

➤ De l'assiette au champ : le rôle de l'agriculture locale dans la transition vers des systèmes alimentaires durables en Guadeloupe

Sophie DROGUÉ – Ingénieur de recherche INRAE



Une dépendance historique aux importations qui façonne encore le système alimentaire actuel

- A la fin du XVIIIème siècle, la Guadeloupe ne peut plus se nourrir elle-même.
 - « ... les colons préfèrent consacrer le maximum d'espace et de main-d'œuvre aux cultures d'exportation et se retrouvent alors gravement et totalement dépendants de la métropole pour leur approvisionnement en comestibles. » (Schnakenbourg, 1980:50)
- Cette forte dépendance est toujours d'actualité.
 - « Aujourd'hui, seulement 12 % de la nourriture que consomment les guadeloupéens est produite en Guadeloupe. Et les productions locales dépendent elles-mêmes fortement des importations (alimentation animale, engrais, énergie) » (Guillemaud, 2024:8)
- Les travaux récents montrent une augmentation de la part des produits transformés et ultra-transformés, dans l'offre alimentaire. (Lamani et al., 2024)
- Au cours des dix dernières années, la prévalence de l'obésité et des maladies liées à la nutrition a augmenté de manière significative. (Méjean et al., 2020)



Un territoire contraint et vulnérable mais avec un fort potentiel

- Les zones tropicales et les territoires insulaires sont particulièrement vulnérables au dérèglement climatique (Goujon et al., 2015; Tramis et al., 2022).
- La production locale est par ailleurs contrainte par la présence de la chlordécone. (Vu et al., 2025)
- La relocalisation de l'alimentation est une piste mise en avant par la recherche pour son potentiel en termes de durabilité et de résilience (Méjean et al., 2020; Chiffolleau & Dourian, 2020).

- **Notre objectif :**

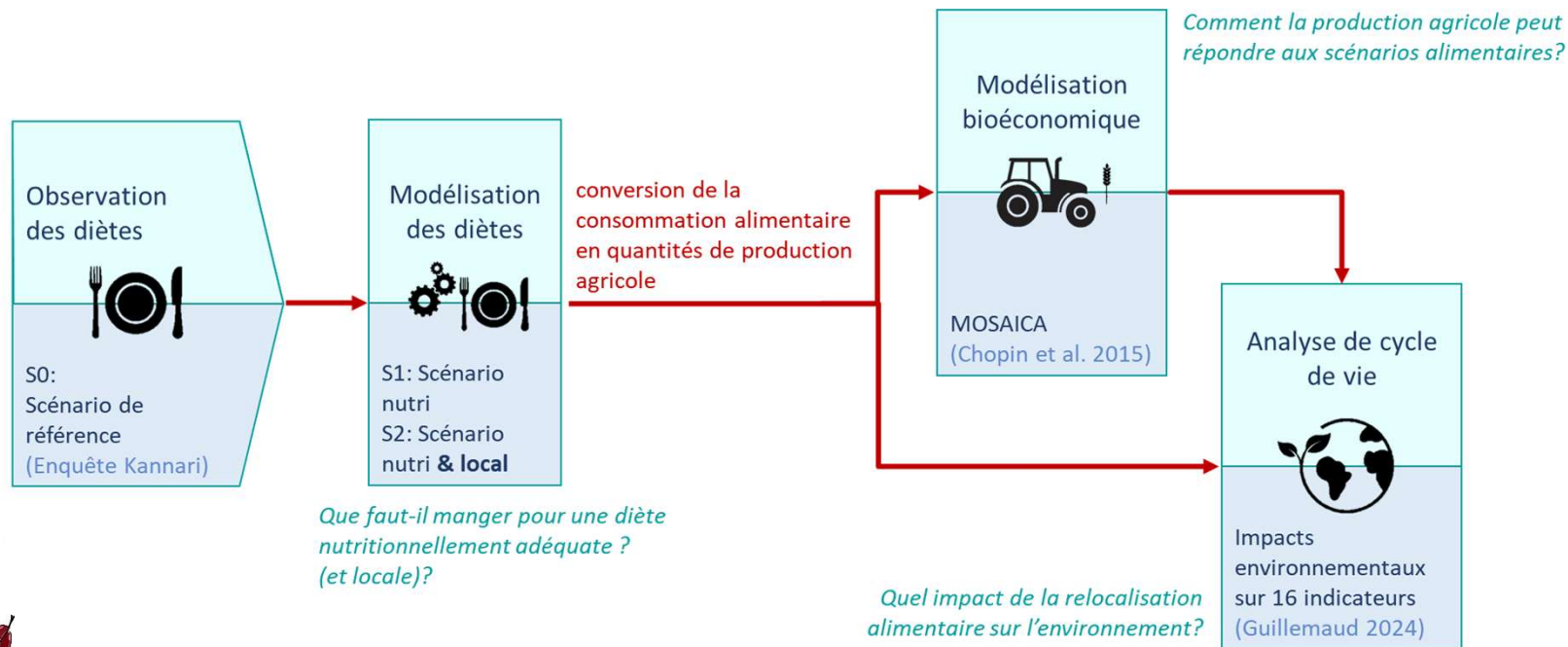
évaluer dans quelle mesure la production agricole locale pourrait contribuer à améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation guadeloupéenne tout en en réduisant simultanément l'empreinte environnementale.



CALALOU une analyse prospective avec une approche « de l'assiette au champ »

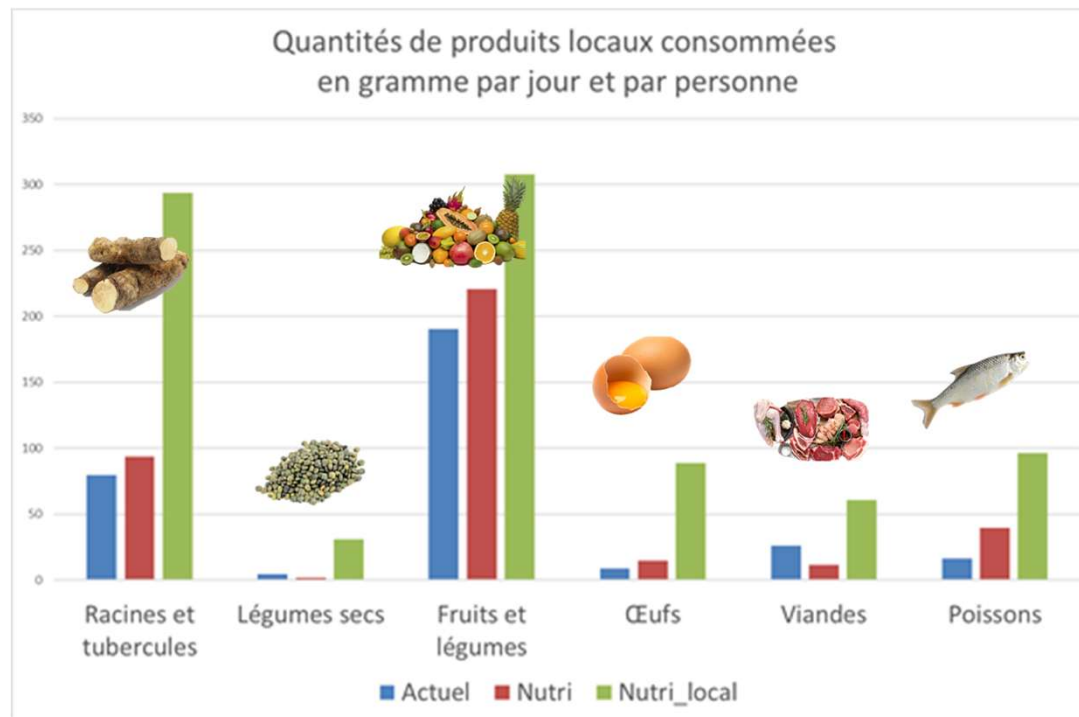


CALALOU





Quelques résultats



Alimentation

- Baseline = 30 % aliments locaux
- Nutri = 40 % aliments locaux
- Nutri_local = jusqu'à 75 %
aliments locaux



Quelques résultats

Surface (en ha)	Scénario Observé	Scénario Nutri	Scénario Reloc	Scénario Nutri local
Fruits	931	1 045	1 601	1 831
Légumes et tubercules	1 451	1 899	2 231	3 591
Bovins	6 096	6 362	12 193	16 263
Banane export	1 717	1 601	4	61
Canne à sucre	12 908	12 084	3 159	1 767
Jachère	416	475	311	39
TOTAL	23 519	23 466	19 499	23 552

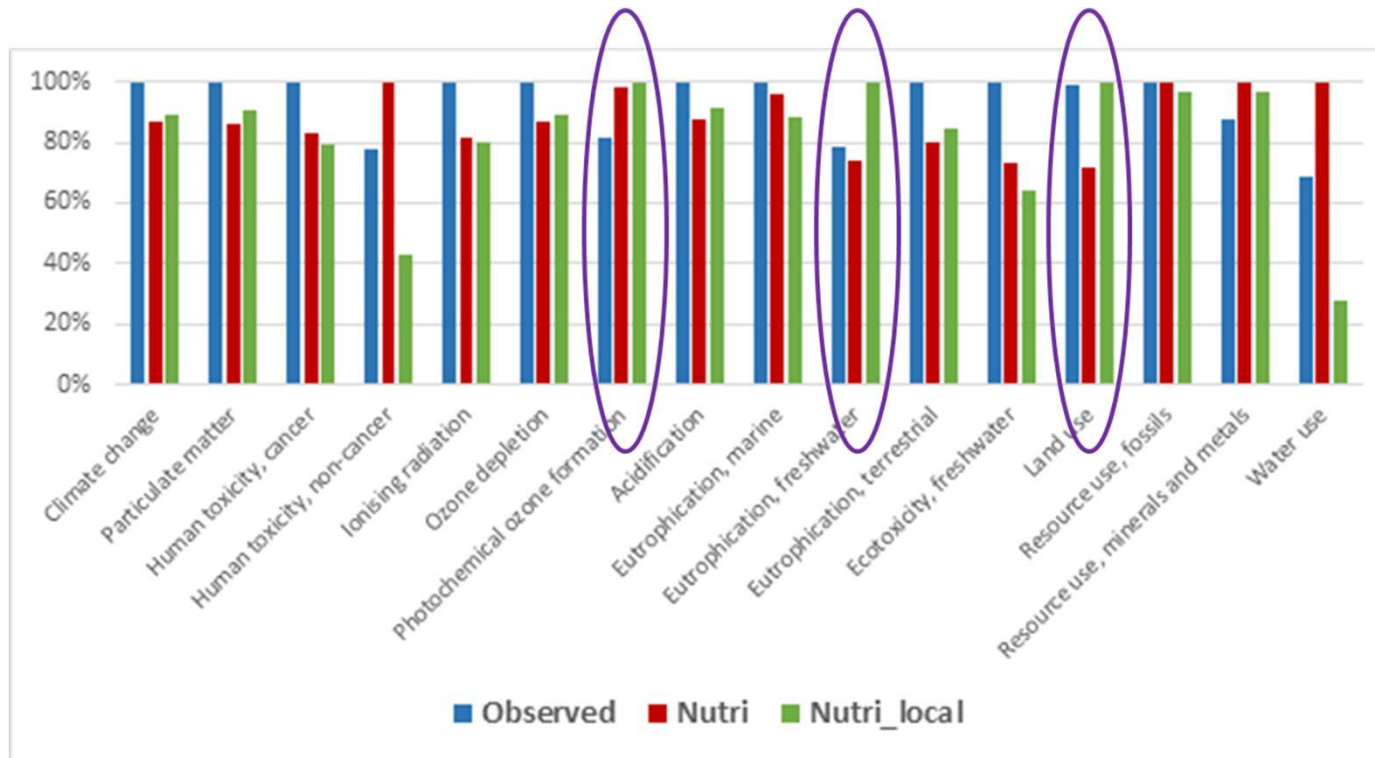


Agriculture

- Baseline = 30 % aliments locaux
- Nutri = 40 % aliments locaux
- Nutri_local = jusqu'à 75 % aliments locaux



Quelques résultats



Environnement

- Baseline = 30 % aliments locaux
- Nutri = 40 % aliments locaux
- Nutri_local = jusqu'à 75 % aliments locaux



Portée et interprétation des résultats

- Améliorer la qualité de l'alimentation en Guadeloupe tout en augmentant la consommation locale de produits alimentaires est **théoriquement possible** sans augmenter les dépenses alimentaires des ménages.
- Pour y parvenir, il faut réduire la consommation de boissons sucrées et **privilégier les fruits, les légumes, les légumineuses et les produits animaux locaux**.
- **L'agriculture locale devrait s'adapter** en modifiant l'utilisation des terres (passant des cultures d'exportation aux cultures vivrières locales).
- Si la relocalisation présente des avantages pour la sécurité alimentaire et l'économie, **elle seule ne suffira pas à réduire les impacts environnementaux**.
- Les politiques favorisant les régimes alimentaires à base de plantes, le soutien aux agriculteurs et à la main d'œuvre agricole et l'agroécologie et sont essentielles.



Résultat de la démarche participative

- **Freins** : la spécialisation agricole vers l'export, le manque de structuration et de logistique adaptée, les difficultés de main-d'œuvre, le coût élevé et la faible visibilité des produits locaux, ainsi que des contraintes réglementaires dans la restauration collective.
- **Leviers** : la diversification des productions, le renforcement des coopératives, l'amélioration des infrastructures de stockage et de transformation, la sensibilisation du public et l'assouplissement des procédures d'approvisionnement dans la restauration collective, perçue comme un moteur stratégique de la transition.



En Guadeloupe la relocalisation présente un potentiel pour renforcer la durabilité et la résilience du système alimentaire, mais elle seule ne suffirait pas. Des stratégies plus amples seront nécessaires, notamment pour favoriser l'adaptation des régimes alimentaires et des pratiques agricoles.