



15ème législature

Question N° : 19744	De Mme Justine Benin (Mouvement Démocrate et apparentés - Guadeloupe)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique > outre-mer	Tête d'analyse > Développement et valorisation des gastronomies des territoires d'outre-mer	Analyse > Développement et valorisation des gastronomies des territoires d'outre-mer.
Question publiée au JO le : 21/05/2019 Réponse publiée au JO le : 30/07/2019 page : 7121		

Texte de la question

Mme Justine Benin attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la valorisation des gastronomies ultramarines. Le ministère des outre-mer a rendu publique en septembre 2018 une étude dans laquelle il fait état de la méconnaissance dont souffrent les cuisines ultramarines. De fait, la gastronomie des outre-mer pâtit d'un manque de reconnaissance des professionnels du secteur, et elle peine ainsi à s'inscrire dans le récit gastronomique national. Par ailleurs, en Guadeloupe ou en Martinique, les métiers de bouche attirent peu d'étudiants, et les enseignements restent largement cantonnés à l'apprentissage de la cuisine traditionnelle de l'Hexagone ; délaissant ainsi les spécialités créoles et les produits locaux. Cet état de fait s'ajoute aux habitudes alimentaires grandissantes des nouvelles générations, marquées comme ailleurs en France par l'augmentation du prix des denrées de base et l'essor de ce qu'on appelle « la malbouffe », induisant la forte consommation de produits transformés et sucrés. Pour autant, les gastronomies ultramarines sont une chance pour le développement culturel, patrimonial, touristique et professionnel des territoires. Nos cuisines, au premier rang desquelles la gastronomie créole, sont le fruit du métissage et le symbole de la richesse et de la diversité de nos territoires. Il est primordial de favoriser le développement et l'attractivité de ce patrimoine. Aussi, elle souhaiterait savoir quelles actions il compte mettre en place pour valoriser les gastronomies des outre-mer.

Texte de la réponse

Lancées par le Président de la République en octobre 2017, les assises des outre-mer ont permis la publication, en juin 2018, du « livre bleu outre-mer » qui a pour ambition de mobiliser l'ensemble des politiques publiques au service de la transformation des outre-mer. Il recommande notamment de placer l'alimentation et la bio-économie au cœur des projets d'agriculture durable, avec pour ambition de faire de l'alimentation et de l'autonomie alimentaire un levier de développement économique de ces territoires. C'est dans ce cadre que s'inscrivent les ambitions du ministère de l'agriculture et de l'alimentation pour les outre-mer avec trois priorités : accompagner la montée en gamme des produits de l'agriculture ultramarine, encourager l'élaboration des projets alimentaires territoriaux et faire de la restauration collective une priorité pour la structuration des filières. Ces priorités ont été retranscrites dans le nouveau programme national de l'alimentation (PNA) qui offre un cadre pour accompagner les initiatives permettant de répondre aux besoins alimentaires des populations ultramarines, tant en termes qualitatif que quantitatif. Ainsi, les projets alimentaires territoriaux (PAT) peuvent participer à la valorisation du patrimoine alimentaire et de la gastronomie ultramarine, tel que c'est le cas par exemple pour le PAT à Mafate « Planté pou

manzé » porté par le parc national de La Réunion. Le patrimoine alimentaire ultramarin est également valorisé par le biais de plusieurs projets et actions soutenus par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans le cadre du PNA. Ainsi des événements ou des projets ayant pour objectif de valoriser la gastronomie ultramarine peuvent être soutenus au niveau local par les directions de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt ou par le biais de l'appel à projet national du programme national de l'alimentation (AAP PNA). À titre d'exemple, le projet « Du Jardin à l'assiette : l'éducation à l'alimentation et au développement durable en Guyane » qui comporte comme objectif de valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire de Guyane a été lauréat de l'AAP PNA de 2018 et bénéficie ainsi d'un soutien financier. Par ailleurs, des événements de valorisation de la gastronomie ultramarine sont placés sous le haut patronage du ministère de l'agriculture et de l'alimentation tel que le salon de la gastronomie des outre-mer et de la francophonie qui permet de faire découvrir le patrimoine, la culture et la variété des saveurs des outre-mer. Enfin, une expertise collective sur la nutrition en outre-mer, lancée en 2018 par l'institut de recherche pour le développement, doit caractériser l'état nutritionnel des populations ultramarines, l'offre alimentaire locale et son interaction avec les comportements alimentaires, afin d'orienter les politiques publiques. En 2020, les résultats de cette expertise collective seront publiés et permettront de déployer des actions adaptées aux spécificités des territoires ultramarins.