

LA PRODUCTION LOCALE : définitions et perspectives de développement dans le cadre de la modernisation des infrastructures portuaires du terminal à conteneurs de Jarry



**Cahier 2 : Visages de la production locale en Guadeloupe :
entre physionomie de la tradition et images de la modernité**

Alain MAURIN

CAHIER II : Visages de la production locale en Guadeloupe : entre physionomie de la tradition et images de la modernité

Chapitre I.

L'évolution de la structure du tissu productif : une économie en richesses d'images

Section I. Un tissu productif en profonde mutation

- I. Le poids des activités et filières à assise agricole
- II. La modernisation des filières : nécessité d'une nomenclature détaillée pour refléter la reconfiguration des activités de production

Section II. Une production locale diversifiée

- I. Autour de ses filières traditionnelles
 - 1.1 La filière canne-sucre-rhum
 - 1.2 La filière banane
 - 1.3 La filière fruits, légumes, plantes aromatiques et fleurs
 - 1.4 La filière « viandes »
 - 1.5 La construction
- II. S'ouvrant à de nouvelles activités
 - 2.1 ... dans l'industrie agroalimentaire
 - 2.2 ... dans les industries des biens intermédiaires
 - 2.3 ... dans les industries des biens d'équipement
 - 2.4 ... dans les industries des biens intermédiaires
- III. Misant sur les métiers de demain
 - 3.1. L'énergie
 - 3.2. L'environnement

Chapitre II.

Le visage actuel de la production locale

Section I. Précisions méthodologiques

Section II. Les produits de l'assise traditionnelle des filières agricoles

- I. La canne et ses filières
- II. La banane et ses potentiels
- III. Produits nouveaux, filières nouvelles, à partir de la base traditionnelle
- IV. Les industries des viandes et de l'alimentation pour l'élevage
 - 4.1 Les filières de production des viandes
 - 4.2 La fabrication d'aliments pour animaux de ferme

Section III. Les produits générés par les nouvelles filières de l'agroalimentaire

- I. Emergence d'une filière dans les activités halieutiques
- II. Apparition de filières engendrées par la croissance du secteur des IAA
- III. Montée en puissance de l'industrie des boissons
 - 3.1 Les filières des boissons sans alcool et jus de fruits
 - 3.2 Les filières des boissons alcoolisées autres que le rhum

Section IV. Les produits générés par les autres filières industrielles

- I. Ecllosion d'une gamme de produits issue d'une industrie pharmaceutique locale
- II. Présence locale des activités relevant des « filières industrielles pures »
 - 2.1. Les métiers de la construction
 - 2.2. Le secteur des énergies propres
 - 2.3. Naissance d'une filière de valorisation des déchets

Section V. Des marges importantes pour le développement d'un véritable secteur des métiers d'art

- I. La difficulté de délimiter les métiers d'art ... reflet de leur diversité et de leur importance économique
- II. La multitude des filières en Guadeloupe et leur insuffisante valorisation
 - 2.1 La filière bois
 - 2.2 La filière des instruments de musique
 - 2.3 La famille de la bijouterie fantaisie

Section VI. Les filières de l'imprimerie et de l'édition : levier de diversification du tissu productif

Introduction

Cette étude, commanditée par le Port autonome de la Guadeloupe (PAG), bien que prévue depuis le courant de 2008, année de lancement de la formalisation des réflexions et travaux d'élaboration du « Grand Projet de Port pour la Guadeloupe », a été réalisée au cours du premier semestre 2011.

Sa rédaction a été donc conduite dans le contexte de post crise sociale 2009 qui est une période marquée par une ébullition certaine de concertation et de débats dans le but d'écrire des programmes, plans ou stratégies d'actions ayant pour objectif le développement équilibré de l'économie et de la société guadeloupéenne.

Consacrée à une problématique des perspectives de développement de la production locale, elle rejoint incontestablement les préoccupations qui ont constitué les points centraux des questionnements et recherches de solutions affirmées par la grande majorité des acteurs impliqués dans le pilotage publique et privé de l'économie guadeloupéenne.

Ce début de la seconde décennie du *XXI^e* siècle est ainsi certainement une période au cours de laquelle les incertitudes et les espoirs à l'égard de la production locale aient été aussi intensément exprimés.

Les réalités implacables des chiffres des Comptes économiques et de l'emploi sont bien celles d'une économie guadeloupéenne faiblement industrialisée, au secteur non marchand hypertrophié, au commerce extérieur excessivement déficitaire et au niveau de chômage massif et persistant.

Mais les détails de ces mêmes statistiques et, plus simplement, les reflets de la vue, sont tout aussi ceux d'une économie en images positives. Les experts du groupe CEROM (INSEE, IEDOM, AFD) l'ont souligné dès 2004 :

« L'image qui en ressort est bien éloignée de celle d'une région agricole dont la croissance est rythmée par les campagnes sucrières et bananières.

L'image actuelle est celle d'une région qui a réussi à se moderniser, d'une région tertiarisée avec de nombreux services aux entreprises et aux particuliers, d'une région qui, grâce à une croissance forte, a réussi à créer nombre d'emplois, stabilisant voire réduisant ainsi le chômage structurellement élevé. »

Se fixant l'ambition d'une présentation réaliste de la production locale, cette étude doit également mettre en exergue les photographies représentatives de la diversité des filières existantes en Guadeloupe, de la modernité des processus de production et du spectre large des perspectives d'extension de nombre d'activités.

Aujourd'hui, le tissu économique guadeloupéen se caractérise principalement par un nombre important de PME et d'entreprise de zéro ou moins de 2 salariés. Les activités du tertiaire sont très largement représentées (87% de la valeur ajoutée totale, avec 13,3% pour le commerce, 3,7% pour les transports et 70% pour les services), mais les secteurs primaire et secondaire demeurent très

dynamiques dans plusieurs domaines de la canne, l'agroalimentaire, la construction ou encore des industries des biens intermédiaires.

Aujourd'hui, le tissu industriel des autres branches productives de la Guadeloupe s'illumine par ses multiples facettes et donc par la richesse de ses images sectorielles, mais aussi, la sous optimalité de la création de valeur ajoutée qu'il peut potentiellement générer.

Dans une approche complémentaire au cahier I consacré à une présentation des acteurs, de leur organisation et du poids économique de la production locale, ce second cahier se propose de mettre en lumière les réalités actuelles de cette production locale, en illustrant sa diversité, en explicitant plus finement les composantes de son tissu d'établissements et le panel de ses produits.

Chapitre I.

L'évolution de la structure du tissu productif : une économie en richesse d'images

Historiquement la tradition industrielle de la Guadeloupe se situe dans le secteur agroalimentaire, avec un ensemble d'activités ancrées dans la filière de la canne à sucre. Toutefois, depuis la décennie 1980, sous l'impulsion des avancées technologiques et des modes de vies, l'économie guadeloupéenne se transforme progressivement, au gré de mutations qui sont plus ou moins marquées d'un secteur à l'autre.

Ces vingt dernières années en particulier, elle a vu l'émergence d'entreprises faisant le pari de l'approvisionnement du marché domestique par des productions locales en lieu et place des produits importés. Cette stratégie de l'import-substitution contribue ainsi en partie à la reconfiguration de l'appareil productif, entre la modernisation de ses filières traditionnelles, le prolongement et la rupture avec ces dernières et, l'ouverture vers de nouveaux produits et métiers générateurs d'activités.

Section I. Un tissu productif en profonde mutation

I. Le poids des activités et filières à assise agricole

Si dans les années 1970, la production locale était fortement liée à la transformation de la canne et donc à des établissements, métiers et scènes professionnelles telles que les entreprises sociétés civiles d'exploitation agricole, la coupe de la canne, son transport et les étapes de la fabrication du rhum dans une dizaine de distillerie ainsi que celles du sucre dans les usines de l'époque, aujourd'hui, la réalité de la production localisée en Guadeloupe est toute autre. Avec des implantations géographiques qui assuraient une bonne couverture du territoire de l'archipel, allant de Morne-à-l'Eau (usine Blanchet), Pointe-à-Pitre (Darboussier), Port-Louis (Beauport), Lamentin (Grosse Montagne), Moule (Gardel) à Marie-Galante (SOSUMAG) et un poids économique du secteur primaire qui se situait à hauteur de 30% dans le PIB total de la Guadeloupe, ces activités de l'industrie cannière traduisait une importance relativement forte de la production locale.

Au cours de la décennie 1990, avec l'arrivée massive des grandes surfaces alimentaires entre autres, le paysage commercial de la Guadeloupe s'est transformé de façon radicale, en ayant aussi une influence importante dans la structure du PIB de l'archipel, allant jusqu'à entraîner une transformation du tissu productif des secteurs primaire et secondaire.

Une vingtaine d'années plus tard, en ce début de la décennie 2010, les activités de production locale s'affichent globalement avec une présence nettement moindre dans l'économie de l'archipel.

Tableau 1-1. Répartition de la valeur ajoutée par secteur d'activité en valeurs (en milliers d'euros)

	1970	1980	1990
Valeur ajoutée marchande	137 495	589 059	1 598 348
Sociétés et entreprises individuelles	117 361	502 711	1 358 599
Agriculture sylviculture pêche	39 707	59 070	154 134
Sucre et dérivés	10 095	17 900	9 173
Autres industries agricoles et alimentaires	5 500	20 134	35 261
Energie	3 118	1 715	23 109
Industrie	3 089	16 447	79 306
Bâtiment génie civil et agricole	8 444	37 525	170 522
Commerce	21 587	140 139	370 785
Transports et télécommunications	3 499	38 883	134 377
Services	19 312	148 689	317 063
Hôtels, cafés, restaurants	3 010	22 208	64 869
Administrations	1 004	7 989	22 107
Ménages hors EI	14 729	34 830	57 095
Institutions de crédit	3 913	42 526	154 496
Entreprises d'assurances	488	1 003	6 051
Valeur ajoutée non marchande	50 469	277 131	693 877
Administrations	46 448	260 990	659 883
Ménages	4 021	16 141	33 994
Valeur ajoutée marchande et non marchande	187 963	866 190	2 292 225
Ajustement pour imputation de services bancaires	-4 978	-46 636	-186 347
Valeur ajoutée brute	182 986	819 554	2 105 878
Valeur ajoutée marchande et non marchande	187 963	866 190	2 292 225

Source : TER 1997

Tableau 1-2. Répartition de la valeur ajoutée par secteur d'activité en pourcentages

	1970	1980	1990
Valeur ajoutée marchande	100,00	100,00	100
Sociétés et entreprises individuelles	85,36	85,34	85,00
Agriculture sylviculture pêche	28,88	10,03	9,64
Sucre et dérivés	7,34	3,04	0,57
Autres industries agricoles et alimentaires	4,00	3,42	2,21
Energie	2,27	0,29	1,45
Industrie	2,25	2,79	4,96
Bâtiment génie civil et agricole	6,14	6,37	10,67
Commerce	15,70	23,79	23,20
Transports et télécommunications	2,55	6,60	8,41
Services	14,05	25,24	19,84
Hôtels, cafés, restaurants	2,19	3,77	4,06
Administrations	0,73	1,36	1,38
Ménages hors EI	10,71	5,91	3,57
Institutions de crédit	2,85	7,22	9,67
Entreprises d'assurances	0,36	0,17	0,38
Valeur ajoutée non marchande	100,00	100,00	100,00
Administrations	92,03	94,18	95,10
Ménages	7,97	5,82	4,90

Sources : TER 1997

Somme toute, les entreprises œuvrant dans la transformation de produits sont en nombre faible comparativement à celles spécialisées sur les activités du tertiaire (les établissements de plus d'un salarié du système productif représentent un effectif de moins de 1015 (hors construction) contre 7599 dans le commerce et le tertiaire).

Ces mouvements dans le partage sectoriel de la valeur ajoutée sont illustrés par les tableaux 1-1 et 1-2 donnant l'évolution de la structure du PIB de la Guadeloupe au cours de ces trente dernières

années. Ces tableaux suffisent largement pour mettre en évidence les mutations structurelles de l'économie guadeloupéenne. Des activités ont vu leurs poids économiques se réduire : l'agriculture passant de 28,8% de la valeur ajoutée marchande en 1970 à 10,03% en 1980 puis 9,64% en 1990. Le sucre et ses dérivés qui pesaient pour près de 7% de cette valeur ajoutée en 1970 a vu sa part se réduire à moins de 1% en 1990. A l'inverse, d'autres secteurs ont connu une évolution grandissante, à l'instar des transports et télécommunications, qui sont passés de 2,55% en 1970 à 6,60% en 1980 puis 8,41% en 1990.

Au cours des années suivantes, durant les décennies 1990 et 2000, ce processus de mutation de la structure des richesses créées en Guadeloupe s'est poursuivi. Des activités phares de l'industrie et de l'agriculture, qui se positionnaient comme des poids lourds dans la formation de la valeur ajoutée, ont perdu de leur importance pour être reléguées aujourd'hui au second plan. Des métiers qui procuraient des parts majeures de l'emploi total ont vu le recul de leurs positions pour laisser la place à d'autres. En relativement peu de temps, des nouveaux métiers et de nouvelles activités sont apparus et se sont structurés pour donner lieu au développement de filières et pour s'installer sur tout le territoire de l'archipel guadeloupéen.

Aurait-on pensé que les activités et métiers traditionnels de l'agriculture allaient subir autant de reculs et de transformations, alors même que les besoins de nourrir la population sont et resteront toujours présents ?

Aurait-on imaginé que la branche « boulangerie-pâtisserie » allait devenir l'une des plus importantes dans les industries de l'agroalimentaire, devant la filière canne ?

Aurait-on parié que la téléphonie allait provoquer en si peu de temps autant de bouleversements dans la vie des guadeloupéens ?

Aurait-on misé sur les technologies de l'informatique et du multimédia comme vecteur de nouveaux services proposés aux ménages guadeloupéens (pour ne citer qu'un seul exemple : les dispositifs de films cinématographiques à la demande) ?

On peut aisément multiplier de tels exemples pour illustrer les mutations économiques et sociétales de la Guadeloupe. Même si ces transformations sont visibles principalement dans les branches des services, il n'en demeure pas moins qu'elles ont également intégré les filières des secteurs primaire et secondaire.

Aujourd'hui, même si les sept filières formant le tissu d'activités de la production locale (Agriculture, IAA, industries des biens de consommation, industries des biens d'équipement, industries des biens intermédiaires, énergie, construction) ont connu des évolutions modestes comparativement à celle des filières des services (voir les tableaux 1-3 et 1-4), il n'en demeure pas moins qu'elles recouvrent des réalités qui se caractérisent par la multiplicité de leurs visages.

Sur cette période contemporaine, la valeur ajoutée totale de la Guadeloupe est de l'ordre de 7,4 milliards d'euros (chiffre de l'année 2007). La population des entreprises du tissu productif local concourt à cette valeur ajoutée à hauteur de 1,3 milliard d'euros (soit 17,7%). Au sein de cette production locale, on trouve un essaim d'établissements exerçant des activités rattachées à une assise traditionnelle de filières agricoles (canne, banane, ...) mais aussi de filières modernes des IAA. Au total, les filières agriculture et IAA représentent près de 26% de la valeur ajoutée de l'ensemble de la production locale.

Tableau 1-3. Valeur ajoutée par branche à prix courants (en millions d'euros)

	1993	1996	1999	2002	2005	2006	2007
Ensemble des branches	3 730	4 194	4 923	5 745	6 664	7 068	7 417
Production locale	792	880	1 024	976	1 175	1 299	1 315
agriculture	183	148	209	196	211	197	241
IAA	66	65	85	77	94	87	99
industrie manufacturés	125	149	214	214	245	265	254
dont : biens de consommation	38	43	58	56	63	70	61
biens d'équipement	25	27	44	60	66	73	72
biens intermédiaires	62	78	112	99	116	122	120
énergie	51	54	51	40	30	37	43
construction	367	464	465	449	595	713	678
commerce	697	687	748	902	919	948	986
transports	166	195	206	237	245	249	273
services	2 245	2 579	3 154	3 864	4 681	4 897	5 189
dont : éducatif, santé et admin	1 133	1 274	1 530	1 895	2 210	2 375	2 542

Sources : Insee, Comptes définitifs des Antilles-Guyane

Tableau 1-4. Contribution des secteurs dans la valeur ajoutée totale (en %)

	1993	1996	1999	2002	2005	2006	2007
Ensemble des branches	100	100	100	100	100	100	100
Production locale	21	21	21	17	18	18	18
agriculture	5	4	4	3	3	3	3
IAA	2	2	2	1	1	1	1
industrie des biens manufacturés	3	4	4	4	4	4	3
dont : biens de consommation	1	1	1	1	1	1	1
biens d'équipement	1	1	1	1	1	1	1
biens intermédiaires	2	2	2	2	2	2	2
énergie	1	1	1	1	0	1	1
construction	10	11	9	8	9	10	9
commerce	19	16	15	16	14	13	13
transports	4	5	4	4	4	4	4
services	60	61	64	67	70	69	70

Sources des données : INSEE

II. La modernisation des filières : nécessité d'une nomenclature détaillée pour refléter la reconfiguration des activités de production

Il est naturellement pertinent d'appréhender l'examen du tissu productif guadeloupéen en privilégiant une nomenclature détaillée qui traduit correctement les mutations induites par les nouvelles technologies, les activités de traitement de l'information, les métiers liés à l'environnement, etc.

Une telle démarche a d'ailleurs toujours été retenue par les économistes des instituts de la statistique publique en Guadeloupe comme en témoigne les données qu'elles produisent, telles celles mobilisées pour construire le tableau 1-5 qui offre une vue assez explicite des filières économiques, autour de la vingtaine des familles d'activités les plus représentatives.

Tableau 1-5. Chiffres-clés des filières de l'industrie guadeloupéenne

	Nombre d'établissements				Effectifs salariés	Indice de concentration	Indice de spécificité
	0 salarié	1 à 9 salarié	10 à 49 salariés	50 salariés et plus			
Industries agricoles et alimentaires	523	234	48	5	2703	36,5	1,0
L'industrie des boissons et alcools	46	7	10	1	359	90,1%	3
L'industrie laitière	27	5	2	1	168	99,4%	1,2
L'industrie des viandes	85	28	4	0	181	69,3%	0,5
L'industrie de la boulangerie-Pâtisserie	229	136	28	0	1090	19,5%	3,3
L'industrie du travail du grain	5	4	1	1	74	100,0%	1,2
L'industrie des aliments divers	126	53	3	0	242	46,0%	2,6
Industries des biens de consommation	857	167	22	2	1258	33,1%	0,5
Édition, imprimerie, reproduction	392	78	12	2	706	51,0%	1,8
Habillement, cuir	178	12	0	0	22	88,9%	0,1
Industrie parfumerie et entretien	10	6	2	0	111	85,9%	0,6
Industrie des équipements du foyer	277	71	8	0	419	29,5%	1,3
Industries des biens d'équipement	408	163	39	0	1401	25,2%	0,4
Construction navale, aéronautique	66	25	1	0	116	73,9%	0,4
Industries des équipements mécaniques	267	97	35	0	1109	32,7%	1,2
Industries des équipements électriques et électroniques	75	41	3	0	176	53,1%	0,4
Industries des biens intermédiaires	531	189	50	4	1925	23,9%	0,3
Les matériaux de construction	86	41	13	2	533	52,2%	1,7
Les industries du bois et du papier	264	64	15	0	459	40,5%	1,4
La chimie, caoutchouc et plastique	54	30	7	0	310	72,9%	0,5
Métallurgie et transformation des métaux	86	38	11	1	437	56,5%	0,5
Composants électriques et électroniques	19	9	4	0	104	95,7%	0,3
Industrie textile	22	7	0	1	82	100,0%	0,6

Source: Insee, Clap 2003-2007, DADS 2004-2007

Indice de Gini de concentration : définition, méthodologie

Pour un territoire ou une zone d'emploi, l'emploi est dit concentré si une part importante de l'emploi industriel dépend d'un petit nombre d'établissements. *Il est souvent calculé comme le poids des dix plus grands établissements dans l'emploi salarié total pour un secteur ou un territoire donné*

L'indice de concentration met en relation la part du nombre d'établissements d'un secteur dans l'ensemble des établissements industriels et la part des salariés de ce même secteur dans l'ensemble des emplois industriels. Le coefficient de concentration de Gini permet, pour un territoire, de résumer ces indices sectoriels, calculés pour chaque secteur industriel de la NES 114, en un indice global. Plus cet indice est proche de 100, plus la concentration globale de l'emploi industriel est importante.

Source : INSEE

Indice de spécificité : définition, méthodologie

L'indice de spécificité sectorielle permet de comparer le poids du secteur d'activité (exprimé en % salarié) pour un territoire donné relativement au poids de ce même secteur pour une zone de référence (ici, la Guadeloupe). Si on note, respectivement, p et P les poids du secteur concerné dans la zone d'étude et dans la zone de référence, il s'agit donc du rapport p/P. Ainsi, un rapport supérieur à l'unité indique une surreprésentation du secteur dans la zone d'étude.

Source : INSEE

Tableau 1-6. Indicateurs comptables des filières de l'industrie guadeloupéenne et martiniquaise (millions d'euros) au 31 décembre 2006

	Guadeloupe						Martinique					
	CA	CA Export	CI	VA	Frais Pers	FBCF	CA	CA Export	CI	VA	Frais Pers	FBCF
Industries agricoles et alimentaires	339,8		188,8	90,6	74,9	31	430,7		243	130,2	87,1	49,9
L'industrie des boissons et alcools	59,2	11,4%	32,2	21,7	11,1	9,3	187,6	13,6%	103,6	56,5	28,3	34,2
L'industrie laitière	28,5	0,4%	17,7	8,1	5,4	1,3	49	0,2%	30,2	17	9,4	3,7
L'industrie des viandes	26,3	0,0%	16,3	5,8	6,5	3,3	26,4	0,0%	17,4	7,4	6,7	2
L'industrie de la boulangerie-pâtisserie	99,8	0,0%	48,5	33,3	25,6	2,3	95,4	0,0%	49,1	36	27,4	4,6
L'industrie du travail du grain	26,6	0,0%	17,6	5,4	5,3	3,8	38,6	0,8%	23,8	6,0	5,4	1,4
L'industrie des aliments divers	43,5	0,8%	15,5	8,1	5,4	4,6	24,6	4,0%	13,8	5,6	6,7	1,7
Industries des biens de consommation	196,1		108,4	63,2	44,3	10,3	171,6		88,3	62,1	48,7	2,6
Édition, imprimerie, reproduction	112,7	7,6%	65,9	39,3	29,1	6,3	88,2	8,8%	50,2	34,2	27,2	1,0
Habillement, cuir	3,3	0,0%	1,7	1,6	0,9	0,03	5,2	0,0%	2,8	2	1,5	0,03
Industrie parfumerie et entretien	13,7	0,1%	8,1	3	2,3	0,3	17,1	0,0%	10,2	5,4	5,1	0,8
Industrie des équipements du foyer	66,4	4,5%	32,6	19,3	12	3,6	50,5	0,1%	22,7	16,7	12,6	0,6
Industries des biens d'équipement	256,4		169,7	67,3	50,7	6,5	250,2		144,9	84,8	60,3	6,8
Construction navale, aéronautique	11,4	0,0%	5,5	4,2	3,1	0,5	36	0,0%	18,3	13,6	8,9	2,1
Industries des équipements mécaniques	212,9	1,0%	152,4	53	41,3	5,4	173,4	1,4%	110,3	56,2	41,7	3
Industries des équipements électriques et électroniques	32,1	0,6%	11,9	10,1	6,3	0,6	40,8	19,3%	16,3	14,9	9,7	1,7
Industries des biens intermédiaires	478,2		289,2	132,8	74,7	18,9	370,8		224,6	117,5	64,1	21,9
Les matériaux de construction	217,5	0,9%	143,1	53,6	28,2	7,9	140,9	3,3%	93	41,5	19,1	11,2
Les industries du bois et du papier	62,8	1,5%	37,9	19,1	14,5	1,7	67,6	0,1%	41,8	20,4	14,4	3,8
La chimie, caoutchouc et plastique	61,5	0,0%	25,2	22,9	12,2	3,4	84,9	1,3%	45,9	27,1	14	4,7
Métallurgie et transformation des métaux	91,2	2,2%	56,5	28,1	13,2	5,5	61	5,2%	35,6	22,3	12,6	1,6
Composants électriques et électroniques	30,7	0,1%	23	6	4,2	11,2	2,1	0,0%	0,8	0,8	0,5	0,3
Industrie textile	8,8	6,0%	3,4	2,9	2,2	0,3	13,4	0,0%	7	5,1	3,2	0,3

Source: Insee, Clap 2003-2007, DADS 2004-2007

Le rapprochement des tableaux 1-3, 1-4 et 1-5 révèle les mouvements des mutations économiques au cours de ces deux dernières décennies. Le tissu productif guadeloupéen est diversifié : la création de valeur ajoutée est portée actuellement par une palette d'activités relativement élargie, beaucoup plus qu'elle ne l'était jusqu'au début des années 1990.

Avec des entreprises rattachées aux branches d'activités dont les intitulés sont « Industrie des boissons et alcools », « Industrie laitière », « L'industrie de la boulangerie-Pâtisserie », « Industrie parfumerie et entretien », « Construction navale, aéronautique », « Chimie, caoutchouc et plastique » ou encore « Composants électriques et électroniques », il est clair que le tissu économique se renouvelle et que le PIB et l'emploi en Guadeloupe sont de plus en plus générés par ces nouvelles activités et métiers à haute technicité, notamment issus des retombées des résultats de l'innovation et de la recherche scientifique, souvent enfantés par la modernisation des professions et savoirs-faires traditionnels.

Section II. Une production locale diversifiée

L'objectif de cette section est de montrer en quoi consiste la production locale guadeloupéenne, en explicitant les principaux produits qui forment l'offre des diverses filières énumérées précédemment, en soulignant leur importance dans l'économie guadeloupéenne.

I. Autour de ses filières traditionnelles

1.1 La filière canne-sucre-rhum

La canne représente 48 millions d'euros en valeur de production 2009, soit 18% de la valeur totale de la production agricole guadeloupéenne. Au cours de cette même année 2009, la filière a produit 55 600 tonnes de sucre et 76 230 hectolitres d'alcool (HAP) pur pour le rhum sur 13 500 hectares. Selon la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Guadeloupe (DAAF Guadeloupe), on recense dans la filière :

- 6 000 exploitations (4 300 en Guadeloupe, 1 700 à Marie-Galante) ;
- 14 000 hectares de SAU (surface agricole utile), soit 30% de la surface agricole totale ;
- 10 000 emplois en équivalent temps plein ;
- 2 sucreries (GARDEL SA en Guadeloupe, SASRMG à Marie-Galante)
- 9 distilleries (6 en Guadeloupe, 3 à Marie-Galante) ;
- 60 millions de chiffres d'affaires par an, en diminution du fait de la baisse des prix du sucre (réforme 2006).

La filière canne est dépendante du régime des pluies et pâtit du très faible niveau des surfaces irriguées en Guadeloupe. Les deux sociétés (GARDEL située au Moule et SUCRERIE de Marie-Galante sur la plus grande des Iles du sud) produisant le sucre sont financièrement très fragiles, dépendantes du volume de canne à broyer, de conflits sociaux, ainsi que des possibilités

d'expédition des sucres vers un marché communautaire dont les prix sont en forte baisse depuis le 1er juillet 2006 (réforme de l'organisation commune des marchés du sucre).

Les soutiens nationaux et communautaires permettent cependant la filière de l'activité et son accroissement à travers la valorisation de tous les produits de la canne : sucres, rhums agricoles et alcools confectionnés par neuf distilleries, bagasse (fibre) destinée à la combustion pour la production d'électricité, fourrage pour les animaux, matières fertilisantes. Par exemple, GARDEL et ses planteurs ont bénéficié en 2010 de la rémunération de 13€ / tonne de canne pour la valorisation thermique, rémunération partagée respectivement à 3€ / tonne pour l'usine et 10 € / tonne pour les planteurs. Ce type de mesure est fondamental pour la sauvegarde du secteur et mérite d'ailleurs à être étendue à Marie-Galante.

Tableau 1-7. Chiffres de la production sur la période 2006-2009

	2006	2007	2008	2009
Production de canne (t)	763 081	785 364	689 894	699 151
Production de sucre (t)	68 680	80 200	63 450	55 601
Production de rhum (HAP)	57 465	74 524	74 183	76 291
dont rhum agricole	27 465	29 213	32 080	31 370

Pour synthétiser, il est important de souligner que la canne représente un intérêt et un enjeu colossal pour l'ensemble de l'économie et la société guadeloupéenne :

- Elle occupe directement 5000 petits planteurs et leurs familles (3 ou 4 personnes en moyenne), soit 15000 à 20000 personnes.

- Elle occupe indirectement plus de 500 transporteurs, propriétaires de tracteurs, camions qui transportent la canne du champ à l'usine ; à ces 500 professionnels sont associées leurs familles, soit en moyenne 1500 à 2000 personnes.

- Elle génère des activités pour un effectif d'environ 1000 personnes : ouvriers agricoles sur les faire-valoir directs ou employés par des coopératives pour réaliser la récolte ; pour l'ensemble des familles, on comptabilise en moyenne 3000 à 4000 personnes

De manière cumulée, il faut noter que la canne fait vivre en Guadeloupe environ 6000 familles, ce qui représente un effectif moyen de l'ordre de 19500 à 26000 personnes qui vivent de cette production.

1.2 La filière banane

Si les débouchés de la banane ont été longtemps assurés sans grandes difficultés sur les marchés européens (décennies 1980 et 1990), la donne a changé au cours des années 2000 avec l'entrée en vigueur de l'Accord de partenariat économique de Cotonou par lequel l'Union Européenne effectue la promotion de la politique d'intégration régionale au plan international alors même que ses territoires ultrapériphériques des Antilles-Guyane s'en trouvent affectés.

Production principalement orientée vers l'export, l'organisation de cette exportation est la suivante :

- Après la récolte, les bananes sont cueillies (vertes) et acheminées par camion vers le port autonome de Jarry dans des conteneurs frigorifiques. Elles sont ensuite transportées par bateau dans jusqu'à Dunkerque, port principal d'arrivée des bananes de Guadeloupe et de Martinique. A leur arrivée, on étudie la qualité des bananes, après cette étape, elles sont placées pendant 4 à 6 jours dans des grands entrepôts, appelés « mûrisseries ». Après avoir fait mûrir les bananes, les grossistes, ou « mûrisseurs », les livrent aux commerçants. Elles sont alors vendues dans des magasins.

- Les autres ports de livraison en Europe sont : Montoir, Algéciras, Fos-sur-mer / Marseille.

La répartition des ventes est la suivante : 75% en France, 25% en expédition intra-communautaire (Royaume-Uni, République Tchèque, Espagne, Portugal, Pologne, Italie, Allemagne).

- La totalité de la production est commercialisée au sein de l'Union européenne.

1.3 La filière fruits, légumes, plantes aromatiques et fleurs

Entre 1989 et 2007, la production de fruits a augmenté de 25%, celle de légumes de 33% (notamment due au melon) et celle des fleurs de plus de 75%. La diversification végétale est donc dynamique.

En 2008, la consommation moyenne guadeloupéenne s'élevait à 244g/jour par habitant pour les fruits, à 296g/jour par habitant pour les légumes et à 114g/jour par habitant pour les tubercules. Cette consommation est plus élevée que la consommation française : 40% de plus pour les fruits, 36% pour les légumes et 100% pour les tubercules.

Tableau 1.8. Cultures vivrières

	Superficie développée et/ou production (ha)	Quantité produite (tonnes)
Igname	440	6600
Madère	100	1500
Malanga	40	480
Manioc	100	1800
Patate douce	160	2080
Dictame	4	57
Banane légume	300	5400

Source : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Guadeloupe

Tableau 1.9. Légumes frais et secs

	Superficie développée et/ou production (ha)	Quantité produite (tonnes)
Aubergine	43	860
Carotte	70	1050
Céleri	15	60
Cristophine	50	2000
Chou pommé	90	1620
Cive (oignon pays)	132	1320
Concombre	345	6210
Courgette	74	666
Cresson	3	9
Epinard	4	24
Giraumon	60	1080
Gombo	18	234
Haricot vert	80	800
Melon	515	7949
Navet	35	350
Pastèque	250	5000
Persil	30	120
Poireau	20	240
Poivron	40	600
Radis	4	16
Salade	300	3600
Tomate	350	5250
Haricots secs	7	17
Pois d'Angole	60	12
Autres pois	10	2

Source : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Guadeloupe

Tableau 10. Cultures florales

	Superficie développée et/ou production (ha)	Quantité produite (tonnes)
Anthurium	43	7207
Alpinia	75	7687
Héliconia	28	3416
Rose porcelaine	14	943
Autres	25	2652

Source : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Guadeloupe

Tableau 1.11. Fruits frais, secs et agrumes

	Superficie développée et/ou production (ha)	Quantité produite (tonnes)
Ananas	325	7475
Maracudja	13	156
Abricot pays	2	30
Avocat	21	336
Carambole	11	88
Cerise	2	10
Coco frais	25	150
Corossol	12	120
Fruit à pain		750
Goyave	35	875
Mangue	63	1071
Papaye		114
Pomme canelle	4	40
Pomme cythère	4	60
Noix de cajou	5	30
Orange	100	1700
Mandarine	90	1530
Pamplemousse	52	936
Lime bears	120	2160
Lime antillaise	20	340
Autres	7	105

Source : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Guadeloupe

1.4 La filière « viandes »

► Les données globales

Le secteur des productions animales en Guadeloupe représentait environ 1780 emplois directs et indirects en 2008.

Le taux de couverture global en viande est relativement faible et a également baissé ces dernières années. Cependant, il convient de noter que le taux de couverture en frais est en augmentation, du fait d'une diminution des importations de viande fraîche et s'élève à 67,3 %. De même, le pourcentage de la production locale issue des organisations professionnelles est en progression et s'élève à 46%.

L'Interprofession de la filière « viande » ne couvre qu'une part limitée de la production locale (15 à 60% suivant les filières), alors que la distribution (GMS), impliquée dans l'Interprofession, couvre elle 50% à 80% de la consommation.

Le développement des filières de l'élevage dans les départements d'outre-mer est contraint par un certain nombre d'handicaps :

- incidences négatives du climat tropical sur les performances d'élevage en raison de températures et de taux d'humidité élevés pendant une grande partie de l'année ;

- existence de pathologies particulières liées au climat tropical : par exemple, présence de la tique sénégalaise aux Antilles - vecteur de transmission d'hémoparasitoses (piroplasmoses, cowdrioses) et de dermatophiloses.

Ces contraintes d'ordre bioclimatique, auxquelles s'ajoutent les handicaps liés à l'insularité sur le prix des intrants, ont pour conséquence des coûts de production élevés et un manque de compétitivité vis à vis des produits importés.

Tableau 1.12. Production animale

Catégorie d'animaux	Cheptel au 31 Décembre (Nbre de têtes)		Production de viande (tonne)		Importation de viande (tonne)
	2009	2008	2009	2008	2009
Bovins	74189	77178	1890	1982	3134
Porcins	14120	14930	1725	1745	2266
Caprins - Ovins	22850	22850	216	216	1425
Poulets de chair	155000	152800	1169	1146	10875

Source : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Guadeloupe

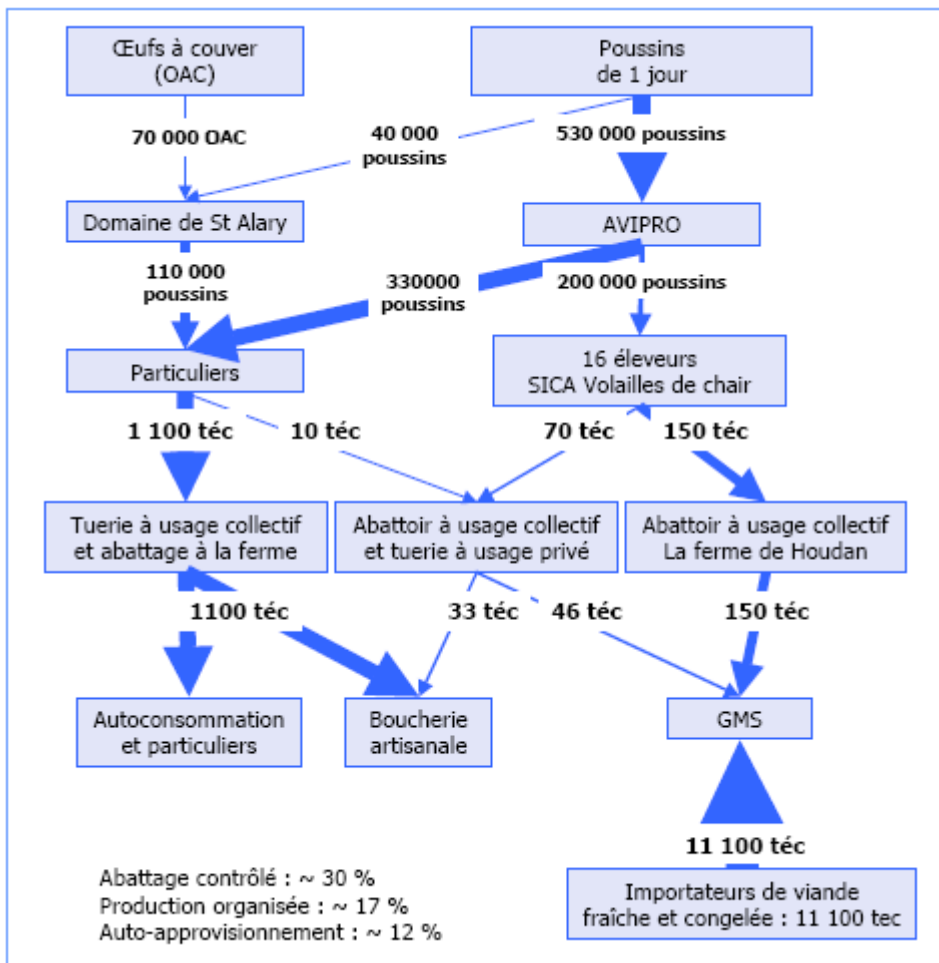
► Organisation de la filière avicole

La SICA Volaille de Chair, créée en Décembre 2005, avec une vingtaine de membres :

- 11 producteurs de poulets standards (55 jours) ;
- 6 producteurs plus orientés dans la production de coqs, de poulets lourds ou de type fermier, de pintades et de dindes,
- 1 fabricant d'aliment : la GMA, 1 fournisseur de poussins : AVIPRO
- 1 abattoir : celui de la Ferme de Houdan, équipé pour les poulets standards ;
- 2 abattoirs (Ferdy et La Victorienne) équipés pour les autres types de volaille.

Le potentiel de la production est de 6000 poulets standards par semaine (5000 m² répartis au sein de 14 bâtiments). La production en 2007 était assez éloigné de ce potentiel : 150 tonnes seulement de volailles de chair ont été traitées au niveau des abattoirs, représentant environ 60% de la production locale de viande volaille. Un technicien assure le suivi technique des élevages et participe à l'animation de la SICA (gestion administrative, participation aux comités animés par l'Interprofession, etc.)

Figure 1. Organisation et flux de la filière volaille de chair guadeloupéenne en 2007



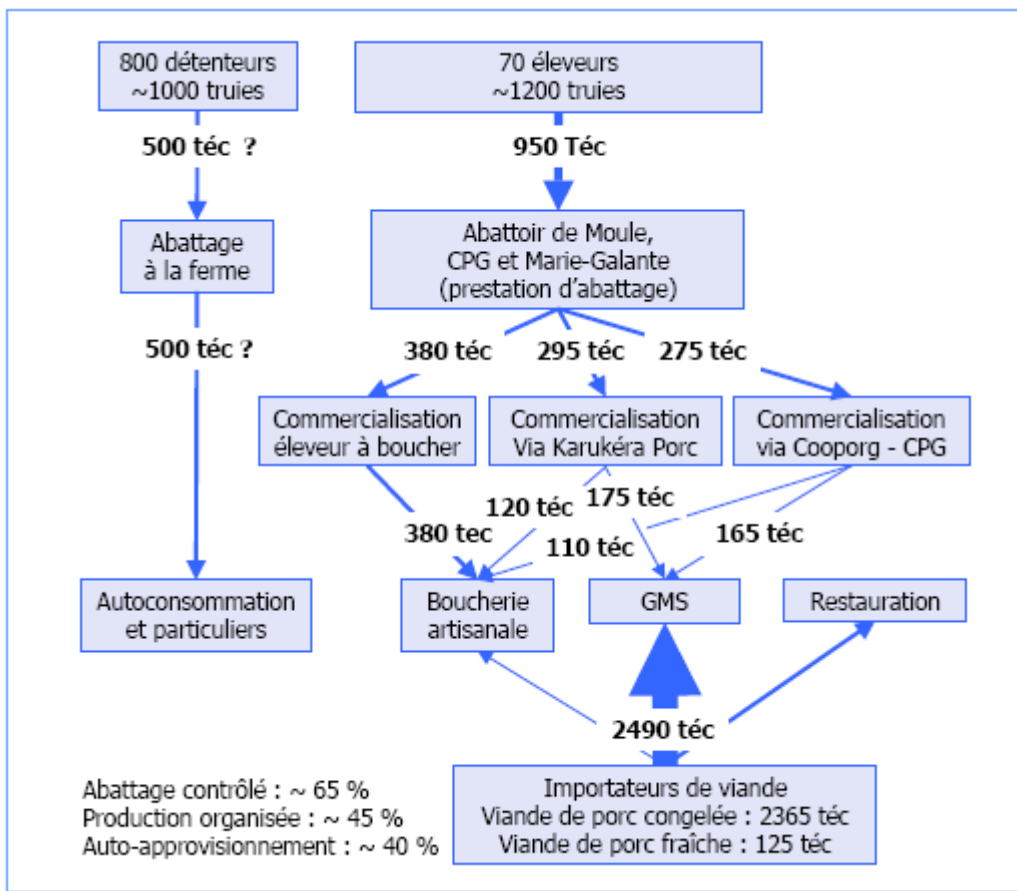
Source : DAF, douane, IGUAVIE ; téc : lire tonne d'équivalent carcasse

► Organisation de la filière porcine

Deux jeunes coopératives sont présentes depuis 2006, chacune dotée d'un technicien pour l'appui aux producteurs et la gestion au quotidien de la mise en marché :

- KARUKERA Porc, regroupant une quinzaine d'éleveurs pour un cheptel de l'ordre de 650 truies productives ;
- COOPORC, structure commerciale créée en 2004, à partir d'une poignée d'éleveurs porcins spécialisés, avec un cheptel de truies en progression régulière (près de 600 truies productives en 2008 pour 25 adhérents de la coopérative).
- L'abattage, la découpe et la commercialisation sont assurés par une structure privée (CPG basée à Sainte-Rose).

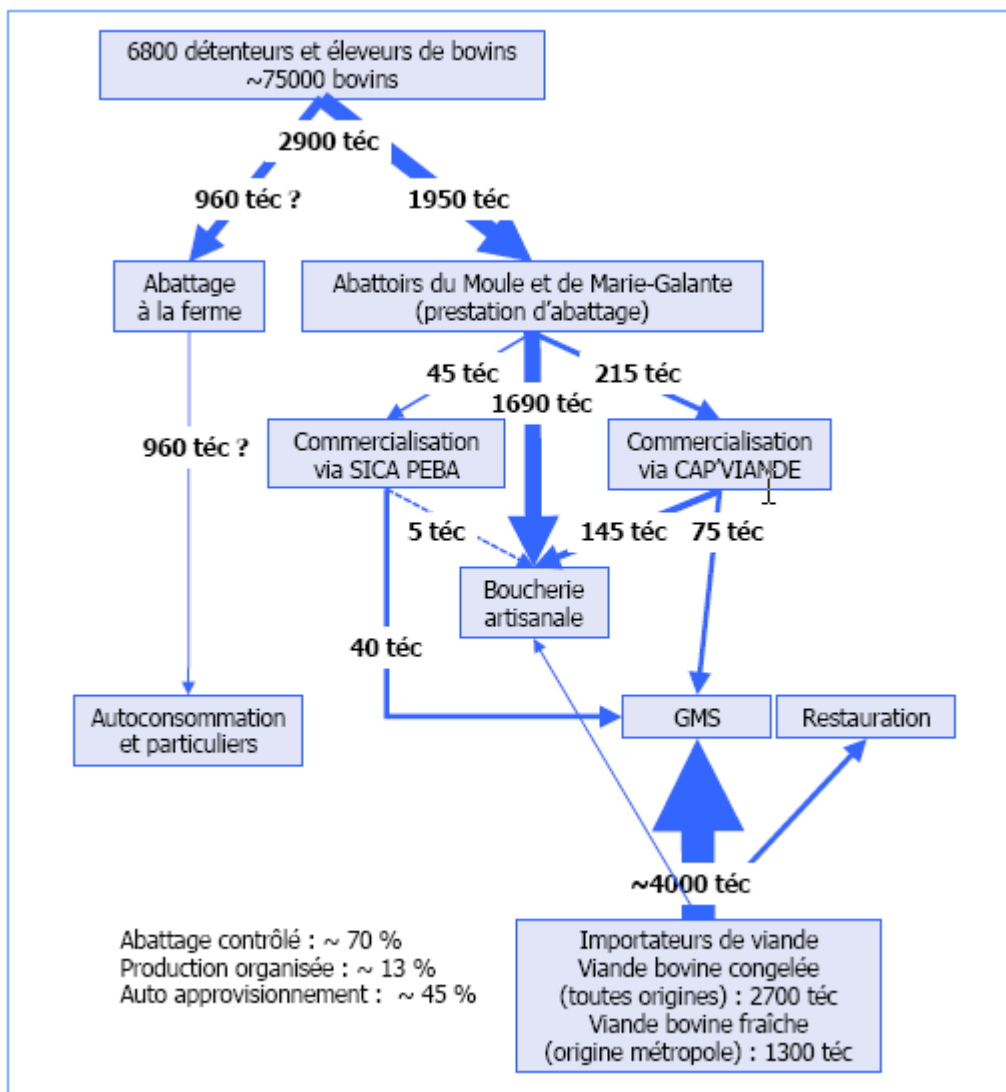
Figure 2. Organisation et flux de la filière porcine guadeloupéenne en 2007



Source : DAF, douane, IGUAVIE ; téc : lire tonne d'équivalent carcasse

► Organisation de la filière bovine

Figure 3. Organisation et flux de la filière bovine guadeloupéenne en 2007



Source : DAF, douane, IGUAVIE ; téc : lire tonne d'équivalent carcasse

Bien que son poids macroéconomique soit relativement modeste (32 établissements d'au moins 1 salarié, 168 salariés, 26,3 millions d'euros de chiffre d'affaires), l'industrie des viandes constitue un maillon important du secteur agroalimentaire en Guadeloupe. Dans le contexte mondial actuel de recherche d'une plus grande sécurité alimentaire, il représente l'un des domaines qui disposent d'un fort potentiel de développement d'une filière économique intégrée, avec un minimum d'inputs importés, des liens forts avec les productions agricoles et des marges de progression très élevées pour mieux conquérir le marché intérieur.

La filière viande guadeloupéenne a des opportunités à saisir pour devenir un pôle d'excellence (autour de process basés sur l'innovation et la qualité, autour de métiers attractifs pour les jeunes) pouvant aller jusqu'à se positionner comme l'une des composantes majeures de l'industrie régionale.

II. S'ouvrant à de nouvelles activités

2.1 ... dans l'industrie agroalimentaire

Dans le dispositif de la statistique publique en France et dans bien d'autres pays, l'industrie agroalimentaire regroupe l'ensemble des acteurs qui interviennent dans la transformation des produits de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, en aliments et boissons pour l'homme ou l'animal, y compris les structures artisanales qui appartiennent à la catégorie des métiers de bouche (boulangeries, pâtisseries, boucheries, charcuteries, ...).

Aussi, naturellement, ce secteur apparaît souvent dans les toutes premières positions lorsqu'il s'agit d'identifier les composantes fortes du tissu économique. Les tableaux 1-5 et 1-6 permettent de noter que ce constat est amplement vérifié en Guadeloupe : il compte dans ses rangs le plus grand nombre d'établissements d'au moins un salarié et le plus d'effectifs salariés ; en termes de chiffres d'affaires et de valeur ajoutée, il est le second secteur industriel.

La multitude des branches professionnelles que l'on recense aujourd'hui à l'intérieur de ce secteur est une preuve tangible de la véritable mutation économique de l'archipel. S'appuyant sur la tradition de certains métiers et sur les innovations technologiques et de management, des filières ont connue une montée en puissance remarquable au cours de ces dernières années.

Aujourd'hui, la branche boulangerie- pâtisserie (les boulangeries et pâtisseries artisanales et industrielles) est la première filière agroalimentaire en chiffre d'affaires et valeur ajoutée et également en nombre d'établissements, y compris de ceux de plus de 10 salariés.

L'une des forces de cette filière est sa forte dispersion spatiale, liée à l'économie résidentielle : le tissu local de sites de production de produits de boulangerie recouvre quasiment toutes les communes de l'archipel.

De nos jours, l'industrie des aliments divers (qui comprend l'industrie du poisson, la transformation du café et du thé, la fabrication de condiments et assaisonnements ainsi que la cuisson de produits de boulangerie) s'affirme comme la troisième grande composante du secteur agroalimentaire, se distinguant par un poids significatif en termes d'emplois (182 établissements sur les 810 du secteur mais seulement 9% des effectifs départementaux de l'agroalimentaire) et de chiffres d'affaires (proche de celui du secteur des boissons et alcools).

2.2 ... dans les industries des biens intermédiaires

Les industries de fabrication des biens de consommation englobent des activités dont le débouché direct est la consommation des ménages. En Guadeloupe, ses composantes dominantes sont :

- l'édition et l'imprimerie qui concernent l'impression de livres, magazines, catalogues et autres documents, l'édition de livres, de journaux, de revues et périodiques, l'impression de journaux et la reproduction d'enregistrements sonores, vidéos et informatiques ;
- l'industrie des équipements du foyer qui comprend la fabrication de meubles, de bijoux, d'instruments de musique, d'articles de sport, d'appareils domestiques, de matériel optique et photographique, d'appareils de réception, d'enregistrement et de reproduction ;
- l'industrie de la parfumerie et entretien qui est constitué essentiellement d'établissements fabriquant des savons et détergents.

Compte tenu de la nature des produits rattachés aux entreprises fabricant des biens de consommation, il est logique de retrouver de nombreux sous secteurs absents ou marginaux en Guadeloupe. C'est évidemment le cas de nombre d'activités des équipements du foyer (Bijouterie, Instruments musique ; Articles sport, Jeux ; Appareils domestiques ; Optique, Horlogerie) ou encore de l'édition et l'imprimerie (Activités graphiques auxiliaires ; Reproduction d'enregistrements sonores ; Reproduction d'enregistrements vidéo ; Reproduction d'enregistrements informatiques).

Toutefois, il faut souligner une certaine vivacité de ce secteur qui est celui comptant le plus grand nombre d'établissements, même si ces derniers sont majoritairement ancrés dans l'artisanat et n'emploient aucun salarié.

Certes, les unités répertoriées au sein de l'industrie des biens de consommation sont confrontées à de contraintes difficiles, notamment la concurrence de l'importation et l'étroitesse du marché. Mais en s'inscrivant résolument dans l'innovation, elles pourraient s'imposer sur les créneaux porteurs de ce secteur.

Par innovation, il faut retenir une vision large, dépassant les aspects technologiques pour embrasser les dimensions marketing, commerciales ou encore organisationnelles.

Dans le contexte d'un secteur tertiaire très développé, et en particulier la présence d'un panel d'établissements de commerce comprenant de nombreuses PME et de grandes enseignes, les marchés de certains sous secteurs des biens de consommation ont connu un développement appréciable depuis les années 1990.

En s'appuyant sur des stratégies d'investissement dans les technologies modernes, des entreprises du secteur de l'édition et l'imprimerie ont réussi à rendre bien visibles tout un ensemble de produits qu'elles fabriquent localement. Désormais, les objets d'affichages (affiches grand format, affiches petit format, PLV, banderoles, calicots, totems,...), la production offset et numérique ainsi que des produits de l'univers des médias tactiques font partie de la production locale guadeloupéenne.

2.3 ... dans les industries des biens d'équipement

Les filières des industries des biens d'équipement rassemblent les activités de fabrication de matériels destinés principalement à d'autres agents économiques qui les utilisent pour produire d'autres biens ou des services.

Compte tenu de la petitesse des secteurs de la construction navale, de la construction aéronautique et de l'absence de la construction ferroviaire, les industries des biens d'équipement constituent le plus petit maillon du tissu industriel guadeloupéen en termes de nombre d'établissements. Toutefois, Ce secteur s'est relativement diversifié en direction du bâtiment, notamment grâce à sa branche « Industries des équipements mécaniques » qui occupe 79% de ses emplois et qui pèse également pour près de 80% de son chiffre d'affaires et de sa valeur ajoutée.

Bien qu'il demeure peu visible du côté du consommateur final puisqu'il s'agit de biens servant à fabriquer d'autres biens, il représente une composante fondamentale dans les économies développées, jouant un rôle décisif de la compétitivité globale.

Dans la Guadeloupe de ce début de décennie 2010, ce secteur repose sur un ensemble éclectique d'activités, représentant 22% de l'ensemble des établissements industriels d'au moins un salarié et contribuant à près de 20 % de la richesse industrielle :

- les Industries des équipements mécaniques qui sont formées d'une multitude d'entreprises de fabrication des éléments en métal (menuiserie aluminium, stores, persiennes, chaudronnerie) et de travail du verre ;
- la maintenance aéronautique pour le compte d'une seule compagnie aérienne ;
- le secteur des chantiers navals avec un tissu d'une dizaine de chantiers dédiés à la construction d'embarcations de petite taille ;
- le secteur de la réparation navale composé de près d'une dizaine d'établissements spécialisés dans le carénage et l'entretien de bateaux.
- les Industries des équipements électriques et électroniques qui sont composées d'établissements fabriquant du matériel médico-chirurgical orthopédique.

Il est certain que les changements ayant abouti à la recomposition sectorielle du tissu d'établissements de la Guadeloupe aient été largement impulsés par le développement de ces filières faisant amplement appel aux mutations technologiques et à l'innovation.

2.4 ... dans les industries des biens intermédiaires

Dans le domaine industriel, la fabrication de biens intermédiaires apparaît comme la première étape après l'extraction des matières premières.

Les industries des biens intermédiaires sont constituées d'unités exerçant des activités de production de biens qui sont transformés ou incorporés à d'autres biens plus complexes et qui entrent dans la fabrication des biens d'équipement ou de consommation. Il s'agit généralement des biens rattachés aux familles suivantes : produits minéraux, textile, bois et papier, chimie, caoutchouc et plastiques, métallurgie et transformation des métaux, composants électriques et électroniques.

Au sein de l'archipel Guadeloupe, ce secteur fédère majoritairement des biens destinés au secteur de la construction. Structuré autour de six filières, trois d'entre elles (matériaux de construction, industries du bois, Métallurgie et transformation des métaux) comptabilisent l'essentiel des établissements (621 sur 774, dont 185 sur 243 pour les établissements d'au moins un salarié), la majorité des effectifs salariés (1429 sur 1925) et près de 76 % de la valeur ajoutée de l'ensemble du secteur.

De manière plus explicite, ces trois sous-secteurs recouvrent chacun un champ étendu de produits et d'activités :

- Matériaux de construction : Fabrication de ciment ; Fabrication de chaux ; Fabrication d'éléments en béton pour la construction (parpaings, blocs, poutres, poutrelles...) ; Fabrication de béton prêt à l'emploi ; Fabrication de mortiers et bétons secs ; Fabrication d'ouvrages en fibre-ciment ; Fabrication d'éléments en plâtre pour la construction ;
- Industries du bois : Travail du bois et fabrication d'articles en bois ; Fabrication de pâte à papier, de papier et de carton ; Fabrication d'articles en papier ou en carton ;
- Métallurgie et transformation des métaux ; Sidérurgie et première transformation de l'acier ; Production de métaux non ferreux ; Fonderie ; Services industriels du travail des métaux ; Fabrication de produits métalliques ; Récupération.

Une observation importante à mettre en lumière pour évoquer l'appareil productif local de ces années 2000 est celle de l'importante progression des industries de la métallurgie et transformation des métaux. La sphère des biens élaborés dans les établissements de l'archipel Guadeloupe s'est élargie à plusieurs de ces domaines qui portent la croissance de certains pays industrialisés.

En outre, dans plusieurs filières (menuiserie industrielle, fabrication de peinture, fabrication de produits métalliques (armatures, treillis, tôles, menuiseries métalliques)), les acteurs de la production ont réalisé des investissements conséquents pour s'équiper de technologies performantes et proposer des gammes de produits de haute qualité (normes diverses telles que parasismiques et anticycloniques, Réglementation thermique DOM, etc.).

Chapitre II.

Le visage actuel de la production locale

Aujourd'hui, l'appareil productif local en Guadeloupe présente une configuration des activités qui dépasse amplement le cadre de la transformation des matières premières locales pour atteindre l'excellence avec la création de produits à partir de matières importées. La diversité des filières et des biens produits localement permet de distinguer des activités qui offre le reflet d'un spectre étendu de niveaux de technicité, entre les processus de production faiblement mécanisés et ceux mobilisant des équipements modernes se situant dans la lignée des pratiques industrielles dans les pays avancés.

Des exemples méritent d'être présentés pour mettre en lumière les évolutions de l'appareil productif guadeloupéen, en particulier ses potentiels en matière de conversion technologique dans certaines filières et ses perspectives prometteuses pour le développement endogène de l'économie régionale.

Section I. Précisions méthodologiques

La très grande diversité des produits et des secteurs et segments d'activités qui s'impose à l'observation lorsque l'on examine minutieusement la production guadeloupéenne implique que l'on adopte une grille de codification afin de bien les situer les unes vis-à-vis des autres.

Les nomenclatures de l'INSEE offrent des déclinaisons très pertinentes qui permettent de retenir les composantes et sous composantes sectorielles appropriées pour la description de l'activité économique guadeloupéenne.

En France, on distingue deux nomenclatures principales pour classer les activités et les produits : la nomenclature d'activités qui regroupe 700 positions élémentaires (NAF rév. 2, 2008 : Nomenclature d'Activités Française) et celle des produits qui s'articule autour de 2600 positions élémentaires (CPF: Classification des Produits Française).

Ces deux nomenclatures peuvent être mises face à face et l'on retrouve une cohérence des intitulés et des codes aux niveaux d'agrégation similaires. (ex : en face de l'activité « boulangerie » on trouve le produit « pain »).

Du point de vue pratique, elles sont organisées sur un grand nombre de niveaux hiérarchiques:

- pour les activités : sections et sous-sections (codifiées par des lettres), puis divisions (2 chiffres), groupes (3 chiffres) et classes (3 chiffres + une lettre)
- pour les produits : sections, sous-sections, divisions, groupes, classes (4 chiffres), catégories (5 chiffres) et sous-catégories (6 chiffres).

Nous exposons ci-après des extraits de ces différents niveaux afin d'explicitier leur lecture.

Tableau 2-1. Liste des sections

Code	Libellé
A	Agriculture, sylviculture et pêche
B	Industries extractives
C	Industrie manufacturière
D	Production et distribution d'électricité, de gaz, de vapeur et d'air conditionné
E	Production et distribution d'eau ; assainissement, gestion des déchets et dépollution
F	Construction
G	Commerce ; réparation d'automobiles et de motocycles
H	Transports et entreposage
I	Hébergement et restauration
J	Information et communication
K	Activités financières et d'assurance
L	Activités immobilières
M	Activités spécialisées, scientifiques et techniques
N	Activités de services administratifs et de soutien
O	Administration publique
P	Enseignement
Q	Santé humaine et action sociale
R	Arts, spectacles et activités récréatives
S	Autres activités de services
T	Activités des ménages en tant qu'employeurs ; activités indifférenciées des ménages...
U	Activités extra-territoriales

Tableau 2-2. Liste des 15 premières divisions

Code	Libellé
01	Culture et production animale, chasse et services annexes
02	Sylviculture et exploitation forestière
03	Pêche et aquaculture
05	Extraction de houille et de lignite
06	Extraction d'hydrocarbures
07	Extraction de minerais métalliques
08	Autres industries extractives
09	Services de soutien aux industries extractives
10	Industries alimentaires
11	Fabrication de boissons
12	Fabrication de produits à base de tabac
13	Fabrication de textiles
14	Industrie de l'habillement

Tableau 2-3. Liste des groupes de la division 10

Code	Libellé
10.1	Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande
10.2	Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
10.3	Transformation et conservation de fruits et légumes
10.4	Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales
10.5	Fabrication de produits laitiers
10.6	Travail des grains ; fabrication de produits amylacés
10.7	Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires
10.8	Fabrication d'autres produits alimentaires
10.9	Fabrication d'aliments pour animaux

Dans le cas de la division 10 relative au secteur « Industries alimentaires » qui est très présent en Guadeloupe, la description donnée par l'INSEE est reproduite ci-dessous de même que la liste des classes qui permet d'identifier les différents segments du vaste marché des industries alimentaires :

« Cette division comprend la transformation des produits de la culture, de la sylviculture et de la pêche en aliments pour l'homme ou l'animal et comprend également la production de divers produits intermédiaires non directement alimentaires. Cette activité génère fréquemment des produits associés de valeur diverse (par exemple peaux pour l'activité d'abattage ou tourteaux pour la production d'huile).

La division est organisée en sous filières : viandes, poissons, fruits et légumes, corps gras, produits laitiers, meunerie et travail du grain, aliments pour animaux et autres filières alimentaires. La production est le plus souvent effectuée pour compte propre mais peut aussi l'être pour compte de tiers, notamment l'abattage à façon.

Cette division ne comprend pas la préparation de plats pour consommation immédiate, comme dans les restaurants.

Certaines activités sont considérées comme manufacturières (par exemple les boulangers, pâtisseries, charcutiers, etc. qui vendent leur propre production), même s'il y a vente au détail dans le propre magasin du producteur. Cependant, lorsque le traitement est minimal et n'aboutit pas à une réelle transformation (boucherie, poissonnerie) le classement s'effectue en section G "Commerce ; réparation d'automobiles et de motocycles". »

Tableau 2-4. Liste des classes de la division 10

Code	Libellé
10.11	Transformation et conservation de la viande de boucherie
10.12	Transformation et conservation de la viande de volaille
10.13	Préparation de produits à base de viande
10.20	Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
10.31	Transformation et conservation de pommes de terre
10.32	Préparation de jus de fruits et légumes
10.39	Autre transformation et conservation de fruits et légumes
10.41	Fabrication d'huiles et graisses
10.42	Fabrication de margarine et graisses comestibles similaires
10.51	Exploitation de laiteries et fabrication de fromage
10.52	Fabrication de glaces et sorbets
10.61	Travail des grains
10.62	Fabrication de produits amylacés
10.71	Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche
10.72	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation
10.73	Fabrication de pâtes alimentaires
10.81	Fabrication de sucre
10.82	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie
10.83	Transformation du thé et du café
10.84	Fabrication de condiments et assaisonnements
10.85	Fabrication de plats préparés
10.86	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques
10.89	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.
10.91	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme
10.92	Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie

Une présentation complète de l'ensemble de la nomenclature peut être trouvée sur le site de l'INSEE, à la page <http://www.insee.fr/fr/methodes/>.

Section II. Les produits de l'assise traditionnelle des filières agricoles

I. La canne et ses filières

▪ Les principaux produits

Le sucre

Codification NAF : 10.81Z

La production de sucre est encadrée par une organisation commune du marché, le règlement (CE) n°318/2006 jusqu'au 30 septembre 2008, puis par le règlement portant OCM unique n°1234/2007 jusqu'à la fin de la campagne 2014/2015.

Sur le marché français, chaque année la société sucrière Saint Louis Sucre effectue le raffinage du sucre brut de canne en provenance des DOM.

Les DOM produisent chaque année environ 250 000 tonnes de sucre de canne (les deux tiers étant produits à la Réunion).

Hormis la production exportée pour raffinage, les produits proposés par les deux unités locales recouvrent celles des sachets de sucre et celles beaucoup plus récentes de packaging illustrant la modernisation d'une filière traditionnelle qui poursuit son adaptation aux progrès techniques et à des activités émergentes liées à l'élargissement des produits de valorisation de la canne.

Sucre en sachet de 1,5 kg



Sucre en sachet de 1,5 kg



Sucre en boîte métallique contenant 150 buchettes



Le rhum

Codification NAF : 11.01Z

Le rhum est une boisson spiritueuse, c'est-à-dire une boisson alcoolique produite par distillation, par macération dans l'alcool éthylique d'origine agricole ou par addition d'ingrédients dans de l'alcool éthylique. Au niveau mondial la consommation de ces produits est toujours à la hausse.

La vodka demeure le spiritueux le plus consommé dans le monde (49,3 % de la consommation en 2009). Entre 2009 et 2013, les augmentations de consommation devraient être observées sur la tequila et le rhum.

Le rhum est le troisième poste des exportations en valeur des spiritueux français, devant les Eaux de vie de fruits, le Calvados, l' Armagnac et la Vodka.

La production guadeloupéenne de rhum fait montre d'une offre variée, proposée par neuf distilleries (Père Labat et Bielle, Bellevue, Damoiseau, Bologne, Montebello, Reimonenq, Severin et Coeur de Chauffe et Longueteau) et destinée au marché intérieur tout comme à l'export. En se modernisant régulièrement, en relevant les défis de la pénétration des marchés étrangers, les distilleries guadeloupéennes qui sont aux mains de sociétés familiales ont su s'imposer pour connaître une renommée nationale et internationale grandissante.

Troisième spiritueux consommé sur le marché mondial après le whisky et le brandie, le rhum constitue pour la Guadeloupe un enjeu pour le maintien et l'extension de son tissu industriel et aussi son rayonnement à l'étranger.

Rhum blanc Père Labat



Rhum paille Père Labat



Rhum Reimonenq



Rhum blanc Damoiseau



Rhum Montebello



Rhum Karukera



Rhum Bologne



▪ Activités et autres produits dérivés de la canne

La date butoir de 2014 jusqu'à laquelle la filière canne continuera à percevoir des subventions de l'Europe et de l'Etat interpelle fortement l'ensemble des acteurs politiques et économiques pour définir et dessiner les chemins de l' « après régime d'aides publiques ».

Mais historiquement, beaucoup de connaissances ont été accumulées pour démontrer que la canne à sucre est une plante dont le spectre des possibilités de valorisation est très vaste. La Guadeloupe comme d'autres pays possède un potentiel scientifique et un environnement économique et législatif suffisamment avancés pour lui permettre de développer une industrie de la canne, structuré autour de plusieurs sous-secteurs dont le sucre figurerait comme un produit parmi d'autres.

Depuis son inauguration le 23 mai 1963 par Che Guevara, l'Institut cubain de recherche sur les produits dérivés de la canne à sucre a mis en lumière une liste impressionnante de travaux de recherche et de résultats d'application illustrant la diversité des produits issus de la canne à sucre. Un exposé succinct des produits créés et commercialisés avec l'aide de cet Institut a fait l'objet de publications de tous genres, comme par exemple le numéro spécial de la revue réunionnaise Témoignages dont quelques extraits sont listés ci-après:

- Bagasse dans le BTP : Panneaux d'agglomérés faits à partir de la bagasse pouvant remplacer le contre-plaqué.
- Bagasse dans la papétrie : Depuis plus de trente ans, la bagasse est utilisée à Cuba pour produire du papier. Ainsi, 80 millions de cahier d'écolier sont fabriqués à Cuba partir de la bagasse. Dans le monde, 10% de la production mondiale de bagasse est transformée en pâte à papier.
- Alimentation animale : La canne à sucre est utilisée dans l'alimentation animale sous forme liquide ou solide, c'est le Probicid. Cela permet notamment d'améliorer la production de lait ou d'oeufs. A partir de la mélasse, un complément nutritionnel est également fabriqué.
- Levure de vinasse pour l'alimentation animale : La technologie de l'utilisation de la vinasse pour la production de levure, a été élaboré en ICIDCA dans les années 70 et a été mis en œuvre dans trois des installations industrielles produisant 5.000 tonnes / an actuellement. L'effluent final peut être utilisé pour la production de biogaz.
- Biogaz de vinasse pour produire de l'électricité : Le biogaz est un mélange de gaz dont les principales composantes sont le méthane et le dioxyde de carbone. Il se produit comme un résultat de la fermentation de matières organiques en l'absence d'air, par l'action d'un groupe de microorganismes. Il peut être obtenu à partir de la fermentation de la vinasse de distillerie. Ce biogaz peut être utilisé pour produire de l'électricité, comme par exemple au centre d'enfouissement de Sainte-Suzanne à la Réunion.
- Traitement du bois : De la canne à sucre il est possible d'extraire des produits de traitement du bois.

- Colles industrielles : Sous la marque FURAL sont commercialisée des colles dérivées de la canne à sucre. Elles se composent d'une résine et d'un durcisseur qui une fois mélangés peuvent adhérer fermement sur n'importe quelle surface: métal, bois, béton, céramique, verre, certains plastiques. Elles servent par exemple pour le soudage à froid de métaux, pour l'isolation électrique ou pour l'étanchéité.

Sirop de canne Damoiseau



Sirop de canne Bellevue



Sirop de Batterie



Jolie boîte en métal de 450gr avec couvercle transparent contenant des berlingots de 5gr imprimés madras, 100% sucre de canne



Berlingots de 5gr imprimés madras 100% sucre de canne emballés dans une boîte en métal de 450gr avec couvercle opaque marron.



▪ Les perspectives

Déjà présents dans des établissements hauts de gamme de vente des boissons alcoolisées dans des pays tels que le Japon, l'Australie ou encore la Chine, quelques rhums locaux (Damoiseau, Karukéra et Bologne) font la démonstration, avec une aide réduite (douanière ou financière), que le rhum guadeloupéen possède des opportunités pour ses débouchés à l'export.

Avec les fruits de l'imagination, la filière rhum pourrait également prétendre à de nouvelles possibilités de croissance tant sur le marché intérieur, ceux des DOM que sur l'ouverture à l'international. Il y a en effet certainement de la place pour créer de nouvelles variantes du rhum : 40°, 25° ou autres « rhum léger » et boissons fabriquées à partir du jus de canne.

Ayant réussi à se placer sur des marchés difficiles (Chine, Japon, etc.), il y a à considérer les opportunités de trouver des segments sur les marchés lucratifs des spiritueux, voir les marchés du grand export. Depuis quelques années, la tendance de ces marchés est bien celle des mélanges de type « long drink » (Cocktail peu alcoolisé, correspondant à une boisson alcoolisée avec ajout d'eau ou de soda). Le rhum avec ses parfums reconnus, souvent plus appréciés que les autres alcools blancs (tequila-gin-vodka), se présente comme un alcool particulièrement favori pour ces mélanges. Aussi, avec l'innovation, le rhum guadeloupéen pourrait se créer ses propres routes de succès.

Avec la mobilisation de l'intelligence, les divers acteurs, scientifiques, industriels et décideurs politiques, la filière canne pourrait franchir progressivement des étapes lui permettant de réussir le pari de la mise en place d'un secteur de la canne plus fort économiquement, avec une gamme de produits dépassant largement le cercle restreint du sucre, du rhum, du sirop de canne mais embrassant également des produits divers tels que : papiers, cartons, isolants thermiques, panneaux agglomérés, acides, plastifiants, revêtements protecteurs ou adhésifs, cosmétiques, cires, graisses, etc..

II. La banane et ses potentiels

Codification NAF : 01.22Z Culture de fruits tropicaux et subtropicaux

L'activité de production de banane est codifiée dans la NAF dans la sous-classe 01.22 qui concerne la culture de fruits tropicaux et subtropicaux :

01 Produits de l'agriculture et de la chasse et services annexes

01.2 Cultures permanentes

01.22 Fruits tropicaux et subtropicaux

01.22.1 Fruits tropicaux et subtropicaux

01.22.12 Bananes, bananes plantains et assimilés

Les autres sous-classes : avocats, dattes, figues, mangues, papayes, ananas et autres fruits tropicaux et subtropicaux

Il était une fois le début de la filière banane en Guadeloupe, avec son introduction durant le XVIII^e siècle et sa croissance régulière au cours des décennies 1960 et 1970, atteignant ses hautes performances économiques de près de 150 000 tonnes d'exportation produites sur 8500 hectares par 1250 producteurs.

Implantés principalement dans les zones rurales de la Basse-Terre, de Capesterre Belle-Eau jusqu'à Saint-Claude, la banane a occupé un rôle majeur dans l'agriculture guadeloupéenne qui connaissait à l'époque des difficultés liés au déclin de l'industrie sucrière.

Années post seconde guerre, post trente glorieuses, de crises économiques liées aux chocs pétroliers de 1974 et 1979, la Guadeloupe a vu son secteur agricole subir de grandes mutations marquées entre autres par la crise provoquée par le retrait des sociétés propriétaires des terres agricoles et la mise en application de la réforme foncière par la SAFER.

A l'image du modèle de l'économie de plantation qui a prévalu pour l'exploitation de la canne durant des décennies, les premières décennies du secteur économique de la banane guadeloupéennes ont également été celles d'une filière aux mains de quelques grandes propriétés familiales. Dans la continuité du modèle de production sucrière de l'univers de la plantation, la banane a su faire son économie, caractérisée par les mêmes schémas de fonctionnement : filière économique essentiellement exportatrice ; stratification raciale des acteurs productifs héritée des sociétés de plantation ; conditions de travail difficiles, marquées par la précarité des contrats de travail des ouvriers agricoles et la proximité des travailleurs avec les produits chimiques ; etc.

De l'âge d'or des années 1970 et 1980 a succédé une longue période de déclin qui a connu une de ses crises les plus sévères en 2004, suite à la grande grève de plus de deux mois menée dans les plantations de bananes, provoquée par le refus de certains patrons d'appliquer l'augmentation du SMIC au 1er juillet 2004. Ancrés dans leurs pratiques de management du passé, ces patrons n'ont également pas su anticiper les conséquences des changements des règles l'OCM banane.

En 2006, le poids de la production guadeloupéenne est sans commune mesure comparable aux données des années 1970 : elle est réalisée par 210 producteurs contre encore 403 en 2002, sur 1850 ha en production (contre encore 4 700 ha en 2002) et exporte 46 000 tonnes en Europe contre encore 97 000 tonnes en 2002.

Aujourd'hui, en ce début du millénaire 2010, il est une réalité de l'économie de la banane qui affiche une configuration, des visages et des techniques culturelles qui sont plongées dans la modernité, posés sur les socles du passé, mais en rupture avec leurs logiques.

Les années récentes de la fin des années 2000 ont vu s'opérer des transformations importantes dans la profession. Les photographies des plantations et des hommes œuvrant dans les métiers de la filière mettent en lumière des constats symboliques : les fils des anciens ouvriers sont maintenant dans le club des PDG des plus grandes plantations ; les conditions de travail se sont amplement améliorées, bénéficiant de la modernisation des équipements et des techniques de production ; la modernisation de la gestion a également pénétré les systèmes de management des plantations, apportant des progrès sociaux tels que la mensualisation des salaires en lieu et place du paiement à la quinzaine qui prévalait encore en 2004 ; un secteur en interaction forte avec d'autres filières professionnelles telles que la fabrication de carton ondulé ; etc.

Logo « Banane de Guadeloupe & Martinique »



Etape de la chaîne de production



Etape de la chaîne de production



Cartons de banane prêts pour l'export



Avec la mobilisation de l'innovation, de l'ingéniosité, du sens de l'intérêt collectif, la filière banane pourrait progressivement retrouver ses places de premier plan dans l'économie guadeloupéenne, en misant sur ses avantages comparatifs afin de défendre ses débouchés à l'international, en se fondant sur ses potentiels insuffisamment exploités afin de se déployer sur le marché intérieur et dans le même temps contribuer à la consolidation du tissu industriel...

III. Produits nouveaux, filières nouvelles, à partir de la base traditionnelle

▪ Produits illustrant le génie créatif guadeloupéen avec la mise au point d'innovations au plan international

- C'est en Guadeloupe, dans les laboratoires de l'INRA qu'a été créé en 1985 des clones de patate douce à faible pouvoir sucrant. Grâce à ses travaux sur le comportement variétal et les mécanismes biochimiques qui contrôlent le caractère non sucrant de la patate douce, l'INRA a mis au point une nouvelle variété : la pomme patate. Cette variété a de nombreux potentiels pour permettre de conquérir des panels de consommateurs dans les Antilles et ailleurs, en conciliant l'attachement à un produit traditionnel et le souci de la diététique.

Pourtant, peu de temps après sa création, cette pomme-patate est tombée dans l'oubli. Aujourd'hui, elle n'a aucune visibilité au sein de l'Archipel, ni de manière effective comme légume commercialisé ni comme produit guadeloupéen connu ou vendu à l'extérieur de la Guadeloupe.

N'est ce pas ici, une situation réelle qui illustre les potentiels de l'appareil productif guadeloupéen à se développer en exploitant ses propres ressources et innovations localisées sur ses territoires ?

- La cousse-couche, *Dioscorea trifida* (dont la feuille est formée de 3 lobes), est une espèce d'igname dont la culture en Guadeloupe pourrait offrir des opportunités positives pour la filière de la diversification agricole grâce aux fruits de la recherche scientifique. En effet, les résultats des travaux de l'INRA offrent déjà des raisons d'espérer : meilleure connaissance de la compréhension des mécanismes de floraison des ignames ; mise au point d'une collection de cousse-couches riche d'une grande diversité de gènes d'adaptation et de résistance.

- Avec l'invention d'un procédé technologique, la boisson Kanasao est une première mondiale dans la commercialisation de jus de canne stabilisé, sans apport de produits chimiques et pouvant être conservé plusieurs mois avant son ouverture.

Pomme patate



La cousse-couche



Jus de canne Kanasao



Jus de canne : un procédé INRA breveté

A l'origine, Louis Fahrasmane, chercheur à l'unité mixte de recherche "Qualité des fruits et légumes tropicaux" à l'Inra et son étudiant en thèse, Max Catherine. Ensemble, ils trouvent le moyen de stabiliser le jus de canne, connu pour sa fermentation rapide, en adaptant une technologie d'ultrafiltration tangentielle couplée à une extraction par pression à froid de la canne. Ce procédé permet de résoudre les deux problèmes majeurs du jus de canne brut : la forte présence de micro-organismes et son trouble de nature colloïdale. Un brevet international pour protéger le procédé et les produits correspondants est déposé en 1998 par l'Inra et la Région Martinique (numéro de publication : WO0058525). Une licence d'exploitation est accordée en 2006 à la société CANNE 3000.

Source : <http://www.inra.fr/>

La pomme patate, traditionnelle et diététique

C'est la création, en 1985, de clones à faible teneur en sucres solubles (glucose, fructose, saccharose), qui a offert l'occasion de revaloriser la production de patate douce en proposant aux consommateurs un choix de variétés plus large avec une composante diététique. Dans cette optique, L'INRA a entrepris des travaux de recherche sur le comportement variétal pour sélectionner des variétés pas ou peu sucrées dénommées « pomme patate ». La pomme patate est l'aboutissement de ce travail d'amélioration génétique. Elle devrait permettre d'élargir la gamme des consommateurs en conciliant l'attachement à un produit traditionnel et le souci de la diététique.

Source : <http://www.inra.fr/>

▪ Activités et produits résultant de démarches de relance et de valorisation d'un produit ancestral

- L'exemple du café qui est la deuxième production au monde après le pétrole

Avec sa production actuelle de 25 tonnes environ par année alors qu'elle en consomme près de 600 tonnes, la Guadeloupe qui figurait comme un gros exportateur au 19^{ème} siècle, reconnu comme l'un des meilleurs du monde, propose aujourd'hui plusieurs cafés de grande qualité et peut miser sur ses équipements modernes et performants pour développer une dynamique plus intense dans ce secteur.





Production du café Chalet

- L'exemple du manioc qui a déjà fait ses preuves et qui est une valeur sûre en forts potentiels

Le manioc rattaché à la famille des plantes à racines et tubercules (les autres sont principalement : Igname, taro, patate douce et pomme de terre), constitue un élément central de l'alimentation de près d'un milliard de personnes vivant dans les régions humides, tropicales ou équatoriales.

Reconnus pour leurs apports en protéines et sucres, diverses vitamines, des minéraux et des antioxydants, ces productions des cultures vivrières commencent à faire l'objet d'une demande de plus en plus forte dans les pays du Nord.



En termes d'enjeux d'avenir, il peut être souligné l'observation suivante des experts¹ de l'ORPT/AOC : « L'importance et le rôle déterminant des racines et tubercules comme produits émergents se traduit déjà par l'existence d'un projet mondiale du manioc qui risque de supplanter le riz. »

Deux variétés principales sont cultivées : le manioc amer (*Manihot utilissima*) qui se consomme après cuisson et le manioc doux (*Manihot opi*) et le manioc amer qui contient des cyanures et demande une longue préparation.

¹ Assemblée générale de l'Observatoire des plantes à racines et tubercules de l'Afrique de l'Ouest et du Centre (ORPT/AOC), Rapport AG / juillet 2006.

En Guadeloupe, la présence, la culture et la transformation du manioc relèvent d'une tradition ancestrale. Même si le temps a effacé pas mal de traces des produits alimentaires à base de manioc, il reste vrai que la persistance de leur popularité explique encore la commercialisation de denrées dans les hypermarchés de l'archipel.

Du côté de la tradition, le manioc est le socle d'un segment agricole et une filière artisanale qui comprend sa culture, la fabrication de la farine de manioc, la moussache qui est le produit de la décantation du jus de manioc pressé et, l'artisanat de la Kassav, la fameuse galette à base de manioc.

Du côté contemporain, les acteurs locaux ont su s'organiser pour mettre en place une offre de produits (farine de Manioc, cassaves – goyave, jambon, morue,...-, gâteaux) aux goûts du jour (présente dans des supermarchés et autres boutiques ; valorisée avec des emballages à la mode), à partir de processus de fabrication rénovés, etc.

galette à base de manioc



Crêpe au manioc



Dans le projet de réussite d'un avenir économique, il n'est pas trop utopique de faire l'hypothèse que la Guadeloupe devrait miser sur une véritable filière manioc. Elle pourrait englober les productions existantes mais aussi de nouvelles issues de l'innovation, telles que d'autres gammes de biscuits.

Crackers à base de manioc



Biscuit salés



- L'exemple des farines de maïs et de coco

La réduction des grains de maïs en poudre est une tradition dans de nombreuses régions du monde pour obtenir des semoules ou des farines qui constituent un aliment de base pour leurs habitants. La farine de noix de coco, obtenue à partir de chair de noix de coco, après séchage et dégraissage (extraction de l'huile vierge de noix de coco) puis broyage, est aussi une composante qui intervient dans la préparation de divers plats à travers le monde.

En Guadeloupe, ces deux farines sont des éléments du patrimoine et de la tradition alimentaire et sont utilisées sous une multitude de formes : accras, cassaves sucrées et salées, fabrication de pain, pâtisseries, crêpes, etc.

A l'instar de la farine de manioc, ces farines et celles issues d'autres graines ou légumes sont déjà une réalité de la production artisanale locale. A terme, si les opportunités devraient se présenter, elles possèdent les qualités de bons produits et bénéficient de l'existence de savoir-faire d'artisans passionnés qui pourraient permettre l'existence d'un circuit marchand intégré autour de filières de production et de l'organisation et d'acteurs de la consommation.

Farine de coco



Farine de maïs –kilibibi-



- L'exemple de la farine de dictame qui figure carrément dans les traditions culturelles au niveau de l'alimentation des bébés et des personnes âgées

Considéré comme un complément alimentaire, la dictame est une féculé extraite des rhizomes d'une plante de la famille des Marantacées dont le nom scientifique est *Maranta arundinacea*. Elle trouve ses originares en Amérique du sud et sa présence dans les Caraïbes est très ancienne, remontant à l'époque des peuples Caraïbes et Arawaks qui l'appelaient respectivement Aticone et Aru Aru. Dépourvue de gluten, la féculé de dictame peut se mélanger à toutes les boissons chaudes ou froides une fois cuite (eau, jus, soupe, tisane). En Guadeloupe, son utilisation est bien connue en tant que composante de la fabrication d'aliments solides tels que les crêpes, biscuits et gâteaux.

La dictame : la plante



Farine de dictame fabriquée en Guadeloupe



Si depuis des décennies la fabrication de la farine de dictame s'est toujours faite de façon artisanale, réservée presque à cercles familiaux restreints, depuis le début des années 1981, cette matière première issue du terroir guadeloupéen commence à faire l'objet d'une plus forte valorisation, avec sa commercialisation dans les pharmacies de l'archipel.

Aujourd'hui, l'unité de fabrication Périanin située à Capesterre Belle-Eau est le fer de lance de cette démarche. Elle reçoit les rhizomes récoltés mécaniquement et ramassés à la main. Elle les traite dans un délai maximum de 48 heures pour aboutir à la farine dictame qui est conditionnée dans des sachets qui sont ensuite emballés dans des boîtes à la marque du producteur.

Un atout certain de cette farine est que ses bienfaits sont connus et reconnus dans plusieurs communautés à travers le monde. Sa commercialisation sous la forme moderne telle qu'elle est pratiquée en Guadeloupe peut être considérée comme un avantage comparatif puisqu'il est rare de trouver ailleurs cette farine présentée sous cette forme. Il importe d'étudier soigneusement la faisabilité des marchés de la dictame guadeloupéenne, tant à l'échelle domestique qu'au plan des exportations.

▪ **Activités et produits extrêmement variés pour des démarches de valorisation des ressources locales, de renforcement de l'agriculture et de renouvellement de l'agroalimentaire**

Du panier riche de fruits et légumes enfantés par les sols des diverses zones géographiques de l'archipel, bénéficiant des conditions climatiques très favorables qui sont bien connues, les professionnels du secteur ne devraient pas rencontrer une quelconque difficulté insurmontable pour définir une sélection de produits agricoles prioritaires pouvant contribuer au succès de l'avenir

industriel et économique de la Guadeloupe.

En effet, des illustrations positives existent déjà pour démontrer les multiples potentiels de valorisation des fruits et légumes tels que le noni, la banane, le fruit à pain, etc.

Mais surtout, des activités et produits peuvent être imaginés pour mettre en lumière les perspectives dans ce domaine. Il peut être évoqué juste trois exemples parmi de nombreux :

► L'exemple du noni

Le noni du nom scientifique *Morinda citrifolia* et du nom populaire en Guadeloupe « Corossol à Chien », peut-il être vu comme un nouveau produit à valeur ajoutée potentielle forte qui pourrait apporter sa part dans l'élargissement de l'agro-transformation en Guadeloupe ?

L'Aloe Vera et la guarana constituent des exemples magistraux pour illustrer combien une plante, un arbuste, un fruit ou un légume jusque là inconnu du grand public occidental, pouvait, grâce à la recherche scientifique, réussir à s'imposer sur le marché mondial pour donner lieu à de nombreuses utilisations commerciales telles que les boissons rafraîchissantes et les compléments alimentaires.

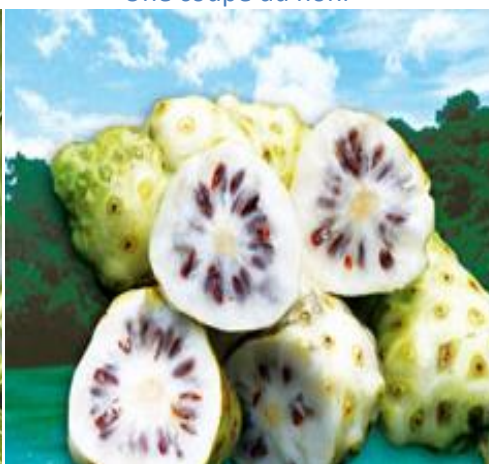
Comme ces deux plantes, le noni est très largement reconnu comme un fruit aux propriétés bénéfiques pour la santé : « Des travaux scientifiques viennent peu à peu confirmer l'intérêt de son usage issu de la tradition. Ils soutiennent entre autres sa capacité à agir comme immunostimulant, à inhiber la croissance de certaines tumeurs, à accroître et normaliser le fonctionnement cellulaire et la régénération des tissus. Un certain nombre de ses vertus sont attribuées à la présence, dans le fruit du noni, de principes actifs comme la xéronine ou la morindine » (voir le site <http://www.nutranews.org/>).

En commercialise le jus de Noni pur, la société TROPICAL FOOD située à Sainte-Claire dans la commune de Goyave apporte la preuve concrète du champ des possibles pour la valorisation de ce fruit.

L'arbuste du noni



Une coupe du noni



Jus de noni



► Le segment des produits transformés à base d'un légume

Il est utile de rappeler avec Ministère de l'industrie (voir le lien <http://panorama-iaa.alimentation.gouv.fr/>) que :

« Le secteur de la transformation agroalimentaire de la pomme de terre est une industrie relativement récente, apparue en France dans les années soixante. Son véritable essor date des années 1980. Ce marché s'est considérablement développé, en raison notamment de la politique d'innovation que les entreprises ont menée sur leurs produits et de l'attention accordée aux attentes des consommateurs. Cette politique a conduit à une segmentation des marchés et à une diversification des produits. »

A l'instar de la pomme de terre, n'est-il pas réaliste de questionner sur la faisabilité de filières telles que : « La filière de la transformation agroalimentaire de la banane », « La filière de la transformation agroalimentaire du fruit à pain », etc.

A l'instar de la pomme de terre, ce sont alors plusieurs familles de produits transformés qui pourraient voir le jour : purée et produits déshydratés ; pommes chips ; produits surgelés ; autres produits (produits cuits sous vide, etc.).

► Le segment de la confiserie

En France, le secteur de « La confiserie de sucre comprend une grande variété de bonbons et plus de 600 spécialités régionales. Les 5 grandes catégories de confiseries représentent 1 Md€ de chiffre d'affaires, réparti de la manière suivante : bonbons et sucettes représentent 40%, chewing-gum 37%, petites confiseries de poche 13%, spécialités régionales 7%, et fruits confits 2% (source : syndicat National de la Confiserie, SNC, chiffres 2009) (voir le lien <http://panorama-iaa.alimentation.gouv.fr/>).

La Guadeloupe n'est pas prise en compte dans ces statistiques. Mais du fait de l'existence des spécialités régionales de l'hexagone, il est naturel de s'interroger sur les réalités du secteur de la confiserie en Guadeloupe.

Le constat est celui d'un marché dont les images sont dominées par les gammes de produits que l'on retrouve dans les centres commerciaux des villes occidentales mais montrant également une visibilité de produits locaux qui s'efforcent de ne pas disparaître. Des sucres à coco, doucelettes et autres sucreries d'hier, les artisans guadeloupéens d'aujourd'hui font l'effort de proposer une offre de produits misant sur la tradition mais aussi sur la modernité, comme en atteste les photographies des produits actuellement fabriqués en Guadeloupe (par l'entreprise Karaïb Confiserie).

Les Sucres à Coco



Une confiserie traditionnelle antillaise à la noix de coco et aux épices, qui s'habille en rouge et blanc, ou en vert et blanc.

Doucelette



Cube fondant à la noix de Coco qui a longtemps fait les beaux jours des cérémonies antillaises

Inventives Pâtes de Fruit



Pâte de fruit proposée selon une déclinaison inventive de sept parfums tropicaux : Pina Colada, Banane Ti Punch, Coco Grillé, Corossol, Piment Végétarien, Canne à Sucre, 4 Epices

Chounettes au miel



Bouchées sucrées au miel et fourrées à la confiture d'Orange Pays.

Pouvant être consommées à l'heure du thé, ou pour un petit dessert tout en légèreté.

Biscuit à la noix de coco,



Biscuit classique de la tradition culinaire guadeloupéenne

Peut-on alors oser imaginer un secteur structuré autour de plusieurs segments, avec ses gammes de produits (bonbons et sucettes, chewing-gum, fruits confits ; petites confiseries de poche ; spécialités traditionnelles) proposant les saveurs de banane, mangue, papaye,..., et dont la fabrication serait domiciliée au sein de l'Archipel guadeloupéen ?

Dans une Guadeloupe encore récente d'il y a deux ou trois décennies, le marché de la confiserie offrait une place bien importante aux produits du terroir de l'archipel. Durant les décennies 1970 et 1980, les enfants avaient ainsi l'opportunité de rencontrer les produits suivants : sucre à coco, sucre à pistaches, chadec confit (écorce d'agrumes confite), doucelette (sucrerie à base de lait de coco), pâte de goyaves (pâte de fruits), popote de fruit à pain (confiserie glacée au sucre), pruneau Désirade (fruit confit), surelle confite (fruit confit), tamarin glacé (fruit glacé au sirop), bonbon moussache (friandise), gâteau banane, gâteau fouetté, gâteau gwo sirop, gâteau malélivé (gâteau à la patate douce et noix de coco), gâteau patate, pain de maïs (gâteau), tourment d'amour (gâteau à la noix de coco ou de banane plantain).

Aujourd'hui, il est clair que les images des étagères des lieux de commercialisation de la confiserie ont changé de manière radicale. En lieu et place des produits traditionnels se trouvent maintenant des produits divers tels que Kinder Bueno, MARS, BOUNTY, TWIX, SNICKERS, ...

Comme dans d'autres segments de marché de l'agroalimentaire, l'alliance de la tradition et de la modernité peut permettre la structuration d'une véritable filière, avec des artisans qui sont déjà présents localement et qui ont déjà prouvé la qualité de leurs savoirs faire. La gamme des produits originaux existant actuellement devrait pouvoir s'élargir si une approche globale alliant production, communication et organisation de la consommation voit le jour.

Avec la modernisation de leur unité de production, avec le recours aux techniques de la tradition, un marché de la confiserie en Guadeloupe pourrait offrir de plus grandes opportunités de visibilité de la production locale.

► La filière des aliments homogénéisés et de la diététique

Codification NAF : 10.86Z

Cette filière est composée de 4 segments : les laits infantiles (laits pour nourrissons, laits spéciaux, laits de croissance) et les aliments adaptés à l'enfance (céréales, aliments en pots, purée, potages, jus...) ; les aliments diététiques pour adultes (boissons, barres) ; les produits de nutrition clinique (produits contenant des protéines, lipides, glucides, vitamines et minéraux) ; les compléments nutritionnels à base de plantes, protéines, vitamines...

Sur le territoire de la France métropolitaine, cette filière a réalisé en 2007 un chiffre d'affaires de 1,6 milliard d'euros et employait environ 4650 salariés.

A l'instar de certaines régions hexagonales qui sont présentes dans ce domaine, l'idée que les professionnels de Guadeloupe pourraient trouver des débouchés sur ce marché, basés sur des innovations pour élaborer des aliments valorisant les produits du terroir, est-elle irréaliste ? Dans le cas particulier des aliments pour nourrissons, il est bien connu que les grands parents sont sollicités par leurs enfants pour les accompagner lors de la naissance de bébés, notamment sur les préparations et plats issus des fruits et légumes des campagnes ; est-il alors raisonnable de penser que la société guadeloupéenne serait un jour prête à solliciter plus formellement et commercialement une production qui découlerait de ces pratiques alimentaires traditionnelles et ancestrales ?

Compte tenu des bonnes performances réalisées en France hexagonale et ailleurs par ces filières

récentes de l'agroalimentaire, il est sûrement autorisé de penser à des stratégies de réflexion et d'action pour aboutir à leur meilleur développement en Guadeloupe. Pour l'heure, il faut bien s'interroger sur la faisabilité d'une présence plus forte des catégories de produits cités plus haut (produits transformés à base de légumes, bonbons, etc.) dans la production locale. Quelles sont les facteurs explicatifs de la faible présence de produits locaux dans ce secteur ? Est-elle liée aux limites de l'imagination des ingénieurs agroalimentaires en Guadeloupe ? S'explique-t-elle par un refus des consommateurs guadeloupéens ?

IV. Les industries des viandes et de l'alimentation pour l'élevage

4.1 Les filières de production des viandes

Dans la nomenclature française, le secteur des industries recouvrent les unités de production et de transformation de la viande ainsi que les charcuteries commerciales : 10.11Z Transformation et conservation de la viande de boucherie, 10.12Z Transformation et conservation de la viande de volaille, 10.13A Préparation industrielle de produits à base de viande et 10.13B Charcuterie.

Codification NAF

De manière plus précise, les industries des viandes se déclinent à travers les filières de production suivantes :

- Le secteur des industries des rattachées à la transformation et conservation de la viande de boucherie (Code NAF 10.11Z) qui comprend :

- l'exploitation d'abattoirs se livrant à l'abattage d'animaux de boucherie, à la préparation et à l'emballage de la viande : bœuf, porc, agneau, lapin, mouton, buffles, bisons, etc.
- la production de viandes de boucherie, fraîches, congelées ou surgelées, en carcasses
- la production de viandes de boucherie, fraîches, congelées ou surgelées, en morceaux

Il comprend aussi :

- la production de cuirs et de peaux bruts provenant de l'activité des abattoirs
- la production de saindoux et d'autres graisses animales comestibles
- la préparation des abats
- la production de laine de délainage

- Le secteur de la production de viande de volailles (Code NAF 10.12Z)

Il s'agit de la filière avicole

- Le secteur des industries charcutières, traiteurs et transformateurs de viandes (Code NAF 10.13Z)

qui est structuré autour des principaux sous-secteurs :

- charcuteries-salaisons : 1 042 000 tonnes (-1% en 2009/2008)
- produits traiteurs : 297 000 tonnes (-2% en 2009/2008)
- conserves de viandes : 10 000 tonnes (-11,9% en 2009/2008)

En Guadeloupe, les chiffres de l'INSEE indiquent que l'industrie de la viande repose sur la production locale estimée en 2008 à près de 40 millions d'euros et des importations qui ont représenté 88 millions d'euros durant cette même année. Aussi, près de 70 % de la consommation locale est importée.

En termes comparatifs entre les collectivités d'outremer françaises, il ressort pour la Guadeloupe les éléments suivants (tableau 2-5) :

- Le cheptel bovin de Guadeloupe formé par l'agrégation des activités des 13 000 détenteurs de bétail est le plus important des DOM ; il se distingue par son taux de couverture le plus élevé ;
- L'absence de production de lait ;
- Le taux de couverture de 17% de la consommation locale des porcins qui est le plus faible ;
- La production d'œufs qui couvre 60% du marché intérieur ;
- La volaille qui alimente que 11% du marché guadeloupéen.

Tableau 2-5. La situation des productions animales dans les différentes collectivités d'outremer

Les départements et les collectivités d'outre-mer						
	Guadeloupe	Guyane	Martinique	Réunion	Mayotte	Saint-Pierre-et-Miquelon
Bovins						
Effectifs (nombre de têtes)	73 100	11 930	23 183	33 994	17 235	48
Abattages contrôlés (TEC)	1 826	214	1 188	1 733		
Importations (TEC)	3 975	1 386	4 603	4 666		
Taux de couverture	31,5 %	13,3 %	20,5 %	27,1 %		
Structures	COPIAG, SICA CAP' VIANDE SPEBA, UPRA CREOLE	SCEBOG, AEBG GENESIA	CODEM	SICAREVIA, AREB AESR, SICABO SOBOVI, SVP	ADEM	Productions de l'isthme
Lait						
Production (milliers de litres)	-	-	883	23 647		
Importation de lait et produits laitiers	-	-	19 550	15 713		
Structures			COOPROLAM,	SICALAIT GIE GECOLAIT		
Ovins						
Effectifs (nombre de têtes)	2 500	1 604	15 873	1 180	1 430	416
Caprins						
Effectifs (nombre de têtes)	47 860	1 547	14 678	36 153	22 811	-
Structures	CABRICOOP SICA CAP' VIANDE	SCEBOG	SCACOM	CPCR, SVP		
Porcins						
Abattages contrôlés (t)	734	380	1 167	12 394		
Importation (t)	3 546	1 320	3 834	10 715		
Taux de couverture	17 %	22 %	23,3 %	54 %		
Structures	COOPORG, SEPG	SPEPG	COOPMAR SOCOPORC	CPPR, CRIAP SICABAT, SVP		
Œufs						
Production (millions d'unités)	32,7	6,1	30	111	5,9	0,74
Taux de couverture	60 %	40 %	50 %	100 %	100 %	62 %
Structures	CAMPAVIG	CACG	MAVIC	SPO, OVOCOOP	SCAM, SAB	Saint-Pierraise d'élevage
Volailles						
Abattages contrôlés (t)	1 459	98	931	8 319	70 t	27 000 poulets abattus
Importation (t)	11 520	6 199	11 654	13 856		
Taux de couverture	11 %	2 %	8 %	38 %	2 %	20 %
Structures	SICAVIG GIE « Fermiers de l'Houdan »	CACG	SCAM, AVISUD	SCAAR, SREV GEVE, FEVOR COUVEE D'OR, AVICOM	SAB ADELVOL	Saint-Pierraise d'élevage Ferme de l'Ouest
Lapins						
Production (t)	41	ND	33	240		
Taux de couverture	39 %	ND	50 %	70 %		
Structures	SYLAP	CACG	GELMA	CPLR, AVICOM		
Aquaculture						
Production (t)	31	37	92	108	163	En cours de démarrage
Structures	OCEAN	SUATI	ADEPAM COOPAQUAM ADAM	AQUACOOP ARDA	Mayotte- Aquaculture Pépinière d'entreprises aquacoles	EDC Sarl

TEC : tonne équivalent carcasse - t : tonne

Sources des données : DAF, OFIMER, IEDOM, AMIV, ARIBEV

Référence : ODEADOM, Dépliant sur les filières de la diversification animale

Images de la production dans les filières la viande en Guadeloupe



Sources : Panorama des filières animales et typologie des systèmes d'exploitation avec élevage de Guadeloupe (<http://www.posei-france.fr/files/RREF3.pdf>) ; Photo de L'abattoir du Moule.

Depuis la fin des années 1990, il est bien connu que les attentes des consommateurs en termes de sécurité alimentaire se sont accrues suite aux crises alimentaires concernant la consommation de certains produits. De manière plus globale, comme au plan national, les entreprises de la filière viande sont confrontées à de multiples enjeux : les exigences croissantes de qualité et de sécurité des produits ; la pression concurrentielle sur les marchés internationaux ; les incertitudes liées à l'acceptabilité des innovations par les consommateurs ; l'évolution des rapports de force entre industriels transformateurs et distributeurs.

Des réponses fortes pour faire face à ces enjeux sont apportées par la création de l'IGUAVIE qui permet une véritable structuration de la filière. Ces années récentes, la profession a ainsi renforcé ses accès à de nouveaux marchés et l'organisation de la distribution, ce qui a permis une croissance de l'activité depuis 2008. Pour les années à venir, les professionnels du secteur devraient poursuivre leurs efforts afin d'arriver à inverser les niveaux des flux des importations et réussir à marquer des points dans le processus d'import - substitution.

4.2 La fabrication d'aliments pour animaux de ferme

Code NAF 10.91Z Fabrication d'aliments pour animaux de ferme

Les activités de production d'aliments pour animaux de ferme sont considérées comme des activités de proximité, à l'interface entre la production agricole, l'industrie agroalimentaire, dont elle valorise de nombreux co-produits, et l'élevage.

Les métiers de l'alimentation animale nécessitent donc un savoir-faire très poussé en ce qui concerne les achats de matières premières pour maîtriser le coût de l'aliment, la formulation des produits pour répondre aux besoins des animaux, et la logistique, car les achats et les livraisons s'effectuent dans un laps de temps très court.

En France les principales matières premières utilisées sont les suivantes : Blé, Maïs, Orge, Autres céréales (triticale, seigle, avoine...), Graines oléoprotéagineuses, Tourteaux de soja, Tourteaux de colza, Autres tourteaux, Coproduits des industries agroalimentaires et Autres (minéraux, graisses, drêches, déshydratés).

En Guadeloupe, la filière « aliments pour animaux de ferme » recouvre quelques unités proposant essentiellement des produits pour des animaux d'élevage (bovins, porcs, volailles, lapins, ...). Cette filière est marquée par des coûts de transport qui pèsent lourds dans les charges des entreprises. Mais au-delà de leurs difficultés propres, ces entreprises tiennent une place importante pour l'ensemble du secteur de l'élevage. En effet, l'alimentation apparaît comme l'un des principaux facteurs limitant la production d'animaux d'élevage.

Cependant, en termes de perspectives, la filière aliments pour animaux d'élevage représente pour la Guadeloupe un domaine au sein duquel l'innovation pourra se positionner comme un facteur clé de la réussite des entreprises et permettre le développement d'activités économiques et d'emplois. Il s'agit là d'un enjeu fondamental pour l'agriculture guadeloupéenne et au delà pour l'ensemble de l'économie.

Il peut être évoqué comme exemple la piste de l'utilisation de la banane comme source de matières premières. Aujourd'hui, la Guadeloupe importe globalement 25000 tonnes de maïs comme intrant

de la fabrication des aliments à destination de la filière élevage. Dans l'hypothèse de la substitution du maïs par la banane, la production bananière devrait alors se hisser à un niveau de l'ordre de 200000 tonnes, au lieu des 75000 tonnes actuelles orientées essentiellement vers l'exportation. Les retombées économiques sont évidentes : création d'emploi dans la filière, augmentation de l'activité des plantations, débouchés supplémentaires en dehors de l'exportation, etc.

Pour l'heure, la farine de banane pourrait apparaître comme la clé de la mise en œuvre de ce nouveau modèle de production dans les filières banane et élevage. Avec le contrat de recherches portant sur la valorisation de la banane dans l'alimentation animale récemment signé entre le Groupement des Producteurs de Banane, les Grands Moulins des Antilles et l'INRA, il faut vite espérer l'arrivée de nouveaux produits alimentaires pour les animaux d'élevage et l'accompagnement nécessaire de la part des pouvoirs publics et de la population pour garantir leur pérennité.

S'il y a un domaine d'activités pour lequel la Guadeloupe peut prétendre à la faisabilité satisfaisante de la substitution des importations par les productions locales, c'est bien celui des industries des viandes.

Il ne s'agit point de défendre une vision aux connotations négatives du rejet de l'ouverture sur l'extérieur, mais simplement celle de la nécessité d'une logique endogène du développement économique, plaçant au centre de ses priorités la création d'activités sur le territoire à même de générer des emplois, des revenus et des retombées positives pour l'ensemble de la société. Cette logique est en contradiction avec celle du « tout import », synonyme de recherche de marges commerciales les plus élevées possibles, associées à des produits fabriqués dans des pays à faibles coûts de main d'œuvre.

Section III. Les produits générés par les nouvelles filières de l'agroalimentaire

I. Emergence d'une filière dans les activités halieutiques

Codification NAF : NAF 10.20Z

L'industrie de transformation des produits de la mer regroupe les entreprises dont l'activité principale ou secondaire consiste à élaborer des produits destinés à l'alimentation humaine à partir de poissons, crustacés, coquillages et céphalopodes marins ou d'eau douce. Ces entreprises peuvent exercer diverses activités de transformation comme le filetage, la cuisson, la surgélation, le fumage, le séchage ou encore la fabrication de conserves

Source : <http://panorama-iaa.alimentation.gouv.fr/>

▪ Un éventail d'articles de la mer (produits frais, surgelés ou fumés ; produits dérivés tels que la rilette, les mousses et les farces) issus de la transformation de la pêche et conditionnés essentiellement à partir de la matière première locale (marlin, daurade, thazar, thon, etc.).

La Guadeloupe peut s'enorgueillir de proposer des gammes de produits élaborés selon des techniques de pointe de l'industrie agroalimentaire, avec par exemple la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) mise en œuvre par l'entreprise Cap Créole.

Rillettes de Marlin fumé, Thon, Crabe et Tarama



Poisson fumé pré-tranché : Marlin, Espadon, Thon, Thazar ou Daurade



Poisson fumé en filet



Pate à accras de morue



Feuilletés de la mer



▪ **Des opportunités certaines pour construire un panel plus large de produits puisque, comme d'autres îles de la Caraïbe, la Guadeloupe jouit de conditions climatiques et environnementales variées et très favorables.**

- **L'exemple du ouassou qui peut offrir des perspectives significatives**

La très bonne qualité de l'eau avec des températures oscillant entre 19 et 29 degrés offre un très bon environnement aquacole possible. Or, dans ce domaine, l'archipel a pu produire en moyenne douze tonnes de ouassous (chiffre de 2006) alors que, dans le même temps, il importe plus de 200 tonnes pour satisfaire la demande.

Ressource très prisée par les ménages et les chaînes de restaurants, le ouassou provenant des espaces naturels du département a l'avantage d'être élevé sainement et de permettre une traçabilité d'une production locale, contrairement aux ouassous d'importation.

Avec des conditions propices en termes de terrains, d'infrastructures et de captage de l'eau, les potentialités du marché et l'avis des professionnels soutiennent fortement l'hypothèse d'une aquaculture en devenir en Guadeloupe.



II. Apparition de filières engendrées par la croissance du secteur des IAA

Présence d'un secteur des IAA en pleine croissance, structuré en différentes filières, allant de la forte valorisation d'activités traditionnelles à la création d'activités et produits nouveaux à haute valeur ajoutée

▪ Filière des produits issus de la transformation de fruits et légumes

La constitution progressive d'une offre très diversifiée et variée de produits agroalimentaires, issus de la valorisation des fruits et légumes du terroir, englobant le conditionnement d'épices, l'élaboration de confiture nouvelle, la fabrication de plats cuisinés tels que le chiktay de morue (produit fait avec de la morue émietée et des épices) qui jouit du label européen logo RUP, etc.

► Le segment « Fabrication de condiments et d'assaisonnements »

Codification NAF : 10.84Z

Cette sous-classe comprend deux types d'activités

- la fabrication d'épices, de sauces et de condiments : mayonnaise, ketchup, farine de moutarde, moutarde préparée, etc. ;
- la fabrication du vinaigre.

Elle correspond à un segment industriel présent dans une vingtaine de départements français, y compris les DOM et affichant une certaine dynamique qui repose sur l'innovation. Ces dernières années, cette innovation a été portée par la praticité et l'esthétique du conditionnement, la personnalisation des recettes en recherchant des goûts plus exotiques.

Source : <http://panorama-iaa.alimentation.gouv.fr/>

Autour d'un panel restreint d'entreprises, dont certaines comptent tout de même plus d'une dizaine d'années d'activités (par exemple Le Domaine de Séverin avec ses deux fabriques d'épices et de condiments qui sont DAME BESSON et SPICE CREOLE FOOD), ce segment de la fabrication de condiments et d'assaisonnements s'est développé en Guadeloupe en proposant des produits de base pour la cuisine familiale. Avec la progression de la restauration d'entreprise, notamment la multiplication d'établissements de la restauration rapide locale, cette filière a du étendre son offre de produits. En misant sur l'innovation, il pourrait poursuivre la diversification de sa gamme de produits.

Chiktay de morue



purée de piment



poudre de piment



poudre de colombo



sauce des boucaniers au gingembre



moutarde creole



bè rouj (beurre rouge)



Vinaigre de canne à sucre au gingembre



Vinaigre blanc de canne à sucre et extrait naturel de coco



Vinaigre de canne à sucre à la cive



Huile de roucou



sauce creoline pour pimenter délicatement les plats



Sauce pimentine, qui procure la saveur du piment sans son piquant



► Le segment de la transformation et conservation de fruits et légumes

Codification NAF : 10.39B

Cette filière de l'industrie des fruits et légumes bien représentée en Guadeloupe est visible au travers de trois branches principales :

- la conservation des fruits : congélation, surgélation, séchage, déshydratation, appertisation, lyophilisation, immersion dans l'huile ou le vinaigre, la saumure, mise en conserve, ... ;
- la fabrication de confitures, de marmelades, de compotes et de gelées ;
- la préparation de produits à base de fruits.

En Guadeloupe, cette activité consiste aussi en la valorisation des matières premières basiques de l'agriculture par intégration d'une valeur ajoutée liée à leur transformation. Ainsi, dans la famille des produits de type amuse-gueules, la société Tropical Food commercialise depuis le début des années 2000 une gamme de produits originaux, répondant à la notion de « production 100 % locale », sans additif chimique. De même d'autres entreprises (comme les établissements Guy LESUEUR à Pointe-Noire ou encore la société RAISON ET PASSION à Morne-Rouge GOYAVE) exercent des activités voisines et complémentaires. En input de leur production se trouvent divers fruits et légumes : banane, papaye, gingembre, noni, madère, patates douces, roucou, etc. En output sont généralement proposées des familles majeures de produits :

- les confitures, marmelades, pâtes de fruits, tartes, etc... ;
- les fruits séchés, comme le gingembre et l'ananas, et les chips de bananes salées dégustées au moment de l'apéritif ;
- les liquides avec le sirop de gingembre et de noni, l'huile de roucou indispensable à la fabrication du court-bouillon de poisson et dans un autre domaine, l'huile de carapate réputée pour ses vertus capillaires ;
- les farines de banane, de fruit à pain et de manioc, réalisées à partir de mélanges avec de la farine traditionnelle au blé, offrant d'autres possibilités à la cuisine locale en permettant par exemple d'autres saveur (de fruit à pain ou de banane) dans des plats tels que les crêpes.

Pate de mangue



Pate de goyave



Préparation



confiture pomme cythère



confiture de patate douce



gelée de goyave



confiture de coco



confiture de tamarin



gelée de goyave

Confiture Carambole de l'habitation Séverin



Confiture Banane de l'habitation Séverin



Confiture Ananas de l'habitation Séverin



Assortiment de fruits séchés
Papaye et Ananas



Chips patate douce



Huile de Coco vierge de qualité supérieure
obtenue uniquement par première pression à froid de noix



Huile nature de carapate de qualité supérieure, obtenue uniquement par première pression de graines rigoureusement sélectionnées



La saveur et la force du piment des Antilles. Produit du Domaine de Séverin



Sirop de surelle



Pollen de fleurs de Guadeloupe fabriqué



Le secteur a vu apparaître plus récemment des unités impliquées dans la fabrication industrielle de fruits confits et de liqueurs de type haut de gamme. Des entreprises guadeloupéennes se sont en effet spécialisées dans la fabrication de produits nouveaux, misant sur l'avantage comparatif fort que représente la richesse des fruits de la Guadeloupe.

Photographies de boîtes de fruits confits

Ingrédients:
Bananes, Malaccas, Ananas, Caramboles



Ingrédients:
Kumquats, Malaccas, Ananas, Caramboles



Ingrédients: Pommes d'anacardier, Malaccas, Ananas, Caramboles



Photographies d'autres produits variés

Dentelles de coco



Confiture



tisane



Sirop de cacao



Images de produits issus de la valorisation de la banane, fabriqués à Sainte-Rose

Farine de banane plantain



Chips salés de banane plantain



Couscous moyen de banane « poyo »



Semoule fine de banane « poyo »



Aujourd'hui, plusieurs gammes de fruits confits sont fabriquées dans l'archipel et proposent des produits sans colorants, sans conservateurs, sans arôme artificiel, et avec du sucre de canne. Elles englobent actuellement des produits de type « sucreries de luxe » résultant de la valorisation nombreux fruits (carambole, ananas, malacca, orange, banane, kumquat, coco, etc.) et aussi des liqueurs originaux fabriqués à partir de ces fruits (vin d'orange, punch divers, etc.).

Avec ces illustrations, il est indéniable qu'il existe déjà un ensemble de produits alimentaires issus de procédés industriels modernes de transformation et conservation des fruits et légumes. Il est tout à fait logique de penser que la Guadeloupe possède des atouts certains pour élargir son tissu agroalimentaire avec l'arrivée de produits phares dans des domaines variés : produits laitiers, produits dérivés des légumes, etc.

III. Montée en puissance de l'industrie des boissons

Codification NAF : 11. Fabrication de boissons

Sous-secteurs présents en Guadeloupe :

11.03 : Fabrication de cidre et de vins de fruits

11.04 : Production d'autres boissons fermentées non distillées

11.05 : Fabrication de bière

11.07 : Industrie des eaux minérales et autres eaux embouteillées et des boissons rafraîchissantes

Sous-Classes présents en Guadeloupe (hors boissons alcoolisées déjà présentées) :

11.03Z : Fabrication de cidre et de vins de fruits

11.04Z : Production d'autres boissons fermentées non distillées

11.05Z : Fabrication de bière

11.07A : Industrie des eaux de table

11.07B : Production de boissons rafraîchissantes

Aussi, la production locale au sein de cette filière concerne :

- la production de boissons rafraîchissantes non alcoolisées, édulcorées et/ou aromatisées telles que citronnade, orangeade, cola, boissons au thé, boissons énergétiques, boissons à base de fruits, tonics, etc. ;
- la production de sirops de fruits ;
- la production de boissons sans alcool diverses.

A l'échelle internationale, le sous-secteur des industries des boissons jouie du statut de composantes motrice du secteur des industries agroalimentaires. Dans de nombreux pays, les industriels font preuve d'ingéniosité pour développer de nouveaux produits et maintenir de ce fait l'intérêt des consommateurs. Aussi bien au Sud qu'au Nord, les boissons rafraîchissantes sans alcool ainsi que les jus de fruits ont vu leurs productions et valeurs ajoutées progresser fortement, pour devenir souvent l'un des secteurs les plus dynamiques de l'agroalimentaire.

Naturellement, cette filière regroupe une multitude de branches très hétérogènes et, au-delà de l'ingénierie agroalimentaire, elle mobilise l'innovation au niveau de la publicité, du conditionnement des produits, etc.

3.1 Les filières des boissons sans alcool et jus de fruits

Dans la plupart des pays, le marché domestique des boissons rafraîchissantes sans alcool se positionne comme une des filières les plus dynamiques du secteur des industries agroalimentaires. Dans la majorité des régions dans les pays industrialisés et, c'est également le cas dans des zones géographiques regroupant des pays en émergence et des territoires plus développés, ce marché des boissons sans alcool évolue sous les influences conjuguées de plusieurs facteurs. Ces dernières années par exemple, les évolutions dans la configuration gamme de boissons prisées par les consommateurs reflètent leurs changements de comportement : plus forte sensibilité aux considérations diététiques (moindre consommation de sucre), réceptivité suite aux innovations diverses (goût, emballage,...). Ainsi, des boissons positionnées sur la santé/nutrition se sont développées dans différents segments : Coca Zéro, Contrex Frisson... Aujourd'hui, les segments les plus porteurs dans les grandes villes sont les energy & sports drinks, les thés & cafés glacés et les smoothies.

Tableau 2-6. Eléments d'état des lieux de la production locale des boissons sans alcool et jus de fruits

Catégories de produits	produits	Fabriquées en Guadeloupe	Position de la production locale sur le marché guadeloupéen	Faisabilité technique de nouveaux produits
	Limonades	oui	Faible	oui
Boissons gazeuses	Boissons aux fruits	Oui	Faible	Oui
	Carbonatées ou gazeuses	Oui	Faible	Oui
	Sodas	Oui	Faible	Oui
	Pur jus, obtenus à partir de fruits	Oui	Faible	Oui
	Pur jus, obtenus à partir de concentrés	Oui	Faible	Oui
Jus de fruits	Jus de fruits, obtenus à partir de concentrés	Oui	Faible	Oui
	Jus de fruits concentrés	Oui	Faible	Oui
	Nectars de fruits	Oui	Faible	Oui
	Jus de fruits déshydratés	Oui	Absente	Oui
	Boissons aux fruits	Oui	Absente	Oui
	Boissons aromatisées	Oui	Faible	Oui
Boissons plates	Sirops	Oui	Faible	Oui
	Thés glacés	Non	Faible	Oui
	Boissons énergétiques	Non	Faible	Oui
	Boissons à base de lait	Non	Absente	oui
	Eaux minérales	Oui	Faible	Oui
Eaux de tables	Eaux de source			
	Eaux de table	Oui	Faible	Oui
	Eaux aromatisés	non	faible	oui

Encadré : Les Jus de fruits

La catégorie des Jus de fruits regroupe 5 grandes familles de boissons :

- Les Pur Jus, obtenus à partir de fruits

C'est un jus obtenu à partir de fruits par des procédés mécaniques, fermentescibles mais non fermentés, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du ou des jus de fruits dont il provient. Les jus de fruits frais ne subissent pas de traitement thermique.

- Les Pur Jus, obtenus à partir de concentré

Il s'agit de l'ensemble des produits obtenus à partir de jus de fruit concentrés, par :

- Restitution de la proportion d'eau extraite du jus, lors de la concentration.

L'eau ajoutée représentant les caractéristiques appropriées notamment des points de vue chimique, microbiologique et organoleptique, de façon à garantir les qualités essentielles du jus

- Restitution de son arôme au moyen de substances aromatiques récupérées lors de la concentration du jus de fruits concerné, ou de jus de fruits de la même espèce, et qui représente des caractéristiques organoleptiques équivalentes à celles du jus obtenu à partir des fruits de la même espèce

- Les Jus de fruit concentrés

C'est le produit obtenu à partir de fruits, par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, la concentration est d'au moins 50%.

- Les Nectars de fruits

C'est le produit non fermenté mais fermentescible, obtenu par addition d'eau et de sucres au jus de fruits concentré, à la purée de fruit concentrée ou à un mélange de ces produits, et dont la teneur minimale en jus, éventuellement en purée, et l'acidité minimale sont fixés de:

- 25 % à 50 % en teneur minimale en jus
- 4 et 9 g/l. en acidité (exprimé en acide tartrique)

- Les Jus de fruits déshydratés

C'est le produit obtenu à partir de jus de fruits par élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution. La restitution des composants aromatiques est obligatoire.

Encadré : Notion de boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA)

De manière globale, les BRSA se répartissent en deux grandes catégories : les boissons gazeuses et les Boissons plates. Plus précisément, la Sous-Direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles de la Direction Générale de l'Alimentation a bien souligné la distinction entre ces deux grandes familles, permettant ainsi de délimiter les différentes catégories de BRSA :

- Boissons gazeuses:

- Colas: Coca Light Lemon, Pepsi, marques distributeurs, etc.
- Tonics/bitter: Schweppes, Gini, etc.
- Boissons énergisantes: Burn, Pepsi X
- Boissons aux fruits: Orangina Light, Fanta, etc.
- Boissons au thé: Liptonic, etc.
- Limonades et assimilées: Sprite, Seven Up, marques distributeurs, etc.
- Boissons aromatisées à base d'eau minérale naturelle/de source : Perrier Fluo, Taillefine Fizz

- Boissons plates:

- Boissons aux fruits: Oasis, etc.
- Boissons au thé: Nestea, Lipton Ice tea, etc.
- Boissons de l'effort: Vittel énergie, Powerade, etc.
- Boissons au lait et au jus de fruit: Danao;
- Boissons aromatisées eaux aromatisées à base d'eau minérale naturelle / de source: Vitalitos, Volvic aromatisée, etc.

Encadré (suite) : Les Boissons Gazeuses

Les boissons gazeuses font partie des boissons non alcoolisées, non fermentées ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 0,5 % degré d'alcool. Elles se répartissent en plusieurs catégories :

-Les limonades

L'appellation limonade est réservée aux boissons gazéifiées, sucrées, limpides et incolores, additionnées de matières aromatiques ou sapides provenant du citron et éventuellement d'autres hespéridés, acidulées au moyen des acides citriques, tartriques ou lactiques.

L'emploi de sucre et de sirop de glucose comme édulcorants ainsi que d'acides ascorbiques et phosphoriques sont autorisés.

-Les boissons aux fruits carbonatées ou gazeuses (type Orangina)

La dénomination est réservée aux boissons préparées à partir d'eau potable et de jus de fruits, jus de fruits concentrés, fruits ou un mélange de ces composants dans une proportion égale ou supérieure à 10 % de jus et inférieure à 25%.

-Les sodas

Dans la famille des sodas, on retrouve les boissons à base d'extraits naturels de fruits ou de plantes et qui contiennent du gaz carbonique et du sucre, mais également des édulcorants ou faux sucres. Dans cette famille, on distingue deux sous-familles :

- Les colas : ils sont caractérisés par la présence de cola, de caramel comme colorant, d'acide ortho phosphorique et de caféine

- Les tonics et bitters : ils sont caractérisés par la présence d'extraits amers et de quinine ou sels. Ils peuvent être limpides (Schweppes) ou troubles (Gini).

Tonics et Bitters se distinguent par leur teneur en quinine : Inférieure à 45 mg/L pour les Tonics et comprise entre 45 et 85 mg/L pour les Bitters.

Encadré (suite) : Les Boissons Plates

De manière générale, les boissons plates intègrent les boissons aux fruits ne respectant pas les caractéristiques des jus de fruits. Sont compris dans cette classe les boissons aux fruits, les boissons aromatisées; ainsi que les sirops, les thés glacés, les boissons énergétiques et les produits à base de lait.

• Boissons aux fruits

La dénomination est réservée aux boissons préparées à partir d'eau potable et de jus de fruits, jus de fruits concentrés, fruits ou un mélange de ces composants dans une proportion égale ou supérieure à 10 % de jus. Dans le cas des boissons plates, cette teneur est supérieure à 25 %. (Pour les boissons aux fruits carbonatées ou gazeuses la proportion égale ou supérieure à 10 % de jus et inférieure à 25%)

• Boissons aromatisées

Cette dénomination est consacrée aux boissons ne comprenant pas de jus de fruits. Elle est composée d'eau, sucre, émulsion, arôme naturel ou artificiel, anti-oxydant, conservateur, colorants, acide, épaississant...

Cette catégorie est, de par sa composition et les besoins satisfaits, plus proche des sodas (sans le gaz) ou des mélanges eau+ sirop que des jus de fruits. L'absence de réglementation et le manque de maturité du marché entretiennent jusqu'à présent ces confusions.

• Sirops

La dénomination sirop est réservée aux produits concentrés et aromatisés obtenus par dissolution de matières sucrantes glucidiques dans de l'eau Thés glacés.

- Boissons énergétiques

Ces boissons sont constituées d'eau, de sucre, de vitamines (C, B1, B2), de caféine, d'acides aminés (L-Phénylalanine)

- Boissons à base de lait

Constituées de lait (en général écrémé), de sucre, de stabilisant, d'aromatisant et de fruits.

▪ **Existence d'une filière « boissons rafraichissantes » dynamique, faisant preuve de créativité et possédant des potentialités d'élargissement**

Par ses facettes plurielles et originales, ce sous-secteur se retrouve également dans un rôle de porte-drapeaux du tissu industriel antillais en général, et guadeloupéen en particulier. Avec le tableau 2-6, il peut être souligné que l'industrie des boissons est relativement présente en Guadeloupe mais surtout, elle dispose de fortes potentialités de développement.

Aujourd'hui, l'activité de production est dominée par l'entreprise Société Nouvelle des Etablissements Modernes de Boissons Gazeuses – SNEMBG – dont le siège est situé en Martinique mais qui est présente aussi en Guadeloupe. Cette entreprise est dotée d'un outil de production à la pointe de la technologie actuelle en matière d'embouteillage, elle commercialise ses marques propres (Royal Soda, l'Ordinaire, Kili-Bibi, Vaval, Corsaire)

Boisson gazeuse
au jus de fruits



Boisson gazeuse au jus
de pamplemousses



Boisson gazeuse au jus de fruits en pack de 6x33cl.



Boisson gazeuse l'Ordinaire



en bouteille de 50cl



en pack de 6x33cl



Yekri, une gamme de soda guadeloupéenne



les parfums disponible: campagn', fraise, anis, anis vert, pamplemousse, tropical, menthe



▪ **Produits originaux créés localement, prouvant les capacités d'export dans des domaines autres que ceux traditionnels**

L'industrie des boissons basée autour de plusieurs activités concourant à l'édification d'une offre étendue de produits de type spiritueux, eau, soda, bière et les diverses catégories de jus de fruits. Elle fait preuve de création avec des produits qui sont les résultats de l'innovation locale.

► Le segment « Boissons énergisantes »

Depuis l'apparition de la marque Redbull sur les marchés des pays occidentaux, les boissons énergisantes ont connu une progression très forte et régulière. Bien que très surveillées par les instituts de veille sanitaire et faisant l'objet de controverses sur les effets nocifs (elles contiennent *la taurine*, acide aminé de synthèse dont la dangerosité n'a pas encore été totalement écarté), les boissons énergisantes ont su créer des marchés très rentables dans le monde entier.

Long horn original



Long horn taurine



Long horn sugar free



Long horn soft drink



▪ *Présence de l'industrie des eaux de table*

A l'échelle mondiale, l'industrie de l'eau en bouteille est contrôlée principalement par quatre gros acteurs : deux multinationales basées en Europe, Nestlé et Danone et deux basées aux USA, Coca-Cola et PepsiCo.

Sur le marché français, il existe 110 marques d'eaux plates, gazeuses ou aromatisées mais le marché est dominé par trois grands groupes, Danone, Nestlé et le Castel qui concentrent à eux seuls près de 70 % de la production nationale en volume et 80 % en valeur (chiffres de 2005).

Dans le cadre français, la Guadeloupe fait partie des départements qui sont dotés d'une filière productive de l'eau avec ses deux unités Capes et Matouba. Dans le contexte caribéen, elle fait également partie des territoires capables de se réjouir de disposer d'une production d'eau embouteillée.

Définition

Les Eaux Minérales Naturelles : Il s'agit d'une eau possédant un ensemble de caractéristiques de nature à apporter des propriétés favorables à la santé. Elle se distingue par : sa composition physico-chimique, qui est caractérisée par sa teneur en minéraux, oligo-éléments ou autres constituants ; ses conditions hydrogéologiques, qui font que ses caractéristiques sont constantes dans le temps, en garantissent sa qualité et la différencient des Eaux de Source.

Les Eaux de Source : Il s'agit d'une eau d'origine souterraine, microbiologiquement saine et protégée contre les risques de pollution, apte à la consommation humaine sans traitement ni adjonction autres que ceux autorisés pour cette eau.

On la différencie de l'eau minérale par son absence de propriété physiologique particulière.

Les eaux minérales comme les eaux de sources peuvent être carbonatées (gazeuses) ou non carbonatées (plates)

Les eaux aromatisées : Elles sont fabriquées par adjonction d'arômes de fruits à base d'essences sans sucre.

Source : <http://www.nutri-site.com/>; <http://www.eaumineralnaturelle.fr/>;

Sur le marché de l'eau en Guadeloupe, le constat est celui d'une importante pluralité de l'offre avec ... plusieurs dizaines de marques et de produits présents dans les rayons des grandes surfaces.

Compte tenu des analyses prévisionnelles du développement du marché mondial de l'eau dans les années à venir, considérant la composition actuelle de l'offre des produits de l'eau en Guadeloupe et la place de la production guadeloupéenne, est-il exagéré de se questionner sur les possibilités d'extension de l'offre des industriels guadeloupéens.

Ces toutes dernières années, cette offre s'est élargie avec l'arrivée de l'eau Karuline de la société West Indies Pack dont la production est effective sur la commune de Petit-Bourg : « L'eau Karuline est issue de la rivière Moustique proche de l'usine de Petit-Bourg. Elle y est filtrée et purifiée pour obtenir un produit parfait en qualité et équilibré pour ensuite être mise en bouteille. » (voir le site web de la marque karuline).

Eau plate



Eau pétillante



Eau aromatisée



la bouteille 18,9l



Eau de source naturelle, 6 X1,5L



Eau gazéifié, 6 X1,5L



Eau de source naturelle 5L



▪ Les autres boissons plates

En Guadeloupe le marché des boissons plates en dehors de l'eau s'est toujours caractérisé par une grande ouverture sur les produits venant de l'importation et une production locale relativement réduite, limitée à quelques produits tels que les sirops. Ces dernières décennies, dans la mouvance des évolutions relatives aux tendances internationales, avec entre autres l'arrivée de gammes de produits dans les segments des boissons aux fruits, boissons aromatisées et des boissons énergétiques, les consommateurs ont pu découvrir de nouvelles boissons qui ont influé et élargi le champ de leur consommation.

Suivant les évolutions des habitudes et des demandes des consommateurs, certaines entreprises implantées en Guadeloupe ont fait montre d'une réactivité en termes de production locale et surtout d'importation pour satisfaire le marché.

Sirop de Grenadine, 1 L



Sirop d'Orgeat, 1 L



Thé



En Guadeloupe comme ailleurs, les segments de ce marché des boissons plates demeurent très dynamiques. Sous l'impulsion des innovations (nouveaux parfums, nouveau conditionnement, nouvelles boissons light...), il n'est pas exagéré de penser aux potentialités réelles de développement de nouveaux produits issus de la conception guadeloupéenne et de même, de la fabrication locale.

A titre d'exemple, la catégorie des sirops peut être citée. Il s'agit de boissons dont les débouchés sont multiples : composantes des recettes de cocktails ; ingrédients dans les desserts (tartes, salades de fruits, flans, milkshakes, etc.). La filière associée à sa fabrication dans l'archipel est ancienne. Pourtant, elle demeure ancrée dans ses mêmes positions économiques, avec des gammes de produits restreintes. Or, à l'instar d'autres pays, notamment en Europe, cette filière peut afficher une plus grande dynamique. En misant sur l'innovation, elle a la possibilité d'élargir la gamme de ses produits, en tirant profit par exemple de la grande variété des fruits et parfums de la nature au sein de l'archipel.

Comme autre exemple, il convient de mettre en lumière l'introduction récente (courant 2011) de la gamme de thés proposée par la société qui commercialise l'eau Matouba. Il s'agit d'un segment de marché sur lequel la production importée est bien présente dans le département depuis plusieurs années.

▪ **Implantation de structures de production locale dédiées à la fabrication des boissons des grandes firmes internationales de l'agroalimentaire**

- Le sous segment des boissons énergisantes

XL Energy Drink qui est un energy drink présent sur le marché international dans plusieurs versions : Classique (avec taurine, contient 400mg/L de taurine et une canette contient 80g de caféine), Cranberry (arôme de cranberry), Lime&Limon (avec goût du citron ou du citron vert).



XL - Energy Drink, 6 X 25 cl.

Sur le site Internet de la société mère (<http://www.xl-energy.com/>), il est indiqué :

« XL Energy Drink is developing its distribution channels all over the world.

We are searching for partners who have settled direct distribution network.

Our perfect potential distributor should also have logistics & sales force together with wide distribution coverage.

If you are interested in joining the world of XL, in participating in success of very fast growing brand and you would like to find out more about the cooperation possibilities.”

Parmi les nombreux pays du Continent Américain et précisément parmi ceux de ses sous continents Amérique du Nord, Amérique du Sud et Caraïbe, les seuls qui voient aujourd’hui la distribution de la boisson XL Energy Drink sont les suivants : Brésil, Chili, Colombie, Equateur, Guyane française, Guyana, Suriname, Trinidad et Tobago, USA et ..., la Guadeloupe.

- La production de boisson à l'Aloé Véra



Chin Chin - Boisson à l'Aloé Véra, 1,5 L.

- La production de boisson de la famille des thés glacés



Colorado - Jus de fruits Tropical, 50 cl dont 20 cl gratuits.

Les Guadeloupéens sont de consommateurs assidus de boissons rafraichissantes sans alcool. On retrouve dans les commerces de l'archipel une large panoplie de ces boissons qui sont composées principalement d'eau, de sucre, de CO² et de plantes aromatiques et qui sont rangées dans différents segments : eaux minérales ; eaux aromatisées ; jus de fruit, sirops de fruits, sodas ; soft drinks, boissons énergisantes ; boissons gazeuses et fruitées ; etc.

Si de nombreux boissons produites localement figurent dans les étagères de ces commerces et sont également retenus dans les chariots des courses effectuées par les ménages guadeloupéens, il reste vrai que les parts des marchés de l'offre locale sont bien en retrait vis-à-vis de celles des produits importés.

La Guadeloupe a certainement des atouts à faire valoir pour qu'elle réussisse à substituer plus de produits fabriqués localement dans les achats des boissons qu'elle importe des quatre coins du monde.

A quand des boissons énergisantes fabriquées localement et proposant les saveurs des fruits des campagnes guadeloupéennes ? Pour quand une gamme de produits aromatisés bien visibles pour les eaux minérales locales ?

3.2 Les filières des boissons alcoolisées autres que le rhum

Codification : 11.01 Production de boissons alcooliques distillées

Cette production regroupe :

- la fabrication de boissons alcoolisées distillées destinées à la consommation : whisky, cognac, gin, liqueurs, spiritueux consommés à l'eau, autres apéritifs à base d'alcools, etc.
- la fabrication de boissons mélangées avec des boissons alcoolisées distillées
- le mélange de spiritueux distillés
- la fabrication d'alcools neutres
- le vieillissement des boissons alcoolisées distillées pour compte propre
- les traitements œnologiques des boissons alcoolisées distillées

La filière des alcools distillés constitue évidemment depuis bien longtemps une composante forte de l'industrie guadeloupéenne. Elle repose principalement sur le rhum. Mais de manière générale, cette industrie regroupe dans de nombreux pays une vaste gamme de spiritueux et de boissons alcoolisées qui sont considérés comme des produits de luxe (whisky, rhum, vodka, gin, liqueurs, spiritueux panachés, alcool éthylique de base, etc.),

En Guadeloupe également, il n'y a pas que le rhum. Cependant, si le panel des boissons alcoolisées fabriquées localement est restreint, il importe d'attirer l'attention sur le fait qu'il peut s'élargir en regard des potentiels existants.

▪ *Filière des liqueurs*

En France, l'appellation "liqueur" est définie par un décret gouvernemental qui date du 28 juillet 1908. Ce décret définit précise notamment la teneur minimale en sucre exigée dans sa production : une boisson alcoolisée est considérée comme une liqueur lorsqu'elle contient au moins 100 grammes de sucre par litre (teneur exprimée en sucre inverti).

Shrob



Liqueur Monbin



La production locale guadeloupéenne sur cette gamme de boisson est relativement ancienne et aujourd'hui, elle est bien diversifiée comme l'illustre la liste suivante des exemples de liqueurs : Punch citron au miel, Liqueur de citronnelle, Liqueur de Feuille de Canne, Liqueur de Feuille de Madère, Liqueur de patate douce, Liqueur de salsepareille, Punch maracudja, Punch coco, Liqueur Annis rose,

Punch Mabi Karambol



Punch Mabi Melon flacon



Punch coco



Punch maracudja



▪ Fabrication de bière

Codification NAF : 11.05Z Fabrication de bière

La fabrication de bière comprend :

- la fabrication de bière par fermentation, à partir d'eau, de malt et de houblon
- la fabrication de panachés et de bières sans alcool ou faiblement alcoolisées

La bière est par excellence un produit de grande consommation, et précisément, il s'agit de la boisson fermentée la plus consommée dans le monde. Le classement de la production selon les professionnels distingue les quatre catégories suivantes : les bières classiques « de luxe » ; les bières spéciales ; les spécialités (bières d'abbaye, blanches, brunes, aromatisées, etc.) ; les panachés sans alcool.

Symbole d'affirmation de la fierté nationale un peu partout à travers le monde, la bière est une boisson qui soutient fortement quelques activités économiques.

Dans l'environnement géographique proche de la Guadeloupe, d'Haïti à Trinidad et Tobago, en passant par la Barbade, la Jamaïque, la Martinique, la République Dominicaine, etc., les consommateurs adoptent des pratiques de fidélité à l'égard de leurs bières locales. Au-delà de leurs consommateurs qui jouent le jeu pour assurer le succès sur le marché intérieur, leurs industriels s'impliquent également dans une dynamique de conquête sur les marchés extérieurs.

Dans le cas de la Guadeloupe, il faut bien admettre que la filière de la bière est loin d'avoir réussi son implantation : il n'existe pas encore, à l'instar d'autres territoires, une bière guadeloupéenne prisée par les Guadeloupéens.

En examinant l'annuaire des brasseries françaises, deux établissements ont référencées sur la Guadeloupe : Brasserie du Corsaire (zac Houelbourg - Voie Verte, Baie-Mahault) et Les Brasseurs de Guadeloupe (Route de la Grippièrre - Christophe Dumas, Petit-Bourg). Le premier commercialise la bière Corsaire qui est présentée souvent comme une bière guadeloupéenne. Toutefois il faut souligner que cette bière n'est pas produite en Guadeloupe, tout au plus l'établissement les Brasserie du Corsaire fait brasser ses bières hors de Guadeloupe mais selon ses propres recettes.



Le second représente la seule brasserie en activité en Guadeloupe, précisément, elle est une micro-brasserie produisant quatre types de bières : Gwada Gold, Gwada Ambrée, Gwada Rhum (au rhum agricole de Guadeloupe) et une spéciale sur lie au sucre de Canne. Avec son projet et ses premières années d'existence, cet établissement a incontestablement montré l'exemple des types d'initiatives qui devraient permettre à l'industrie guadeloupéenne de se redynamiser.



Afin de relancer et de pérenniser l'activité de production de la bière en Guadeloupe, les acteurs locaux devront sûrement faire preuve de ténacité pour améliorer leur offre de produits et la faire correspondre à une « demande à constituer minutieusement ». Les actions nécessaires impliquent entre autres :

- la poursuite de l'innovation qui passe par des produits et emballages très diversifiés ainsi que la fabrication d'une gamme diversifiée (bière à faible teneur en alcool ; panaché ; etc.) ;
- de réussir à impliquer les Guadeloupéens dans la solidarité pour la survie d'une filière locale, pouvant se développer et gagner des parts de marchés face marchés de l'importation.

▪ Apparition de boisson s'apparentant à des vins

La société Domaine des Antilles créée en 2010 par Jacques Lepoigneur a réalisé une première : la commercialisation de la boisson répondant à l'appellation « Blanc Moelleux de Banane » qui est issue de la valorisation de la banane. A ce titre, l'entreprise Domaine des Antilles a été sélectionnée pour le prix innovation & tendances au SIAL 2010.

Sur le plan technique, le Blanc Moelleux de Banane intègre toute la diversité des sélections de la banane des Antilles et s'apparente à un vin avec un taux d'alcool de l'ordre de 11% volume.

Il s'agit d'un vin difficile à faire, résultat de 3 années de recherches, obtenu grâce à la technique traditionnelle de fermentation, répondant à une recette unique.



Mobilisant la créativité, l'innovation et la valorisation des ressources du terroir, ce type d'initiatives prouvent que des entrepreneurs ont le potentiel pour créer des activités qui, si elles sont judicieusement accompagnées, pourraient contribuer à consolider et élargir le panier des composantes d'un tissu industriel local fort.

Section IV. Les produits générés par les autres filières industrielles

I. Ecllosion d'une gamme de produits issue d'une industrie pharmaceutique locale

Ces toutes dernières années, le tissu productif de la Guadeloupe s'est enrichi avec l'écllosion d'une nouvelle famille d'activités industrielles : l'élaboration de produits de type « compléments alimentaires » qui mobilisent des compétences scientifiques pointues dans le champ des biotechnologies et de la médecine.

Des opportunités d'élargissement de ces activités sont à considérer désormais comme des défis pour réussir le développement de l'appareil productif. Avec le concours de l'université et des partenariats publics-privés, de nouvelles TPE pourraient émerger dans ce domaine.

Pour l'heure, des marques guadeloupéennes ont vu le jour pour proposer : des produits para-médicaux pour renforcer les défenses naturelles du corps, les soins de beauté aux extraits 100% naturels, etc. Il s'agit principalement des marques des laboratoires Bertina-Salomé et Phytobokaz.

▪ ***La présence de produits de types compléments alimentaires, diététiques fondés sur des nouvelles filières entièrement locales alliant tradition, innovation et maîtrise du process de fabrication.***

Codification NAF : 10.86Z Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques

Cette sous-classe comprend

- la fabrication de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière :

- . préparations homogénéisées adaptées aux enfants
- . denrées alimentaires à valeur énergétique faible ou réduite destinées à un contrôle du poids
- . aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales
- . aliments pauvres en sodium, y compris les sels diététiques hyposodiques ou asodiques
- . aliments sans gluten
- . aliments destinés à des personnes affectées d'un métabolisme glucidique perturbé (diabétiques)
- . aliments adaptés à une dépense musculaire intense, en particulier pour les sportifs

Le marché des aliments homogénéisés et de la diététique est composé globalement de 4 segments : les laits infantiles (laits pour nourrissons, laits spéciaux, laits de croissance) et les aliments adaptés à l'enfance (céréales, aliments en pots, purée, potages, jus...) ; les aliments diététiques pour adultes (boissons, barres) ; les produits de nutrition clinique (produits contenant des protéines, lipides, glucides, vitamines et minéraux) ; les compléments nutritionnels à base de plantes, protéines, vitamines...

Les produits diététiques sont des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière. Ils répondent à un objectif nutritionnel et sont soit enrichis (vitamines, minéraux), soit appauvris (lipides, glucides...).

Le secteur des compléments alimentaires proposent des produits divers, vendus pour la plupart en pharmacie. Il comprend les produits minceurs, reminéralisants osseux, stress et sédatifs, ophtalmologie, cheveux et phanères qui sont en forte progression.

- L'entreprise l'Herbier Créole élabore et commercialise des tisanes sous formes d'infusettes en respectant les principes de l'agriculture biologique et bénéficie de la labellisation Ecocert qui est un organisme de contrôle et de certification accrédité selon la norme internationale ISO Guide 65 (EN 45011).

A-tous-maux
Etats grippaux – Digestion - Anti-
oxydant



Citronnelle
Lemon Grass
Etats grippaux – Respiration



Complexe Minceur
Minceur – Drainage -
Digestion



Brisée
Bushyloppia



Verveine
Vervain Blanche
Nervosité – Drainage



Orthosiphon
Java Tea
Elimination – Minceur



- Le laboratoire Phytobokaz fonde ses activités sur les résultats de la recherche scientifiques et la fabrication de produits de cosmétique et de complément alimentaire utilisant les composants des plantes et arbres guadeloupéens et des actifs issus de la biodiversité caribéenne.

Sirop pour combattre la fatigue et stimuler les défenses naturelles



Bien-être et confort gastrique et digestif



Pour densifiant la peau et favoriser le déstockage des adipocytes



▪ **La naissance d'un savoir-faire local dans les produits de beauté et le cosmétique, alliant la recherche et des compétences pointues dans des domaines disciplinaires variés (chimie, pharmacologie,...) et expertise traditionnelle liée à la connaissance des ressources naturelles du terroir.**

La gamme des soins de beauté de la société Bertina Salomé comprend une douzaine de produits à base de papaye : lait démaquillant visage, lotion tonique hydratante, lotion tonique aux extraits vivifiants, gommage visage Exfoliant doux, crème de jour, crème de soin aux actifs purifiants, crème de nuit visage et décolleté, peeling à la papaine et à l'acide glycolique, antioxydant régénérant, doux lait vitaminé, crème minceur pour le corps, lotion après-rasage.

« La gamme de produits de soins dermo cosmétiques naturels BERTINA SALOME a puisé dans la richesse de ces plantes et fruits tropicaux, des molécules actives selon un procédé d'extraction qui respecte l'intégralité de leurs principes naturels. Gorgés de soleil et abreuvés d'eau tropicale, les fruits sont cueillis à pleine maturité, afin de restituer l'essentiel de leurs bienfaits ». (voir le site <http://www.lherbiercreole.com/>).

Caviar de papaye
Crème de Nuit



Masque de carica



Grains de carica
Gommage Visage
Exfoliant Doux



Fruit du papayer
Lotion Tonique aux
Extraits Vivifiants



Atelier de fabrication



La papaye



▪ Une filière apiculture en émergence et arborant un potentiel de croissance

L'entreprise familiale L'abeille Créole produit toute l'année des miels issus du nectar récolté sur la flore sauvage de la Guadeloupe. Avec ses produits qui font partie des meilleurs miels de Guadeloupe, elle a été lauréate de 5 médailles régionales et 4 médailles nationales au concours général agricole de Paris.

Miel pollen



Gel douche au miel



Shampooing au miel



Lait corporel au miel



Masque visage au miel (50 ml)



Bougie décorative à la cire d'abeille pure. « tête créole »
78g 100% cire d'abeille



Bougie décorative à la cire d'abeille pure « tambouyé »
100% cire d'abeille



Tortue 154g 100% cire d'abeille



II. Présence locale des activités relevant des « filières industrielles pures »

L'identité industrielle des pays leaders à travers le monde s'est construite au fil des différents siècles autour du travail du fer et de diverses productions reposant sur la transformation de métaux. Même si de nos jours la notion d'industrie ne renvoie pas systématiquement à l'image de l'usine avec ses ouvriers équipés de casques, gants, lunettes, ..., effectuant des travaux de soudure pour assembler des pièces métalliques, il n'en demeure pas moins que sa réalité dans une économie implique un niveau minimum de ces tâches de transformation des métaux.

En Guadeloupe, l'activité métallurgique contemporaine est liée au développement des besoins dans le domaine de la construction, notamment pour les menuiseries et les charpentes.

Par ailleurs, eu égard aux paramètres caractéristiques des terrains, du climat, de la préservation de l'environnement et des risques naturels à prendre en compte dans la construction de bâtiments dans les Antilles françaises, il y a lieu de considérer que le tissu des petites sociétés spécialisées à haut niveau technique (maçonnerie ; ferronnerie ; carrelage ; menuiserie ; etc.) qui s'est constitué durant ces deux dernières décennies, pourrait se renforcer et impulser des dynamiques plus fortes en matière de valeur ajoutée locale et de développement d'activités.

2.1. Les métiers de la construction

CODE NAF : groupes 41 (Construction de bâtiments), 42 (Génie civil) et 43 (Travaux de construction spécialisés)

41 Bâtiments et travaux de construction de bâtiments

4110A Promotion immobilière de logements

4110B Promotion immobilière de bureaux

4110C Promotion immobilière d'autres bâtiments

4110D Supports juridiques de programmes

4120A Construction de maisons individuelles

4120B Construction d'autres bâtiments

42 Ouvrages et travaux de construction de génie civil

4211Z Construction de routes et autoroutes

4212Z Construction de voies ferrées de surface et souterraines

4213A Construction d'ouvrages d'art

4213B Construction et entretien de tunnels

4221Z Construction de réseaux pour fluides

4222Z Construction de réseaux électriques et de télécommunications

4291Z Construction d'ouvrages maritimes et fluviaux

4299Z Construction d'autres ouvrages de génie civil nca

43 Travaux de construction spécialisés

4311Z Travaux de démolition

4312A Travaux de terrassement courants et travaux préparatoires

4312B Travaux de terrassement spécialisés ou de grande masse

4313Z Forages et sondages

4321A Travaux d'installation électrique dans tous locaux

4321B Travaux d'installation électrique sur la voie publique

4322A Travaux d'installation d'eau et de gaz en tous locaux

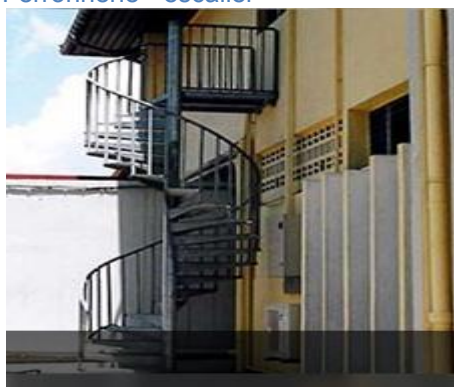
4322B Travaux d'installation d'équipements thermiques et de climatisation

4329A Travaux d'isolation
4329B Autres travaux d'installation nca
4331Z Travaux de plâtrerie
4332A Travaux de menuiserie bois et PVC
4332B Travaux de menuiserie métallique et serrurerie
4332C Agencement de lieux de vente
4333Z Travaux de revêtement des sols et des murs
4334Z Travaux de peinture et vitrerie
4339Z Autres travaux de finition
4391A Travaux de charpente
4391B Travaux de couverture par éléments
4399A Travaux d'étanchéification
4399B Travaux de montage de structures métalliques
4399C Travaux de maçonnerie générale et gros œuvre de bâtiment
4399D Autres travaux spécialisés de construction
4399E Location avec opérateur de matériel de construction

Le secteur du bâtiment et des matériaux de construction est statistiquement fort avec ses 5525 entreprises au 1^{er} janvier 2008 qui représentent respectivement 62,4% et 15% des établissements de la production locale et de l'ensemble de l'économie. Mais il est surtout riche de la diversité des activités professionnelles qui y sont exercées, allant des métiers basés sur les pratiques les plus traditionnelles à des professions mobilisant des savoirs-faires et des technologies les plus récentes.

▪ *Transformation des métaux – ferronnerie*

Ferronnerie - escalier



Ferronnerie



Constructions métalliques - tuyaux



Ferronnerie



▪ *Menuiserie industrielle*

Cette filière qui représente actuellement le fer de lance de certaines régions ou villes en Europe, connaît une croissance certaine depuis quelques années en Guadeloupe. A l'instar des investissements et des recrutements réalisés dans des départements de la France hexagonale depuis l'année 2010, pourquoi ne pas imaginer un développement plus significatif des sociétés et industriels guadeloupéens de la menuiserie.

Depuis la reconnaissance du fait environnemental dans la construction et la nécessité des économies d'énergie, la menuiserie industrielle est vue comme une «aubaine» et se voit ouvrir de belles perspectives : mise en place de la réglementation thermique 2012 ; bâtiments basse consommation à énergie positive ou passive ; marché de la rénovation ; marché du neuf avec des logements aux nouvelles normes de Construction ; etc.

En Guadeloupe, la filière propose la fabrication de divers produits déclinés en plusieurs familles : les volets roulants ; les stores ; les clôtures ; les balcons et gardes-corps ; la menuiserie aluminium ; les portails. Bien évidemment les intrants sont importés, mais la fabrication demeure locale. Dans les Pays de la Loire, région européenne leader dans ce domaine, l'association Menuiserie Avenir qui regroupe les industriels de la région, soutenue par l'État, la Région et la CCI de Maine-et-Loire, appréhende l'année 2011 sous le sceau de l'innovation (elle travaille par exemple sur un concept de palettes recyclables) et de l'accompagnement des premières démarches export sur des marchés de niche.

Menuiserie aluminium



Volet roulant



store



Balcon



Atelier de fabrication de la société Rollstores



Illustration de produit de la société SAVIMA : ameublement pour l'accueil



Illustration de produit de la société SAVIMA : portes vitrées



Atelier de menuiserie aluminium de la société SAVIMA



▪ **Matériaux de construction**

La fabrication locale d'un produit et d'une famille de produits rattachés qui occupent une place centrale au plan international : le ciment qui est le deuxième produit le plus diffusé au monde aussitôt après l'eau, aussi l'industrie du ciment joue un rôle important dans l'économie mondiale ; en Guadeloupe la gamme des différents ciments élaborés par la société *Lafarge Ciments Antilles* est adaptée à de nombreuses applications telles que les travaux classiques du bâtiment, la construction d'ouvrages d'art ou encore la décoration et la restauration des monuments historiques et de ce fait, offre des opportunités solides pour la conquête de marchés dans la Zone Caraïbe.



- La présence d'unités performantes dans les industries des biens intermédiaires malgré les contraintes difficiles du marché et la concurrence internationale ; dans les filières de la fabrication de peintures et la transformation du plastique, la Guadeloupe dispose d'entreprises qui ont réussi à s'adapter aux enjeux de la certification environnementale pour aller jusqu'à se placer comme des « Hub » régionaux dans une gamme de produits à potentiel de développement dans la Caraïbe (peintures, enduits, vernis, accessoires, etc.) ; Ainsi, la société « La seigneurie Caraïbes » figure parmi les leaders dans la production de peinture dans les Caraïbes grâce à ses productions de peintures et de revêtements de haute qualité comme l'atteste l'innovation récente dans les peintures propres qu'elle a introduit sur les marchés : elle a lancé une peinture sans COV (Composés Organiques Volatiles) bénéficiant de l'Ecolabel européen.



Loin du panel des biens confectionnés par le système productif local jusqu'aux années 1970, l'appareil de production de la Guadeloupe du début de la décennie 2010 peut s'enorgueillir de la présence de ses technologies de pointe dans les filières du bâtiment et des matériaux de construction. Les ateliers de fabrication des professionnels de la vitrerie, la marbrerie, la menuiserie aluminium, la peinture ou encore la fabrication de bétons et également la liste de leurs produits témoignent fortement des mutations du tissu productif de la Guadeloupe, reflétant de nos jours les étincelles de la modernité.

- De la valorisation d'une ressource ordinaire à la création de produits remarquables et la naissance d'une nouvelle production guadeloupéenne.

Le tuf qui est connu de tous, est un matériau incontournable dans les divers types de construction : maison individuelle, bâtiment collectif, chemin, route, etc. Utilisé jusqu'ici pour réaliser les terrassements de ces constructions ou comme première couche de revêtement du sol, il est devenu depuis peu la matière première d'une nouvelle gamme de produits, des produits de second-œuvre pour aménagements intérieurs ou d'extérieurs. Aujourd'hui, le tuf en Guadeloupe est en effet transformé pour donné lieu à des réalisations utiles pour l'aménagement des espaces intérieurs et extérieurs, tant des espaces publics que des maisons individuelles : banc de tuf, plages autour de la piscine, terrasses, escaliers, sous-bassements de mur, piliers de portails ou potelets de murets, fontaines, murs d'eau, éléments de décoration, etc.

Par ses qualités bien appréciées des professionnels du bâtiment, il s'est imposé comme un matériau qui répond aux besoins locaux. Ces qualités sont nombreuses : imperméable aux intempéries, ses propriétés isolantes contre la chaleur, entretien aisé, robustesse, teinte beige-blanc, coquille d'œuf qui s'harmonise aisément avec différents éléments décoratifs.

Le tuf ou sous son appellation pierre caribéenne reconstituée (PCR) est véritablement une ressource issue du sol guadeloupéen, utilisable sous son état brut, taillé, concassé ou criblé et pouvant faire l'objet d'une valorisation multiforme comme couverture de sol ou de mur et de création d'objets.

La société Handi Productions Locales qui assure sa fabrication démontre de manière magistrale que la PCR peut s'inscrire dans une dynamique de production semi industrielle, qui dispose de solides atouts pour s'imposer sur le marché local et en particulier, pour se substituer largement aux produits importés présent sur ce marché.

Produits issus de la valorisation du tuf



2.2. Le secteur des énergies propres

- La conception et l'aboutissement de projets de plus en plus importants et innovants dans le domaine de l'énergie solaire qui est désormais une porte d'accès incontournable pour suivre les voies du développement durable. La Guadeloupe avec un panel d'acteurs est en train de structurer l'industrie des énergies propres, dont le solaire qui est un fer de lance de son pôle de compétitivité autour des énergies renouvelables, la biodiversité et de matériaux de construction adaptés au milieu tropical.

Au sein de l'archipel sont désormais localisés des établissements spécialisés dans la fabrication de chauffe-eaux solaires dont le marché domestique est en pleine croissance depuis le 1er mai 2010 avec la législation qui rend obligatoires les chauffe-eau solaires sur toutes les nouvelles constructions à usage d'habitation dans les départements d'outre-mer. Avec le climat dans les DOM, ces chauffe-eau permettent des économies d'énergie évidentes : alimentation de la cuisine, salle de bain, lave-linge, lave-vaisselle, etc. Des entreprises locales peuvent s'enorgueillir d'un palmarès de plus 5000 installations (aussi bien chez les particuliers que sur les logements collectifs).



- L'accumulation de capital humain et d'innovations technologiques effectuée localement pour permettre l'essor des autres filières des énergies renouvelables. Par exemple, l'installation de centrales photovoltaïques connaît progressivement un certain essor depuis quelques années. L'une des dernières en date est la centrale solaire photovoltaïque de 2295 m² sur le toit du nouvel Hôpital Local de Capesterre Belle-Eau. Livrée en Janvier 2010 pour un coût de l'ordre de 1,6 M€, elle disposera d'une puissance totale de 306 KWc et produira 423 043 kWh/an et surtout, l'électricité produite par l'hôpital sera revendue à EDF et permettra à l'établissement hospitalier de générer plus de 181908 € de revenus chaque année durant 20 ans.



2.3. Naissance d'une filière de valorisation des déchets

Au sein de l'archipel, le tri sélectif des déchets, leur collecte et leur valorisation par recyclage sont au stade embryonnaire. Comme souligné par l'INSEE,

« Paradoxalement, un certain nombre de filières existent au niveau local (plastique, déchets verts, ferraille...), alors que de grandes quantités de déchets recyclables finissent dans les décharges, mettant ainsi en difficulté des entreprises par faute de commandes.

Les actions prioritaires définies par le nouveau PDEDMA devront notamment permettre l'amélioration des performances de la Guadeloupe en matière de collecte sélective et de recyclage des déchets. L'objectif est de passer de 4-5 % de déchets valorisés aujourd'hui à plus de 80 % à l'horizon 2020 (en 2007 le taux de valorisation des matières était de 23 % pour les déchets ménagers et assimilés sur la France). Outre des bénéfices environnementaux évidents, la mise en œuvre du plan apportera à la Guadeloupe une part de développement économique. La mise en œuvre du plan devrait générer plus de 300 emplois directs. D'autre part le recyclage de déchets comme, par exemple, les bouteilles en plastique, générera de l'ordre de 90 000 tonnes par an de matières premières dite «secondaires », qui pourront alors être exportées via les infrastructures portuaires de Guadeloupe, vers des usines qui les utiliseront dans leur procédé de fabrication. »

L'entreprise leader dans ce domaine, Ecodec, s'est spécialisée dans le traitement des déchets ménagers et industriels non dangereux, en déployant ses activités dans les créneaux suivants :

- Le tri des DIB-DIC (Déchets Industriels Banals et Commerciaux) et la Collecte Sélective des Ordures Ménagères ;
- le recyclage des déchets plastiques et des pneumatiques usagés,
- la fabrication d'écoproduits.

Centre de tri



Recyclage plastique : silo de stockage avec extrusion



A l'instar des évolutions en cours dans diverses régions qui misent sur la filière des déchets, l'émergence et la croissance d'un panel de TPE ou PME nécessitent des positionnements sur des niches, attribuant un rôle clé aux technologies innovantes.

Un exemple parmi d'autres qui mérite d'être évoqué est celui de la filière des bouteilles de boisson, principalement les bouteilles en plastique. Innovation majeure, le groupe Danone, géant mondial de l'eau, a annoncé le mardi 23 septembre 2010 le lancement de la première bouteille d'eau «d'origine végétale» dans l'Hexagone, fabriquée à partir de résidus de canne à sucre... Plus précisément, pour garantir la qualité et la durée de conservation de l'eau, seulement 20% de cette nouvelle bouteille sera composé de plastique issu des résidus de canne à sucre. ..

Section V. Des marges importantes pour le développement d'un véritable secteur des métiers d'art

Derrière les intitulés d'une nomenclature il n'est pas toujours trivial de se rendre compte de la réalité des professions et de la diversité des produits fabriqués dans un secteur économique. S'agissant des métiers d'art, la visualisation des gammes de produits et de la panoplie des activités qui concourent à leur fabrication est utile pour témoigner encore une fois de l'importance de chaque filière d'activités dans l'économie guadeloupéenne.

A travers leur présence dans toutes les communes, il est aisé de constater combien les métiers d'art occupent une place particulière dans les bassins d'activités et d'emplois de tout l'archipel. D'une profession à l'autre, elles recouvrent des activités pouvant générer de faibles valeurs ajoutées, de fortes valeurs ajoutées, mettant en exergue des savoir-faires anciens, pointus et reconnus. Au-delà de l'économique, le secteur se caractérise par sa multitude de filières qui contribuent à la structuration de l'économie locale et du lien social, notamment au plan culturel.

Dans la logique d'action pour favoriser le développement endogène, il importe de mettre en relief le rôle de levier que pourraient jouer les métiers d'art dans la politique stratégique des collectivités territoriales. Partenaire du Ministère de l'économie et des finances, l'Institut National des Métiers d'Art souligne bien les valeurs et enjeux de ce secteur dans l'économie :

«

Les Métiers d'Art sont souvent méconnus du grand public et le secteur est confronté à des problématiques d'image, de transmission et menacé par la production de masse. Pourtant, les Métiers d'Art portent des valeurs fortes et des enjeux économiques et sociétaux qui les inscrivent comme un vecteur d'avenir.

LES VALEURS

- **exclusivité, excellence, authenticité, proximité et durabilité,**
- **une vitrine du savoir-faire français,**
- **des métiers créatifs** qui utilisent matériaux et technologies d'aujourd'hui sans modifier la qualité,
- une partie intégrante du **patrimoine de la culture européenne** reconnue par l'UNESCO.

LES ENJEUX

- un **poids économique considérable**, avec un chiffre d'affaires de 6,8 milliards d'€ à l'export,
- un secteur **porté par l'innovation qui représente un fort potentiel de développement,**
- une **opportunité d'insertion** pour le jeune public ou les adultes en reconversion,
- une **ressource** en termes d'attractivité **culturelle et touristique,**
- un enjeu de **développement durable.**

»

I. La difficulté de délimiter les métiers d'art ... reflet de leur diversité et de leur importance économique

Il est relativement difficile de donner une définition précise des professions et multitudes activités qui relèvent du secteur des métiers d'art tant les frontières entre eux, touchant à la transformation du bois, à la fabrication d'instruments de musique, à la création à partir du textile, du métal, ..., et en lien avec le patrimoine, l'industrie du luxe, le tourisme, sont parfois complexes et délicats à cerner.

Compte tenu de l'importance stratégique du secteur et de la complexité de ses diverses filières, qui obéissent à des logiques différentes, les pouvoirs publics ont progressivement pris conscience de la nécessité d'élaborer des outils permettant de cerner au mieux les nombreuses facettes des entreprises des métiers d'art.

Ainsi, il a été mis en place la Nomenclature d'Activités Française de l'Artisanat (NAFA) ainsi que la définition juridique de l'activité artisanale, actualisée périodiquement par la législation, telle que la dernière définition présentée dans le décret n° 2008-565 du 17 juin 2008.

Encadré : Définition

La Nomenclature d'Activités Française de l'Artisanat (NAFA), est la nomenclature permettant de décrire les activités artisanales. Le champ des activités artisanales a été défini dans la loi 96-603 du 5 Juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat (articles 16 à 25), comme celui des activités dont la liste apparaît dans l'annexe du décret n°2008-565 du 17 juin 2008 portant modification du décret n°98-247 du 2 avril 1998 relatif à la qualification artisanale et au répertoire des métiers.

La NAFA a été révisée en 2008 (arrêté du 10 juillet 2008, JO du 23 juillet 2008) pour s'aligner sur la [NAF rév. 2](#), révisée au 1er janvier 2008 (NAFA rév. 2).

Les codes de la NAFA ont six caractères, quatre chiffres et deux lettres. Les cinq premiers caractères sont ceux de la NAF. La lettre située en sixième position permet de préciser le contenu des postes NAFA au sein d'une sous-classe NAF.

De même, il été utile d'établir une liste officielle des métiers d'art, liste qui a été élaborée à partir de la collaboration de l'Assemblée permanente des Chambres de métiers (APCM) et la Société d'encouragement aux métiers d'art (SEMA). Elle regroupe plus de 200 métiers d'art en 17 familles, fondées soit sur les matériaux utilisés (bois, pierre, cuir,...), soit sur le type de technique (art de la tableterie, arts graphiques, ...), soit enfin sur le type de produits (facture instrumentale, luminaire,...).

Elle constitue la référence la plus couramment utilisée concernant les métiers d'art et fait l'objet de publication de la part du gouvernement. Ainsi, la version rendue publique par le décret de 2008 est reproduite dans le tableau 2-7.

Au-delà de la définition juridique de l'activité artisanale, il importe de noter que l'on qualifie fréquemment le processus de fabrication « d'artisanal » par opposition à « industriel ». Cette qualification signifie, dans ces cas d'utilisation, que le travail y est faiblement divisé, que les tâches manuelles y sont essentielles, peu répétitives, et demandent un savoir et/ou un savoir faire important.

Tableau 2-7. Liste des métiers de l'artisanat d'art

Métiers liés à la création, Métiers liés à la restauration du patrimoine, Métiers de tradition

FAMILLES	MÉTIER	SPÉCIALITÉS	
Art floral	Fabricant de compositions florales		
	Fabricant de fleurs artificielles	Parurier floral	
Arts du spectacle	Costumier		
	Décorateur de théâtre		
	Perruquier-posticheur		
Arts et traditions populaires	Canneur-rempailleur		
	Cirier		
	Charron		
	Fabricant et restaurateur de coiffes		
	Fabricant et restaurateur de manèges		
	Forgeron		
	Pareur		
	Pelletier		
	Poêlier		
	Tanneur		Mégissier
			Parcheminier
		Peaussier	
Arts graphiques	Calligraphe		
	Dominotier	Marbreur sur papier à la main	
	Doreur sur cuir		
	Doreur sur tranche		
	Enlumineur		
	Fabricant de papier		
	Fabricant de papier peint		
	Graphiste		Infographiste
			Maquettiste
	Graveur et fondeur de caractères		
	Imagier au pochoir		
	Imprimeur en héliogravure	Imprimeur d'estampe	
	Imprimeur en lithographie		
	Imprimeur en sérigraphie		
	Imprimeur en taille-douce		
	Imprimeur en typographie		
	Photographe de mode		
	Photographe illustrateur		
	Relieur	Restaurateur de reliures	
	Restaurateur de dessins et estampes		
Restaurateur de papier			
Restaurateur de tableaux			
Arts mécaniques, jeux et jouets	Fabricant et restaurateur d'automates		
	Fabricant et restaurateur de jeux et jouets		
	Fabricant et restaurateur de maquettes		
	Fabricant et restaurateur de soldats de plomb		
	Fabricant et restaurateur d'objets miniatures		
	Marionnettiste		
	Modéliste		

Bijouterie, joaillerie, orfèvrerie et horlogerie	Batteur d'or (tireur d'or)		
	Bijoutier	En métaux précieux, fantaisie	
	Chaînist		
	Décorateur sur métaux précieux	Ciseleur	
		Doreur sur métal	
		Emailleur sur cadrans	
		Graveur	
	Héraldiste		
	Diamantaire		
	Fabricant et restaurateur d'horloges, carillons, pendules, aiguilles, balanciers		
	Glypticien		
	Gnomoniste		
	Joaillier		
	Lapidaire		
	Médailleur		
	Orfèvre	Pâtissier	
Polisseur			
Restaurateur de montres de collection			
Sertisseur			
Bois	Décorateur sur bois	Doreur-ornemaniste	
		Laqueur	
		Peintre sur bois	
	Ebéniste	Restaurateur de meubles	
	Encadreur		
	Menuisier en sièges		
	Marqueteur	Marqueteur de pailles	
	Pipier		
	Rotinier		
	Sculpteur sur bois	Sculpteur ornemaniste	
		Sculpteur statuaire	
	Tourneur sur bois		
Vannier			
Vernisseur finisseur	Vernisseur au tampon		
Cuir	Bottier main		
	Fourreur		
	Gainier		
	Gantier		
	Maroquinier		
	Sellier		
	Sculpteur sur cuir		
	Taxidermiste		
Décoration (tous matériaux)	Décorateur étalagiste		
	Mosaïste		
	Peintre en décor		
	Staffeur-stucateur	Gypsier	

Facture instrumentale	Archetier		
	Fabricant et restaurateur d'anches		
	Facteur et restaurateur d'accordéons		
	Facteur et restaurateur de clavecins et épinettes		
	Facteur et restaurateur de harpes		
	Facteur et restaurateur de percussions		
	Facteur et restaurateur de pianos		
	Facteur et restaurateur d'instruments à corde anciens		
	Facteur et restaurateur d'instruments à vent en bois		
	Facteur et restaurateur d'instruments à vent en métal (cuivre, argent, or)		
	Facteur et restaurateur d'instruments de musique mécanique		
	Facteur et restaurateur d'instruments traditionnels		
	Facteur et restaurateur d'orgues		
	Luthier		
	Luthier en guitare		
Luminaire	Fabricant et restaurateur d'abat-jour		
	Fabricant et restaurateur de lustres et luminaires		
Métal	Armurier		
	Bronzier		
	Carrossier		
	Coutelier		
	Décorateur sur métal	Ciseleur	
		Damasquineur	
		Doreur	
		Argenteur	
		Emailleur	
		Graveur	
	Dinandier		
	Ferronnier		
	Fondeur	Campanologue	
		Fondeur de cloches et sonnailles	
	Médailleur		
Potier d'étain			
Sculpteur sur métal	Sculpteur ornemaniste		
	Sculpteur statuaire		

Métiers liés à l'architecture	Ardoisier	
	Briquetier	
	Chaumier	
	Couvreur: fabricant et restaurateur de toitures spéciales	Couvreur ornemaniste
	Escaliéteur	
	Fabricant de girouettes et d'éléments de faîtage	
	Fabricant et restaurateur de charpentes	Charpentier de marine
	Fabricant et restaurateur de dallages	
	Fabricant et restaurateur de toitures	
	Lauzier	
	Maçon	
	Maître étrier	
	Menuisier	
	Métallier-serrurier	
	Parqueteur	
Paveur-dalleur		
Tuilier		
Mode	Fabricant d'accessoires de mode	Chapelier
		Corsetier
		Eventailliste
		Formier
		Modiste
	Plumassier	
	Modéliste	
	Tailleur-couturier	
Pierre	Fontainier	
	Graveur sur pierre	
	Marbrier	
	Marqueteur de pierres dures	
	Sculpteur sur pierre	Sculpteur ornemaniste Sculpteur statuaire
	Tailleur de pierre	Appareilleur schisteur
	Tourneur sur pierre	
Tabletterie	Bimbelotier	
	Boutonnier	
	Brossier	
	Cornier	
	Ecailliste	
	Fabricant de cannes	
	Graveur sur ivoire et autres matériaux d'origine animale	
	Ivoirier	
	Lunetier	
	Nacrier	
	Tabletier	

Terre	Céramiste	Modelleur-mouleur
		Restaurateur de faïence et de porcelaine
	Décorateur céramique	Emailleur
		Peintre fileur-doreur
		Peintre sur faïence
		Peintre sur porcelaine
	Pipier de terre cuite	
	Santonnier	
	Tourneur céramique	Potier de grès
		Potier de porcelaine
Potier de terre cuite		
Potier raku		
Textile	Brodeur	
	Dentellier	
	Ennoblisser textile	Moireur
	Fabricant de tapis	Rentrayer (restaurateur de tapis et tapisseries)
	Fabricant d'objets décoratifs en tissus (patchworks, tissus appliqués, coussins, drapeaux)	
	Lissier	
	Passementier	
	Peintre décorateur sur tissu	
	Restaurateur de textiles	
	Tapissier d'ameublement tapissier décorateur	
	Tisserand	
	Veloutier	
	Verre	Décorateur sur verre
Graveur		
Tailleur		
Flaconneur		
Maître verrier (ou vitrailliste)		Restaurateur de vitraux
Miroitier d'art		
Verrier		Bombeur de verre
		Fileur de verre
		Restaurateur d'objets en verre ou en cristal
		Verrier à la main
	Verrier au chalumeau	

II. La multitude des filières en Guadeloupe et leur insuffisante valorisation

En Guadeloupe, tous les métiers figurant dans la liste du tableau 2-7 ne sont pas présents, toutefois, il faut souligner que toutes les familles d'activités y sont représentées et surtout, une très large part de ces métiers est exercée dans les communes de l'archipel.

Rattachée pour la plupart à la Chambre de métiers de Guadeloupe, les professionnels locaux apportent leur contribution à la production locale de l'archipel au travers des métiers listés précédemment en exploitant les ressources de l'archipel et des intrants importés.

2.1 La filière bois

En Guadeloupe, le secteur du bois est fortement tourné vers la construction de logements, avec des entreprises œuvrant dans les activités de scierie, de fabrication de charpentes, etc. Confrontée à la forte concurrence du métal et à la généralisation de l'aluminium et du PVC dans les menuiseries extérieures, la filière bois n'a pas encore réussi suffisamment sa structuration pour pouvoir relever les défis de sa croissance (exigences de formation, certification, contraintes environnementales).

Or, de solides opportunités existent pour cette filière comme en témoigne la Direction de l'agriculture et de la forêt en Guadeloupe « la forêt Guadeloupéenne couvre 43% du territoire et comprend 37 000 Ha de forêts publiques et 34 000 Ha de forêts privées. L'essentiel de la forêt publique constitue un vaste espace protégé (hormis 3000 Ha exploitables, plantés dans les années 60). Quant à la forêt privée, elle n'est quasiment pas gérée ni exploitée. De fait, il n'existe actuellement aucune filière forêt-bois en Guadeloupe, malgré de réels débouchés. »

Sur le site dédié aux métiers du bois en Guadeloupe (<http://metiersduboisguadeloupe.unblog.fr/>), les images des produits fabriqués localement, en particulier sur la commune de Pointe-Noire, témoignent de l'existence de savoirs-faires qui méritent d'être préservés.

Agencement de cuisine sur mesure



Chaise longue artisanale



Meuble



Charpente de maison



Vase en bois rouge fouille



Calebasse Bleue décorée à la main



Calebasse Verte décorée à la main



Lampe en Calebasse décorée à la main



Lampe en Calebasse décorée à la main



2.2 La filière des instruments de musique

Code NAFA : 32.20Z-C Fabrication d'autres instruments de musique

Sur les portails Internet édités par la Cité de la musique (<http://mediatheque.cite-musique.fr/>) et la Plateforme d'aide à la facture instrumentale (<http://pafi.univ-lemans.fr/>), diverses publications mettent en lumière les contours historiques, culturels, scientifiques et économiques de la facture instrumentale.

Quelques éléments rapides descriptifs de cette appellation sont les suivantes :

« La facture instrumentale fait partie de la famille des métiers d'art. Cette dénomination recouvre tous les métiers liés à la fabrication artisanale et industrielle des instruments de musique. »

« L'appellation générique de « facture instrumentale » est issue de la structuration progressive des communautés professionnelles de « faiseurs d'instruments », ainsi constituées à partir du Moyen-Âge. La conception et la fabrication d'instruments de musique se fondent donc sur une tradition empirique séculaire de collaboration intime entre musiciens et facteurs.

De nos jours, outre les industries culturelles et désormais des loisirs — techniquement, ingénierie et diffusion des signaux musicaux —, qui nécessitent par nature une analyse approfondie du « son musical » et la maîtrise des technologies de pointe qui lui sont associées, la facture instrumentale constitue en propre un des secteurs économiques de renom qui s'alimente directement des résultats de la recherche scientifique, en particulier ceux issus de l'acoustique musicale. »

En Guadeloupe, l'activité de fabrication d'instruments de musique se résume essentiellement à celle de la confection des ka, les célèbres tambours sans lesquels la musique gwo ka n'existerait pas. Activité très ancienne, séculaire, faisant appel aux techniques du tonnelier et qui nécessite un savoir faire pointu, la fabrication de ka en Guadeloupe est restée au stade du confidentiel, connue que du cercle restreint des initiés de la pratique du gwo ka. Paradoxalement, il s'agit d'une activité qui devrait être le support d'une filière économique plus formelle, avec une place symbolique dans le secteur des industries culturelles. Avec le ka qui est quasiment le seul instrument de musique authentiquement guadeloupéen, il est surprenant de constater la faible valorisation économique de sa fabrication.

Au plan de l'expertise du savoir-faire d'exception et de l'évaluation des techniques professionnelles mobilisées par les passionnés de cet art Guadeloupéen, la reconnaissance officielle est venue du plus haut niveau : le 24 novembre 2010, Yves THÔLE a été fait Maître d'Art, facteur et restaurateur d'instrument à percussion (Tambour KA).

Il fait partie aujourd'hui des « quatre-vingt artisans d'excellence qui transmettent leurs connaissances, leurs techniques et surtout leur passion à une nouvelle génération. Ils permettent ainsi à cette intelligence de la main de se perpétuer et de se renouveler, et à une véritable école hors les murs de s'épanouir. »

Le Maître d'Art

Définition du ministère de la culture et de la communication

Un Maître d'Art est un professionnel d'excellence qui maîtrise des techniques et des savoir-faire exceptionnels. Il est reconnu par ses pairs pour son expérience, son expertise et ses compétences pédagogiques. Il doit être capable de transmettre ses connaissances et son tour de main à un élève afin qu'il les perpétue.

La création du titre officiel de Maître d'Art a été inspirée par les "Trésors nationaux vivants" du Japon ; à leur exemple, les Maîtres d'Art transmettent leurs savoir-faire d'excellence. Ils se préoccupent de l'évolution de leurs métiers, et font preuve d'innovations. Actuellement, la France compte 89 Maîtres d'Art nommés par le Ministre de la Culture et de la Communication.

Source : http://www.maitresdart.com/yves_thole/presentation.htm

La branche professionnelle de la fabrication de ka est portée par un nombre très restreint d'artisans. Dépositaires de savoir faire reconnus, ils confectionnent le tambour ka dans la pure tradition tout en y adaptant des techniques innovantes. Ils offrent une gamme de produits formée d'une dizaine de tambour ka, sous diverses formes. Cette gamme d'instruments de percussion est spécifique à la Guadeloupe et lui dote de ce fait d'un avantage comparatif au plan du commerce international. A côté des produits fabriqués dans les autres secteurs économiques, elle est une composante à part entière de la production locale, connue de tous dans la société guadeloupéenne. En plus de bon nombre des biens formant le catalogue de l'offre de produits locaux, elle se singularise par sa capacité à être dans le club des produits pouvant répondre à une reconnaissance mondiale.

Œuvrant pour la défense du tissu économique de la facture instrumentale française, en recherchant notamment le renforcement de sa compétitivité sur les marchés, le projet de Plateforme d'aide à la facture instrumentale s'est donné pour ambition d'apporter des solutions technologiques adaptées à la taille de la multitude des entreprises nationales : « Défi autant scientifique que technique, il

s'agit de répondre activement à la problématique de la reproduction, de l'optimisation et de la conception d'instruments de musique haut de gamme. »

Une telle ambition est parfaitement d'actualité pour l'activité de fabrication de ka en Guadeloupe. Mais surtout, de la reconnaissance mondiale, le défi que doit relever la Guadeloupe est celui de susciter la demande mondiale. Elle s'est déjà manifestée en de nombreuses occasions : les percussionnistes guadeloupéens demandés dans des grands groupes internationaux, des leaders de la scène mondiale du jazz qui font la démarche de venir jouer le gwo ka en Guadeloupe, des artistes locaux qui se sont imposés sur les scènes internationales en proposant leur musique ancrée dans les sonorités du ka, etc.

Instruments de percussion traditionnels et uniques à proposer leur sonorité, les tambours ka représentent une ressource culturelle dont la valorisation économique mérite d'être optimisée. Dans une ambition de développement endogène, il est utile d'examiner les conditions qui permettraient aux entités de fabrication des tambours ka de renforcer leur croissance sur le marché domestique et de s'engager davantage sur les marchés étrangers.

[Yves Thole en illustration \(musicien exceptionnel et Maître d'art de la fabrication du ka\)](#)



Images de l'atelier Gozié'w

Show room



Tambour KA, de fabrication artisanale, sur mesure, en Bois d'essences précieuses (mahogani, acajou, poirier, cèdre)



Tambour miniature (11 cm de long sur 8 cm de large)
fabriqué et vendu par un artisan



2.3 La famille de la bijouterie fantaisie

Code NAF : 32.13 Articles de bijouterie fantaisie et articles similaires

32.13.1 Articles de bijouterie fantaisie et articles similaires

32.13.10 Articles de bijouterie fantaisie et articles similaires

Cette sous-catégorie comprend

- articles de parure en toutes matières (émaux, bois, cuir, etc.) non précieuses ; boutons de manchettes, colliers, boucles d'oreilles, etc.

Cette sous-catégorie comprend aussi

- articles de parure en métaux communs argentés, dorés ou platinés

- bracelets de montres et leurs parties en métaux communs, même dorés ou argentés

Cette sous-catégorie ne comprend pas

- articles de parure en métaux précieux et en joaillerie (32.12.13, 32.12.14)

La filière des articles de bijouterie fantaisie et articles similaires est animée en Guadeloupe par une multitude d'acteurs producteurs, de véritables artistes exerçant leur art dans une logique artisanale. La liste des produits, regroupant le plus souvent des créations originales, se dénombre en centaines de bijoux et autres objets divers (collier, bracelet, boucle d'oreilles, porte-clés, cordon, etc..).

Dans une majorité de cas, ces produits mobilisent des inputs qui proviennent de l'archipel, les matières fournies gracieusement par la nature : graines, bois, noix de coco, écorces de palmier, corail, coquillages, etc.

Comme c'est le cas dans de nombreux départements français, les entreprises rattachées à ce segment d'activité sont mal connues en termes économiques : les statistiques de leur dénombrement, les emplois qu'elles occupent ou encore leur poids en termes de chiffres d'affaires, il s'agit là d'informations qui ne sont pas diffusées.

Présence très atomisée sur le territoire de l'archipel, la filière de la production d'articles de bijouterie fantaisie et articles similaires se caractérise par sa créativité et sa facilité à proposer une gamme étendue de produits élaborés à partir d'une grande variété de matériaux, des graines au métal, en passant par les coquillages et les pierres.

La diversité de ces produits et de leurs créateurs illustre combien il n'y a pas de sous-filières dans une économie, bien au contraire, il y a un essaim d'activités et de professions inscrits dans la complémentarité, qui doivent être magnifiés et mis en interaction pour obtenir une dynamique économique soutenable en Guadeloupe.

objets déco pour la table et l'intérieur



Œuvres artisanales confectionnées avec des graines



Exemples de bijoux de la société Graine Création





Exemples de tableaux en graines (grainiers)





Compilations d'objets éclectiques, allant des créations des professionnels de l'artisanat d'art jusqu'aux produits technologiques sophistiqués des industriels de l'électronique, en passant par les objets fabriqués en bois, en papier, ..., destinées à la décoration, aux enfants, à la maison, ..., les catalogues des produits de l' « industrie des articles-cadeaux et des métiers d'art » se sont étoffés progressivement dans divers pays ou région du monde.

Dans cette mouvance, ces industries ont réussi à se positionner comme des composantes significatives de la diversification de leur tissu industriel et de la structure de leurs emplois.

Dans une logique de recherche systématique des opportunités de développement des filières de production de la Guadeloupe, il est louable d'envisager les pistes liées aux activités de fabrication des articles-cadeaux et objets d'art. Elles se situent à des niveaux multiples :

- les objets existants ou à créer peuvent être comptabilisés en plusieurs dizaines et concerner les matières premières telles que les tissus, les coquillages, les graines des arbres, l'acier, etc. ;

- les professionnels locaux ont déjà prouvé qu'ils ont les savoir-faire pour élaborer une gamme de produits très vaste : cuvées spéciales, porte-clés, T-shirts, Livres, stylos, flûtes, cartes souvenirs, lampes de poche solaire, poupées, bijoux de fantaisie, etc.,

- les lieux de leur commercialisation devraient être définis soigneusement, en particulier les musées, aéroports, site touristiques, boutiques spécialisées, où ils pourront être offerts à la vente régulièrement et en grande quantité.

Section VI. Les filières de l'imprimerie et de l'édition : levier de diversification du tissu productif

A l'évocation de ce que représente la production locale, les images habituelles qui émergent immédiatement sont celles des scènes de travail dans les filières traditionnelles de l'agriculture, de la pêche, ..., associées à la multitude des variétés de fruits et légumes fournis par les agriculteurs, à la diversité des poissons prélevés dans les profondeurs de la mer, etc.

Dans la Guadeloupe contemporaine de ces toutes dernières années, fortement poreuse aux mutations découlant des avancées technologiques, la production locale offre également des photographies très loin de celles des métiers traditionnels. C'est assurément le cas de sous-secteurs de l'économie de l'édition, l'imprimerie et la reproduction.

Bien que l'essentiel des ouvrages, matériels multimédias et autres produits imprimés ou enregistrés commercialisés dans l'archipel proviennent de l'importation, il doit être souligné, avec force, qu'il existe à Jarry et dans d'autres communes, un tissu d'établissements plongés dans le monde fascinant de la fabrication des produits destinés à la consommation d'information. C'est en dizaines et dizaines d'unités que l'on dénombre les produits issus des activités d'édition d'information et de leur reproduction sur des supports aussi divers les uns des autres : journaux, magazines gratuits, programmes de télévision, programmes de cinéma, périodiques, autres articles de la presse, documents publicitaires, etc.

Il est important d'interpeller sur les étincelles positives que renvoient l'univers professionnel de l'imprimerie et de l'édition en Guadeloupe. Les données macroéconomiques de l'INSEE sont des plus explicites :

« Ce secteur est celui qui contribue le plus à la richesse produite par l'industrie des biens de consommation. L'impression de livres, magazines, catalogues et autres sont les activités les plus représentées. Ce secteur comprend aussi l'édition de livres, de journaux, de revues et périodiques, l'impression de journaux, la reproduction d'enregistrements sonores, vidéos et informatiques. En 2006, 64 % des exportations (en valeur) sont destinées au marché martiniquais. Son chiffre d'affaires à l'exportation représente 74 % de l'ensemble des exportations des biens de consommation. Plus gros établissement, France Antilles Guadeloupe représente 16 % du chiffre d'affaires total du secteur.

...

Compte tenu du développement de l'activité locale et des capacités de production, ce secteur est de moins en moins confronté à la concurrence extérieure. De gros investissements ont été réalisés sur la période 2001-2006, tant dans des équipements offset performants (4 - 8 couleurs), en façonnage, que sur le computer to plate (CTP) qui a permis un saut technologique au niveau du pré-pressé et a impacté les métiers de l'imprimerie. »

I. La division « Imprimerie et reproduction d'enregistrements »

Les entreprises rattachées à ce sous-secteur exercent des activités dédiées à l'impression de produits tels que journaux, livres, périodiques, formulaires commerciaux, cartes de vœux et autres matériaux et recouvre également des activités accessoires telles que les services de reliure, de photogravure et de photocomposition.

Les procédés utilisés dans l'imprimerie comprennent une palette de méthodes servant à transférer une image d'une plaque, d'un écran ou d'un fichier informatique sur un support en papier, en plastique, en métal, en tissu ou en bois. La principale de ces méthodes consiste à transférer l'image d'une plaque ou d'un écran sur le support (lithographie, photogravure, sérigraphie et flexographie). Cette division comprend également la reproduction de supports enregistrés, tels que disques compact, enregistrements vidéo, logiciels sur disques ou sur bandes, enregistrements, etc.

Codification NAF : 18 Imprimerie et reproduction d'enregistrements

18.1 Imprimerie et services annexes

Ce groupe concerne l'impression de produits tels que journaux, livres, périodiques, formulaires commerciaux, cartes de vœux et autres matériaux et recouvre également des activités accessoires telles que les services de reliure, de photogravure et de photocomposition. L'imprimerie peut faire appel à des techniques variées et à différents types de matériaux.

18.11 Imprimerie de journaux

18.11Z Imprimerie de journaux

Cette sous-classe comprend aussi : l'impression d'autres périodiques, paraissant au moins quatre fois par semaine. Cette sous-classe ne comprend pas : la publication d'imprimés (cf. 58.1) ; la photocopie de documents (cf. 82.19Z)

18.12 Autre imprimerie (labeur)

18.12Z Autre imprimerie (labeur)

Cette sous-classe comprend :

- l'impression de magazines et d'autres périodiques, paraissant moins de quatre fois par semaine
- l'impression de livres et de brochures, de partitions musicales, de cartes géographiques, d'atlas, d'affiches, de catalogues, de prospectus et d'autres imprimés publicitaires, de timbres, de timbres fiscaux, de moyens de paiement et d'autres papiers-valeurs, de cartes à puce, d'albums, d'agendas, de calendriers et d'autres imprimés commerciaux, de papier à lettres à en-tête personnel et d'autres imprimés sur des presses typographiques, offset, d'héliogravure, flexographiques, sérigraphiques et d'autres presses graphiques, appareils de reproduction, imprimantes électroniques,...
- l'impression directe sur textiles, matières plastiques, verre, métal, bois et céramique

Les motifs imprimés sont généralement protégés par les droits d'auteur.

Cette sous-classe comprend aussi : l'impression d'étiquettes (lithographie, photogravure, flexographie, etc.) ; les travaux d'impression rapide en grands tirages.

18.13 Activités de pré-presse

18.13Z Activités de pré-presse

Cette sous-classe comprend :

- la composition, la photocomposition, la saisie de données, y compris par numérisation et reconnaissance optique des caractères, la mise en forme électronique
- la préparation de fichiers de données pour des applications multimédia (impression sur papier, CD-ROM, Internet)
- les services de photogravure, y compris la photocomposition et la réalisation de plaques (pour les procédés d'impression typographique et offset)
- la préparation des cylindres : la gravure de cylindres pour la reproduction de gravures
- le transfert CTP ("computer to plate", de l'ordinateur à la plaque, également plaques en photopolymères)
- la préparation de plaques et matrices pour estampage ou impression en relief

- la préparation de :

- . travaux artistiques de nature technique, tels que la préparation des pierres lithographiques et des blocs de bois
- . supports de présentation, par exemple transparents pour rétroprojecteur et autres formes de présentation
- . croquis, modèles, maquettes, etc.
- . la production d'épreuves

Cette sous-classe ne comprend pas :

- les activités spécialisées de design (cf. 74.10Z)

Les produits associés :

CC : - services de composition, de photocomposition, de saisie de données, y compris par numérisation et reconnaissance optique des caractères, et de mise en forme électronique

- création de documents, publication assistée par ordinateur et tous autres services de réalisation
- services de préparation de données numériques
- services de conception assistée par ordinateur, de fabrication assistée par ordinateur, de génération de données par des moyens électroniques
- services d'imposition numérique
- services de photogravure, y compris photocomposition et réalisation de plaques (pour les procédés d'impression typographique et offset)
- services de gravure de cylindres pour la reproduction de gravures
- services de transfert direct de plaque à plaque (également plaques en photopolymères)
- services de préparation de plaques et matrices pour estampage ou impression en relief
- préparation des pierres lithographiques et des blocs de bois préparés

18.14 Reliure et activités connexes

18.14Z Reliure et activités connexes

Cette sous-classe comprend :

- les services de reliure industrielle, de montage d'échantillons et les services de soutien d'après-presses aux imprimeurs, par exemple la reliure et la finition de livres, de brochures, de périodiques, de catalogues, etc. par pliage, coupage et massicotage, assemblage, agrafage, reliure avec et sans couture, coupage et pose de couverture, collage, assemblage, dorage, reliure à spirale et avec fil en plastique
- la reliure et la finition de papiers ou de cartons imprimés, par pliage, estampage, poinçonnage, perforage, gaufrage, collage, pelliculage
- les services de finition pour CD-ROM
- les services de finition pour publipostage, tels que personnalisation ou préparation des enveloppes
- d'autres activités de finition, telles que la gravure ou l'estampage de matrices, la copie en braille

Les produits associés :

CC : - services de reliure, pliage, assemblage, agrafage, collage, massicotage, dorage

- autres services graphiques, tels que gravure ou estampage de matrices, copie en braille, poinçonnage et perforage, gaufrage, vernissage et pelliculage, assemblage et encartage, plissage

NC : - surfaces sensibles vierges (20.59.11), exposées ou développées (74.20.11, 74.20.12, 74.20.19)

18.2 Reproduction d'enregistrements

18.20 Reproduction d'enregistrements

18.20Z Reproduction d'enregistrements

Cette sous-classe comprend :

- la reproduction, à partir d'une matrice, de disques, de CD et de bandes contenant de la musique ou d'autres enregistrements sonores
- la reproduction, à partir d'une matrice, de disques, de CD et de bandes contenant des films ou d'autres enregistrements vidéo
- la reproduction, à partir d'une matrice, de logiciels et de données informatiques sur disques et sur bandes

Cette sous-classe ne comprend pas :

- la reproduction d'imprimés (cf. 18.11Z, 18.12Z)
- l'édition de logiciels (cf. 58.2)
- la production et la distribution de films sur vidéocassettes, DVD ou supports similaires
- la reproduction de films destinés à être projetés dans des salles (cf. 59.12Z)
- la production de matrices d'enregistrements ou de matériel audio (cf. 59.20Z)

Dans le domaine des équipements technologiques, la Guadeloupe peut afficher sa fierté : elle recense sur son territoire, des établissements qui, aujourd'hui, sont dotés des toutes dernières technologies d'impression en sérigraphie et numérique.

Dubois Imageries Caraïbes : techniques pour l'impression affiches et PLV médias tactiques : le High Tech de l'impression sérigraphique et numérique grand format
(voir le site : <http://www.duboisimageries.com>)

Impression sérigraphique grand format : une machine de clichage dernier cri



Machine 2 couleurs sérigraphique grand format XX : le top de la technologie en sérigraphie grand format



Antilles imprimerie : implantée en Guadeloupe depuis 1997, vient d'investir dans sa première presse haute performance KBA RA 106-8+L –SPC-CX

Equipée des dernières avancées technologiques KBA, qu'il s'agisse du Logotronic Professional, du Densitronic Professional et du KBA QualiTronic Color Control, cette presse, qui fait partie des toutes dernières générations KBA, permet des gains énormes, tant en termes de productivité que de compétitivité. En outre, détentrice du label « imprim'vert », cette nouvelle presse, qui passera la certification PSO selon la norme ISO 12647 en début d'année 2012, allie parfaitement technologie de pointe et respect de l'environnement.

(voir le site de la société Antilles imprimerie)

Une presse offset KBA 106 8 couleurs



Exemples de produits fabriqués dans ces filières

Affiches publicitaires 12m2



Marquage géant
du Port Autonome de Guadeloupe



Signalétique extérieure-intérieure
de la concession CARMO



Un stand respectueux de l'environnement



II. La division « Edition de livres »

Codification NAF : 58.11 Édition de livres

58.11Z Édition de livres

Cette sous-classe comprend les activités d'édition de livres sous forme imprimée, électronique (CD, écrans, etc.), audio ou encore sur Internet.

Cette sous-classe ne comprend pas :

- la production de globes (cf. 32.99Z)
- l'édition de matériel publicitaire (cf. 58.19Z)
- l'édition de livres musicaux et de partitions (cf. 59.20Z)
- les activités des auteurs indépendants, notamment la production d'œuvres originales (cf. 90.03B)

Cette sous-classe comprend :

- l'édition de livres, de manuels scolaires, de brochures, de prospectus et de publications similaires, y compris l'édition de dictionnaires et d'encyclopédies
- l'édition d'atlas, de cartes et de plans
- l'édition de livres audio
- l'édition d'encyclopédies et d'ouvrages similaires sur CD-ROM

Produits associés :

Manuels éducatifs, imprimés

CC : - livres scolaires, utilisés pour l'enseignement par les élèves et les enseignants, y compris livres d'exercices, manuels pour les enseignants et ouvrages interactifs

Livres professionnels, techniques et savants, imprimés

CC : - livres professionnels, techniques et savants, contenant des informations ou des travaux de recherches avancés destinés aux chercheurs, aux universitaires ou à des professionnels spécialisés (avocats, médecins, électriciens, comptables, managers, informaticiens, etc.) :

- . livres de sciences sociales ou humaines, de gestion, de management, de linguistique, de droit, de philosophie
- . livres de sciences exactes, de sciences naturelles, de médecine, de technologie, livres traitants des techniques de l'ingénieur, etc.

Livres d'enfants, imprimés

CC : - livres pour la jeunesse (livres conçus spécialement pour les enfants et bandes dessinées)

- albums pour jeunes enfants à dessiner, colorier ou regarder et livres d'images

58.12Z Édition de répertoires et de fichiers d'adresses

Produits associés :

- Cartes géographiques, marines ou autres, autres que sous forme de livres, imprimées

CC : - cartes géographiques, marines ou autres, imprimées

- Autres livres, brochures, dépliants et articles similaires, imprimés CC : - ouvrages d'intérêt général destiné au grand public tels que : livres de littérature (romans, essais, nouvelles, poésie, pièces de théâtre, critiques et analyses littéraires, livres d'histoire, mémoires, témoignages, etc.) ; autres livres (livres d'art, ouvrages de bibliophilie, livres pratiques comme les guides touristiques, livres de recettes et ouvrages de documentation)

- Livres sur disque, cassette ou autre support physique

CC : - livres sur disque, CD-ROM, cassette ou autre support physique : enregistrements audio du texte d'un livre ; enregistrements non-audio d'éléments textuels tirés d'un livre

- Livres en ligne

CC : - livres en ligne, y compris les manuels scolaires, les ouvrages de référence générale, tels que les atlas et autres livres contenant des cartes, les dictionnaires et les encyclopédies

58.13Z Édition de journaux

Cette sous-classe comprend :

- l'édition de journaux, y compris les journaux publicitaires, paraissant au moins quatre fois par semaine. Ces informations peuvent être publiées sous forme imprimée ou électronique, y compris sur Internet

Produits associés :

- Répertoires et fichiers d'adresses imprimés ou sur support physique

CC : - publications de recueils d'informations de contact (coordonnées) organisées et structurées, comprenant souvent des informations descriptives sur les personnes et les organisations :

- . annuaires téléphoniques, professionnels
- . annuaires municipaux (voies et points d'intérêt, listes de commerces et services, etc.)
- . recueils d'informations spécialisées sur un domaine (médical, juridique, etc.)

- Répertoires et fichiers d'adresses en ligne

CC : - diffusion en ligne de recueils d'informations de contact (coordonnées) organisées et structurées, comprenant souvent des informations descriptives sur les personnes et les organisations :

- . annuaires téléphoniques, professionnels
- . annuaires municipaux (voies et points d'intérêt, listes de commerces et services, etc.)
- . recueils d'informations spécialisées sur un domaine (médical, juridique, etc.)

58.14Z Édition de revues et périodiques

Cette sous-classe comprend :

- l'édition de magazines, revues et d'autres périodiques, de caractère technique, professionnel ou d'intérêt général, paraissant moins de quatre fois par semaine. Ces informations peuvent être publiées sous forme imprimée ou électronique, y compris sur Internet

Cette sous-classe comprend aussi :

- l'édition de programmes pour les émissions de radio ou de télévision

Les produits associés : Revues et périodiques généralistes imprimés, Revues et journaux d'affaires, professionnels et universitaires imprimés, Autres revues et périodiques imprimés, Revues et périodiques en ligne, Espaces publicitaires dans les revues et périodiques imprimés, Espaces publicitaires dans les revues et périodiques électroniques, Services de licence pour les revues et périodiques

58.19 Autres activités d'édition

58.19.1 Autres activités d'édition d'imprimés

58.19.11 Cartes postales, cartes de vœux et similaires, imprimées

58.19.12 Photos, illustrations, gravures, imprimées

58.19.13 Transferts (décalcomanies) et calendriers, imprimés

58.19.14 Timbres-poste et timbres fiscaux ou similaires neufs, imprimés ; papier timbré ; chéquiers ; billets de banque, certificats d'actions ou d'obligations et titres similaires

58.19.15 Matériel publicitaire, catalogues commerciaux et similaires, imprimés

58.19.19 Autres imprimés

58.19.2 Autres contenus en ligne

58.19.21 Contenus en ligne pour adultes

58.19.29 Autres contenus en ligne n.c.a.

58.19.3 Services de licence pour les autres imprimés

58.19.30 Services de licence pour les autres imprimés

Mékamag



Trendy's



Trendy's



Destination Guadeloupe



Destination Guadeloupe



Conclusion

Eu égard aux photographies des familles de produits élaborées actuellement par les entreprises guadeloupéennes, la réalité du tissu productif guadeloupéen est celle de la diversité et de la modernité :

- l'agriculture et l'agro-alimentaire à assise traditionnelle font montre d'une mutation qui conduisent à l'émergence d'implantations d'entreprises sur différentes zones géographiques pour la fabrication de produits issus de la valorisation des ressources du territoire (fruits, légumes, ressources de la mer, etc.) ;

- pour un grand nombre des filières concourant aujourd'hui à la diversification du tissu productif local, des perspectives sérieuses existent pour faire émerger de nouvelles activités et dynamiques autour de l'exploitation de technologies modernes et / ou de marchés à fortes valeurs ajoutées ; comment accepter par exemple que la Guadeloupe importe autant de jus de fruits exotiques (mangue, papaye, etc.) alors même que ces fruits sont très présents dans les campagnes guadeloupéennes et font souvent l'objet de gaspillage ;

- la filière des produits assimilés aux compléments alimentaires qui affiche un potentiel de développement sur des produits innovants est également éligible à l'élargissement de la liste des produits de l'offre d'exportation de la Guadeloupe ;

- en dehors de l'agroalimentaire, le tissu productif guadeloupéen fait l'objet d'un renouvellement autour de technologies et produits fabriqués en usines dans des secteurs des industries des biens intermédiaires jusque là quasiment absents : la menuiserie des PVC (Le polychlorure de vinyle) qui a connu un développement certain et une croissance au cours des deux dernières décennies ; le domaine des composites avec des matériaux comme le PSE (le polystyrène expansé qui est un matériau possédant de hautes performances en matière d'isolation et de nombreux avantages pour les utilisateurs et professionnels de la construction) qui ont contribué à l'apparition de nouvelles activités et qui peuvent en impulser la création d'autres telles celles liées à la fabrication de piscines et d'équipements balnéaires, la réparation nautique, l'isolation des sols, planchers, murs et toitures ; etc.

- les domaines rattachés à l'environnement qui sont de véritables niches d'opportunités et de création d'activités dans les diverses filières de protection de l'environnement et du développement durable : les énergies renouvelables qui représentent un enjeu majeur pour la Guadeloupe qui a déjà capitalisé des expériences dans les filières de la géothermie, l'éolien et le solaire photovoltaïque ; l'industrie du traitement des déchets qui tarde à émerger en Guadeloupe ; l'introduction de la protection de l'environnement dans la gestion des entreprises industrielles ; etc.

En ce début de seconde décennie du vingt et unième siècle, la situation de l'économie guadeloupéenne est celle d'un territoire en pleine mutation, avec des secteurs économiques confrontés aux défis de l'optimisation du développement sous les contraintes des handicaps bien connus. Mais aussi, de part ses caractéristiques et son positionnement géographique, sur la base des capitalisations de ressources (capital humain, infrastructures, culture, ...) effectuées tout au long de ses décennies d'appartenance à l'Europe, la Guadeloupe a de nombreux atouts qu'elle pourrait exploiter pour élargir son tissu productif et impulser un développement endogène. Elle est positionnée devant de nombreux pays ou régions qui s'activent pour se lancer dans la voie de la modernisation sociale et de la concurrence économique. Comme en témoigne le bouquet des familles de produits que livrent actuellement ses entreprises locales, elle peut espérer une croissance de son appareil productif, en visant à ce qu'il réponde mieux aux besoins de son propre marché intérieur et aussi, en misant sur les opportunités des marchés extérieurs.