherche à promouvoir l'oursin dans l'archipel.

LES BOULETTES DE MORUE

Les boulettes de morue est un plat endémique développé par les marins basques, bretons puis normands venus s'installer sur l'archipel pour y chasser la baleine. A cet effet, on suit le déroulé suivant :

Recette :

Peler et faire cuire les gousses d'ail entières 30 min dans le lait additionné de 10 centilitres d'eau.
Peler et faire cuire les pommes de terre 30 min dans de l'eau bouillante.
Plonger la morue 3 minutes dans de l'eau frémissante, égoutter et l'effeuiller.
Ecraser ensemble à la fourchette l'ail, les pommes de terre et la morue.
Mélanger avec la moitié du persil ciselé.
Prélever une cuillère à soupe de préparation, la rouler en boule et la tremper dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.
Faire cuire toutes les boulettes à l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive, en les tournant régulièrement pour les faire dorer.
Poivrer et battre la crème fraîche avec la crème de raifort.
Servir les boulettes sur une branche de persil avec la crème mélangée au raifort.



LE TIAUDE / QUIAUDE DE MORUE

Le tiaude/quiaude de morue est un plat d'origine acadienne que l'on retrouve au Canada francophone. Le terme « quiaude » signifie « soupe de poisson ».

INGRÉDIENTS :

125 g de lard salé
200 g de morue
100 g de filet de sole
500 ml (2 tasses) de pommes de terre en dés
125 ml (1/2 tasse) d'oignons hachés
Du beurre, du sel & du poivre



Recette :

Faire revenir les cubes de lard salé dans une grande casserole. Égoutter et réserver.
Dans la même casserole, faire suer les oignons dans l'huile.
Fariner les oignons, ajouter le beurre, faire colorer, puis ajouter les patates.
Couvrir de fumet. Amener à ébullition. Saler et poivrer. Laisser cuire 25 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient bien cuites.
Ajouter la morue, couvrir et laisser mijoter encore de 10 à 15 minutes.
Ajouter un peu de persil au moment de servir.

LE RÔTI DE FLÉTAN

Le rôti de flétan est un plat hérité des premiers baleiniers basques venus sur l'archipel. Pour ce faire, on suit le déroulé suivant :

Recette :

Préchauffer le four à 220° C.
Nettoyer le flétan blanc de 2 à 3 kg, et frotter soigneusement la peau.
Taillader le dos du poisson en losanges. Badigeonner ensuite le poisson d'huile et de jus de citron. Puis assaisonner avec le sel et le mélange de poivre.
Déposer le flétan blanc sur du papier sulfurisé puis le faire cuire au four à 220°C entre 25 et 40 minutes selon la taille du poisson.
Servir le flétan blanc avec les pommes de terre cuites à l'eau et le jus du poisson puis saupoudrer de persil haché.



LES ENCORNETS FARCIS

Les encornets farcis sont originaires du Languedoc et furent apportés par les pêcheurs basques.

Ingrédients :

Des encornets frais ou congelés
Des calamars
De la sauce tomate
De la chair à saucisse
Du lard fumé réduit en dés



Recette :

Faire décongeler les encornets.
Les rincer et bien les sécher.
Farcir les calamars.
Bien les remplir, ils se fermeront à la cuisson (on peut également les fermer à l'aide d'un cure-dent).
Placer les encornets farcis à la chair à saucisse dans un plat à four.
Répartir la sauce tomate et les dés de lard fumé dans le plat. Enfourner pendant 1 heure.

5. DESSERTS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LES BUNS

Les buns sont du pain brioché venant du Canada voisin. Ils sont très prisés sur l'archipel. Pour ce faire, on suit le déroulé suivant :

Recette :

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7).

Dans le bol du robot, mélanger la farine, le sucre et le sel.

Creuser un puits et verser dedans le lait tiède mélangé à la levure, puis l'eau, l'oeuf et le beurre coupé en petits morceaux.

Mélanger au crochet et à vitesse moyenne pendant 2 min pour amalgamer les ingrédients et obtenir une boule molle mais qui se détache des parois.

Augmenter alors la vitesse du batteur et pétrir vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte lisse, souple et élastique. Placer ensuite la pâte en boule dans un saladier huilé, puis couvrir d'un linge humide et laisser lever pendant 1 h 30 environ.

Sur un plan de travail légèrement fariné, diviser le pâton en 10 morceaux de même poids.

Former des boules et les disposer sur une plaque avec du papier sulfurisé, puis laisser reposer sous un torchon durant 5 à 10 minutes.

Enfourner les buns avec une coupelle d'eau pour créer une atmosphère humide. Les cuire de 15 à 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les laisser ensuite refroidir sur une grille.



LES MACARONS DE SAINT-PIERRE

Les macarons de Saint-Pierre sont la spécialité emblématique de la ville et ils en font la réputation. Les macarons de Saint-Pierre diffèrent de leurs cousins métropolitains. Ainsi, leur spécificité tient dans le déroulé suivant nécessaire à leur préparation.

INGRÉDIENTS DE LA PREMIERE ETAPE :

50g de sucre en poudre

50g de cassonade

115g de beurre doux

10 cl de lait

4 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré

Une pincée de sel

Ingrédients de la seconde étape :

200g de flocons d'avoine
Une gousse de vanille
50g de noix de coco râpée



RECETTE :

Dans une casserole faire bouillir pendant 1 minute tous les ingrédients de la première étape. Ajouter les ingrédients de la deuxième étape et prolonger la cuisson à feu doux pendant 1 minute 30. Débarrasser cette pâte dans un moule rectangulaire et réserver au frais une nuit. Le lendemain, sortir la pâte 15 minutes à température ambiante, avant de former des petites boules et de saupoudrer légèrement de noix de coco râpée. Réserver au frais en été ou à température ambiante en hiver.

LES ROULÉS À LA CASSONADE

Les roulés à la cassonade sont un dessert que l'on retrouve aussi au Québec. Ce dessert provient à l'origine du Benelux au XIXe siècle et sa popularité en Amérique du Nord l'a diffusé dans l'archipel. Pour ce faire, on suit le procédé suivant :

Recette :

Dans un ramequin, mettre deux cuillères à soupe d'eau tiède et verser le sachet de levure par-dessus.

Laisser reposer 5 minutes avant de remuer.

Faire fondre le beurre et tiédir le lait.

Dans un saladier, mettre la farine et les 100g de sucre, faire un puits et verser au centre le lait, le beurre fondu, la levure et la cardamome puis remuer à l'aide d'une cuillère en bois.

Une fois la pâte bien pétrie, former une boule dans le saladier et couvrir d'un torchon propre. Laisser lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure. Il faut qu'elle ait doublé de volume.

Pendant ce temps, préparer la garniture. Pour cela, mélanger le beurre mou avec la cassonade et la cannelle.

Préchauffer le four à 200°C.

Fariner le plan de travail puis abaisser la pâte en forme rectangulaire sur environ 5 mm d'épaisseur.

Étaler sur toute la surface de la pâte la préparation à la cannelle.

Rouler la pâte sur la longueur afin de former un boudin.

Découper des petits rouleaux et les disposer sur une plaque allant au four.

Pour finir, les dorer avec un peu de lait.

Enfourner 10 min afin qu'ils soient bien dorés.



LE CARRÉ AUX DATTES

Le carré aux dattes est également de filiation québécoise. Pour ce faire, on suit le déroulé suivant :



RECETTE :

Écraser les dattes au presse-purée avec 12,5 cl d'eau en la chauffant sur feu doux. Réserver.

Dans un saladier, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cassonade nord-américaine et le beurre demi-sel fondu ou très ramolli.

Mélanger jusqu'à l'incorporation du beurre de manière plus ou moins homogène.

Répartir un peu plus de la moitié du mélange à crumble dans un plat carré.

Écraser cette première couche de crumble à la fourchette.

Étaler le mélange de dattes.

Répartir le reste du crumble sans l'écraser.

Enfourner dans le milieu du four préchauffé à 180°C pendant environ 40 minutes à chaleur tournante.

Servir tiède ou froid.

LE FUDGE

Le Fudge est un dessert nord-américain venu par le Québec sur l'archipel. Pour ce faire, on suit la recette suivante :

Recette :

Faire chauffer doucement le chocolat et le lait concentré dans une casserole.

Retirer du feu et mélanger jusqu'à ce que cela soit complètement fondu.

Étaler la pâte obtenue dans un plat carré de 20 cm de côté préalablement beurré. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation devienne solide.

Couper en carrés.



LE POMMÉ BRETON

Le Pommé Breton est un dessert amené par les marins bretons venus au XVIe siècle.

INGRÉDIENTS :

250g de farine
1 c. à café de levure
125g de sucre
125g de beurre demi-sel mou
30 ml de rhum
3 jaunes d'oeuf
4 pommes



Recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Ajouter le beurre mou coupé en dés et travailler la pâte à la main pour la sabler.

Incorporer les jaunes d'œufs (et éventuellement le rhum) et continuer à travailler la pâte.

Façonner une boule et la diviser en deux parts égales.

Sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile type Silpat (ou d'une feuille de papier sulfurisé), disposer une cercle inox de 20 centimètres de diamètre (ou utiliser un moule à manqué) et y déposer la première moitié de pâte. Bien tasser à l'aide de la paume de la main de façon à bien tapisser le fond du cercle en remontant un peu sur les bords.

Peler et évider les pommes. Les tailler en fines lamelles, et les disposer en couche sur la pâte sablée déjà tassée.

Recouvrir le tout de la deuxième moitié de pâte en tassant bien.

Badigeonner la surface du gâteau du jaune d'œuf délayé dans le lait.

Enfourner à 180°C et cuire 50 min.

Laisser refroidir avant de déguster.

6. TECHNIQUE DE CUISSON

Les méthodes de cuisson prisées sont inspirées de nos régions françaises basques, bretonnes et normandes. Le homard est cuisiné quelques fois au barbecue en saison d'été.

7 ET 8. PROBLÉMATIQUES ET PROPOSITIONS

■ LES CONSTATS SUR PLACE

L'AGRICULTURE

Il y a plus d'un siècle, une cinquantaine de fermes se partageaient le territoire pour en cultiver les terres. Le nom de quelques lieux dits « les foins », accolés à un nom propre témoignent encore de cette époque révolue. Cette agriculture peu compétitive a progressivement disparu au début du XXe siècle.

La dynamique locale est ainsi perceptible sur le plan agricole. Alors que ce pan d'activité avait pratiquement disparu de l'archipel, il est depuis quelques années en train de renaître, notamment autour du village de Miquelon, où se sont développées plusieurs exploitations, à l'instar de la Ferme de l'Ouest, qui élève des agneaux ainsi que des canards gras à partir desquels elle produit du foie gras. La Volière des îles élève des poules pondeuses, mais aussi des volailles de chair et des faisans. Il y a quelques années, Le Grand Large Miquelon s'est lancé dans l'élevage de chèvres (voir encadré ci-dessous) et sa créatrice a développé une consommation de fromage locale pratiquement inexistante avant son arrivée. Depuis trois ans, Miquelon a désormais sa propre bière, grâce à la Miqu'Alé produite par la Brasserie de l'Anse animée par Gwenaël Michel et Laura Bertrand. Cette bière, produite dans les trois couleurs et en IPA, s'arrache désormais dans les bars et magasins de l'île.

Part des productions locales dans la consommation de l'archipel :

Maraichage : entre 1% et 5% de production

Volaille 8-9%

Œufs : 76%

Bovin : 2% (pas d'élevage)

LA PECHE

L'archipel a longtemps basé son économie sur cette prospérité halieutique jusqu'au jour funeste de 1992 où un arbitrage international, rendu à New York, a restreint de 80 % les zones de pêche attribuées à la France dans cette zone.

Longtemps, en effet, le territoire bénéficiait d'un droit de pêche dans un rayon de 200 miles nautiques autour de l'île. Une bénédiction dans cette zone poissonneuse bénéficiant de la double influence du Gulf Stream et des courants du Labrador. Le Canada contestait depuis longtemps cette prérogative afin de défendre les intérêts de ses pêcheurs, mais aussi d'éviter la surpêche qui, il faut le reconnaître, commençait à épuiser la ressource. En 1988, pour faire valoir leurs droits, des pêcheurs locaux accompagnés d'élus ont embarqué sur le chalutier Croix de Lorraine et sont allés pêcher sur les zones litigieuses. Les Canadiens ont intercepté le bateau et incarcéré élus et pêcheurs. Les négociations entre les deux États sur

cette question épineuse ont alors abouti à l'arbitrage de 1992. Les intérêts des pêcheurs ont alors terriblement souffert. La zone maritime attribuée à l'archipel fut en effet limitée à 12 miles nautiques à l'est, 24 miles nautiques à l'ouest et un corridor de 200 miles nautiques de long et 10 de large, la fameuse « French baguette».

Pour rajouter aux difficultés, à l'issue de l'arbitrage, un moratoire initié par le Canada interdit la pêche à la morue dans la région pour une période minimum de cinq ans. Ainsi depuis vingt-sept ans, le port de pêche de Saint-Pierre s'étiolo. Non seulement les grands bateaux de pêche locale ont disparu, mais les navires étrangers qui venaient décharger leur pêche à Saint-Pierre sont partis vers d'autres ports. Dès lors, les infrastructures du port ont périclité jusqu'à l'arrivée d'un nouveau coup dur en 2011 avec la fermeture consécutive de deux entreprises de transformation locales, Interpêche et les Nouvelles Pêcheries. Ces infrastructures fournissaient aux pêcheurs des installations frigorifiques. Dépourvus de cet équipement, ces derniers ont dû stocker leur poisson avec les moyens du bord. Gilles Poirier, pêcheur, reconnaît à cet égard que les ports canadiens proches ont permis la survie de la pêche locale en entreposant une bonne partie des captures. Avec son frère, il fait partie du noyau dur de pêcheurs de l'archipel qui ont assuré la survie de l'activité malgré les vents défavorables de ces dernières années.

Depuis cette année, cependant, la profession a bénéficié d'une éclaircie, avec la mise à disposition de nouveaux frigos que peuvent louer les patrons de bateaux. Il leur manque encore une machine à glace pour que leur bonheur soit complet, mais grâce à ces capacités de stockage, ils peuvent désormais poursuivre leur activité.

Aujourd'hui, une douzaine de petits chalutiers opèrent autour de l'archipel, ainsi que deux navires de tonnage plus importants. Naturellement, le passage en vingt-cinq ans d'une pêche industrielle essentiellement basée sur des grands chalutiers, à une pratique artisanale, a contraint les acteurs locaux à reconsidérer leurs priorités. Plutôt que de se focaliser sur des volumes forcément limités par des quotas, ils ont dû s'orienter vers des captures plus qualitatives. La morue (cabillaud) ou encore le flétan restent toujours au centre de l'activité. Mais désormais les bateaux varient les proies en fonction des saisons. Le homard notamment est de plus en plus abondant. Certainement en raison du réchauffement climatique qui aurait tendance à repousser les bancs de cabillaud au Nord, vers Terre-Neuve, et favoriser le développement du homard autour de l'archipel. Un projet d'exportation de ce crustacé vers la France est au programme. Le calmar, un céphalopode de plus en plus recherché sur le marché mondial et présent dans les eaux, intéresse aussi la pêche locale, ainsi que la coquille Saint-Jacques. Il s'agit en l'occurrence de l'espèce *placopecten magellanicus*, appréciée des restaurateurs locaux pour ses grosses noix charnues. Cette spécialité est également produite localement, en aquaculture. Le crabe des neiges fait partie des captures très prisées. Ce crustacé (*Chionoecetes opilio*) dont les pinces et les pattes mesurent 40 cm en moyenne à l'âge adulte, constitue un mets de choix.

■ LES PRODUITS

Plate-bière : La plaquebière, appelée aussi ronce des tourbières, ronce faux-mûrier, ronce petit-mûrier ou chicoutai au Québec, et platebière ou plate-bière à Saint-Pierre-et-Miquelon, est une plante vivace du genre *Rubus* et de la famille des Rosacées. Ce fruit est orangé quand il devient mûr. Ici, on le trouve sous forme de confiture, de liqueur et certains s'en servent pour des plats cuisinés. Il faut aussi savoir que ce fruit est très riche en vitamine C et qu'il contient des acides benzoïques qui agissent comme un conservateur naturel.

Plate-bière : La plaquebière, appelée aussi ronce des tourbières, ronce faux-mûrier, ronce petit-mûrier ou chicoutai au Québec, et platebière ou plate-bière à Saint-Pierre-et-Miquelon, est une plante vivace du genre *Rubus* et de la famille des Rosacées. Ce fruit est orangé quand il devient mûr. Ici, on le trouve sous forme de confiture, de liqueur et certains s'en servent pour des plats cuisinés. Il faut aussi savoir que ce fruit est très riche en vitamine C et qu'il contient des acides benzoïques qui agissent comme un conservateur naturel.

Bleuet : Le bleuet (au Canada) ou bluet est une baie qui pousse sur des arbustes du genre *Vaccinium* originaires d'Amérique du Nord où on les trouve principalement. Cette baie est proche de celle de la myrtille commune (*Vaccinium myrtillus*), mais possède toutefois des caractéristiques différentes comme sa coloration, son goût légèrement moins sucré et des propriétés légèrement spécifiques. Le bleuet sauvage est de très petite taille tandis que le bleuet cultivé est de plus grande taille.

Capelan : Le capelan (*Mallotus villosus villosus*) est un poisson de petite taille (15 cm au maximum), vivant dans les eaux froides. De couleur brun-jaune sur le dos, il est gris argent sur les flancs et blanc sur le ventre. Il est consommé grillé.

Homard : Le homard de Saint-Pierre-et-Miquelon est pêché dans un environnement propre et rocheux. Le taux de salinité de l'ordre de 35g/l et la température de l'eau avoisinant les 12 à 14 degrés en période estivale, permettent d'avoir un produit d'une grande fraîcheur. À l'est les homards se nourrissent de petits crustacés.

Crabe des neiges : C'est un crustacé essentiel pour les pêcheurs de Saint-Pierre et Miquelon. Il se vend 10 € le kilo en ce moment sur le marché canadien où ces derniers vont livrer la grande majorité de leur cargaison par manque d'unité de transformation localement. En 2021, dix armements se partagent un quota de 350 tonnes attribué par les autorités de l'archipel. Les bateaux relèvent les casiers dans une zone où le crustacé vit par 130 mètres de profondeur. Il est consommé en mousse et est vendu surgelé.

Noix de Saint-Jacques : La noix de coquille de Saint-Pierre et Miquelon est belle : on l'appelle la « Royale de Miquelon ». Son corail est abondant. Il est devenu « le Caviar de Saint-Jacques ».

Concombre de mer : On constate aussi un très vif intérêt pour l'holothurie ou concombre des mers. Très apprécié sur les marchés asiatiques, il se trouve en abondance dans la région. Un atelier de transformation de ce produit a même vu le jour à Saint-Pierre, durant l'été 2017. C'est la poissonnerie Paturel, la plus grosse entreprise de transformation locale, qui est à l'origine de cette initiative. Elle bénéficie en outre d'un arrêté préfectoral qui contraint les pêcheurs locaux à débarquer leurs holothuries à Saint-Pierre. En compensation, la poissonnerie Paturel aligne son prix sur les cours des ports canadiens où les captures étaient précédemment vendues. C'est une ressource très prisée. En 2018, les pêcheurs ont d'ailleurs protesté contre l'arrêt préfectoral qui en réduisait les quotas à 1 400 tonnes, soit 200 tonnes de moins que l'année précédente.

Phoque : En France, il est interdit de le chasser car il s'agit d'une espèce protégée, interdit d'importation en outre.

■ LES PRECONISATIONS

Optimiser l'abattoir. L'un des problèmes principaux, qui a été évoqué par l'ensemble des interlocuteurs, est que l'abattoir, aux normes, n'est pas fonctionnel car pas dimensionné pour le porc. Deux producteurs de porcs sont d'ailleurs en attente.

→ Il suffirait d'ajouter un module.

Soutenir le lycée hôtelier Emile Letournel. Dans le cadre de la rencontre avec Malika AKHEBBI, proviseur, Eric DUPONT, directeur de la formation, et Damien GOIZION, enseignant chef de cuisine, il est apparu que cette formation accueillait aussi des élèves en situation de handicap.

→ Favoriser l'emploi des personnes en situation de handicap dans les métiers de l'hôtellerie-restauration grâce à des formations adaptées.

→ Permettre l'échange avec la métropole en accompagnant des stages d'immersion, ce qui permet aussi la découverte des produits.

→ Rendre plus accessibles les produits locaux en communiquant sur les filières présentes dans l'archipel.

Répondre aux besoins en personnel. Il n'y a pas de chômage Saint-Pierre et Miquelon. Les rémunérations dans la fonction publique la rendent plus attractive que les autres secteurs de travail. Le problème de personnel est récurrent dans les métiers de la restauration, en particulier pendant la période estivale (20 000 touristes par an avant la crise sanitaire) : une grande partie du tourisme provient alors du Canada dont la population est attirée par l'art de vivre à la française, et en particulier la gastronomie. Or malgré des salaires revalorisés, l'attractivité pour les jeunes reste faible en particulier car il n'y a pas de logement pour les saisonniers.

→ Développer un programme de logements

→ Travailler sur la marque de la destination avec l'Office de tourisme.

→ Mettre en relation la CCI et les employeurs pour faire connaître les besoins en personnel.

Promouvoir les aliments locaux. La nourriture, pour beaucoup importée du Canada est chère et sa qualité trop souvent médiocre. Certes, il n'y a pas de fast food sur l'archipel mais la malbouffe s'exprime dans les mauvais produits et les plats industriels.

→ Il s'agit d'accompagner les producteurs locaux pour augmenter la souveraineté alimentaire de l'archipel.

Optimiser l'ODEADOM. Créé historiquement en 1984, l'Office de développement de l'économie agricole d'Outre-mer est chargé d'œuvrer depuis le 1er avril 2009 au développement durable de l'économie agricole des cinq départements d'Outre-mer et de trois collectivités d'Outre-mer dont Saint-Pierre-et-Miquelon. L'ODEADOM est dédié à l'accompagnement du monde agricole ultramarin dans son développement durable, en étroite concertation avec les professionnels. Il est au service des collectivités françaises d'Outre-mer, caractérisées par leur éloignement de la partie continentale de l'Union européenne, et le plus souvent insulaires. Ces deux caractéristiques occasionnent une augmentation du coût des importations et influent sur la compétitivité de leurs productions. A Saint-Pierre et Miquelon, l'aide apportée par l'ODEADOM est plafonnée à 150 000 € quelque soit le projet. Or il n'y a ni accès aux fonds européens ni défiscalisation car le droit applicable est fixé par la Collectivité.

→ Il serait intéressant de remettre en question la question des règles fixées par l'ODEADOM en réalisant un audit pour les rendre plus adaptées à une réalité qui a évolué.

Renforcer le lien des producteurs avec la métropole. Il existe des difficultés pour venir présenter ses produits en métropole, même si les déplacements peuvent être pris en charge en partie par la Collectivité et si l'ODEADOM aide pour les hôtels et les repas.

→ Se renseigner avec la métropole quel levier pourrait être activé pour aider les producteurs à venir en métropole.

Favoriser la reprise d'entreprise. Il n'y a aujourd'hui pas d'aide à la reprise des entreprises : cela est plus rentable de construire une nouvelle activité que d'en reprendre une.

→ Inverser cette tendance en identifiant les entreprises qui sont en recherche de repreneur et les mettre en relations avec des porteurs d'affaires. Cela permettrait également de combler le manque d'attractivité pour tout ce qui est investissement privé sur l'archipel.

Renforcer la promotion du territoire. Si Saint-Pierre-et-Miquelon bénéficie d'une large couverture en termes d'événements locaux de promotion de ses produits et de sa cuisine, ces événements ne bénéficient pas d'une couverture médiatique suffisante.

→ le site du ministère des Outre-mer et ses comptes sur les réseaux sociaux pourraient servir en plus des relais locaux de France Télévisions à faire mieux connaître ces événements.

→ Sur les produits, l'oursin pourrait bénéficier d'un appui local plus important en termes d'événements, notamment via l'Association Femmes de tous les horizons qui depuis 2018 cherche à promouvoir l'oursin dans l'archipel.

Constat :

La préfecture a référencé les lieux emblématiques de la gastronomie locale :

À Saint-Pierre :

- Le restaurant « Le feu de Braise »
- Le restaurant « Les P'Tits Graviers »
- Le restaurant « Le Select »
- La crêperie du vieux port
- Ma p'tite cocotte
- La Révolution
- Le Kokorico
- Le café de la Gare
- Le Roc Café
- L'essentiel création effet Mer

À Miquelon :

- Le Snack Bar à Choix
- L'Auberge de l'île
- Le restaurant « The Mayou'naise »
- La salle Entre-Nous
- Art Passion

À l'île aux Marins (pendant la saison estivale) :

- La Maison Jezequel

Proposition :

Le ministère des Outre-mer pourrait proposer aux autres préfectures et hauts-commissariats de s'inspirer de ce référencement en plus de communiquer dessus dans chacun des territoires qu'ils couvrent.

9. RESSOURCES ET PERSONNES SOURCES

Internet

Illustrations graphiques : images personnelles, photothèque libre de droits Canva et Internet (DR)



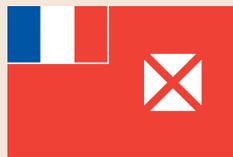
Couleurs et saveurs de St Pierre et Miquelon



Wallis-et-Futuna



WALLIS-ET-FUTUNA



SOMMAIRE



1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

4. LES PLATS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

5. LES DESSERTS EMBLÉMATIQUES - QUELQUES RECETTES

6. TECHNIQUES DE CUISSON

7. PROBLEMATIQUE

8. LES PROPOSITIONS

9. PERSONNES RESSOURCES ET SOURCES

1. HISTORIQUE ET IDENTITE CULINAIRE

Le territoire des îles Wallis et Futuna, situé dans le Pacifique austral, constitue un archipel de trois grandes îles (Wallis aussi nommée Uvea, Futuna et Alofi) et de deux petites îles (Nukuatea, Faiola). Néanmoins, deux ensembles géographiques se distinguent avec, d'une part, l'ensemble wallisien regroupant les îles de Wallis, Nukuatea et Faiola, d'autre part, l'ensemble futunien rassemblant les îles de Futuna et d'Alofi. L'archipel est équidistant des archipels austronésiens des Tonga et des Samoa.

Au XVIII^e siècle, l'introduction, par les missionnaires européens, du christianisme va rapprocher Wallis et Futuna. Au XIX^e siècle, les deux îles deviennent majoritairement catholiques et sont placées sous la tutelle de missionnaires français. Cette tutelle religieuse fusionnera les deux entités distinctes au sein de l'ensemble Wallis- et-Futuna. Une fusion scellée avec la création d'un protectorat français sur Wallis-et-Futuna en 1888.

La bipolarisation culturelle de Wallis-et-Futuna persiste cependant autour de ses deux grandes îles. Elle est entretenue par une tradition coutumière et par trois rois (1 à Wallis, 2 à Futuna) et leurs chefferies, tradition qui se retrouve dans une diversité culinaire singulière.

L'héritage chrétien structure encore les rites culinaires de l'archipel. En effet, la consommation de certains plats coïncide avec les célébrations, elles-mêmes produites d'un syncrétisme avec l'animisme local.

Par ailleurs, le rattachement de l'archipel à la France a permis des circulations culinaires provenant de la Nouvelle-Calédonie et de la Polynésie française, qui s'ajoutent à celles provenant d'Asie du Sud-Est.

2. LES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES

- Le fruit de l'arbre à pain (*foi mei* en wallisien)
- Le manioc (*foi manioka*)
- L'igname (*foi ufi*)
- Le taro (*foi talo*), une autre variété de taro est consommée sous le nom de kape.
- La papaye (*foi leosi*)
- La petite banane (*foi sotuma*), la banane à cuire (*foi pukaka*), la banane à dessert (*foi siaina*) et la grande banane (*foi hopa*)
- L'ananas consommé à Wallis (*foi napolo*) est petit et très sucré
- La carangue (*lupo*)
- Le barracuda (*sao sao*)
- La loche (*ulutuki*)
- Le poisson-perroquet (*homo*) : la chair la plus tendre et la plus appréciée
- Le poulpe aux huit tentacules

3. RITUELS ET PRATIQUES CULINAIRES

Cuisson : Le four traditionnel ou le « umu » en wallisien et en futunien, est un four traditionnel que l'on retrouve dans toutes les cultures austronésiennes du Pacifique. Des pierres sont posées à l'intérieur d'un trou creusé dans le sol. Afin de pouvoir les chauffer, un feu de bois ou de coque de cocos est allumé par-dessus. Une fois le feu consommé et les pierres réchauffées, on place dans le trou les plats contenus dans des paniers de palmes de cocotier à cuire. Puis, le tout est recouvert par des feuilles de bananiers, des palmes de cocotier et de la terre pour optimiser la cuisson. Il s'agit là d'une cuisine artisanale à l'étouffée que l'on retrouve dans tout l'archipel.



Artisanat : Les palmes des cocotiers sont utilisées pour confectionner des plats, des paniers ou des nappes. La nervure centrale de la palme est découpée selon la taille souhaitée. Chacune des folioles qui composent la feuille est croisée soigneusement avec la précédente puis, selon le principe de la maille à l'endroit et à l'envers, est tressée avec les autres. A la fin, les extrémités des folioles sont nouées entre elles.

La culture cuisinière : la culture austronésienne partagée au sein de l'archipel induit que le fait de cuisiner à Wallis-et-Futuna repose sur une distribution des rôles entre les genres. Les femmes sont amenées à cuisiner les desserts, les faikais et des plats où la viande est déjà découpée. Ce type de cuisine concerne les plats les moins pénibles à préparer avec des aliments simples à manier et la confection des palmes tressées et des feuilles assouplies de bananier. La cuisine des hommes est plus physique : c'est à eux qu'incombe la pénible tâche de s'occuper de la cuisson au humu, de découper à la machette le cochon ou les poulets, ou encore d'aller cueillir les fruits à pain ou les noix de coco.

4. LES PLATS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

- **La salade de poissons**

- Le "**hua**" en wallisien et "sua" en futunien est un plat typiquement traditionnel de Wallis-et-Futuna à base de farine de manioc et de lait de coco. Il est généralement accompagné de bananes mûres. A Futuna, ce plat marque l'importance d'un évènement. Sa préparation demande du temps.

- Le **poisson cru**

- Les **palourdes au lait de coco**

- Le **cochon de lait rôti** dans le four wallisien

- La **banane farcie** à la wallisienne (banane plantain, lait de coco, viande de porc)

- Le **poulet au taro**

- Le **porc au gingembre et à la noix de coco**

- Les **croquettes de kumala** (patates douces, oignons et gingembre)

- Le **Bami** est un plat de fête, importé d'Indonésie. Il est généralement préparé avec des vermicelles de soja transparents ou avec des nouilles de blé dur.

- Le **loifusi** est mélangé à des bananes, du lait de coco et de la farine de manioc. La texture ainsi obtenue est enrubannée dans une feuille de bananier, puis recouverte d'une feuille de l'arbre à pain. Le tout est lié par des fibres tirées de la nervure centrale du cocotier, puis ce paquet est mis à cuire dans le four traditionnel wallisien. Lors des sorties en pirogue, le loifusi est servi en entrée avec un apéritif.

Les plats de fêtes religieuses et plats coutumiers

- La grande majorité des Wallisiens ont un élevage de **cochons** : cet animal joue un très grand rôle dans la culture populaire. La cérémonie des cochons, appelée "Katoaga", est une coutume centrale lors des fêtes traditionnelles. L'animal est préparé de la façon suivante : il est dépecé, vidé, et incisé au niveau du ventre. On y introduit des feuilles de bananiers, puis des pierres brûlantes issues du four traditionnel à l'aide d'un tison. L'animal exhale alors de grandes fumées blanchâtres, il est pris par les pattes et vivement secoué. Une fois ces opérations terminées, il est disposé dans le four.

- À Futuna, à chaque fête patronale ou paroissiale, en plus du cochon et des taros pour le katoaga, on prépare le "kanaka", un mets traditionnel à base de taros d'eau. Au village de Toloke, pour l'Assomption, le kanaka est préparé deux jours avant la fête. Une fois déterrés,

-nettoyés, les taros sont râpés. La composition est emballée dans des paniers. Les taros râpés, en forme de gros morceaux dans leurs paniers, vont ensuite être cuits au four traditionnel durant toute la nuit. Une fois sortie du four traditionnel, on découpe la composition bien cuite en petits morceaux. Ces morceaux, mélangés avec le lait de coco, sont ensuite enveloppés avec des feuilles de bananiers et de fruits à pain.

- Autre symbole : la préparation du lu pour la fête de Saint Joseph : un mets succulent et sucré cuit au four traditionnel, le umu. Le fameux "lu" est composé de lait de coco et de farine de manioc. A Wallis, ce dessert est presque une institution à chaque fête paroissiale. Cependant, la fabrication traditionnelle tend à se perdre depuis quelques années. A la féculé d'arrow-root, à la farine de manioc préparée localement, les hommes préfèrent désormais la farinade manioc achetée au magasin.

QUELQUES RECETTES EMBLEMATIQUES WALLISIENNES

LE LO'I TINI - COCHON DE LAIT ROTI dans la tradition de l'île

Le "lo'i tini" est un plat originaire du nord de l'île de Wallis. Il est également plus connu sous le nom de cochon de lait rôti. Il s'agit d'un plat préparé à base de viande de cochon préalablement hachée ou découpée. Cette viande est tout d'abord malaxée en boulettes compactes auxquelles des rondelles d'oignon sont mélangées. Chaque boulette obtenue est ensuite enveloppée dans une feuille assouplie de bananier. Chaque enveloppe est par la suite placée sur le umu. Autour de chacune des enveloppes, des fruits à pain coupés en deux sont placés afin d'aromatiser le contenant. L'ensemble est ensuite recouvert de palmes, puis de terre. La cuisson terminée, les palmes et la terre sont retirées pour servir le mets directement dans son enveloppe.



LES PALOURDES AU LAIT DE COCO

C'est un plat traditionnel de l'archipel que l'on retrouve dans l'héritage de la culture lapita. Il s'agit là d'un plat hérité des premiers voyageurs venus par la mer et s'étant installés dans l'archipel. Ce plat connaît deux déclinaisons. D'une part, il y a les palourdes au lait de gingembre. Pour ce faire, les palourdes (une par convive) doivent être marinées dans une marmite une quinzaine de minutes avant d'être décortiquées tout en réservant les coquilles

de côté. Par ailleurs, on filtre et on conserve le jus de cuisson obtenu. Dans une seconde casserole, on verse le jus chaud de palourde obtenu, avec de la citronnelle, du gingembre, du jus de citron et du lait de coco, avant de mélanger le tout. Par la suite, on place les palourdes cuites dans leur coquille d'origine, en veillant bien à verser par-dessus le mélange obtenu dans la casserole pour la dégustation. D'autre part, le gratin de palourde ou "telesia paninia" qui est une variante de la première recette, à laquelle on ajoute de la crème fraîche et du fromage râpé. Il s'agit là d'un métissage entre cuisine wallisienne et française du fait de la colonisation. Pour cela, le jus de cuisson et les coquilles ne sont pas gardés comme dans la variante précédente. Et les palourdes une fois décortiquées sont directement remuées dans une casserole avec de l'oignon, du gingembre, du lait de coco, de la crème fraîche et du fromage râpé, avant d'être servies.



LA SALADE DE POISSONS

C'est un plat que l'on retrouve sur les côtes de Wallis-et-Futuna. Avec la colonisation puis des échanges, la préparation de ce plat a évolué avec des ajouts, telle la sauce soja venant du Pacifique.

Recette :

Ingrédients :

600 g à 800 g de poisson très frais (bar, perche ou thon rouge)

7 citrons verts

3 oignons verts

Des carottes râpées

Un gros oignon, de la coriandre hachée, 2 grosses tomates, 2 cuillères à soupe d'huile, du gros sel, 1 à 2 cuillères à sauce de soja et une pincée de poudre de piment.

Préparation :

Tout d'abord faire une marinade :

. Couper les filets de poissons en petites lamelles et les plonger dans de l'eau légèrement salée pendant un quart d'heure maximum. Puis égoutter et presser le poisson à la main et le placer dans un saladier. Ajouter les citrons pressés, ensuite le gros oignon coupé en lamelles. Puis laisser mariner 30 mn.

. Lorsque la chair commence à prendre un aspect blanc cuit par le citron, râper les carottes, couper les tomates en dés et les tiges d'oignons verts, hacher la coriandre fraîche et réserver. Egoutter ensuite le poisson et les oignons et replacer le tout dans le saladier vide.

- . Ajouter les tomates, les carottes, les oignons, la coriandre, la sauce soja, et l'huile. Poivrer et bien mélanger.
- . Ajouter un peu de piment si on le souhaite. Placer le plat ainsi terminé au réfrigérateur 30 mn avant de le servir frais, accompagné par du riz blanc.



LA BANANE FARCIE

La banane farcie est une spécialité typique de Wallis.

Ingrédients :

- 1 banane plantain
- 1 œuf, de la ciboulette
- 200g de viande de cochon hachée

Recette :

Couper une banane plantain en deux dans la longueur.

A l'aide d'une cuillère, retirer délicatement la chair pour ensuite la râper dans un saladier. Conserver les coques de bananes.

Ajouter dans le saladier un œuf entier, du lait de coco, de la ciboulette et de la viande de porc hachée.

Une fois le contenu mélangé, assaisonner avec du poivre et du sel. Enfin, verser le tout dans les demi-coques de bananes en refermant le tout à l'aide de cure-dents ou de fines tiges de bois.



QUELQUES RECETTES EMBLEMATIQUES FUTUNIENNES

LE "KANAKA"

C'est un plat d'origine futunienne à base de taros d'eau. Deux jours sont nécessaires à sa préparation. Des tubercules de taro sont râpés, déposés dans un panier et cuits au four ("umu"). Du lait de coco est préparé, versé par-dessus, et le tout est de nouveau cuit au four,

LE "PEKEPEKE"

C'est un plat typiquement futunien. Pour commencer, un fruit à pain est grillé. Pour que ce dernier soit bien cuit lors de la cuisson, il faut enlever la peau et frapper la chair du fruit afin de bien la ramollir avant de la cuire au umu. Une fois bien cuite, la chair est accompagnée par du lait de coco pour être dégustée.

LE "LULOLO'I"

C'est un dessert traditionnel futunien. Des feuilles de taros d'eau sont pliées, et enveloppées dans des feuilles de bananiers. Elles sont cuites au four ("umu") avec du lait de coco. Puis, elles sont servies dans des feuilles assouplies de bananier.

LE "TA'OFAGOGO MANIOC"

C'est un plat futunien connu pour sa préparation facile. Des noix de coco sont râpées pour obtenir des Calebasses vides qui serviront à y verser le mets. Parallèlement, la peau du manioc est retirée afin de râper sa chair. La chair râpée de manioc est ensuite pressée pour en retirer tout le jus. Puis la chair râpée est mélangée à la main avec du sucre. Le mets est alors servi dans les Calebasses mises de côté. Le manioc peut être remplacé par des tubercules de taro et des ignames.

LE "LOIFUSI"

C'est un plat futunien issu de la culture lapita. Dans un premier temps, des bananes, du lait de coco et de la farine de manioc sont mélangés. La texture ainsi obtenue est enrubannée dans une feuille de bananier, puis recouverte d'une feuille d'arbre à pain. Le tout est lié par des fibres tirées de la nervure centrale du cocotier, puis ce paquet est mis à cuire dans le four traditionnel wallisien. Le loifusi est uniquement servi en entrée avec un apéritif lors des sorties de pirogue.

LE "FAKAAFULU"

Le "fakaafulu" est un mets traditionnel futunien. Il est également offert aux visiteurs lors du kataoga (cérémonie de partage des vivres).

Sa préparation consiste à faire cuire pendant douze heures un mélange d'eau de mer, d'amidon extrait du Tacca et lait de coco pour aboutir à l'obtention d'une pâte homogène qui est servie dans des palmes.

QUELQUES RECETTES EMBLEMATIQUES EN COMMUN

LE POULET AU TARO

Le poulet au taro est un plat emblématique de Wallis-et-Futuna que l'on retrouve de part et d'autre de l'archipel.

Ingrédients :

1 kg de taro râpé
800 g de viande de poulet
1 morceau de gingembre
1 tête d'ail
De l'huile



Recette :

Sa préparation consiste à découper soit à la machette soit au couteau un poulet (afin d'en extraire le blanc et la viande des ailes et des cuisses).

Parallèlement, un tubercule de taro est découpé en gros morceaux. Traditionnellement, les morceaux de poulet et les gros morceaux de taro sont mélangés afin d'obtenir une pâte homogène qui est versée dans des feuilles assouplies de bananiers servant de papillotes.

Ces papillotes sont ensuite placées sur le umu.

Une autre technique consiste à faire revenir les morceaux de poulet dans une grande poêle avec de l'ail et du gingembre. Puis on y mélange les morceaux de taro à feu fort avec de l'huile jusqu'à progressivement baisser le feu au fur et à mesure que les morceaux de taro se colorent. Le tout est servi dans les papillotes ou de la casserole à l'assiette.

LES CROQUETTES DE KUMALA

C'est un plat endémique de Wallis-et-Futuna. En effet, l'igname est une racine endémique de l'archipel et qui a façonné le patrimoine culinaire de la culture lapita dès le peuplement austronésien de Wallis-et-Futuna. Ainsi, des ignames sont épluchées pour être, par la suite, taillées en cubes et doivent être cuites jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Il faut ensuite émincer les oignons, hacher l'ail et le gingembre. Après avoir fait revenir dans une poêle et dans l'huile, l'oignon, l'ail et le gingembre, il faut y ajouter du lait de coco, de la ciboulette ciselée et de la coriandre hachée. Cette préparation est ensuite mélangée avec l'igname écrasé en purée. Lorsque la pâte obtenue est refroidie, on la taille en petits cubes de 1,5-2 cm. Ces cubes sont appelés kumala. Parallèlement, pour constituer la chapelure, on mélange des œufs battus et de la noix de coco râpée séchée. Puis, on y trempe, un à un, les cubes de kumala que l'on égoutte avant de les mettre à frire dans l'huile. Une fois les cubes frits tièdes, ils sont servis découpés.

LES PLATS IMPORTES

LE BAMI

Le bami, est un plat de fête, importé d'Indonésie. Ce plat a été importé à Wallis-et-Futuna durant les débuts du protectorat français par la diaspora wallisienne installée en Nouvelle-Calédonie. Il est généralement préparé avec des vermicelles de soja transparents ou avec des nouilles de blé dur que l'on fait cuire préalablement dans de l'eau bouillante durant une quinzaine de minutes. Parallèlement, on émince des oignons, on coupe en fines lamelles des morceaux choisis de cochon sauvage, on coupe les haricots verts en deux et on coupe en julienne les carottes et le chou. Ensuite, dans de l'huile, on fait revenir les morceaux de porc découpés dans un wok ou une grande poêle. Enfin, on y verse les légumes préalablement découpés, on ajoute les vermicelles coupés et on fait revenir le tout durant 20-30 minutes, avant de servir.



LE BOUGNA WALLISIEN

Le bougna wallisien est également issu de la diaspora wallisienne venue travailler dans les mines de Nouvelle-Calédonie depuis les débuts du protectorat français sur Wallis-et-Futuna. Ces derniers ont importé un plat introduit par les colons auvergnats en Nouvelle-Calédonie. En effet, par son statut de colonie de peuplement, une immigration auvergnate fut visible en Nouvelle-Calédonie et ces immigrés étaient surnommés en métropole les "bougnaats". C'est ainsi que ces colons venus de Métropole transportèrent avec eux leur recette de la préparation du poulet à l'oignon. Et cette recette a été remaniée par les Kanaks. De telle sorte que, pour préparer le bougna, il faut quatre morceaux de poulet (le blanc du poulet de préférence) que l'on place dans une feuille assouplie de bananier. Le poulet est alors badigeonné de lait de coco et mélangé avec de l'igname et des rondelles d'oignon. Le tout est ensuite mijoté au umu, avant d'être servi dans son enveloppe accompagné de bananes mûres et de patates douces. Néanmoins, cette cuisson peut être également effectuée à la cocotte-minute.

LE FOIE GRAS

Le foie gras est un mets populaire à Wallis-et-Futuna. Son importation découle de la colonisation française de l'île qui a apporté avec elle ce plat typiquement métropolitain associé aux fêtes de Noël et de la Saint-Sylvestre. Son succès, quant à lui, découle de la prégnance des fêtes chrétiennes dans les mœurs culinaires de l'archipel.

5. LES DESSERTS EMBLEMATIQUES - QUELQUES RECETTES

LE "MALAULAU"

Le "malaulau" est un mets offert aux voyageurs traditionnellement dans l'archipel lors d'une cérémonie de partage des vivres appelée katoaga.

Ce plat est un mélange pâteux obtenu par la cuisson d'amidon extrait du manioc, dans du sucre et du lait de coco.

A Futuna, le malaulau est généralement désigné comme "faika malaulau"; alors qu'à Wallis, il est commun d'ajouter au malaulau du sucre que l'on caramélise lors de la préparation. Cette variante est appelée "vaisi malaulau".



LE "FAIKAI VAISI" ou "VAISI"

C'est un dessert endémique de l'archipel issu de la culture lapita. Du sucre caramélisé est mélangé avec de la poudre d'amidon et du lait de coco afin d'obtenir une pâte froide homogène. Puis, le mets est servi froid dans des feuilles assouplies de bananier.

LE FAIKA "HUA WALISIEN" ET "SUA" en futunien

C'est un dessert typiquement traditionnel de Wallis-et-Futuna et prend ses racines dans la culture lapita. Et il n'est servi que lors des événements importants.

Recette :

500g de farine de manioc et 2l de lait de coco

Mélanger la farine de manioc et le lait de coco. Une fois ce mélange rendu homogène dans un récipient en bois nommé papasi'a, on y plonge des pierres chauffées au umu. Puis, à l'aide de bâtons, les pierres chauffées sont agitées au sein du récipient jusqu'à l'obtention d'une pâte collante.

Ce procédé explique sa longue préparation. Ensuite, une fois cette pâte obtenue, les pierres et le récipient sont raclés afin de pouvoir verser cette dernière sur des feuilles de bananier ou de cocotier.

Le tout est servi dans des palmes accompagné par des bananes mûres.

LE "LULOLO'I"

C'est un dessert traditionnel futunien. Des feuilles de taros d'eau sont pliées, et enveloppées dans des feuilles de bananiers. Elles sont cuites au four ("umu") avec du lait de coco.



LE "SAUSAU"

Le "sausau" est un dessert local obtenu à partir du fruit à pain. En effet, une fois récoltés, des fruits à pains sont placés au-dessus d'un feu de bois jusqu'à que leur peau devienne noirâtre. A ce moment précis, les fruits de pain sont retirés du feu et placés sur une palme ou une feuille de banane sur laquelle la peau calcinée est directement retirée à l'aide d'un couteau ou d'un fin bout de bois. Une fois l'opération terminée, la chair molle restante est collectée et placée dans un récipient. Dans ce récipient, la chair cuite et amollie est pilonnée jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène à laquelle on ajoute du lait de coco, pour être par la suite servie.





6. LA TECHNIQUE DE CUISSON

Pratiquement tous les plats wallisiens et futuniens sont cuits dans le four traditionnel appelé le "umu".

7. et 8. PROBLEMATIQUES ET PROPOSITIONS

POUR LA FORMATION :

L'école de Fatima dans le District Nord de Wallis a célébré le patrimoine culinaire en décembre 2020.

<https://la1ere.francetvinfo.fr/wallisfutuna/le-patrimoine-culinaire-a-l-honneur-a-l-ecole-de-fatima-a-wallis-899536.html>

Constat : Pour l'instant, Wallis-et-Futuna ne possède qu'une seule formation concernant la gastronomie locale, l'École de Fatima.

Proposition : Réfléchir à créer une seconde école de cuisine à Wallis-et-Futuna et/ou à créer un lycée professionnel dédié à l'hôtellerie afin de constituer un vivier jeune pour pérenniser l'enseignement et la transmission des savoirs culinaires sur place.

POUR LA TRANSMISSION :

Constat : Depuis la fin de la Guerre Froide, plus de la moitié de la population de Wallis-et-Futuna a émigré vers la Nouvelle-Calédonie (8,2% de la population néo-calédonienne selon l'INSEE). Or, ce vivier a contribué à un dépeuplement de l'île et à une perte de la transmission, notamment de mère à enfants, des coutumes culinaires. En effet, les femmes sont nombreuses à avoir recours à une émigration de travail vers la Nouvelle-Calédonie.

Proposition : L'enjeu de la transmission d'une coutume essentiellement transmise des parents aux enfants dans le cadre familial nécessite que, dans les écoles primaires ou les collèges de Wallis-et-Futuna, une sensibilisation au travers d'ateliers culinaires soit mise en place. Ces ateliers en lien avec le rectorat devraient permettre aux enfants d'apprendre un peu plus sur leur cuisine (démonstration de l'usage du umu, dégustation, préparation de mets).

POUR LA NUTRITION :

Constat : À la demande de la Direction Générale de la Santé (DGS), les chercheurs de l'Inrae se sont penchés sur la question de l'alimentation et de la nutrition dans les Outre-mer en 2020. Cette étude révèle un grave problème d'obésité chronique à Wallis-et-Futuna : 34% des enfants (entre 7 et 9 ans) souffrent de surpoids / obésité

Proposition : S'il est impossible de changer la cuisine riche en sucre et en glucide de l'archipel de Wallis-et-Futuna, l'éducation au goût (fruits et légumes) est à envisager dans les petites classes avec l'appui du rectorat. Une telle initiative permettrait de faire connaître aux jeunes enfants des fruits et légumes consommés sur place tout en promouvant leur consommation à des fins sanitaires.

PROPOSITION EN FAVEUR D'UNE CONSOMMATION AGRO-ALIMENTAIRE PLUS LOCALE :

Constat : Selon l'IEOM (source : Rapport économique annuel de Institut d'Emission d'Outre-Mer de 2020 sur Wallis-et-Futuna https://www.ieom.fr/IMG/rapport_annuel_ieom_wallis-et-futuna_2020). Le secteur primaire y occupe une place importante. Il regroupe 134 entreprises entreprises patentées, soit 19,8% des entreprises recensées du Territoire. Presque la moitié d'entre elles se concentrent sur des activités liées à la pêche (47 %), 11,9 % sont des entreprises d'élevage, 15,7 % de culture ou de maraîchage, et 25,3 % d'activités annexes à la production (services forestiers, vente de plantes ornementales...). Cependant, le secteur de l'agriculture et de la pêche n'emploie que 0,1 % des salariés déclarés sur le Territoire (4 personnes) et ne mobilise que 0,2 % des crédits octroyés par les établissements financiers (6,3 millions de F CFP à fin décembre 2020). En réalité, une grande partie des entreprises du secteur primaire pratique à la fois l'agriculture, l'élevage et la pêche, de manière informelle (voire interlope) avec pour vocation première la satisfaction des besoins familiaux et coutumiers. L'autoconsommation alimentaire est pratiquée par plus de 80 % des ménages et représente en moyenne 26 % de la dépense alimentaire totale.

Si la Chambre de Commerce d'Industrie et des Métiers de l'Artisanat (sources : son livre blanc et son rapport d'activité 2020 <https://www.ccima.wf/la-ccima/textes-et-references>) poursuit ses initiatives à destination des jeunes maraîchers. La petite agriculture vivrière et coutumière est une grande richesse pour le territoire : (1) elle est à la fois un moyen pour les personnes qui n'ont pas ou peu de revenus de subvenir à leurs besoins, (2) une ressource importante d'auto-provisionnement pour toute la population et une richesse culturelle. La filière agricole reste très peu organisée et les petits producteurs ont des niveaux de production encore faibles et irréguliers. Les importations de légumes représentent en moyenne 180 tonnes par an depuis 2001. Cela démontre que la demande existe et qu'une grande partie de cette production (salade, tomate, concombre, haricot, aubergine, poivron, courgette) peut être produite localement.

Propositions :

- Soutenir l'agriculture familiale locale avec une possible mise en place d'un label de qualité ⇒ en particulier sur le secteur maraîcher
- Améliorer et augmenter les rendements agricoles (légumes et tubercules) au travers de trois sous-axes :
 1. Poursuivre la remise en fonction du laboratoire in-vitro avec l'appui en particulier de la CPS (actuellement en cours).
 2. Favoriser la distribution de matériel végétal sain auprès des producteurs.
 3. Poursuivre l'appui technique et le suivi des producteurs (vivriers et maraîchers).

- Améliorer l'organisation et le développement des filières agricoles autour de deux dynamiques :

1. Cibler les porteurs de projets susceptibles de travailler de manière durable. Les professionnels du secteur sont au nombre de 5 exploitants à Wallis et 3 à Futuna (source ministère de l'Agriculture, 2019).

2. Continuer à soutenir des initiatives locales.

- ·Futuna s'est dotée de la première entreprise de maraîchage hors sol et produit de façon régulière (source : Le Rapport d'Activité de la Chambre de Commerce d'Industrie et des Métiers de l'Artisanat de Wallis-et-Futuna).
- ·Deux dossiers d'investissement de même type ont pu aboutir à Wallis en 2014 pour une culture hydroponique sous serre (1 en culture de salades et 1 en culture de tomates) (toujours source du ministère de l'Agriculture, 2019)
- ·Un projet de transformation du fruit de l'arbre à pain en vue de pouvoir le substituer aux frites de pomme de terre et à la farine de blé est en cours de finalisation.

Pas de constat sur place faute de déplacement possible.

9. PERSONNES RESSOURCES & SOURCES

- Paola Yonnet (Cheffe)
- Bruno Tui Barbié (Chef)

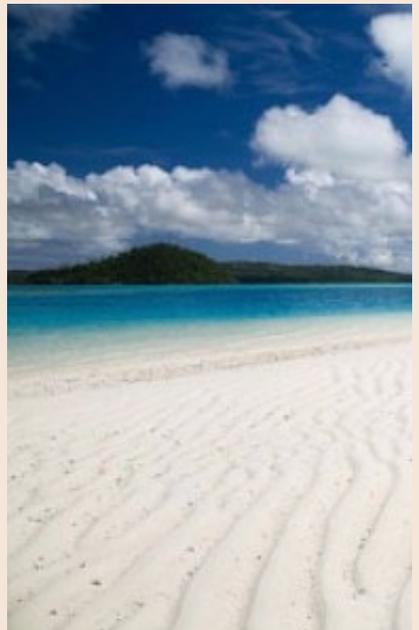
SOURCES :

- Haufetu'u'aho MAVAETAU (Cheffe, Présentatrice sur 1ère Wallis-et-Futuna dans l'émission Talanoa)
- Anna Maniulua (Professeur de futunien)
- Daniel Frimigacci (Anthropologue)
- Anne Di Piazza (Centre de Recherche et de Documentation sur l'Océanie - CNRS, ethnologue)
- Christophe Sand (Institut d'Archéologie de la Nouvelle-Calédonie et du Pacifique, archéologue et ethnologue)
- Bernard Vienne (Institut de Recherche pour le Développement, ethnologue)
- Jean-Pierre Siorat (Ethnologue)
- Karl H. Renseh (Professeur de Wallisien, linguiste)

Illustrations graphiques : images personnelles, photothèque libre de droits Canva et Internet (DR)



Couleurs et saveurs de Wallis et Futuna



10 RECOMMANDATIONS TRANSVERSALES

1. **Susciter un travail de recherche universitaire autour du concept de la cuisine créole.** Cette démarche porterait sur les sources, les influences historiques, les mœurs. Elle engloberait les sujets de santé, d'économie. Elle pourrait être confiée à un groupe de chercheurs ultra-marins et faire par la suite l'objet d'un enseignement qualifiant.

2. **Créer un Conseil pour la conservation et la promotion du patrimoine culinaire créole des Outre-mer**, composé de personnalités locales issues de la profession ou qualifiées par leur parcours ou leur investissement, nommées par la profession et les autorités administratives locales et de tutelles (associations et groupements professionnels, Comité du tourisme, office de tourisme, Syndicats d'initiatives, conseil général, comité économique et social, conseil de la culture et de l'éducation et de l'environnement, Chambre de commerce et d'industrie, Chambre d'agriculture). Les chambres Consulaires départementales pourraient se charger de la mise en place et du suivi de ce Conseil qui serait consulté pour avis par les décideurs locaux et par les autorités de tutelle des ministères intéressés sur le lancement et le suivi des différentes préconisations de ce rapport ou sur toute autre initiative répondant aux mêmes objectifs.

3. **Mettre en place une charte de qualité engageant les producteurs et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration locaux.** Elle pourrait être formalisée par un label gage de qualité, apposé à l'entrée des établissements.

4. **Créer une plateforme numérique pour les producteurs locaux**, qui aura notamment vocation à aider ceux qui éprouvent des difficultés à vendre leurs produits saisonniers. Ce site ouvert à tous les acheteurs permettrait de fluidifier les approvisionnements encore trop aléatoires. L'expérience mise en place par la CCI de Guyane pendant la crise du Covid est intéressante et pourrait contribuer à bâtir une plateforme, permanente et structurée.

5. **Mettre en place un menu créole type dans les restaurants adhérents, destiné en particulier aux touristes.**

6. **Lancer un plan de santé publique contre la malbouffe** : campagnes de communication et d'information pour sensibiliser et encourager les changements de comportement, taxation des importations de produits sucrés.

7. **Promouvoir la cuisine ultramarine auprès des jeunes, en Outre-mer comme en métropole** : animations d'ateliers de cuisine à l'école (comme en Polynésie en primaire) ; relai de la Semaine du Goût ; visites pédagogiques sur sites, stages et apprentissages ; création d'un diplôme de spécialité créole à l'école Hôtelière ; création d'une filière diplômante d'enseignement à l'Université Antilles Guyane sur les mœurs alimentaires créoles.

8. **Promouvoir la cuisine ultramarine auprès des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration** : formation continue, stages et séminaires, échanges entre professionnels du

secteur ; cours de cuisine pour adultes, colloques, création de sites exceptionnels du goût ; mise en place d'un menu créole traditionnel type auprès des restaurateurs locaux ; concours gastronomiques créoles ouverts aux futurs diplômés des écoles hôtelières et cuisiniers expérimentés.

9. Promouvoir la cuisine ultramarine auprès du grand public : mobilisation du service public de l'audiovisuel ; création de spots promotionnels ; valorisation de la cuisine ultramarine à travers les grands événements qui sont autant de vitrines (Salon de l'Agriculture par exemple).

10. Optimiser les systèmes d'aides existants pour les professionnels de l'alimentation et de la restauration, les simplifier et le cas échéant les compléter.

CONCLUSION

La cuisine, de multiples atouts pour les Outre-mer

Cet inventaire de la cuisine des Outre-mer, jusqu'ici jamais effectué, était nécessaire. Il constitue enfin une base qui pourra être enrichie, complétée, précisée. Il en souligne surtout la richesse. La cuisine des Outre-mer s'illustre en effet par sa large diversité de saveurs, de couleurs, de singularités, d'histoires et d'influences. Il serait d'ailleurs plus juste d'évoquer « les » cuisines des Outre-mer. C'est pour cette raison que le rapport se structure autour de chacun des territoires, privilégiant une approche spécifique à chacun, exposant des produits, des recettes, un contexte particulier et des recommandations adaptées.

Beaucoup de préconisations se rejoignent cependant : améliorer la formation aux métiers de la restauration ; accroître l'effort d'éducation au goût dès l'enfance ; accompagner les familles pour encourager la cuisine à domicile ; promouvoir localement, régionalement et nationalement les produits et les plats ultramarins ; soutenir la production locale et la consommation des produits locaux pour viser autant que possible l'autosuffisance alimentaire, dans l'intérêt des professionnels mais aussi des habitants au regard des enjeux de santé publique ; créer des labels et une charte pour valoriser les produits et les recettes des territoires ; optimiser les systèmes d'aides existants, les simplifier et le cas échéant les compléter ; défendre les territoires face à la concurrence d'autres acteurs régionaux...

Au-delà des sujets strictement liés à l'alimentation et à la cuisine, cette mission a aussi permis d'identifier des problématiques communes à ces territoires, souvent liées aux enjeux globaux dans lesquels s'inscrit la cuisine, quelles que soient la taille et la population du territoire : handicap de l'éloignement géographique, surcoût de la discontinuité géographique de territoires essentiellement insulaires, étroitesse des marchés locaux, économies fragiles caractéristiques d'un développement encore incomplet, problèmes sociaux et taux de chômage élevé.

Or justement, au regard de toutes ces problématiques, la cuisine apparaît comme un atout pour relever plusieurs défis.

ECONOMIE

Malgré les contraintes et les difficultés, les territoires français d'Outre-mer sont souvent plus développés que leurs voisins géographiques, composés pour l'essentiel de pays du Sud. Considérés ainsi comme des **îlots de prospérité** dans leurs environnements régionaux respectifs, ces territoires bénéficient du soutien de la métropole pour leur politique d'aménagement et de développement économique. Ils sont donc souvent attractifs au niveau local, comme en témoigne l'emploi de personnes issues de l'immigration sous couvert de formations aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

Ces territoires accusent cependant un **retard de développement par rapport à la France métropolitaine**. Les inégalités y sont notamment plus marquées que sur le reste du territoire national.

Cette situation trouve ses racines dans **deux spécificités** : d'une part **l'éloignement géographique par rapport à la métropole** et, d'autre part **l'insularité des territoires, y compris pour la Guyane**.

Les conséquences sont multiples. D'abord, l'étroitesse des marchés locaux a des effets contradictoires : elle peut soit favoriser certaines entreprises par le biais du développement d'une clientèle captive, soit en handicaper d'autres compte tenu du manque de débouchés. Ensuite, cette singularité géographique ne permet pas de parvenir à l'autosuffisance alimentaire. Certes, l'éloignement de ces économies aurait pu justement inciter à produire sur place plutôt qu'à importer. Mais les besoins de consommation modernes impliquent nécessairement que certains produits soient importés. De fait, les économies ultra-marines reposent, dans la plupart des collectivités territoriales, sur un nombre réduit de secteurs économiques, en particulier :

- **L'agriculture**, qui demeure incontournable, notamment dans les départements d'Outre-mer, et qui se caractérise par une grande spécialisation des productions ;
- **Le tourisme**, qui représente une source déterminante d'activités dans les Antilles et à la Réunion, en Nouvelle-Calédonie et en Polynésie.

La croissance de ces deux secteurs essentiels passe par la promotion des métiers de la cuisine et la reconnaissance de sa valeur ajoutée économique. Plusieurs leviers pourraient être mobilisés à cette fin.

D'abord, la recherche d'une **meilleure insertion des territoires ultramarins dans leur environnement régional**. Celle-ci est souvent identifiée comme l'un des principaux leviers de leur croissance durable, riche en emplois et garante d'effets économiques et sociaux bénéfiques (Rapport Vlody2016). Dans cette perspective, l'État a accordé au fil du temps à toutes les collectivités d'Outre-mer des compétences en matière de coopération régionale, même si celles-ci diffèrent légèrement d'une collectivité à l'autre. Elles peuvent ainsi adhérer à des organisations régionales. La Polynésie française et la Nouvelle-Calédonie sont membres à part entière de plusieurs organisations régionales politiques, généralistes et environnementales. La Guadeloupe, la Martinique et Saint Martin ont adhéré en qualité de membre associé et en leur nom propre à l'association des États de la Caraïbe. Des mécanismes de dialogue régulier sont mis en place avec les États frontaliers, par exemple entre la Guyane et le Brésil. La loi portant nouvelle organisation territoriale de la République (NOTRe) de 2015 oblige par ailleurs l'État à consulter systématiquement les régions ultramarines avant de conclure des accords diplomatiques ou de coopération avec les États voisins.

Ensuite, il apparaît indispensable de **réduire le coût des approvisionnements par fret aérien**, aujourd'hui trop cher et trop aléatoire.

Enfin, il importe de **trouver des solutions juridiques pour que tous nos territoires d'Outre-mer puissent bénéficier des aides de l'Europe au même titre que nos**

départements de métropole. La France est le seul pays européen à avoir conservé une partie de son empire colonial. Elle devrait pouvoir convaincre ses partenaires européens que les Outre-mer français sont aussi une richesse pour l'Europe.

AGRICULTURE

Une volonté politique partout affirmée a permis l'émergence de **productions d'élevage ou végétales (fruitières et légumières) destinées à la satisfaction des besoins locaux.** Positionnées sur des créneaux de marché local, dans la plupart des cas peu structurés, ces productions connaissent des rythmes de développement assez variables.

Au cours des dernières années, on a cependant pu assister au **développement de nouvelles cultures d'exportation.** Celles-ci concernent soit des productions de contre-saison, soit des productions spécifiquement tropicales. Ce sont principalement des productions de cycle court, dont le niveau peut être ajusté rapidement, et qui s'appuient sur des réseaux commerciaux bien implantés. Ces filières ne peuvent se constituer qu'à partir d'organisations collectives cohérentes et sont soumises à l'existence de possibilités de fret notamment aérien.

Quatre filières d'export sont caractéristiques de ces initiatives :

- l'ananas frais de la Guadeloupe (ananas bouteille) et de la Réunion (ananas Victoria)
- le melon de Guadeloupe (4 000 tonnes exportées chaque année) et de Martinique (2 000 tonnes exportées chaque année);
- les litchis de la Réunion, exportés à destination de l'Union européenne ;
- la lime de Tahiti et le ramboutan de Guyane, à destination des Antilles et de l'Union européenne.

De par leur impact global sur l'emploi, l'environnement, la production d'énergie ou encore les infrastructures, **les productions traditionnelles d'export** restent des secteurs incontournables, essentiels au fonctionnement économique de plusieurs territoires. C'est le cas des exploitations cannières de la Réunion, dont la concentration et la recherche de gains de productivité soulèvent cependant des questions sur l'emploi, alors que près de 30 % de la population réunionnaise est touchée par un chômage chronique. C'est aussi le cas des exploitations cannières de Guadeloupe continentale et de Marie-Galante, qui répondent au besoin de maintien d'un tissu économique rural vivant et dynamique. C'est encore le cas des productions bananières martiniquaises et guadeloupéennes, qui malgré des formes d'organisation différentes font toutes deux appel à une main-d'œuvre importante.

Les productions héritées de l'époque coloniale, pour lesquelles aucun dispositif de sauvegarde et de soutien communautaire n'avait été mis en place, se sont largement étioilées. Certaines renaissent cependant (café et cacao à la Guadeloupe, géranium et vétyver à la Réunion) à la faveur de politiques de valorisation des images, des traditions, des savoir-faire et des terroirs, en association bien souvent avec le développement des activités touristiques et agrotouristiques. Les trois départements îliens ont en effet développé depuis longtemps déjà des filières touristiques importantes qui, malgré les baisses de fréquentation

enregistrées ces dernières années, restent des secteurs porteurs d'avenir. Le développement de produits agro-touristiques est ainsi l'une des opportunités qui se **présente aux agriculteurs domiens**. Ces produits s'insèrent de plus en plus dans le cadre du tourisme domestique (tourisme de courte durée effectué par des habitants du département). Ils participent, notamment à proximité des secteurs protégés, au développement des zones rurales en complément d'activités agricoles plus traditionnelles et à l'élaboration d'une image globale positive pour l'ensemble des produits domiens.

SANTE

Endiguer les maladies liées à une mauvaise alimentation est l'un des grands défis à relever. Le taux de diabète en Outre-mer est supérieur à celui de la métropole. On y mange en effet plus sucré. Anecdote signifiante : en Polynésie, le Coca Cola fabriqué sur place est plus sucré que celui importé ! Un arsenal de mesures réglementaires, fiscales et de droits de douane sur les produits importés devrait permettre de limiter et encadrer dans leur composition les produits gras et sucrés.

Les acteurs locaux, et notamment les élus des territoires, préconisent des actions rapides et de grande ampleur, en particulier la **diffusion de campagnes de prévention** pour alerter sur l'importance de l'hygiène de vie, ou encore le développement des formations liées à la nutrition.

Au-delà de l'alimentation, les interlocuteurs sollicités au cours de cette mission ont souligné **la nécessité de développer les infrastructures sanitaires** pour les adapter à la population concernée, d'amener les soins à un niveau identique à celui de la métropole, de s'appuyer sur les nouvelles technologies comme la télémédecine notamment pour permettre la surveillance du patient à domicile.

CULTURE

Il existe un paradoxe surprenant dans les départements et collectivités d'Outre-mer.

D'un côté, la culture ultra-marine, produit d'une histoire mouvementée, fondée sur les expériences douloureuses de l'esclavage et de la colonisation, est aujourd'hui foisonnante et plurielle.

D'un autre côté, on constate toujours les insuffisances d'une politique culturelle nationale qui continue de traiter les Outre-mer en parents pauvres, comme le montrait le rapport sur les zones blanches de la culture. 35 ans après le premier mouvement de décentralisation culturelle des lois Auroux, les chiffres révèlent un sous-équipement flagrant. Pour les 2.7 millions d'habitants ultra-marins répartis dans une dizaine de territoires, on compte au total seulement deux conservatoires et deux scènes nationales, aucune salle de plus de 3000 places, aucun musée d'art contemporain, et un seul FRAC (fond régional d'art contemporain) à La Réunion.

La France a donc encore beaucoup à faire pour réduire les inégalités non seulement entre les différents territoires de l'hexagone, mais aussi entre l'hexagone et les Outre-mer. La cuisine peut y contribuer !

Une première idée serait d'ouvrir, **sur le modèle des Cités de la gastronomie, des antennes dans plusieurs territoires**. Ces véritables tiers-lieux apporteront vitalité et pédagogie sur un sujet qui intéressera les touristes comme les habitants.

Il est par ailleurs fondamental de **préserver les recettes issues des traditions culinaires, enfin reconnues comme élément essentiel du patrimoine culturel** : initiation dans les écoles, mise en place de menus-types traditionnels à destination notamment des touristes, création d'un label et d'une charte...

FORMATION

En Outre-mer, la République assure sa mission d'éducation avec un même niveau d'exigence qu'en métropole, tout en prenant en compte les singularités géographiques, historiques et culturelles des différents territoires. L'organisation administrative du service public de l'éducation en Outre-mer s'adapte pour cela à la répartition des compétences éducatives entre l'Etat et les collectivités concernées.

Il apparaît urgent de développer davantage des formations en cuisine et en hôtellerie restauration spécifiques qui prennent en compte les particularismes locaux, d'une part pour assurer la transmission et donc la préservation des savoir-faire traditionnels et, d'autre part pour répondre aux aspirations des jeunes et les inciter à rester sur les territoires.

Pour cela, il convient d'abord de s'assurer qu'elles **débouchent sur une véritable insertion professionnelle**, avec des opportunités d'embauche souvent dans le secteur du tourisme. Il est ensuite nécessaire **d'améliorer la formation des maîtres dans les lycées professionnels ultra marins dans le cadre des enseignements d'Etat**. Nous avons en effet constaté que certains maîtres provenant de métropole ne connaissent et ne maîtrisent pas les produits locaux. De même, il est urgent d'adapter les sujets des concours et examens avec les produits locaux du territoire. Comme évoqué dans ce rapport, il est surprenant, pour ne pas dire difficilement concevable, que l'examen de fin d'années en Guyane comporte une épreuve qualifiante sur la confection d'un fraisier !

Enfin, une partie des études doit dans la mesure du possible pouvoir être effectuée en métropole pour découvrir plus largement la gastronomie française.

DEVELOPPEMENT DURABLE

L'Outre-mer français représente 97 % de la superficie des eaux maritimes françaises. Il possède également une très riche biodiversité. C'est par ailleurs l'un des derniers grands massifs de forêt tropicale non encore fragmenté par les activités humaines et le second lagon du monde.

Les territoires d'Outre-mer présentent dans le même temps une grande vulnérabilité aux risques naturels : volcanisme actif, inondations, glissements de terrains voire froids extrêmes dans les TAAF.

Dans ce contexte partagé, ils bénéficient d'une politique volontariste de développement durable basée sur la promotion des énergies renouvelables, la gestion des déchets, la lutte contre certains aléas naturels violents, l'amélioration des conditions de vie.

Dès 2008, le Grenelle de l'environnement a mis en place un « Comité opérationnel Outre-mer » avec pour mission de conjuguer la protection d'un patrimoine naturel exceptionnel et le développement économique de ces régions. L'engagement pris était que l'Outre-mer soit un espace d'exemplarité pour le développement durable. Il serait intéressant d'établir un bilan de ces actions pour les actualiser.

Relever le défi passe là encore par la cuisine : valorisation des produits naturels et du « fait maison », lutte contre le gaspillage, gestion des déchets...

Un effort de formation et d'information doit être fourni. Le développement durable ne peut réussir que s'il est pleinement compris et investi par l'ensemble des citoyens de tous les territoires. Assurer une éducation au développement durable dès le plus jeune âge n'est pas succomber à un phénomène de mode mais bien assurer une société viable et équitable pour le futur.

Cette responsabilité environnementale doit aussi s'exprimer dans la politique touristique. Le touriste emmène avec lui dans ses bagages le sourire dont on l'a gratifié et ce qu'on lui a servi dans l'assiette. Nous devons collectivement accompagner les Outre-mer à s'orienter vers un tourisme plus qualitatif et plus durable, axé sur les bons produits et la valorisation du patrimoine naturel.

En conclusion, la gastronomie et la cuisine sont des éléments « à part entière » et non « à part » du **patrimoine culturel**. Elles ne peuvent en réalité être abordées de manière isolée. Elles s'épanouissent dans un environnement large qui englobe la santé, l'économie, le social.

Dans tous ces domaines, l'excellence doit prévaloir. « Insularité » doit désormais rimer avec « qualité ».

D'abord parce qu'il faut **consolider, renforcer, améliorer le rapport entre la France et ses territoires ultra-marins**, à la fois fructueux et tumultueux. Si la France veut conserver ses territoires d'Outre-mer, elle se doit de les aimer, de les valoriser, de les accompagner, de les protéger et de corriger les conséquences liées à l'éloignement. Elle doit les traiter en adultes, elle doit aussi mettre en place les mesures sociales et fiscales qui pourront répondre aux fortes attentes des populations et notamment des jeunes.

Ensuite parce que **les Outre-mer français doivent être un exemple dans chacune de leurs régions** : il en va de leur prospérité comme de notre fierté et de notre influence dans le monde.

Enfin parce que **les Outre-mer sont une chance pour la France** et non la « charge » souvent décrite. La France a besoin de l'Outre-mer si elle veut rester une grande puissance mondiale militaire, économique, scientifique. Les ultra-marins ont les ressources pour

contribuer à la réussite de la France dans tous les domaines, notamment de la transition énergétique et de la transformation numérique. L'envie d'entreprendre est là : beaucoup sont prêts à s'engager si les moyens leur sont donnés. Des projets innovants sont dans les cartons et ne demandent qu'à éclore. Il est du devoir des pouvoirs publics d'intervenir pour stimuler et accompagner les forces vives dans leur développement économique en tenant compte des spécificités locales.

Cependant, les formations déployées sur place sont souvent inadaptées, le chômage est élevé, la vie est plus chère qu'en métropole, les crises sociales plus sensibles qu'ailleurs sont exacerbées par le phénomène de l'insularité et le tempérament ultra-marin forgé par l'histoire coloniale.

Les solutions existent. Revoir les modalités de règlement des collectivités locales et raccourcir les délais de paiement. Simplifier les procédures administratives et réviser les définitions des normes notamment dans l'agriculture et le sanitaire. Renforcer la compétitivité des entreprises et favoriser l'innovation. Répondre aux besoins en matière de formation et d'emploi. Améliorer l'attractivité des territoires et les rendre plus visibles en métropole et à l'étranger. Consolider des secteurs essentiels comme le transport aérien. Mettre en place un véritable plan de développement touristique adapté à chaque territoire qui tienne compte de l'environnement, de sa préservation et du respect des traditions. Favoriser la diversification des productions locales.

Les Outre-mer ne tiendront véritablement leur place dans la République, dans leur région géographique et dans le monde, que s'ils tendent à préserver leurs traditions et s'ils s'inscrivent dans une démarche de qualité dans tous les domaines, à commencer par la cuisine.

Le patrimoine culinaire des Outre-mer existe. Il doit maintenant être reconnu, préservé et promu. Il doit être célébré avec fierté par la France en mettant à l'honneur les cuisiniers, la gastronomie et les produits de nos territoires ultramarins.

Il en va de l'avenir des Outre-mer, de leur développement, de leur prospérité, de la fierté et de l'optimisme de leurs populations.

Il en va aussi de nous tous, Français, de notre Nation.

Babette de Rozières

LISTE DES PIÈCES ANNEXÉES AU RAPPORT MINISTÉRIEL SUR LA CUISINE DES OUTRE-MER (FÉVRIER 2022)

LA RÉUNION :

Plaquette de la Chambre d'Agriculture « terres d'avenir » : Note de doléances du 15 septembre 2021

Plaquette de la CCI Ile de la Réunion : Documents du CRITT

Un exemplaire du magazine « l'épicurien à table » de mai et juin 2021

MARTINIQUE :

Note de doléances de « l'association martiniquaise pour la promotion de l'industrie »

GUYANE :

Livre blanc CESER 2018 sur la filière animale : état des lieux et éclairages prospectifs, évolutions

Plaquette de l'entreprise SAF : Armement de pêche transformation export, lettre du Ministre de l'économie des finances et de la relance du 20.10.2021, courrier de SPGS du 2 juin 2021 concernant la problématique du secteur de la pêche

Plaquette sur les viandes « bwa » et produits du terroir guyanais

Note du CTG

Plaquette de la CMA DU 15.11.2021

Plaquette du Groupe MJN Guyane de la ferme à l'assiette.

MAYOTTE :

Compte rendu du séjour de la mission à Mayotte et synthèse du patrimoine gastronomique
Recueil de plats emblématiques

POLYNÉSIE :

Schéma directeur agriculture 2021-2030 adopté par l'assemblée de Polynésie et son annexe
Dossier économie verte 03

Magazine TAMA'A ! N° 990 spécial sur le coco

Manuel du potager polynésien « Mon fa'a'apu » de la Chambre d'Agriculture et de la pêche lagonaire.

