

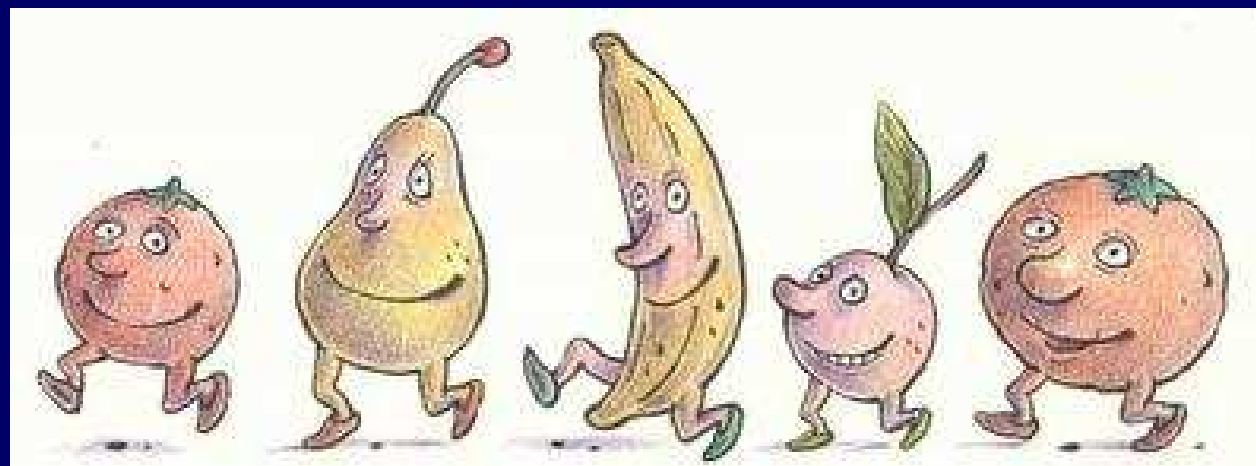
# Les produits bio ou locaux en restauration collective en Martinique



DAF-SPV Martinique

# Sommaire

- L'agriculture en Martinique
- L'agriculture biologique en Martinique
- Le POSEI
- La fiche 7 du CIOM
- La restauration collective (scolaire)
- La PARS

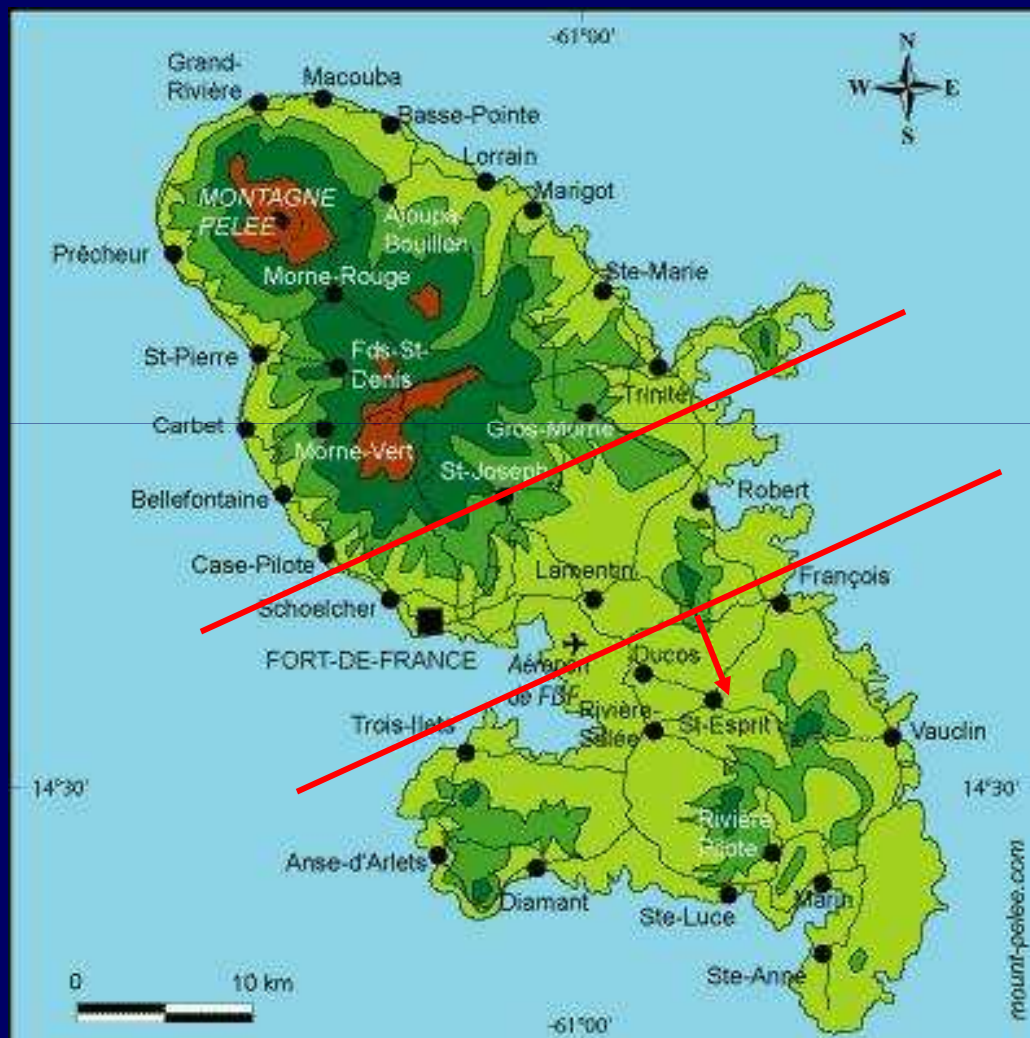
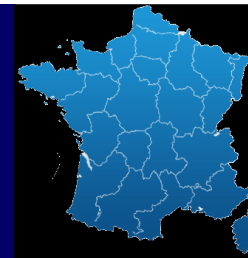




MINISTÈRE  
DE L'ALIMENTATION  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

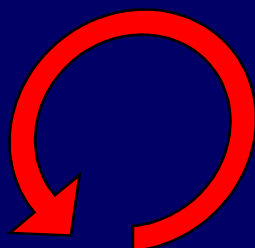
LE MINISTÈRE  
DE VOTRE  
ALIMENTATION

# La Martinique



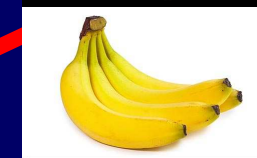
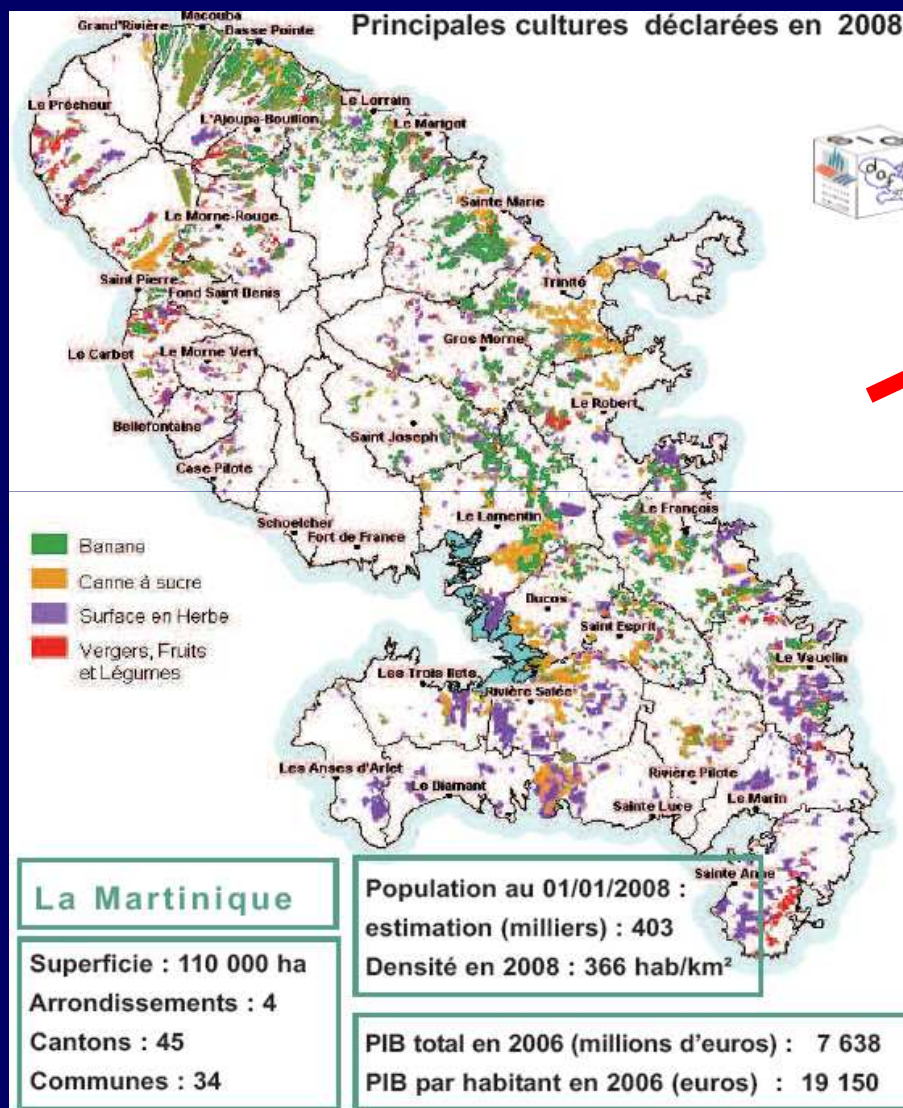
21 juin 2010

# 2 types d'agricultures



1 200 producteurs dont  
la moitié est organisé

50% du marché frais



25% de la SAU  
43% VA agri.  
550 producteurs  
250 000 tonnes/an

# L'agriculture biologique



Direction de  
l'Agriculture et de  
la Forêt

- 18 agriculteurs certifiés
- 25 195 ha, soit 0.4% de la SAU
- Fermes maraîchères et vivrières
- Circuits courts
- La bio des Antilles, née en 1998



# L'agriculture biologique

## Les difficultés

- Petites surfaces des fermes et de leurs moyens d'investissement
- Relative rareté du foncier agricole disponible et adapté
- Cahier des charges pas forcément adapté aux conditions tropicales



# L'agriculture biologique

## Les coûts de production



Direction de  
l'Agriculture et de  
la Forêt



	Conventionnelle	Biologique	Écart
Tomates	4 337€	15 360€	11 023€
Poireaux	5 320€	14 480€	9 160€
Carottes	2 087€	9 606€	7 519€

⇒ Moyenne d'après la  
Bio des Antilles  
: 9 200€/ha



# POSEI

## Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité



Direction de  
l'Agriculture et de  
la Forêt

- **Objectif** : Augmenter la compétitivité des filières agricoles en tenant en compte leurs handicaps tel que la concurrence internationale
  - ✓ Aide à la commercialisation
  - ✓ Denrées agricoles
  - ✓ Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane



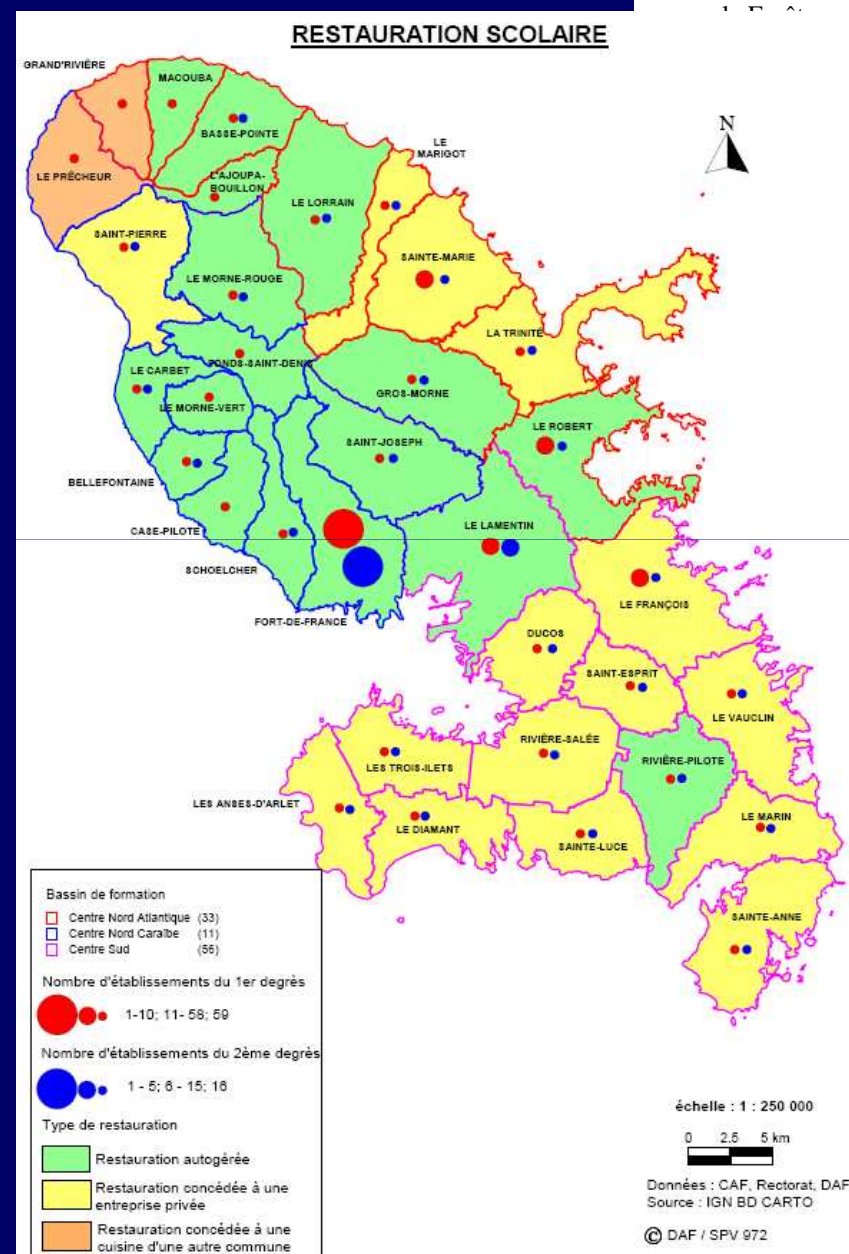


## Conseil Interministériel de l'Outre-Mer

- Fiche 7
- Faire évoluer les approvisionnements des outre-mer au bénéfice de la production locale. (commande publique)
  - ✓ Augmenter la part des produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective des établissements publics de l'Etat (et plus largement dans les commandes publiques).
  - ✓ Travailler à un assouplissement du code des marchés publics pour permettre explicitement à la restauration et plus globalement aux acheteurs publics de privilégier la production locale sur des bases juridiques renforcées.

# La restauration scolaire

- 346 établissements dont 315 public
- 93 620 élèves
- Plus de la moitié de demi pensionnaires
- 2 systèmes de restauration :
  - Autogérée
  - Concédée
- ✓ 20 000 enfants/jour
- ✓ Liaison froide
- ✓ 1 plat => 3 tonnes
- ↔ Levier pour la production locale
- ↔ Introduction de produits locaux



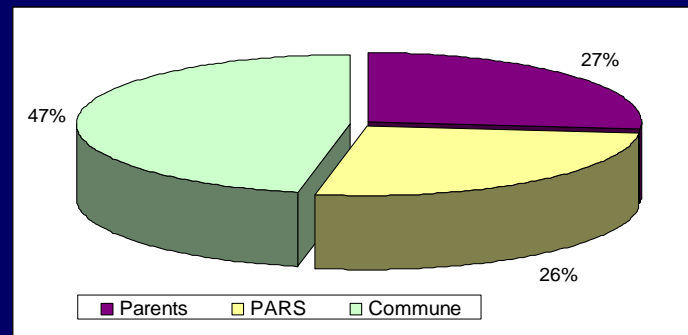
# La PARS

## Prestation Accueil en Restauration Scolaire

- Aide au fonctionnement des restaurants scolaires
- Dotation spécifique et limitative fixée annuellement
- Objectifs
  - ✓ Accompagner les partenaires
  - ✓ Renforcer l'éducation nutritionnelle, PNNS
  - ✓ Rechercher une meilleure collaboration entre les différents acteurs de l'éducation nutritionnelle
- Revalorisation de 20% pour permettre de proposer 50% de produits issus de l'agriculture locale et réduire les tarifs pour les familles



21 juin 2010



Répartition du prix d'un repas de restauration scolaire, DAF, 2009

Merci de votre attention  
Avez-vous des questions?

Pour nous contacter

Pôle Nutrition - Offre Alimentaire

Direction de l'Agriculture et de la Forêt  
Service de la Protection des Végétaux

05 96 71 20 57

[alexandra.boulon@agriculture.gouv.fr](mailto:alexandra.boulon@agriculture.gouv.fr)

