

**Etude du système alimentaire du Haut Maroni en Guyane :  
document de synthèse**



Source : Sarah Ayangma / PAG

*Les animateurs et enfants du centre aéré de Taluen, géré par l'association Akenaituna, regardent l'exposition montée pour la restitution des résultats du stage sous le tukusipan – structure d'accueil et de rassemblement du village.*

John ADAMS décembre 2021

# TABLE DES MATIERES

Table des matières.....	2
1. Introduction.....	1
1.1 La genèse de l'étude .....	1
1.2 Le contexte de l'étude.....	1
1.3 Présentation du document.....	1
2. Méthodologie .....	2
2.1 La trame de recherche .....	2
2.2 Le protocole de recherche .....	3
3. Analyses et discussion des résultats .....	4
3.1 Analyses.....	4
3.1.1 Le régime alimentaire .....	4
3.1.2 Le comportement des ménages du Haut Maroni en tant que consommateurs .....	6
3.1.4 Les chaînes d'approvisionnement alimentaire .....	8
3.1.5 Les facteurs d'influence du système alimentaire.....	9
3.2 Discussion.....	11
3.2.1 Une transition alimentaire rapide sur le Haut Maroni .....	11
3.2.2 Une transition alimentaire socialement enchâssée .....	11
3.2.3 La transition alimentaire : un phénomène commun et largement connu .....	12
3.2.4 Des effets contrastés sur la sécurité et la souveraineté alimentaire .....	12
3.2.5 Un système alimentaire néfaste pour la santé .....	15
4. Perspectives.....	16
4.1 Introduction.....	16
4.2 Orientations stratégiques.....	16
4.2.1 Les cadres de réflexion et d'action.....	16
4.2.2 Les chemins de changement possibles.....	16
4.3 La faisabilité et l'impact des actions sur le système alimentaire .....	18
4.4 Principes d'action.....	18
4.5 Des pistes d'action et des actions déjà en cours .....	19
4.6 Elaboration d'une stratégie alimentation pour le sud de la Guyane.....	20
Références bibliographiques.....	23
Notes de fin .....	25

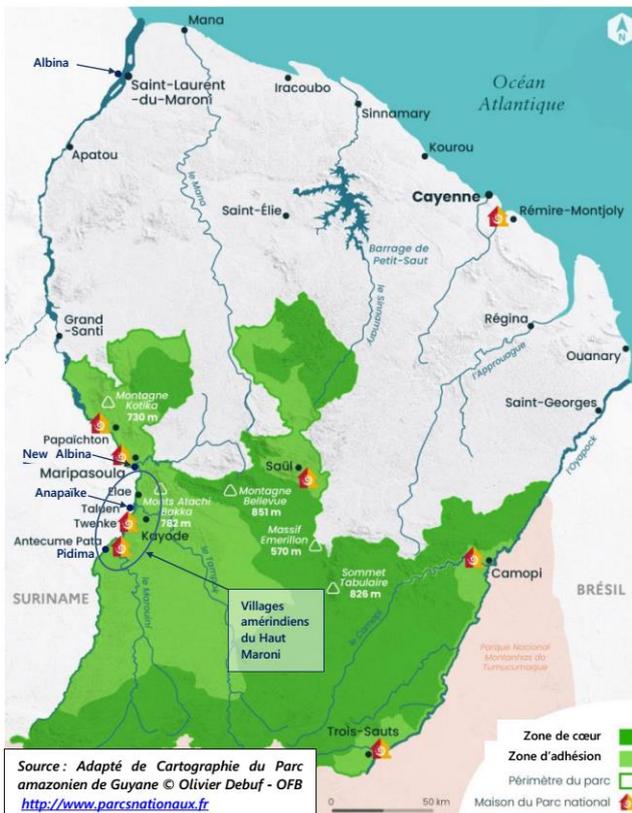
# 1. INTRODUCTION

## 1.1 La genèse de l'étude

L'étude présentée ici a été faite dans le cadre d'un stage de fin d'études de Master II proposé par le PAG (Parc amazonien de Guyane – Parc National), qui s'est déroulé entre mai et septembre 2021. Son objectif initial était de produire un diagnostic des systèmes agraires et d'activité des ménages du Haut Maroni permettant aux décideurs politiques et aux acteurs du développement de proposer un accompagnement adapté des différentes formes d'agriculture familiales du territoire. Au cours du stage il est apparu important d'orienter les recherches fortement sur le système alimentaire locale, c'est-à-dire sur « l'ensemble des éléments...et des activités liés à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que du résultat de ces activités, notamment sur les plans socioéconomique et environnemental ». (HLPE, 2020) L'orientation de la recherche sur la question alimentaire par une approche systémique a soulevé une large gamme de questions, touchant aux domaines de l'agronomie, de la socio-anthropologie, de l'économie et de la santé.

## 1.2 Le contexte de l'étude

Figure 1 Localisation de l'étude



L'étude a été conduite dans deux villages amérindiens, wayana, du Haut Maroni, dans le Sud de la Guyane, dans le périmètre du parc national : les villages de Taluen et Antecume Pata (voir la **figure 1** ci-contre). Le choix de ces villages, parmi les cinq principaux lieux d'habitation du territoire, a été fait pour des raisons logistiques et pour permettre des recherches dans deux contextes différenciés par leur situation géographique et historique. La population de Taluen est à peu près de 450 personnes, et celle d'Antecume Pata d'environ 300.

La population du Haut Maroni vit depuis plusieurs décennies une transformation de son mode de vie avec, au centre, son système alimentaire. Cette transformation est le résultat d'un ensemble de facteurs politiques, économiques, sociaux et environnementaux. Ses conséquences contribuent à leur tour à la mutation en profondeur de la société locale.

## 1.3 Présentation du document

Après une courte exposition de la méthodologie de l'étude dans chapitre suivant, le chapitre 3 présente l'analyse et la discussion des résultats produits, notamment sur les différents aspects de la sécurité alimentaire de la population de l'étude et, par extension, de l'ensemble de la population du territoire du Haut Maroni. Le chapitre 4 contient une réflexion sur des perspectives d'action sur le système alimentaire local, qui pourraient être pertinentes pour d'autres populations dans le sud de la Guyane.

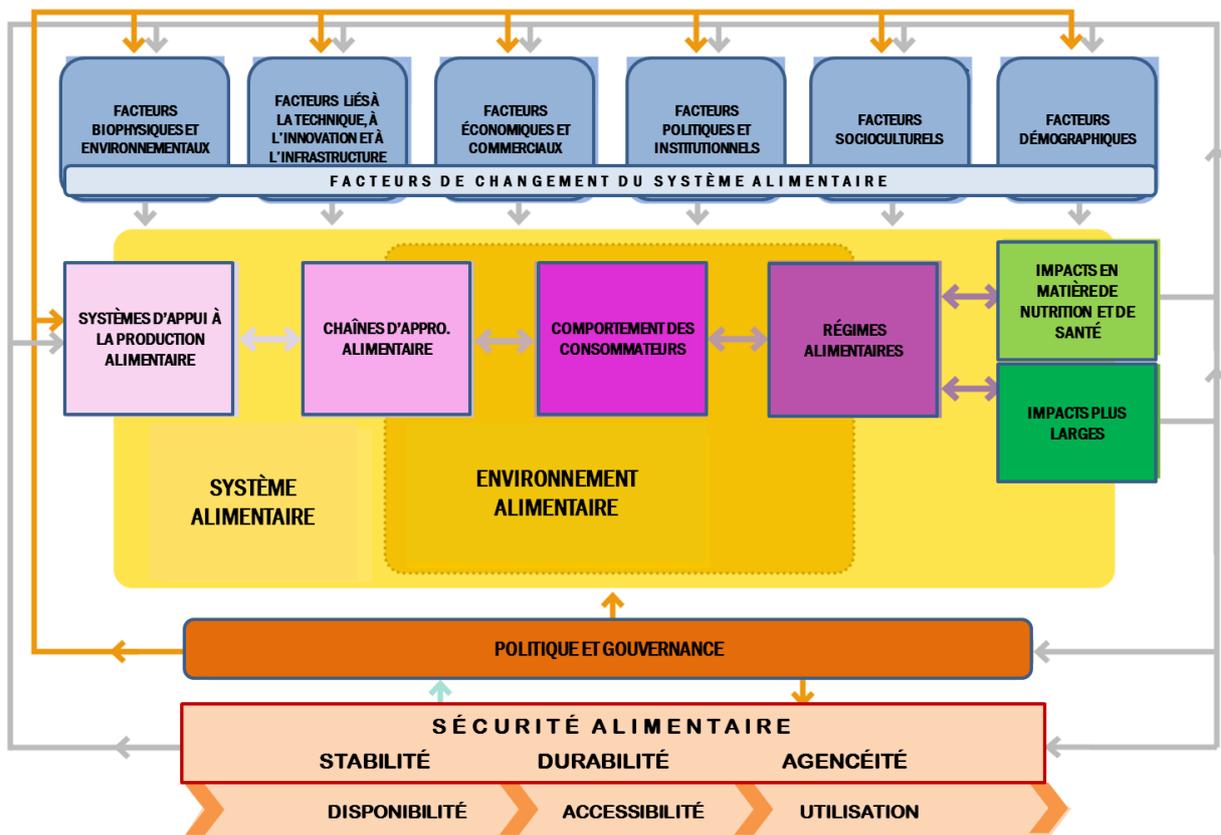
De plus amples informations sur l'étude, notamment la présentation détaillée de la méthodologie et des résultats, se trouvent dans le mémoire de fin de stage (Adams, 2021).

## 2. METHODOLOGIE

### 2.1 La trame de recherche

Une trame de recherche a été élaborée sur la base de trois modèles conceptuels permettant de formuler des questions à renseigner par différentes méthodes et ensuite d'analyser les résultats avec une approche systémique. Le principal modèle utilisé était celui du système alimentaire (voir la **figure 2** ci-dessous). Ce modèle a permis de mettre en évidence les différents composants du système alimentaire des villages du Haut Maroni et les interactions qui le font fonctionner, et en même temps d'intégrer les influences externes qui l'ont façonné et qui continuent à le faire évoluer.

Figure 2 Modèle conceptuel : le système alimentaire



Source : adapté de (HLPE, 2020), p. 13

Deux autres modèles ont permis d'explorer deux aspects essentiels pour comprendre le fonctionnement du système alimentaire au niveau des villages :

- **Le système d'activité** – Un ensemble d'activités, « ...articulées au sein du ménage, pour lesquelles sont mobilisées des ressources techniques, mais aussi des relations interpersonnelles..., permettant la satisfaction des besoins économiques et sociaux du groupe domestique » (Gaillard et Sourisseau, 2009). Le modèle du système d'activité aide à comprendre comment les ménages s'organisent pour subvenir à leurs différents besoins individuels et collectifs – dont les besoins alimentaires – et quelles sont les motivations, représentations, opportunités et contraintes qui peuvent expliquer cette organisation.
- **Le système social-écologique** – Ce modèle permet l'analyse de l'action collective et la gestion des ressources communes par la population des villages de Taluen et Antecume

Pata. Comprendre le système social-écologique donne des éclairages sur les ressources locales essentielles pour le système alimentaire et le système d'activité, les mécanismes communautaires de gestion de ces ressources et les points de vigilance en ce qui concerne l'accès durable aux ressources pour le fonctionnement du système alimentaire.

## 2.2 Le protocole de recherche

La trame de recherche élaborée à partir des trois modèles présentés ci-dessus a servi de support pour la **phase de recherche, entre mai et août 2021**, conduite à travers les méthodes suivantes :

- une **recherche bibliographique**, avant, pendant et après la phase d'enquête de terrain ;
- des **entretiens avec des « informateurs clés »**, au nombre de 37 – des personnes dans différentes institutions et des personnalités locales ayant un point de vue particulier sur l'agriculture, l'alimentation, les ressources naturelles ou l'organisation sociale locale ;
- l'**observation** de la vie quotidienne et la **participation** à certaines activités alimentaires et agricoles pendant deux mois dans les villages de Taluen et Antecume Pata ;
- des **échanges informels**, en fonction des rencontres et opportunités ;
- des **entretiens semi-structurés à domicile** – 29 entretiens, dont 15 à l'aide d'un jeu d'environ 60 cartes, chacune avec l'image d'un aliment consommé localement, permettant à la personne interviewée de partager des informations sur la fréquence de consommation de différents produits alimentaires par un autre moyen que la parole seule (voir la **figure 3** ci-dessous pour un exemple) ;
- des **restitutions** dans les deux villages et à Maripasoula, pour valider les résultats présentés, et susciter une réflexion commune sur les enjeux identifiés et d'éventuelles perspectives d'action.

**Figure 3 Exemple d'estimation de la fréquence de consommation de différents aliments**



*Photo : John Adams / PAG*

*Notes : awaina kuptë = tous les jours ; wiki kuptë = chaque semaine ; talanme haw = de temps en temps ou quand c'est la saison.*

Une aide indispensable a été fournie par deux personnes résidentes du Haut Maroni pour assurer la médiation et l'interprétariat lors de l'enquête de terrain.

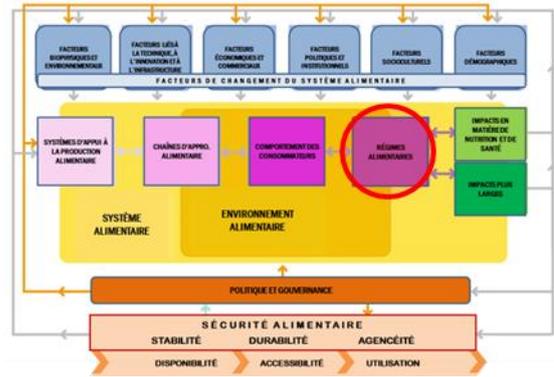
L'ensemble des données de terrain a été retranscrit dans un tableur selon les différentes questions de la trame de recherche.

### 3. ANALYSES ET DISCUSSION DES RESULTATS

#### 3.1 Analyses

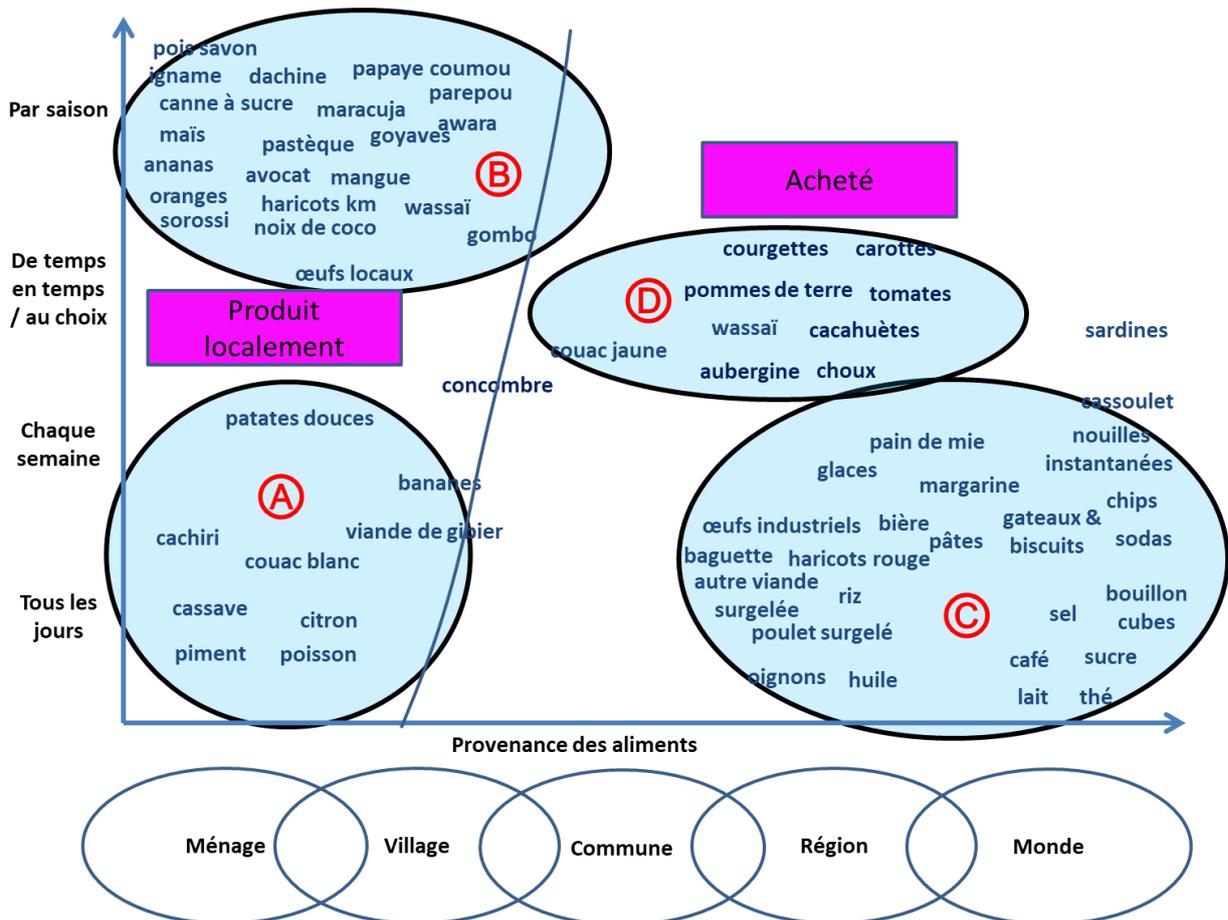
##### 3.1.1 Le régime alimentaire

Les ménages du Haut Maroni ont un régime alimentaire hybride, le produit du système alimentaire mixte, consistant d'aliments produits ou prélevés localement et d'aliments achetés, provenant principalement de l'agro-industrie régionale et globale. Certains de ces aliments exogènes se substituent de manière variable aux aliments de base du régime endogène : le riz et les pâtes pour les produits du manioc ; le poulet pour le poisson, et l'ensemble des viandes d'élevage pour la viande de gibier. D'autres aliments s'ajoutent au régime alimentaire traditionnel : de l'huile végétale, des bouillon-cubes, des chips, des biscuits, des sodas, des produits laitiers et des légumes par exemple.



Une synthèse des données sur la fréquence de consommation de différents produits alimentaires dans la zone de l'enquête est présentée dans la **figure 4**.

**Figure 4 Les principaux aliments consommés dans les ménages rencontrés**



Les quatre principaux groupes d'aliments consommés, par fréquence de consommation et par origine (produit / prélevé par le ménage ou acheté par le ménage), sont les suivants :

- A. consommés régulièrement** (chaque semaine ou chaque jour), **produits par le ménage** dans les abattis et jardins de carbet<sup>i</sup> et prélevés dans l'environnement proche : il s'agit du régime alimentaire quotidien d'avant la transition alimentaire (voir la **section 3.2.1**) – cassave et *couac*, poisson et viande de gibier, jus de manioc, piment et citron pour la cuisson, patates douces, bananes et *cachiri*;<sup>ii</sup>
- B. consommés par saison, produits par le ménage** :<sup>iii</sup> les produits de l'abattis, autre que le manioc – maïs, pastèques, patates douces, bananes, dachines, ignames, canne à sucre, sorossi, concombre antillais... ; les fruits des arbres plantés dans les jardins de carbet – agrumes, mangues, papayes, avocats, pommes de cajou ; les fruits de la forêt – wassaï, comou, parepou, awara,<sup>iv</sup> pois sucrés ;
- C. consommés régulièrement, achetés dans les commerces** : la viande surgelée ; le riz et les pâtes ; les oignons, le sel et l'huile végétale ; des produits transformés ou ultra-transformés (les composants du petit déjeuner, biscuits, gâteaux, glaces et chips, sodas et bières, bouillon-cubes, nouilles instantanées avec sachet de soupe etc.) ;<sup>v</sup>
- D. consommés occasionnellement par quelques ménages, lors d'évènements particuliers ou de façon opportuniste, achetés dans les commerces** : principalement des denrées peu ou pas transformées, produites dans la commune ou dans la région proche : le couac jaune (peu de ménages wayana le fabriquent, contrairement au couac blanc) ; du jus de wassaï, consommé hors saison ; des légumes frais ; des cacahuètes.

Bien que la première catégorie d'aliments (A) reste le socle du régime alimentaire, la totalité des ménages rencontrés ont adopté les produits issus de l'industrie agro-alimentaire internationale (C) de manière massive.

#### **Le régime alimentaire est-il sain ?**

**Quantité** : Le régime alimentaire apporte suffisamment d'énergie et de protéine. Aucun incident de pénurie alimentaire n'a été relevé lors de l'enquête. Au contraire, les personnes interrogées se sont toutes prononcées satisfaites de la quantité des différents aliments accessibles. Les acteurs de santé locaux interrogés n'ont pas rapporté de cas de sous-nutrition infantile, hormis des cas d'enfants atteints de maladies infectieuses.

**Diversité** : Le régime alimentaire est relativement monotone, avec peu de légumes, fruits, légumineuses et de céréales complètes. Depuis quelques années les produits laitiers apparaissent. La viande et le poisson sont consommés en quantité importante.

**Qualité** : Si le régime alimentaire apporte les macronutriments nécessaires, il y a forte présence d'aliments pauvres en micronutriments et riches en matières grasses,<sup>vi</sup> sucres rapides et sel, et une large gamme d'additifs provenant des processus d'ultra-transformation. Ces éléments participent aux problèmes sanitaires constatés localement. La présence de méthylmercure dans le poisson du fleuve pose un risque sanitaire à l'ensemble de la population, et surtout pendant les premiers 1 000 jours de la vie.

#### **Le régime alimentaire est-il durable ?**

##### La partie traditionnelle

Le régime alimentaire traditionnel des populations du Haut Maroni a répondu aux besoins alimentaires et socioculturels des populations wayana jusqu'à une époque récente. Il demande peu de ressources naturelles et peu de temps d'activité humaine, tout en entretenant des savoir-faire sophistiqués. Néanmoins, des questions sur la durabilité de cette partie du régime alimentaire émergent et risquent de s'accroître dans les années à venir, dont :

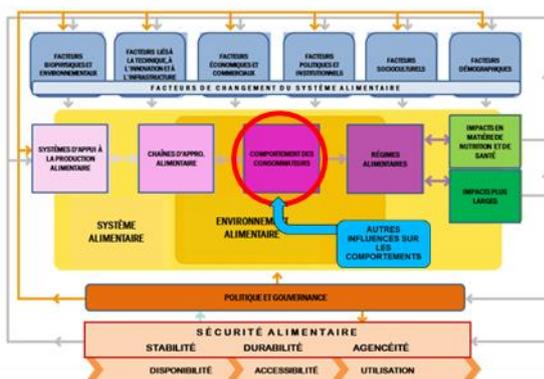
- la surpêche près des bourgs qui augmente le coût du poisson et risque de créer des tensions ; idem, à moindre mesure, pour la chasse ;
- une possible difficulté à trouver de bonnes terres d'abattis suffisamment près des villages pour que l'activité reste économiquement viable en termes de temps et de coût du transport ;
- le contrôle du fourmis-manioc dépend de l'utilisation de produits non-homologués en Europe pour des raisons sanitaires et environnementales.

### La partie non-traditionnelle

Une proportion importante de ces aliments provient des chaînes d'approvisionnement non-durables : agriculture intensive en intrants de synthèse et d'énergie, processus industriels gourmands en énergie et matières premières, transports sur de longues distances etc.

### **3.1.2 Le comportement des ménages du Haut Maroni en tant que consommateurs**

#### **Les comportements / pratiques**



Tous les ménages du Haut Maroni rencontrés font le choix de consommer une part variable et évolutive de vivres de leur production et une part des achats.

Les hommes et femmes font leurs courses alimentaires de façon périodique, en fonction du cycle économique mensuel, et de façon sporadique ou opportuniste.

Les consommateurs font preuve de discernement dans leur choix, en achetant différents produits dans différents commerces, selon le prix, la qualité, la

relation avec le commerçant et la possibilité d'obtenir du crédit.

Les courses sont souvent faites en situation sociale (en famille, en se retrouvant avec d'autres, par des rencontres fortuites) et sont une occasion de socialiser en dehors du village.

Femmes, hommes, filles et garçons participent aux choix des achats et des repas, à la cuisine et la vaisselle, même si les femmes ont une responsabilité prépondérante en ce qui concerne les aliments traditionnels (transformation du manioc, préparation du poisson et de la viande de gibier). Dans les ménages à plusieurs générations d'adultes, chaque couple garde le contrôle des choix d'achats alimentaires. En même temps, le partage en groupe de parenté, principalement des aliments de provenance locale, est un aspect social important des pratiques alimentaires.

La consommation se base sur quatre repas par jour, avec multiples consommations supplémentaires en fonction des opportunités et des désirs. La cuisine dominante, quelle que soit la provenance des ingrédients, est basée sur la viande ou le poisson à chaque repas (sauf le petit déjeuner), avec un féculent. Les techniques de cuisson varient en fonction des types d'aliments : le poisson et le gibier sont plus souvent préparés traditionnellement avec du jus de manioc pimenté ; la viande surgelée est principalement frite, parfois grillée. En même temps, une certaine diversité des pratiques alimentaires existe, surtout entre les générations, mais aussi entre les ménages.

Les repas pris le matin à l'école sont de vrais repas, préparés avec soin par les parents, une mise en évidence de la cuisine familiale devant un regard social.

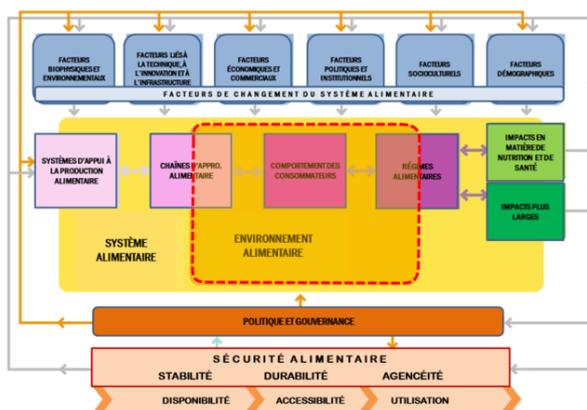
Des pratiques alimentaires pour protéger la santé sont courantes (interdits alimentaires, abandon des poissons carnivores par les femmes enceintes et allaitantes, réduction des sucres rapides pour les personnes diabétiques). Mais des comportements de surconsommation sont également fréquents, en combinaison avec une réduction de l'activité physique pour certaines personnes.

Tous les ménages rencontrés disposent d'un congélateur et d'une cuisinière à gaz. Ces équipements ont une forte influence sur les pratiques d'achat, de stockage et de préparation des aliments. Très peu de ménages disposent d'un frigidaire, ce qui correspond au peu de produits frais achetés.

### Des facteurs d'influence des comportements

Les environnements alimentaires ont une forte influence sur les comportements des ménages du Haut Maroni en tant que consommateurs alimentaires. D'autres prédispositions influencent les choix ; les niveaux de savoir et savoir-faire en matière de consommation ; le soutien social et l'entraide ; les attitudes et croyances personnelles ; les valeurs partagées, entre autres.

#### 3.1.3 L'environnement alimentaire



#### Disponibilité et accès physique aux produits de qualité

La gamme de produits alimentaires disponibles localement en supplément à la production vivrière est limitée. En revanche, il y a une forte disponibilité d'aliments commercialisés de la région et des chaînes d'approvisionnement mondialisées via les épicerie des deux côtés de la frontière avec le Suriname (voir la **figure 5** ci-dessous).

Les produits vivriers sont accessibles, par définition, mais certains ménages vivent des pénuries liés aux aléas climatiques de 2020 et 2021. L'accès physique aux produits commercialisés de meilleure qualité et aux produits frais est limité.

**Figure 5** Différentes épicerie fréquentées par les habitants du Haut Maroni



Epicerie en face de Taluen  
Source : © Jody Amiet / PAG



Commerces à New Albina  
Source : Global Reporters  
<https://globe-reporters.org>



Intérieur d'une épicerie à New Albina  
Source : Global Reporters  
<https://globe-reporters.org>

#### Accès économique

Une forte proportion du budget des ménages est dépensée sur l'alimentation, et le prix des produits est un facteur déterminant des choix alimentaires. En particulier, le prix élevé des produits frais commercialisés et autres produits conditionnés de qualité décourage leur achat. Inversement, le prix bas des aliments hyper-transformés dans les commerces incite à leur achat.

Les prix des produits alimentaires dans les commerces sont relativement stables, en dépit des aléas de l'approvisionnement. Toutefois, le prix du couac est en augmentation à cause d'une pénurie de manioc dans la zone du Maroni.

La production vivrière coûte du temps et de l'énergie humaine, mais implique aussi des dépenses financières, surtout sur l'essence pour les déplacements. Ce coût pourra augmenter si les ménages du Haut Maroni sont obligés de se déplacer plus loin pour pêcher et faire les abattis. Le prix de l'essence est instable et imprévisible localement.

### Promotion, publicité et information

Des marques bien connues figurent parmi les aliments les plus fréquemment consommés, parfois de mauvaise qualité nutritionnelle. Les produits hyper-transformés sont présentés avec un conditionnement attrayant, qui fonctionne souvent de pair avec des publicités ciblées pour adultes et pour enfants à la télévision.

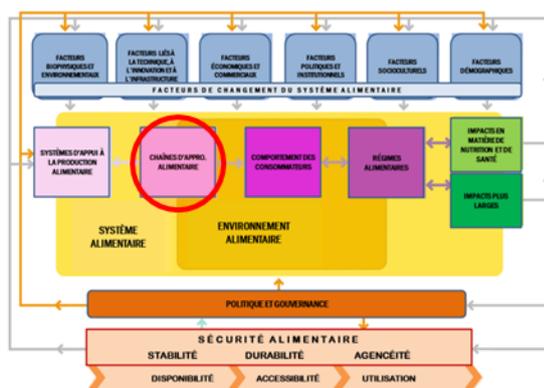
Les étiquettes des produits dans les épiceries surinamiennes sont rarement en français et souvent sans indication nutritionnelle.

Les épiceries des deux côtés du fleuve et les rues de Maripasoula offrent des espaces de consommation de boissons et de snacks.

### Qualité et sécurité sanitaire des aliments

La qualité et la sécurité sanitaire des produits achetés du côté Suriname ne respectent pas les normes européennes (ingrédients, conditions de production et de transformation, traçabilité, étiquetage...) et ne sont pas contrôlées par les autorités françaises. En plus, des défaillances dans la gestion de stocks altèrent la qualité des produits.

#### 3.1.4 Les chaînes d'approvisionnement alimentaire



Les quatre chaînes d'approvisionnement analysées ici fournissent l'environnement alimentaire dans lequel les hommes, femmes et enfants du Haut Maroni font des choix d'achat, de production, de préparation et de consommation alimentaire.

#### Production vivrière locale

La pratique de l'abattis reste au cœur du système de production local. La pêche est toujours largement pratiquée, la chasse moins. L'ensemble de ces activités contribue fortement à la sécurité et la souveraineté alimentaire.

Cependant, il y a une pression grandissante sur les ressources naturelles et des questions sur la transmission de ce système de production vers la jeune génération.

#### Production dans la commune de Maripasoula pour la vente

La production commercialisée sur la commune de Maripasoula est faible et sa contribution au régime alimentaire du Haut Maroni se limite principalement au couac jaune. Des contraintes importantes liées à l'enclavement de la commune, le contexte social et institutionnel et la situation transfrontalière limitent le développement du secteur malgré des efforts de la part des structures d'accompagnement agricole et de la commune depuis ces dernières années.<sup>vii</sup>

#### Les chaînes d'approvisionnement régionales

La principale source de produits alimentaires de la région est le Suriname voisin, grand producteur de riz, producteur également de fruits et de légumes, et de produits d'élevage. L'agriculture au Suriname bénéficie des coûts de production compétitifs liés aux coûts de main d'œuvre bas et un environnement réglementaire peu contraignant.

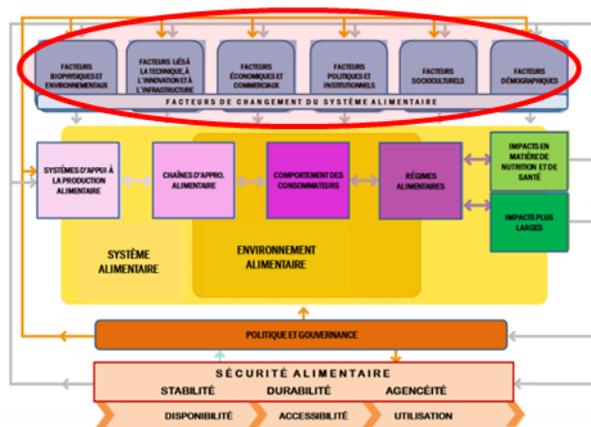
Une quantité relativement modeste de produits frais arrive en provenance du littoral de la Guyane et d'autres territoires et pays de la région mais ne constitue qu'une partie marginale du régime alimentaire des ménages du Haut Maroni.

### Les chaînes d'approvisionnement mondiales

Comme ailleurs en Guyane, une proportion importante des produits alimentaires provient du marché alimentaire mondialisé. Des coûts de transport et de stockage limitent la disponibilité des produits alimentaires de qualité à des prix accessibles. Par contre, la viande surgelée européenne arrive sur le marché à des prix bas et ceci contribue fortement au régime alimentaire des ménages. Les chaînes d'approvisionnement mondiales fournissent une gamme de produits ultra-transformés à des prix accessibles.

### 3.1.5 Les facteurs d'influence du système alimentaire

#### Les facteurs biophysiques et environnementaux



L'environnement du Haut Maroni est abondant en ressources naturelles pour le système de production locale. Cependant, les limites des ressources naturelles commencent à peser sur le système de production local et créer des tensions sociales.

Des événements climatiques extrêmes mettent en évidence des points de faiblesse du système de production local mais montrent aussi la résilience du système alimentaire dans son ensemble, dû à la diversité des stratégies alimentaires possibles.

#### Les facteurs liés à l'innovation, la technologie et l'infrastructure

La transformation du système alimentaire du Haut Maroni a été concomitant des changements technologiques qui ont impulsé la transformation du système alimentaire mondial, avec l'émergence de nouvelles technologies de transformation et l'expansion des moyens logistiques.

A l'échelle locale, certaines innovations technologiques ont pu faciliter la production et le prélèvement alimentaires (par exemple, la motorisation des râpe-manioc et des pirogues). Cependant, certaines de ces innovations pourraient menacer les ressources (comme les filets de pêche monofilamentaires). D'autres innovations facilitent ou encouragent le recours à la nouvelle alimentation, surtout le réseau électrique – fiable et stable depuis 2018 – et les congélateurs.

Différentes technologies de communication ouvrent des canaux d'influence des choix alimentaires et du système d'activité, contribuant à un changement plus global dans la société wayana.

#### Les facteurs politiques et économiques

Les populations amérindiennes de Guyane subissent un processus historique d'assimilation – naturalisation, intégration dans le système scolaire français, accès aux prestations sociales, rencontre avec de nouvelles représentations et pratiques alimentaires etc.

L'économie alimentaire, comme l'ensemble des éléments la société wayana a été transformée avec l'arrivée des prestations sociales dès la fin des années 1990. A moindre mesure, la création d'emplois salariés depuis les années 2000 a un potentiel d'influence sur les préférences alimentaires et l'évolution du système d'activité.

La présence des épiceries sur la rive surinamienne du fleuve depuis 2004 et l'évolution de

l'économie de Maripasoula, ont provoqué une expansion majeure de l'offre alimentaire, désormais accessible financièrement.

La situation transfrontalière permet l'accès aux aliments importés peu chers et souvent pas conformes aux normes françaises de qualité et de sécurité. Cette situation permet en même temps aux populations du Haut Maroni d'adopter des stratégies souples pour accéder aux ressources naturelles et, pour certains ménages, de bénéficier des régimes sociaux des deux pays.

Le système de gouvernance local n'est pas bien adapté aux enjeux de gestion collective des ressources communes ou d'action collective sur les autres dimensions du système alimentaire (l'environnement alimentaire et le comportement des consommateurs en priorité).

Enfin, la persistance de l'orpaillage illégale à l'intérieur de la forêt, a plusieurs influences sur le système alimentaire : intoxication des poissons par le mercure ; compétition pour la viande de gibier ; création d'une économie qui favorise l'implantation des épiceries proches des villages ; création d'un sentiment d'insécurité qui limiterait l'accès aux ressources naturelles ; perte de confiance de la population wayana dans les institutions de l'État et les autorités locales.

### **Les facteurs socioculturels**

Certaines institutions constitutives de la société wayana ancienne continuent à soutenir le système de production traditionnel : la matrilocalité ; le groupe de parenté (famille élargie) ; les différents systèmes de don-échange, dont les *mayouris*.<sup>viii</sup> Ces institutions créent toujours de fortes obligations mais aussi des garanties en ce qui concerne l'alimentation et le système d'activité. Cependant, elles sont en mutation profonde sous la pression de la monétarisation du système d'activité, des innovations technologiques et de l'individualisation de la société.

Le développement des bourgs crée également de nouvelles situations sociales et rend plus difficile des rapports de solidarité autour de l'alimentation et du système d'activité. La société wayana, traditionnellement morcelée en groupes de parenté, et vivant dans une situation de dispersion et d'abondance alimentaire, n'est pas bien préparée pour gérer la pénurie et réguler les tensions sur des ressources communes et la vie en collectivité urbanisée.

La transmission familiale des savoirs, savoir-faire et savoir-vivre qui touchent à certains domaines de l'alimentation a été affaiblie par un ensemble de facteurs : la concurrence des savoirs proposés par l'école, internet et les réseaux sociaux, le désintérêt d'un grand nombre d'enfants pour les activités vivrières, la dévalorisation de ces dernières face aux valeurs de la modernité. Toutefois, la transmission entre générations persiste pour la pratique de l'abattis et la transformation du manioc, même si elle a lieu plus tard qu'autrefois dans la vie des jeunes femmes.

L'école, le travail, une expérience de vie ailleurs et le niveau de maîtrise du français sont des influences très fortes sur les représentations et pratiques alimentaires. Dans les villages du Haut Maroni il y a une ouverture à l'expérimentation, au changement, à la découverte alimentaire d'un côté et un fort attachement aux bases du régime alimentaire traditionnel de l'autre. Les enfants sont de puissants vecteurs de nouvelles préférences alimentaires et ont une forte influence sur les pratiques de leurs parents.

### **Les facteurs démographiques**

La population wayana du Haut Maroni population est en forte expansion depuis 60 ans, avec pour conséquences une augmentation de la pression sur les ressources naturelles et une dépendance des aliments venant de systèmes de production exogènes. La concentration de population dans les bourgs, résultat de choix politiques et administratifs, accentue ces phénomènes. La population de la zone de Taluen est projetée de dépasser 2 000 personnes en 2040, selon les données de la mairie de Maripasoula. Aujourd'hui elle est autour de 450.

## 3.2 Discussion

### 3.2.1 Une transition alimentaire rapide sur le Haut Maroni

Une caractéristique essentielle du système alimentaire des villages wayana du Haut Maroni est qu'il est en transition, voire en transformation, depuis les années 1960, avec une accélération des mutations depuis les vingt dernières années, pour arriver aujourd'hui à un système hybride. Le terme « transition alimentaire » fait référence à un ensemble de mutations dans les systèmes alimentaires avec leurs causes, dynamiques de changement et conséquences, de manière proche du terme « transition nutritionnelle ».<sup>ix</sup>

Dans son schéma historique des transitions nutritionnelles, Popkin (1993) propose cinq grandes étapes de changement :

1. le prélèvement des aliments dans une économie de chasse et de cueillette, fournissant un régime alimentaire adéquate et varié ;
2. une économie agricole, accompagné de forte expansion démographique, fournissant un régime alimentaire moins varié avec des périodes de pénurie voire de famine ;
3. une étape de transition relativement rapide marquée par la transformation de l'économie et des techniques de production et transformation alimentaire, avec une amélioration de la sécurité alimentaire ;
4. l'augmentation dans le régime alimentaire des produits gras, sucrés et salés, issues d'une industrie agro-alimentaire globalisée, qui va de pair avec l'accès à la médecine préventive et la transformation des styles de vie – produisant un rallongement de l'espérance de vie en en même temps l'augmentation des maladies liés à la surnutrition ;
5. une transition vers des régimes alimentaires plus sains par un changement des comportements impulsés par des politiques de prévention et l'accès à une offre alimentaire plus équilibrée et moins grasse, sucrée et salée.

Les changements alimentaires observés parmi la population du Haut Maroni correspondraient à un passage de la première étape à la quatrième en seulement deux générations : c'est-à-dire, d'une situation d'abondance et de diversité alimentaires dans une économie basée quasi-exclusivement sur les ressources du fleuve et de la forêt vers un système alimentaire fortement influencé par les apports de l'industrie agro-alimentaire et un style de vie sédentarisé. En conséquence, dans cette même population se trouvent des personnes ayant grandi avec le système alimentaire d'origine, vivant avec leurs petits-enfants pour lesquels le système actuel est solidement et irréversiblement établi.

### 3.2.2 Une transition alimentaire socialement enchâssée

Pour la population du Haut Maroni la transition alimentaire est entièrement intégrée dans la transformation de leur société sous l'influence de multiples forces externes et d'impulsions internes. Le régime alimentaire n'est pas uniquement porteur d'identité. Elle est également le reflet de l'organisation de la société toute entière, les rapports entre ses membres, son économie, sa relation avec la nature, son rapport aux corps et aux esprits. Se préoccuper du système alimentaire oblige un regard sur l'ensemble de ses dynamiques pour en saisir son sens global.

La modification des pratiques de production et de transformation alimentaires par les ménages impulsée par l'accès aux produits commercialisés et aux revenus monétaires a eu une forte influence sur le système d'activité des ménages. En effet, la possibilité d'acheter une part importante de l'alimentation, cumulée avec la mécanisation de certaines opérations de production et transformation, réduit l'importance des activités vivrières et le temps imparti à celles-ci. Il n'y a plus d'impératif vital de faire l'abattis, pêcher et chasser comme autrefois. Malgré

cela, les activités vivrières gardent une place centrale dans le système d'activité et sont investies de représentations et motivations fortes, et participent toujours à structurer la société wayana et les relations de genre. Une tendance à plus d'individualisme dans le système d'activité des ménages a été identifiée, au détriment de l'organisation des groupes du système familial élargi (Chapuis, 2015) et la transition alimentaire est au cœur de cette tendance. D'un côté, les revenus monétaires et la proximité des commerces offrent la possibilité de stratégies alimentaires individualistes mais de l'autre, le cœur vivrier du système alimentaire impose des stratégies alimentaires communes et tendent à favoriser les modes d'action collectivistes.

La part importante d'aliments en provenance des commerces dans le régime alimentaire des ménages du Haut Maroni entraîne une diminution de certaines activités comme la chasse, qui sont fortement constitutives de l'identité wayana et qui fournissent des occasions de partage et de commensalité. La perte de participation des jeunes dans les activités vivrières atteint le dynamisme de la culture wayana et son ancrage matériel et spirituel dans l'environnement naturel du Haut Maroni. Elle crée également une rupture supplémentaire entre les générations, déjà éloignées par leurs expériences de vie et centres d'intérêt très différents. En plus, elle entraîne une perte de savoirs et de savoir-faire qui pourrait à terme nuire à l'autonomie alimentaire des ménages en réduisant leur capacité de production vivrière.

Le régime alimentaire actuel est apprécié pour sa diversité, pour le confort et le choix qu'il offre et pour le sentiment d'appartenance au grand monde qui vient avec la consommation d'aliments mangés par d'autres populations. Des travaux récents à Antecume Pata en prévision de l'électrification du village ont pu mettre en évidence le désir de certains habitants de pouvoir manger « *comme à Cayenne* », de manger « *français* » et d'en conclure que malgré des réserves sur la qualité nutritionnelle ou les aspects sanitaires de bien des produits alimentaires achetés aux commerces, ces individus « *...restent très sensibles aux signes extérieurs auxquels renvoient ces aliments très connotés. De fait, on peut dire qu'à ce stade, ils consomment davantage des symboles qu'ils ne se nourrissent* » (Zélem, 2019). En même temps, ce régime alimentaire hybride offre toujours l'option de « *manger wayana* », acte important pour le sentiment d'identité et d'appartenance. Dans ce sens, la transition alimentaire permet aux individus et au collectif un élargissement de leur répertoire culturel.

### **3.2.3 La transition alimentaire : un phénomène commun et largement connu**

Le schéma global de transition alimentaire se traduit par des formes particulières dans chaque contexte spécifique. Néanmoins, l'expérience de la population du Haut Maroni est loin d'être unique. Une transition similaire a été observée au sein d'autres populations amérindiennes de la région (voir, par exemple, (de Jesus Silva et al., 2017 ; Nardoto et al., 2011 ; Pedrosa et al., 2018)) et d'autres populations autochtones dans des contextes très différents comme le Canada (Kuhnlein et al., 2004) ou l'Australie (Lee et Ride, 2018), avec des effets sur la qualité du régime alimentaire similaires. Plus proche du Haut Maroni, les systèmes alimentaires d'autres populations de la Guyane ont subi des transitions similaires, notamment chez les peuples noir-marrons (dont les Aluku, voisins des Wayana dans la commune de Maripasoula) et les autres populations amérindiennes. Comprendre la transition alimentaire comme un phénomène commun à presque toutes les sociétés devrait permettre de trouver des clés de compréhension et d'action pour le cas du Haut Maroni et en même temps d'élargir le champ de réflexion à d'autres populations de la Guyane.

### **3.2.4 Des effets contrastés sur la sécurité et la souveraineté alimentaire**

#### ***Disponibilité***

Il y a une forte disponibilité de produits alimentaires pour la population du Haut Maroni, en provenance de leur propre production vivrière, d'une production limitée sur la commune de

Maripasoula et des chaînes d'approvisionnement régionales et mondiales. Parmi les produits alimentaires commercialisés se trouvent beaucoup qui sont de pauvre qualité nutritionnelle, dont un grand nombre de produits ultra-transformés très appétissants et même addictifs. La viande surgelée d'entrée de gamme est également fortement disponible. En contraste, l'offre commerciale inclut peu de produits frais. Ce biais dans l'offre alimentaire a une forte incidence sur la qualité du régime alimentaire des ménages du haut Maroni et pose un obstacle sérieux à une évolution des pratiques alimentaires.

### **Accès**

Les ménages du Haut Maroni ont, sans exception rencontrée lors de l'enquête, un accès à une alimentation adéquate sans que les dépenses en temps et en argent n'empêchent la satisfaction des autres besoins élémentaires. Même si les dépenses alimentaires représentent une part importante du budget des ménages, il est toujours possible de produire et prélever une grande partie du régime alimentaire localement à peu de frais en temps et en argent. La plupart des personnes rencontrées disaient pouvoir épargner une petite somme chaque mois. Cette situation évolue rapidement toutefois. La part de l'essence dans le budget des ménages augmente, avec l'évolution de son prix et de l'importance croissante de la mobilité ; les nouvelles charges incompressibles – les abonnements pour l'électricité, la télévision et la téléphonie – prennent une part considérable du budget mensuel. Les opportunités d'augmenter les revenus des ménages par des emplois locaux ou par la création d'activités économiques sont très limitées et il n'y a pas de perspectives d'évolution effective du montant des prestations sociales.

L'accès aux produits alimentaires commercialisés de bonne qualité nutritionnelle (faible en densité énergétique et riche en nutriments) est limité par les prix élevés. De l'autre côté, les produits de mauvaise qualité nutritionnelle sont économiquement accessibles. Ces faits ont une forte influence sur la composition du régime alimentaire.

### **Utilisation**

Par leurs choix alimentaires – tant sur les choix de production vivrière ou d'achat alimentaire – les ménages disposent d'une alimentation adéquate sur le plan nutritionnel, mais les informations sur le régime alimentaire produites lors de l'enquête, et les données sanitaires, suggèrent un déséquilibre nutritionnel chronique.

Les autres éléments essentiels à une utilisation optimale des aliments – accès à l'eau potable, aux installations sanitaires et soins de santé curatifs et préventifs – sont en partie assurés, mais deux points de vigilance sont à noter : avec la densification des villages et l'augmentation de la population, l'absence de toilettes dans les villages (en dehors des centres de santé et des écoles) va créer des risques accrus pour la santé et la nutrition dans les années à venir. Les actions de prévention nutritionnelle par le système de santé et par d'autres acteurs sont peu fréquentes, et manquent à la fois de stratégie cohérente à long terme et de moyens humains sur le terrain (HCSP, 2021).

### **Stabilité**

Il y a de fortes variations dans la disponibilité et l'accessibilité de certains aliments, notamment les fruits et légumes frais produits localement dans les abattis et jardins de carbet. Leur saisonnalité marquée et leur prix élevé dans les commerces limitent leur intégration stable dans le régime alimentaire.

Des variations liées au cycle mensuel de l'économie des ménages mettent la sécurité alimentaire en tension mais le recours aux produits vivriers permet de maintenir un accès alimentaire même pendant les moments de pénurie alimentaire. La sécurité offerte par l'abattis est reconnue par les ménages et contribue fortement au maintien de l'agriculture vivrière.

Un régime alimentaire basé partiellement sur la production vivrière et partiellement sur l'achat de produits dans les commerces assure la stabilité de la sécurité alimentaire. Le recours aux achats permet de compenser d'éventuels problèmes de production locale, comme les pertes de manioc occasionnées par la saturation des sols dans certains abattis en 2021. En même temps, l'accès aux produits vivriers garantit la sécurité alimentaire en cas de difficulté financière ou de contrainte d'accès physique aux commerces.

Le système de solidarité par les groupes de parenté offre une sécurité pour les individus et ménages à risque de précarité alimentaire – par exemple, les personnes sans papiers n'ayant pas accès aux droits français – et permet à faire face aux chocs soudains, comme la perte des abattis suite aux inondations.

### ***Durabilité***

L'agriculture itinérante sur brulis, toujours au cœur du système alimentaire, est un système de production durable mais dont les limites environnementales et sociales apparaissent depuis quelques années, tant pour les habitants du Haut Maroni que pour des observateurs extérieurs (Demaze et Manusset, 2008 ; Grenand, 1981 ; Verwilghen, 1998). L'accès aux terres cultivables et la logique sociale de reproduire cette forme de production sont les principaux enjeux pour l'avenir. La pression sur les le poisson et le gibier dans l'environnement proche des villages se fait sentir par des pénuries locales. Ces tensions risquent de s'accroître dans les années à venir et à mettre en jeu la sécurité alimentaire.

De l'autre côté, la durabilité de la partie traditionnelle du régime est en quelque sorte subventionnée par les aliments introduits, permettant de diminuer les quantités d'alimentation à produire et à prélever localement et ainsi à préserver les ressources productives locales.

### ***Agencité***

En ce qui concerne la production vivrière, qui reste la base du système alimentaire locale, les ménages du Haut Maroni ont préservé un degré important d'agencité, c'est-à-dire de pouvoir d'agir sur le système alimentaire. Ils dépendent désormais de certains intrants pour l'agriculture, la pêche et la chasse mais ils sont autonomes en ressources génétiques pour l'agriculture et la transmission des savoirs et savoir-faire essentiels se maintient, même si le moment de transmission entre générations peut être décalé dans le temps. Il y a certes des pertes de compétences et de connaissances dans certains domaines, mais d'autres techniques sont apprises qui permet de les compenser, dans la continuité d'un processus historique de transformation. Pour prendre un exemple, le fusil a remplacé l'arc et la flèche et a changé les techniques de chasse mais n'a pas diminué la capacité des gens à chasser.

Néanmoins, le pouvoir d'agir des ménages sur ce composant local du système alimentaire est menacé à long terme par de sérieuses contraintes à l'action collective pour la gestion des ressources communes essentielles pour la production vivrière. Il devient urgent de faire émerger ou de construire des modes d'action et une gouvernance locale qui permettent aux ménages et groupes de parenté de collaborer pour la préservation des ressources halieutiques en particulier. La régulation de l'accès aux terres cultivables proches des villages devient un enjeu collectif qui demande à être traité collectivement.

Les ménages ont perdu une grande partie de leur pouvoir d'agir sur leur système alimentaire local avec son intégration dans le système alimentaire mondial. Ils sont passés d'une situation de maîtrise totale des processus de production et de transformation – avec un système de partage et d'échange assurant une souveraineté alimentaire totale – vers une dépendance importante des produits alimentaires dont les conditions de production, de transformation et de distribution échappent complètement à leur influence. Pour accéder à ces produits, qui sont devenus incontournables sur le plan nutritionnel et pour le sentiment de bien manger, les ménages sont

dépendants pour la plupart d'un système de prestations sociales sur lequel ils n'ont aucune prise. Au-delà de son intérêt pour la gestion des ressources communes, une gouvernance locale adaptée au nouveau contexte des villages du Haut Maroni sera essentielle pour assurer une représentation de la population afin d'agir face aux acteurs économiques et institutionnels qui décident de la disponibilité et l'accessibilité des produits alimentaires sur le marché local.

### **3.2.5 Un système alimentaire néfaste pour la santé**

La nouvelle alimentation, liée à la diminution de l'activité physique, a apporté un ensemble de problèmes de santé aux populations des villages amérindiens du Haut Maroni, tout comme ailleurs en Guyane et dans nombreux d'autres régions du monde.<sup>x</sup> Les plus saillants sont l'obésité et les autres pathologies associées : diabète de type 2, hypertension artérielle et maladies cardiovasculaires. La prévalence du diabète en Guyane était de 9 % en Guyane en 2017, alors qu'elle était de 5,8 % pour l'ensemble de la France.<sup>xi</sup> Les cancers, cirrhoses et caries dentaires sont aussi favorisées par les changements alimentaires en cours (HCSP, 2021).

Actuellement, il y a une pénurie de données épidémiologiques désagrégées des données régionales permettant de décrire quantitativement les aspects nutritionnels et sanitaires de la transition alimentaire sur le Haut Maroni. Le système d'information de Santé Publique France ne permet pas d'isoler des données sur les pathologies ou les déterminants sanitaires à un niveau inférieur à celui du département / région<sup>xii</sup> et les études thématiques ciblant la population des villages amérindiens font défaut.<sup>xiii</sup> Néanmoins, les acteurs de santé locaux rencontrés lors de l'étude constatent une augmentation de la fréquence des maladies liées à la nutrition et font le lien avec les changements d'habitudes alimentaires.

Les habitants du Haut Maroni sont partiellement conscients des risques sanitaires de la nouvelle alimentation, mais cette conscience ne permettrait pas seule de modifier les comportements alimentaires face à l'offre de produits commercialisés. Un certain nombre d'aliments disponibles, de produits ultra-transformés comme les boissons sucrées, de chips et de nouilles instantanées « *sont délibérément formulés pour être accoutumants et même quasi addictifs, et donc susceptibles de provoquer une surconsommation* » (Pan American Health Organization, 2019, p. 43, traduction). Il est en effet difficile de limiter leur consommation, même pour un individu conscient de leur nuisance pour la santé.

L'intoxication par le mercure provenant de l'orpaillage, via la consommation de poissons contaminés, est une préoccupation sanitaire importante, et pas uniquement pour les femmes enceintes et allaitantes. Depuis les années 1990 une série d'études démontrent l'exposition élevée des populations amérindiennes du Haut Maroni au mercure et les effets sanitaires décrits ci-dessus (Quénéel, 2007).

Les effets sanitaires du système alimentaire actuel ne sont pas limités au régime alimentaire. La diminution de l'activité physique de bon nombre de personnes dans les villages, grâce à la motorisation des activités au quotidien (déplacements en pirogue et transformations du manioc par exemple) et le remplacement partiel des activités de production par l'achat d'aliments est un facteur fort contribuant aux comportements sédentaires, par exemple, par la diminution des sorties de chasse en forêt.

Les produits alimentaires emballés sont source de déchets, qui sont difficiles à gérer dans les villages, où les agents communaux ont recours au simple stockage et brûlage. Une partie de ces déchets se trouve près des villages et pollue le fleuve et la forêt, entraînant des risques pour la santé environnementale à terme.

## 4. PERSPECTIVES

### 4.1 Introduction

Depuis les vingt dernières années il y a eu un certain nombre de projets qui ont visé du changement dans le système alimentaire et le système d'activité des ménages du Haut Maroni, par le biais d'appui à la création d'entreprises, de formation et de conseil. Ces projets n'ont pas eu le succès escompté et peu de traces de leur existence subsistent aujourd'hui. Trois limites semblent avoir été importantes. La première a été l'inadaptation de ces projets au contexte socioculturel, juridique et économique du territoire, surtout pour les projets visant le développement économique par la création d'entreprises et de métiers. La deuxième, très liée avec la première, a été le peu de place laissée à la population locale pour la co-conception des interventions. La troisième limite a été le manque de stratégie globale pour les interventions.

Ce chapitre sur les perspectives tient compte de ces observations pour présenter non pas des préconisations d'action mais une approche stratégique qui a pour but de favoriser des interventions plus adaptées, plus inclusives et plus cohérentes pour agir sur le système alimentaire dans son ensemble.

### 4.2 Orientations stratégiques

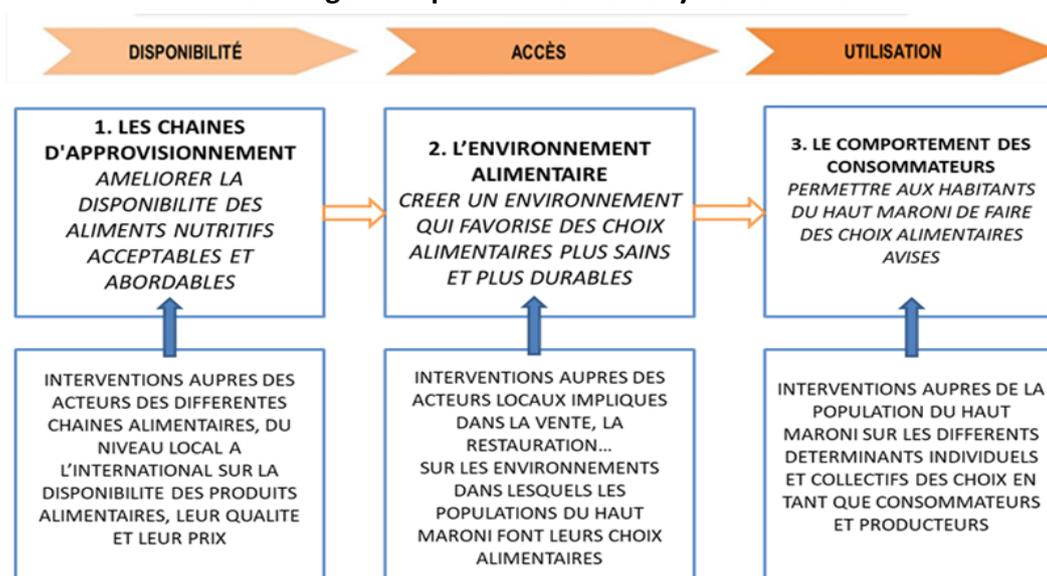
#### 4.2.1 Les cadres de réflexion et d'action

Les orientations stratégiques présentées dans cette section pourraient fournir un cadre général et systémique pour des actions à différentes échelles, sur des temporalités diverses et avec des modalités de mise en œuvre variées, tout en favorisant la coordination des actions et acteurs. Ces orientations sont inspirées de deux modèles : le système alimentaire, et le cadre « NOURISHING » du *World Cancer Research Fund* destiné aux décideurs pour les aider à identifier d'éventuels thèmes de politiques de promotion d'une alimentation saine. Ce cadre propose dix domaines de politiques visant à agir sur le système alimentaire et qui se déclinent en actions spécifiques adaptées aux contextes différents (Hawkes, Jewell et Allen, 2013).

#### 4.2.2 Les chemins de changement possibles

Les chemins de changement globaux qui permettrait d'influer sur les principaux composants système alimentaire sont présentés dans la **figure 6** ci-dessous.

Figure 6 Chemins de changement pour influencer le système alimentaire



Les différents domaines d'action adaptés du cadre NOURISHING qui pourraient produire les changements sont présentés dans le **tableau 1** ci-dessous, par axe de changement des trois composants centraux du système alimentaire.

**Tableau 1 Les domaines d'action « NOURISHING » par composante du système alimentaire**

Axe de changement du système alimentaire	Domaines d'action du cadre NOURISHING
<p><b>1. Les chaînes d'approvisionnement</b> Améliorer la disponibilité des aliments nutritifs acceptables et abordables.</p>	<p>Exploitation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et les démarches entreprises dans l'ensemble des secteurs pour assurer la cohérence avec la santé.</p>
<p><b>2. L'environnement alimentaire</b> Créer un environnement qui favorise des choix alimentaires plus sains et plus durables.</p>	<p>Mise en place et application de normes et règlements pour les étiquettes nutritionnelles concernant l'utilisation des allégations et des allégations implicites sur les aliments).</p> <p>Promotion d'une offre alimentaire saine, et établissement de normes dans les établissements publics et autres milieux particuliers.</p> <p>Utilisation d'outils économiques pour régler les problèmes liés à l'accès à des aliments plus abordables et aux incitatifs d'achat.</p> <p>Restriction de la publicité sur les aliments et des autres formes de promotion commerciale.</p> <p>Etablissement d'incitatifs et de règles visant à créer un environnement alimentaire sain dans les secteurs de la vente au détail et des services alimentaires.</p>
<p><b>3. Le comportement des consommateurs</b> Permettre aux habitants du Haut Maroni de faire des choix alimentaires avisés.</p>	<p>Information auprès du public en matière d'alimentation et de nutrition par le biais d'une sensibilisation.</p> <p>Conseils et orientation sur la nutrition dans les milieux de soins de santé.</p> <p>Amélioration de l'éducation et des compétences en nutrition.</p>

Chaque domaine d'action peut englober diverses actions concrètes. Par exemple, dans le contexte canadien : « Améliorer la disponibilité des aliments nutritifs acceptables et abordables » a été traduit par la mise en œuvre d'une politique facilitant l'offre de viandes de gibier traditionnel dans les écoles et d'un système de classement nutritionnel pour l'achat d'aliments et de boissons par les installations publiques (Snelling, 2017).

Ces cadres d'action sont également en cohérence avec un certain nombre de recommandations du rapport de l'expertise sur l'état nutritionnel et l'alimentation des populations françaises ultramarines (Méjean et al., 2020), menée dans le but de décliner le Plan national Nutrition Santé dans les Outre-mer.

Le modèle du système alimentaire et le cadre NOURISHING seraient à adapter au contexte du

Haut Maroni. Les actions à envisager sur les chaînes d'approvisionnement devraient tenir compte de la très grande importance de la production vivrière et des spécificités du système d'activité des ménages. En effet, les habitants du territoire sont autant des producteurs que des consommateurs alimentaires. De même, il faut souligner l'intérêt de soutenir le développement de la production et de la transformation agricoles sur la commune de Maripasoula plus largement.

### 4.3 La faisabilité et l'impact des actions sur le système alimentaire

La littérature scientifique abonde d'exemples de programmes qui visent à promouvoir des systèmes alimentaires sains et durables dans différents contextes. Par exemple, la FAO présente un ensemble de recherches et d'études de cas montrant des exemples de politique ou d'action pour promouvoir la biodiversité et des régimes alimentaires durables avec une série de recommandations politiques basée sur la capitalisation de ces expériences (FAO, 2012).

Une série d'études de cas de systèmes alimentaires de populations autochtones en Amérique du Nord, Amérique du Sud, Asie et Micronésie permet d'identifier les types d'intervention faisables pour promouvoir des systèmes alimentaires locaux et les stratégies d'évaluation (Kuhnlein et al., 2006 ; Kuhnlein, Erasmus et Spigelski, 2009).

Des expériences spécifiques montrent la faisabilité et l'impact des actions, mais pointent aussi la complexité et le coût de leur mise en œuvre. Un exemple est un programme de valorisation des variétés de fruits et légumes anciennes pour faire face à une transition alimentaire des États fédérés de Micronésie, avec des conséquences sur la santé et l'économie (Englberger, 2011).

Une revue systématique de la littérature a rassemblé des données sur l'impact de 78 interventions visant à promouvoir la santé des populations autochtones en Australie, au Canada, en Nouvelle Zélande et aux États-Unis, classées par domaine d'action du cadre NOURISHING, et sur les conditions de leur réussite. Les résultats montrent des effets positifs sur les comportements alimentaires et des impacts sur la santé, mais également les limites des interventions en terme de l'échelle et de la durabilité de leurs impacts (Browne et al., 2020).

En ce qui concerne les stratégies d'intervention réussies, la revue permet la conclusion suivante : *« Les interventions les plus efficaces ont combiné des stratégies pour promouvoir l'abordabilité des aliments, l'approvisionnement en aliments et boissons sains, des systèmes et des environnements de vente au détail d'aliments sains ; et les connaissances et les compétences en matière de nutrition. Les approches ciblées [dirigées spécifiquement vers la population autochtone] étaient efficaces lorsqu'elles étaient dirigées par la communauté, participatives, multidimensionnelles et culturellement pertinentes. Les approches universelles [dirigées vers la population générale] étaient efficaces lorsqu'elles abordaient les structures et les systèmes dans lesquels les gens accèdent à la nourriture »* (ibid., p. 1, traduction).

### 4.4 Principes d'action

Dans les différents documents cités ci-dessus on trouve des principes d'action communs aux interventions sur les systèmes alimentaires dans divers contextes, y compris auprès des populations autochtones vivant une transition alimentaire semblable à celle des villages du Haut Maroni. Les plus significatifs de ces principes semblent être les suivants :

- Agir ensemble avec la population concernée, du diagnostic jusqu'à l'évaluation, en se dotant de méthodes de collaboration adaptées localement. Un enjeu très important dans les villages du Haut Maroni serait de trouver ou faire émerger des lieux de rencontre qui favorisent la réflexion et la collaboration, essentielles pour une approche participative.
- Faire des efforts particuliers pour impliquer la jeunesse dans l'action. Ceci est particulièrement sensible dans les villages du Haut Maroni.

- Travailler en réseau et créer des partenariats avec les acteurs dans différents domaines (santé, agriculture, culture, éducation, jeunesse, etc.), de différents types (services de l'État, collectivités territoriales, associations) et à différents niveaux (village, commune, région, État) pour appréhender le système alimentaire dans son ensemble complexe.
- Identifier et appuyer des « champions » – des personnes aptes à initier, proposer, promouvoir et défendre des idées et des actions, à fédérer d'autres acteurs et à être des points focaux dans différentes structures et au niveau des communautés. Dans le contexte du Haut Maroni, il s'agirait des capitaines mais aussi des personnels de santé et d'éducation, des leaders naturels parmi les jeunes et les moins jeunes.
- Identifier et travailler avec les « gardiens » de différents points critiques dans le système alimentaire – les personnes qui, par leur profession ou leur intérêt ou engagement personnels, sont en mesure d'agir en faveur de certaines mesures ou de les entraver. Par exemple, les producteurs, les commerçants ou les responsables de la restauration scolaire.
- Utiliser une large gamme d'outils – communicationnels, économiques, juridiques, techniques – pour influencer l'environnement alimentaire et le comportement des consommateurs en particulier, de façon concertée. Par exemple, promouvoir des étiquettes interprétatives (type NutriScore) sur les emballages alimentaires, et en même temps faire une campagne d'information sur la lecture de ces étiquettes.
- Mettre un accent fort sur la valorisation sociale des aliments locaux et toutes les pratiques endogènes de prélèvement, production, transformation et préparation. Ce point est particulièrement important dans le contexte du Haut Maroni.
- Prévoir des changements sur un temps relativement long, car les évolutions dans les systèmes alimentaires sont souvent le résultat de changements structurels qui ne sont pas reversés rapidement. En même temps, chercher des interventions qui puissent produire des changements visibles et compréhensibles pour les différents acteurs pour créer une dynamique positive de changement.

#### 4.5 Des pistes d'action et des actions déjà en cours

Lors des différents entretiens, rencontres informelles et restitutions à Antecume Pata, Taluen et Maripasoula, un nombre important de pistes d'action a été proposé par les différents interlocuteurs. Les idées recueillies lors des restitutions sont présentées dans le **tableau 2** sur la page 22. Chacune de ces idées mérite d'être considérée, surtout que certaines émanent des habitants des villages. Cependant, il serait important de construire une stratégie globale d'intervention avant de lancer beaucoup de nouvelles initiatives, pour éviter de renouveler des actions parcellaires et peu efficaces.

Toutefois, certaines de ces propositions pourraient être réalisées relativement rapidement, sans attendre l'élaboration d'une stratégie globale sur l'alimentation, dans un but de répondre à des demandes formulées par les membres des communautés locales et de construire une dynamique de réflexion et d'action autour de l'alimentation. Par exemple, l'accompagnement des ménages pour développer la production des jardins de carbet – fruits, légumes et petits animaux – sans ambition économique particulière, mais permettant aux ménages d'élargir leur accès aux produits frais et de saison, et de vendre ou échanger d'éventuels surplus de production. Cet accompagnement pourrait prendre la forme d'un diagnostic et d'une élaboration technique participatifs avec un suivi dans la durée afin de s'assurer de sa pertinence et de son appropriation.

Il faudra également souligner les initiatives et actions déjà en cours, portées par le PAG, à

poursuivre avec une attention renforcée à leurs effets sur le système alimentaire, notamment :

- Les différentes actions dans les domaines de la conservation des patrimoines naturels et paysagers, la conservation et la valorisation des patrimoines culturels et le développement des zones de vie. La question de l'alimentation fait partie intégrale de ces trois domaines et il y aurait des opportunités d'orienter des activités vers un renforcement du système alimentaire sans forcément créer de nouveaux projets. En effet, il y aura des synergies à trouver par un travail interdépartemental associant le service Développement Durable et le service Patrimoines Naturels et Culturels.
- La création de la Coopérative d'activités et d'emploi à Maripasoula, avec l'appui du PAG, qui propose à des personnes souhaitant démarrer une activité économique l'accès à un statut juridique et à un accompagnement adapté pour la période de démarrage de l'activité, et qui permet ainsi de contourner un certain nombre d'obstacles à la création d'entreprise sur le Haut Maroni. Des activités dans le domaine de l'alimentation pourraient être favorisées par ce dispositif.
- Les propositions pour la gestion des ressources naturelles émanant du projet Terra MaKa'andi du PAG, qui sont de grande importance pour le système alimentaire et le système d'activité (Guédon, 2021). Il ne s'agit pas d'attendre une stratégie alimentaire globale pour avancer sur ces propositions, mais de souligner leur importance pour la durabilité du système alimentaire.

#### **4.6 Elaboration d'une stratégie alimentation pour le sud de la Guyane**

Lors de la restitution des résultats du stage au siège du PAG le 09/09/2021, les personnes présentes, représentantes de différents institutions au niveau régional, ont validé la proposition de poursuivre le travail du stage en réunissant les différents acteurs compétents afin d'élaborer une stratégie commune d'intervention sur le système alimentaire du Haut Maroni. La Stratégie Métaux Lourds lancé par l'Agence régionale de santé et la Préfecture de Guyane en 2021 en est un modèle possible.

Suite au stage, le Service Développement Durable du PAG propose de commander une mission en 2022 permettant de développer une stratégie sur l'alimentation pour l'ensemble des communes du sud de la Guyane dans le périmètre du parc national partageant les mêmes enjeux de transition et de sécurité alimentaires. Cette mission aura quatre objectifs :

- rassembler les données existantes sur les systèmes alimentaires dans d'autres territoires, notamment la commune de Camopi, pour compléter celles produites lors du présent stage ;
- diffuser les résultats combinés auprès de l'ensemble des acteurs qui pourraient être concernés par la question des systèmes alimentaires des populations du sud de la Guyane ;
- animer la mise en place d'un réseau d'acteurs – institutionnels, associatifs, communautaires – engagés à collaborer sur la question de l'alimentation ;
- animer l'élaboration d'une stratégie avec un plan d'action.

Des défis de taille seront à relever pour mobiliser des acteurs institutionnels et les acteurs de l'alimentation à tous les niveaux. Les obstacles sont nombreux : la lenteur et la lourdeur légendaires de l'action publique en Guyane ; la dispersion de la question alimentaire parmi un grand nombre d'acteurs de statut et de pouvoir très différents ; les intérêts économiques et politiques qui sont servis par un système alimentaire livré aux forces du marché et à l'économie de

l'orpaillage illégal ; la situation transfrontalière qui permet la libre circulation de produits et qui limite la capacité de régulation des autorités françaises ; la difficulté pour les communautés concernées à se mobiliser, à se faire entendre et à peser dans les décisions ; le risque d'incompréhension de certaines mesures qui pourraient être perçues comme des entraves à la liberté.

Des atouts importants existent aussi. L'expérience des politiques menées dans d'autres contextes pour promouvoir des systèmes alimentaires sains et durables fournit des exemples de stratégies potentielles pour surmonter les défis, et les acteurs de ces politiques peuvent être des personnes ressources pour le cas de la Guyane. Le PAG, acteur historique et polyvalent dans le sud de la Guyane, est en capacité de jouer un rôle de coordination, au moins lors de la phase de composition d'un réseau d'acteurs et d'élaboration d'une stratégie. Il y a une demande d'action de la part des communautés concernées, même si cette demande n'est pas formulée de manière forte et partagée. Les acteurs proches des communautés – les professionnels de la santé et de l'éducation, les quelques associations des deux côtés de la frontière avec le Suriname, les Délégations Territoriales du PAG – sont conscients des enjeux de l'alimentation, sont en capacité d'agir et ont exprimé un intérêt pour la collaboration. Enfin, la sécurité alimentaire et la durabilité des systèmes alimentaires sont devenues des sujets prioritaires de l'Europe et de l'État français, ce qui donne bon espoir d'un soutien institutionnel et financier d'une future stratégie.

**Tableau 2 Liste des propositions d'action recueillies lors des restitutions dans les villages et à Maripasoula**

<b>Comment agir sur les chaînes d'approvisionnement</b>	<b>Comment accompagner les populations du Haut Maroni pour renforcer et préserver leurs systèmes de production</b>	<b>Comment améliorer l'environnement alimentaire</b>	<b>Comment agir sur les déterminants de choix alimentaires de la population du Haut Maroni</b>
<p>Renforcer la chaîne d'approvisionnement locale en appuyant la production sur la commune : intrants ; outils ; débouchés</p> <p>Continuer / renforcer les foires et concours pour valoriser la production locale sur la commune de Maripasoula</p> <p>Fournir des subventions pour le transport pour les producteurs locaux</p> <p>Créer des collectifs pour l'achat d'intrants à moindre coût</p> <p>Expliquer plus aux jeunes comment il faut manger pour la santé</p>	<p>Faire de l'accompagnement et de la formation pour des activités de potager et de basse-cour (sans objectif de formalisation / professionnalisation, sans chercher à modifier les pratiques dans l'abattis)</p> <p>Valoriser les produits de la cueillette – inventaire, communication, évènements à Maripasoula...</p> <p>Mettre en place des fermes en régie dans les villages</p> <p>Travailler sur des espèces de plantes et d'animaux adaptées localement en cas de diversification de production</p> <p>Continuer la formation en agro-transformation dispensée par Matiti – l'élargir aux gens qui ne soient pas porteurs de projet, pour la transformation de l'autoproduction ?</p>	<p>Inciter les gens du Haut Maroni à aller vers le marché couvert</p> <p>Installer une épicerie solidaire « à la française » au village (ou aux villages)</p> <p>Utiliser les subventions et taxes pour rendre plus abordable des produits « vertueux » et moins abordables les produits « vicieux »</p> <p>Orienter les activités extra-scolaires pour promouvoir une alimentation saine et la transmission des savoir-faire locaux</p> <p>Encourager l'utilisation de produits locaux dans la restauration collective (internat du collège, centres aérés)</p> <p>Influencer les pratiques des épiceries « d'en face » à travers les acteurs de la santé (construire sur des collaborations antérieures) - chaîne du froid, étiquetage, prix, dates de péremption...</p> <p>Cibler / conditionner certaines aides sociales pour l'achat d'aliments sains</p> <p>Créer une monnaie locale pour les dépenses sur certains produits / certaines commerces (une épicerie solidaire par exemple)</p>	<p>Ajouter la mission locale pour toucher les jeunes (travailler avec la mission locale pour impliquer les jeunes sur la question de l'alimentation)</p> <p>Encourager une diversification des aliments consommés, avec plus de fruits et légumes</p> <p>Renforcer l'éducation à l'alimentation des enfants, pour eux, et pour qu'ils soient vecteurs auprès de leurs familles</p> <p>Animer des ateliers cuisine avec les parents dans les villages pour trouver d'autres moyens de produire du goût</p> <p>Si utilisation de messages destinés aux populations locales sur l'alimentation, les développer par des ateliers dans les villages</p> <p>Répéter / renforcer l'éducation au goût pour les enfants</p> <p>Recruter, former et encadrer des personnes relais sur l'alimentation et la production alimentaire dans les villages</p> <p>Faire des cours de cuisine pour encourager les familles de chercher d'autres moyens d'avoir du goût que d'utiliser des bouillon cubes.</p>

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ADAMS J., 2021, *Sécurité alimentaire des ménages du Haut Maroni en Guyane : étude d'un système alimentaire et d'un système d'activité en transition*, Mémoire de Master, L'institut Agro | Montpellier SupAgro, 111 p.

BROWNE J., LOCK M., WALKER T., EGAN M., BACKHOLER K., 2020, « Effects of food policy actions on Indigenous Peoples' nutrition-related outcomes: a systematic review », *BMJ Global Health*, 5, 8, p. 1-9.

CHAPUIS J., 2015, *La perspective du mal des dérèglements du corps à l'ordre du monde chez les Wayana du Guyane*, Ibis Rouge Editions.

DEMAZE M.T., MANUSSET S., 2008, « L'agriculture itinérante sur brûlis en Guyane française : la fin des durabilités écologique et socioculturelle ? », *Cahiers d'Outre-Mer*, 61, 241-242, p. 31-48.

ENGLBERGER L., 2011, « "Let's Go Local". Guidelines for Promoting Pacific Island Food », Guideline, FAO Sub-Regional Office for the Pacific Islands.

FAO, 2012, « Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action », FAO.

GAILLARD C., SOURISSEAU J.-M., 2009, « Système de culture, système d'activité(s) et rural livelihood : enseignements issus d'une étude sur l'agriculture kanak (Nouvelle-Calédonie) », *Journal de la Société des Océanistes*, 129, p. 279-294.

GRENAND P., 1981, « Agriculture sur brûlis et changements culturels : le cas des Indiens wayapi et palikur de Guyane », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, XXVIII, 1, p. 23-31.

GUEDON C., 2021, « Compte-rendu de l'atelier « LCOI » à Taluen. Programme Terra MaKa'andi TMK, 26-27 janvier 2021 », Cayenne, Parc amazonien de Guyane.

HAWKES C., JEWELL J., ALLEN K., 2013, « A food policy package for healthy diets and the prevention of obesity and diet-related non-communicable diseases: the NOURISHING framework », *Obesity Reviews*, 14, S2, p. 159-168.

HCSP, 2021, « Les inégalités de santé en Guyane : état des lieux et préconisations », Haut Conseil de la santé publique.

HLPE, 2020, « Sécurité alimentaire et nutrition: énoncé d'une vision globale à l'horizon 2030. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale », 15, FAO.

JESUS SILVA R. DE, PAULA EDUARDO GARAVELLO M.E. DE, NARDOTO G.B., MAZZI E.A., MARTINELLI L.A., 2017, « Factors influencing the food transition in riverine communities in the Brazilian Amazon », *Environment, Development and Sustainability*, 19, 3, p. 1087-1102.

KUHNLEIN H.V., RECEVEUR O., SOUEIDA R., EGELAND G.M., 2004, « Arctic Indigenous Peoples Experience the Nutrition Transition with Changing Dietary Patterns and Obesity », *The Journal of Nutrition*, 134, 6, p. 1447-1453.

KUHNLEIN H., ERASMUS B., CREED-KANASHIRO H., ENGLBERGER L., OKEKE C., TURNER N., ALLEN L., BHATTACHARJEE L., 2006, « Indigenous peoples' food systems for health: finding interventions that work », *Public Health Nutrition*, 9, 8, p. 1013-1019.

KUHNLEIN, H.V., ERASMUS, B., SPIGELSKI, D. (dirs.), 2009, *Indigenous peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*, Reprinted, FAO, 339 p.

LEE A., RIDE K., 2018, « Review of nutrition among Aboriginal and Torres Strait Islander people », *Australian Indigenous Health Bulletin*, 18, 1, p. 1-48.

MEJEAN C. DIR. ET AL., 2020, « Alimentation et nutrition dans les départements et régions d'Outre-mer/Food and nutrition in the French overseas departments and regions », IRD, Editions Expertise Collective.

NARDOTO G.B., MURRIETA R.S.S., PRATES L.E.G., ADAMS C., GARAVELLO M.E.P.E., SCHOR T., MORAES A.D., RINALDI F.D., GRAGNANI J.G., MOURA E.A.F., DUARTE-NETO P.J., MARTINELLI L.A., 2011, « Frozen chicken for wild fish: Nutritional transition in the Brazilian Amazon region determined by carbon and nitrogen stable isotope ratios in fingernails », *American Journal of Human Biology*, 23, 5, p. 642-650.

PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION, 2019, « Ultra-processed food and drink products in Latin America: Sales, sources, nutrient profiles, and policy implications. ».

PEDROSA O.P., BARBIRATO D. DA S., BASTOS W.R., OTT A.M.T., FAMPALOGACCI M., NOGUEIRA L.B., 2018, « Nutritional Transition of Riverine People from Puruzinho Lake in the Amazon Region. A Qualitative Study », *International Journal of Advanced Engineering Research and Science*, 5, 9, p. 145-153.

POPKIN B., 1993, « Nutritional Patterns and Transitions », *Population and Development Review*, 19, p. 138.

QUENEL P., 2007, « Le mercure en Guyane, risques sanitaires et enjeux de santé publique », (InVS, CIRE Antilles-Guyane).

SNELLING S., 2017, « Processus d'adoption des politiques : leçons tirées du projet COALITION pour les politiques concernant la nutrition et l'environnement alimentaire », Partenariat Canadien contre le cancer.

VERWILGHEN A., 1998, *Quel avenir pour l'agriculture itinérante en pays amérindien wayana?*, Mémoire de fin d'études, Montpellier, 146 p.

ZELEM M.-C., 2019, « Effets d'une transition alimentaire « électrifiée » en Amazonie guyanaise. Le cas des amérindiens Wayana », *Socio-anthropologie*, 39, p. 53-66.

## NOTES DE FIN

---

<sup>i</sup> La distinction entre les cultures de l'abattis et celles du jardin de carbet (le jardin autour de la maison) n'est pas nette. Certaines espèces sont cultivées dans les deux espaces, comme le manioc, les patates douces, les bananiers.

<sup>ii</sup> cassave : galette de manioc ; *couac* : semoule de manioc ; jus de manioc : sauce pour la cuisson des aliments ; *cachiri* : bière de manioc.

<sup>iii</sup> Quand ces différents aliments sont en saison, leur consommation peut être très fréquente. Hors saison, certains ménages s'en procurent en les achetant localement (dans les villages ou à Maripasoula) ou, pour certaines espèces comme les patates douces, en renouvelant les plantations.

<sup>iv</sup> Le wassaï, le parepou, le maripa et la maripa sont les fruits de différentes espèces de palmier, respectivement : *Euterpe oleracea*, *Bactris gasipaes*, *Astrocaryum vulgare* et *Attalea maripa*.

<sup>v</sup> La liste des produits achetés a été allongée au fur et à mesure des entretiens mais elle n'est pas exhaustive.

<sup>vi</sup> Dont les acides gras trans industriels et les huiles partiellement hydrogénées présents dans les aliments transformés, l'alimentation rapide, les chips, biscuits et gâteaux, les aliments frits, les margarines et les pâtes à tartiner qui, selon l'OMS sont à éviter (<https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>, consulté le 20/09/21).

<sup>vii</sup> Par exemple, des formations professionnalisantes dispensées par le CFPPA de Matiti, l'accompagnement des agriculteurs par la Chambre d'agriculture, un projet d'agro-transformation porté par le PAG et le projet (toujours en cours) de mise en place d'un pôle agricole.

<sup>viii</sup> Des rassemblements pour effectuer des travaux collectifs.

<sup>ix</sup> « *Changements qui surviennent dans les modes de vie et les habitudes alimentaires et qui sont causés par l'urbanisation, la mondialisation et la croissance économique, et leurs conséquences sur la nutrition et la santé.* » (HLPE 2020, p. 91).

<sup>x</sup> Par exemple : « *La mauvaise santé nutritionnelle actuelle des aborigènes et des habitants des Iles du détroit de Torres contraste fortement avec la situation d'avant la colonisation européenne en Australie, lorsque [ces populations] étaient généralement en bonne santé et bénéficiaient d'un régime traditionnel varié à faible densité énergétique et riche en nutriments* » (Lee & Ride, 2018, p.2, traduction).

<sup>xi</sup> Source : L'Observatoire Régional de Santé de la Guyane, <https://www.ors-guyane.org/publication/diabete/> consulté le 10/12/2021.

<sup>xii</sup> <https://geodes.santepubliquefrance.fr>, consulté le 10/12/2021.

<sup>xiii</sup> Pour le Haut Conseil de la Santé Publique : « *Ainsi, contrairement aux autres thématiques de cette saisine, pour les aspects nutritionnels nous faisons face à un manque cruel de données, d'autant plus embêtant que la situation alimentaire est très hétérogène, reflétant ainsi la mosaïque des populations et cultures qui composent la société guyanaise* ». (HCSP, 2021, p. 62.)