

Le Bourgeois gentil «home»

Non ! Ce n'est pas une comédie de Molière, mais bien la réalité que vous propose un amoureux de la nature qui n'a de mérite que son travail passionné et acharné.

Le paysan, le marchand, le cuisinier et le gentilhomme



Au quartier La Maugée au Lamentin, M. Bourgeois, Jacques-Hugues de son prénom, cultive, récolte, vend, transforme, cuisine et fait déguster les trésors recueillis de ses trois hec-

tares d'exploitations.

Dans le respect le plus total de la nature et des cycles de la terre, M. Bourgeois se fait à chaque occasion un plaisir de partager sa passion.

Après plusieurs années d'expérience dans la conduite des cultures maraîchères et vivrières, M. Bourgeois, travailleur armé d'une grande volonté, a depuis 2008 démarré son activité de table d'hôte.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai comment tu dors

Résolument tournée vers l'agritourisme, son affaire évolue très vite. Suite à une demande très forte de la clientèle locale et touristique, il a développé son offre d'accueil avec la réalisation d'un meublé de tourisme.

L'Auberge du Maraîcher, propose le couvert et le gîte autour d'un véritable oasis de verdure. Coté assiette, découvrez une cuisine végétarienne du terroir, diététique, vitaminée et légère. Sans oublier les boissons aux saveurs locales (jus de canne, eau de coco, nectar de gingembre etc.).

Coté hébergement, dans un cadre authentique, deux meublés de tourisme décorés avec soin et délicatesse promettent des nuits

calmes et revigorantes.

Un dépaysement total dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

M. Bourgeois propose également de participer à la récolte du matin en choisissant les fruits et légumes que vous dégusterez plus tard. Un petit tour en tracteur peut même agrémenter le séjour.

Diversifier pour mieux régner

Diversifier son activité, avec pour objectif d'ouvrir plus souvent le restaurant (voire tous les jours si la clientèle est au rendez-vous), c'est le leitmotiv de M. Bourgeois. Il s'agit pour lui d'améliorer ses sources de revenu en complétant son orientation touristique et en pérennisant son activité.

Grâce à un financement global de 59 089€ (Fonds Européen Agricole de Développement Rural FEADER 33 237€, Conseil régional 11 079€, fonds propres 14 772€) M. Bourgeois a pu développer son projet. Il s'inscrit dans le cadre d'une action du programme Leader de la CACEM visant à consolider les activités économiques des espaces ruraux et encourager la diversification.

Membre d'AGRITOUR Martinique, l'Auberge du Maraîcher bénéficie depuis 2009 du label national « Bienvenue à la ferme » qui reconnaît la qualité du cadre, de l'accueil et de la cuisine.

Contact : L'Auberge du Maraîcher
Quartier la Maugée,
Chemin Belfort
97232 Le Lamentin
Tel : 0596 50 75 33 ou
0696 32 15 25





Agro-transformation dans l'ouest guyanais

Un grenier alimentaire



L'ouest Guyanais, d'Iracoubo à Maripasoula, est une zone de production agricole où la transformation de produits n'est pas organisée pour faire face à la concurrence des produits agricoles et alimentaires provenant des pays limitrophes comme le Surinam et le Brésil. Déjà en forte dépendance alimentaire des produits importés de métropole notamment ; l'agriculture et l'élevage sur ce territoire offrent pourtant des potentialités réelles de développement. Dans une région considérée comme le « grenier alimentaire de Guyane », maraîchage, riziculture, élevage de bovins constituent les principaux secteurs d'activités. Pour ces raisons, la Guyane a travaillé à la mise en place d'un plan de développement de l'agro-alimentaire avec l'aide des divers programmes mis en place par les collectivités locales.

Guyane et Lot-et-Garonne unis pour un pôle agroalimentaire

La Guyane a coopéré avec l'Agropole Services d'Agen afin d'obtenir une aide méthodologique, une assistance technique et une expertise dans les nombreux domaines inhérents à la création d'un pôle agro alimentaire. Les grandes lignes de ce projet pourraient conduire à la création d'unités de production de viande, fruits et légumes et plats cuisinés.

Quel mode de gestion ?

En 2011, l'association Ovest Agro Transformation (OAT) a déposé un projet de développement, d'animation et de structuration de la filière agro-transformation dans l'ouest guyanais. Ce projet, financé par des fonds LEADER / FEADER et cofinancé par la région

Guyane est portée par la Fédération des Maisons Familiales Rurales (FDMFR) de Guyane. Elle a assuré au départ la gestion technique et financière du projet. Aujourd'hui, l'option retenue par la Communauté de Communes de l'Ouest Guyanais (CCOG) est la mise en place d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) pour la gestion globale du pôle agro-alimentaire. La FDMFR jouera alors un rôle d'animation en amont et aval de cet outil de développement du territoire.

Une réelle valeur ajoutée

L'arrivée d'un atelier de transformation collectif constitue une véritable opportunité d'associer formation des agriculteurs et développement de la filière d'agro-transformation.

Le projet d'animation de la filière agro-transformation, qui arrivera à son apogée en octobre 2014, permet de participer activement au développement du territoire grâce à la mise en place de formations et par le développement d'actions de coopérations techniques avec la métropole et les pays limitrophes.

Le saviez-vous ?

En Martinique il existe le PARM (Pôle Agro-alimentaire Régional de la Martinique) qui assure des missions de recherche, de développement, d'assistance et de conseil aux professionnels de l'ensemble du secteur agroalimentaire .

Pour plus de renseignements :
<http://www.parm.asso.fr/>