



Je me régale, je mange local !



Un outil industriel au service
d'une restauration collective responsable
pour le développement durable du territoire

DOSSIER DE PRESSE
ATELIER DE TRANSFORMATION DES
PRODUITS AGRICOLES LOCAUX DU
NORD GRANDE-TERRE

POSE DE LA 1^{ère} PIERRE
Vendredi 28 juin 2019
Zone d'Activités
Grand Fond Macaille
Anse-Bertrand



Le vendredi 28 juin à 9 heures, Madame Gabrielle Louis-Carabin, Présidente de la Communauté d'agglomération du Nord Grande-Terre (CANGT), Monsieur Ary Chalus Président de la Région Guadeloupe accompagnés de leurs partenaires (chambre d'agriculture, SAFER, l'INRA, Légumes de France, Docteur Henry Joseph les agriculteurs et les organisations professionnelles poseront la première pierre de « LIZIN SANTRAL ». Cet acte symbolise le début des travaux de construction d'une unité de production agro-alimentaire capable de transformer 1 000 tonnes de produits agricoles bruts par an en vue d'approvisionner les cuisines centrales du Nord Grande-Terre à raison de 10 000 repas par jour.

« LIZIN SANTRAL » est un atelier de transformation des produits agricoles locaux qui sera implanté dans le Nord Grande-Terre sur le territoire de la commune d'Anse-Bertrand. Les travaux de construction de l'atelier d'agro-transformation débuteront courant septembre 2019 pour une inauguration prévue en novembre 2020.

C'est un équipement essentiel pour l'avenir économique du Nord Grande-Terre et plus largement pour le développement de l'ensemble de la filière agricole de la Guadeloupe. Il permettra de créer une quinzaine d'emplois directs et au moins 700 emplois indirects.

Il garantira également :

- La création d'un débouché garanti pour la filière agricole,
- La préservation de l'environnement grâce à l'autonomie énergétique de « Lizin'Santral »,
- L'éducation et la santé par le « bien manger » et le « manger local », l'éducation des jeunes générations au goût, l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas servis aux élèves...

Le coût du projet mis en place par la CANGT s'élève à 7 420 906 €. Il est soutenu par les fonds structurels européens (FEADER), le Conseil Régional, le Conseil départemental et EDF



I- Introduction

La CANGT, sur la base du projet de cuisine centrale et d'atelier de transformation agroalimentaire de la CCNGT (Communauté des Communes du Nord Grande-Terre), entreprend, en cohérence avec le nouveau périmètre du territoire élargi, de créer un atelier d'agro transformation (outil industriel) d'une capacité de 10 000 repas/jour et 1 000 tonnes de denrées destinées à approvisionner prioritairement les cuisines centrales du territoire nord grande-terre.

Lizin Santral s'inscrit dans la compétence développement économique de la CANGT et est une déclinaison du projet de territoire de l'EPCI.

IL a notamment été retenu comme projet structurant au sein du :

- SRDEII : Schéma Régional de Développement Economique de l'Internationalisation et de l'Innovation,
- SRESRI : Schéma Régional de l'Enseignement Supérieur de la Recherche et de l'Innovation

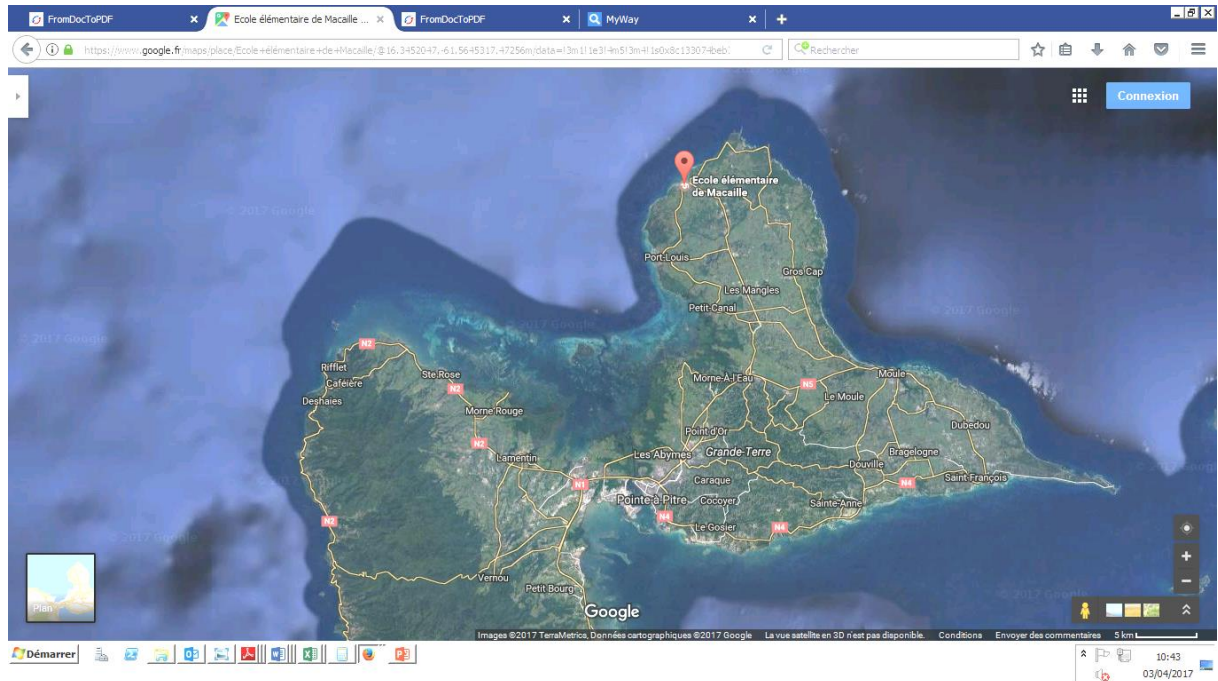
Lizin Santral est un Projet Alimentaire Territorialisé au service :

- Du développement économique du Nord Grande-Terre et plus largement de l'ensemble de la filière agricole de la Guadeloupe,
- De la préservation de l'environnement grâce à son autonomie énergétique,
- De l'innovation par la Recherche et Développement sur des projets de valorisation des coproduits qui seront mis en œuvre avec l'INRA et la Région Guadeloupe, en vue de développer l'emploi et les initiatives économiques.



II) Le projet « LIZIN'SANTRAL »

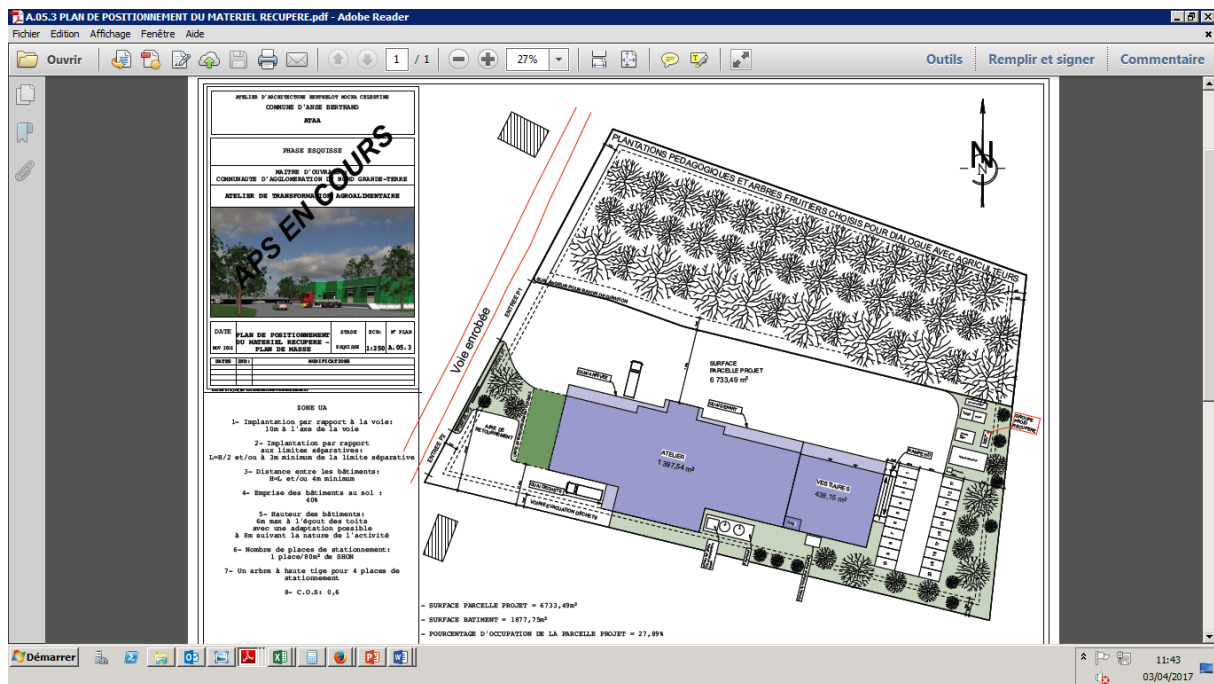
1) Lieu d'implantation



SCHEMA DE L'ATELIER



SCHEMA DE L'ATELIER



- 1 880 m² de surface,
- 10 000 équivalents repas/jour,
- 1 000 tonnes par an de matières agricoles,
- Autonomie énergétique,
- Récupération des eaux de pluie,
- Valorisation des coproduits.

4) Le plan de financement

BUDGET PREVISIONNEL				
			répartition	
POSTES DE DEPENSES		MONTANT HT	consruction	frais généraux
4	VRD	1 311 258,00 €	1 311 258,00	
5	Travaux de batiment + process	5 289 024,00 €	5 289 024,00	
6	Assurances constructions	111 963,10 €		111 963,10
7	MOE +Ing. Bat.- phase réalisation	341 000,00 €		341 000,00
8	A.M.O - phase réalisation	78 750,00 €		78 750,00
9	Contrôle technique - phase réalisation	56 400,00 €		56 400,00
11	Eaux Usées	142 301,36 €	142 301,36	
12	O.P.C. - phase réalisation	77 545,00 €		77 545,00
13	S.P.S. - phase réalisation	12 665,00 €		12 665,00
TOTAL		7 420 906,46 €	6 742 583,36 €	678 323,10 €

POSTES DE RESSOURCES		
I - Europe/Cofinanceurs pub		5 565 679,85 €
1.1 - FEADER 85%	4 730 827,87 €	
1.2 - COF. PUB 15%	834 851,98 €	
dont Département	250 000,00 €	
Région	584 851,98 €	
II - EDF (1%)		89 298,00 €
III - CANGT (27%)		1 765 928,62 €
TOTAL I + II		7 420 906,46 €

5) Les produits qui seront traités

TABLEAU RECAPITULATIF DES FRUITS ET LEGUMES - ATAA CANGT

DENREES	POIDS / 140 JOURS	POIDS TRAVAILLE / JOUR	MARGE DE SECURITE (20%)	PAU	PAC	PERTE	POIDS PRODUITS FINIS	PRODUITS FINIS
FRUITS								
Ananas	35 tonnes	250 kg	300 kg	X		20%	240 kg	Morceaux, cubes, rondelles, salade fruits
Melons	35 tonnes	250 kg	300 kg	X		20%	240 kg	Morceaux, cubes, rondelles, salade fruits
Pastèques	35 tonnes	250 kg	300 kg	X		37%	190 kg	Morceaux, cubes, rondelles, salade fruits
SOUS TOTAL	105 tonnes	750 kg	900 kg		-	-	670 kg	
LEGUMES								
Aubergines	21 tonnes	150 kg	180 kg		X	10%	160 kg	Rondelles, demies-lunes, quartiers, chips
Carottes	28 tonnes	200 kg	240 kg	X		15%	215 kg	Cubes, rondelles, batonnets, râpés, julienne
Choux	21 tonnes	150 kg	180 kg	X		40%	110 kg	Râpés
Concombres	28 tonnes	200 kg	240 kg	X		30%	175 kg	Cubes, lamelles, râpés, julienne, brunoise
Courgettes	28 tonnes	200 kg	240 kg	X		25%	180 kg	Rondelles, râpés, quartiers, julienne
Giraumonts	42 tonnes	300 kg	360 kg	X	X	40%	215 kg	Morceaux, cubes, râpés, julienne
Laitues	35 tonnes	250 kg	300 kg	X		40%	180 kg	Chiffonnade, ciselé, lanières
Poivrons	21 tonnes	150 kg	180 kg	X		5%	170 kg	Emincés, brunoise
Tomates	28 tonnes	200 kg	240 kg	X		10%	210 kg	Cubes, rondelles, quartiers
SOUS TOTAL	252 tonnes	1800 kg	2160 kg		-	-	1615 kg	
AMYLACES								
Bananes plantains	42 tonnes	300 kg	360 kg		X	37%	225 kg	Entier, rondelles
Bananes poyo	42 tonnes	300 kg	360 kg		X	37%	225 kg	Entier, rondelles, cubes
Fruits-à-pain	35 tonnes	250 kg	300 kg		X	32%	205 kg	Entier, cubes, demies-lunes, quartiers
Ignames	70 tonnes	500 kg	600 kg		X	20%	480 kg	Morceaux, cubes, rondelles, lamelles
Madères	28 tonnes	200 kg	240 kg		X	20%	190 kg	Entier, cubes, lamelles, dauphinois
Patates douces	70 tonnes	500 kg	600 kg		X	20%	480 kg	Entier, cubes, rondelles, batonnets
SOUS TOTAL	287 tonnes	2050 kg	2460 kg		-	-	1805 kg	
TOTAL	644 tonnes	4,6 tonnes	5,5 tonnes	En fonction des pertes pour chacun des aliments, les déchets alimentaires sont estimés à 1,5 tonnes par jour.				

Production repas / jour : 10 000 estimés
dont 7200 repas pour 3 cuisines centrales
1 lycée également à prévoir

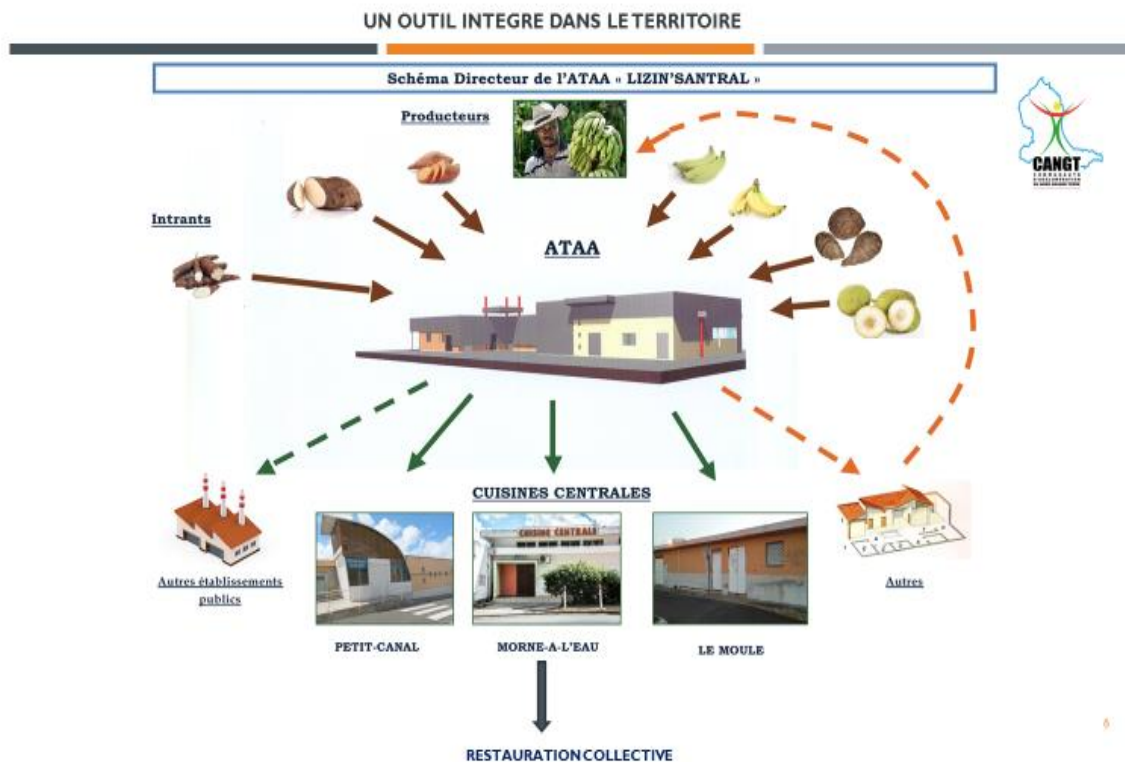
Conditions d'approvisionnement

L'approvisionnement de l'atelier de transformation agroalimentaire sera assuré par les agriculteurs, via des structures organisées (OP, GIE, GIEE, etc.), de Guadeloupe, et en particulier ceux du Nord Grande-Terre.

La sélection des fournisseurs se fera dans le cadre de mises en concurrence. Il sera exigé des candidats qu'il puisse garantir les quantités, la qualité, la traçabilité et la sécurité des produits fournis.

Un travail de fond a été réalisé avec l'ensemble de la profession.

6) Schéma Directeur



7) Les finalités poursuivies

- Impulser une agriculture plus respectueuse des écosystèmes, des consommateurs et des hommes qui en vivent
- Instaurer des débouchés stables
- Sécuriser la démarche des agriculteurs mettant en place un mode de production durable
- Valoriser la production locale et diminuer le taux de consommation des produits importés qui est de 85%
- Renforcer la sécurité alimentaire notamment en favorisant les circuits courts
- Inciter l'initiative privée en matière d'agro transformation au regard du projet de territoire
- Créer de la richesse sur le bassin de vie de la CANGT
- Modifier les habitudes alimentaires en proposant les produits du terroir afin de permettre à tous les enfants scolarisés du territoire d'avoir accès à une alimentation de qualité

- Valoriser les co-produits par la mise en place d'une plateforme mobile d'agro-transformation en collaboration avec l'INRA : mise en place d'une démarche de Formation Doctorale

8) Les impacts attendus

- Création immédiate d'une **dizaine d'emplois directs** (ETP embauchés par l'ATAA)
- 700 emplois indirects
- Organisation de la filière agricole autour d'Organisations de Producteurs et de Groupement Agricole
- Développement économique du territoire
- Augmentation de la consommation des produits locaux
- Encouragement des initiatives privées notamment dans l'agro-transformation

9) Les étapes à venir

- Pose de la première pierre le 28 juin 2019,
- Lancement des consultations : juillet 2019
- Début des travaux : octobre 2019
- Fin des travaux : novembre 2020.

Programme de la matinée

9H00 : Accueil sur site Zone d'Activités Grand Fond Macaille de monsieur le Maire, Vice-Président de la CANGT

9H15 : Film de présentation de l'outil

9H20 : Présentation par la maîtrise d'œuvre

9H40 : Présentation Plan de financement et planning

10H00 : Allocutions

1. Agriculteurs : 5
2. Légumes de France
3. SAFER
4. Chambre d'Agriculture
5. INRA, Henri JOSEPH
6. Conseil Départemental
7. Conseil Régional
8. CANGT
9. Etat

12H15 Signature des conventions de partenariat

- a) CANGT / Chambre d'Agriculture
- b) CANGT / Région

12H30 Pose de la première pierre + cocktail déjeunatoire sur site