

Mémoire de fin d'études

présenté pour l'obtention du Diplôme d'ingénieur de spécialisation
Spécialité : Innovation dans les systèmes Agro-alimentaires du monde

**Accompagnement des agriculteurs et des acteurs locaux pour l'émergence
d'une offre commerciale de produits agricoles dans la commune de Camopi**



Photo 1: épluchage du manioc pour la fabrication du *cachiri*

par Germaine EBONG

Année de soutenance : 2014

Organisme d'accueil : Parc amazonien de Guyane

Mémoire de fin d'études

présenté pour l'obtention du diplôme d'ingénieur de spécialisation
Spécialité : Innovation dans les systèmes Agro-alimentaires du monde

Accompagnement des agriculteurs et des acteurs locaux pour l'émergence d'une offre commerciale de produits agricoles dans la commune de Camopi

Germaine EBONG

Année de soutenance : 2014

Mémoire préparé sous la direction de :

Frédéric LANÇON (Cirad)

Pierre LE RAY (DEFIS)

Présenté le : 17/10/2014

devant le jury :

**Stéphane FOURNIER (IRC-Montpellier
Supagro)**

Frédéric LANCON (Cirad)

Syndhia MATHE (Cirad)

Pierre LE RAY (DEFIS)

Melina ROTH (PAG)

Organisme d'accueil :

Parc amazonien de Guyane

Maître de stage :

Melina ROTH (PAG)

RESUME

En plus des missions classiques de protection des espaces naturels, culturels et paysagers, le Parc amazonien de Guyane (PAG) a pour mission de contribuer à l'amélioration de la qualité de vie des habitants et au développement économique et local des communes incluses dans son périmètre. La commune de Camopi fait partie du PAG. C'est une commune amérindienne où les habitants pratiquent essentiellement des activités traditionnelles (chasse, pêche et agriculture). Face au sous-emploi que connaît la commune, l'équipe municipale souhaite accompagner la création d'activités génératrices de revenus basées sur les productions locales. Une étude auprès des acteurs locaux a été réalisée afin d'identifier les facteurs limitant actuellement l'émergence d'une offre commerciale de produits agricoles dans la commune. Les potentiels de commercialisation ont été analysés. Il est apparu qu'il existait une demande en produits agricoles qui ne pouvait être satisfaite par les productions locales, celles-ci étant principalement destinées à l'autoconsommation. Les facteurs permettant l'émergence d'une offre commerciale sur le territoire ont été mis en avant. Ainsi, la création d'activités est conditionnée par la capacité des acteurs à avoir accès aux équipements, aux moyens de financement et à la formation. La mise en œuvre d'une politique publique en faveur de la mise en œuvre d'un projet de développement agricole durable pourrait permettre l'accompagnement des acteurs et la création de complément de revenus.

Mots clefs: agriculture de subsistance, amérindiens Wayãpi et Teko, développement durable, Parc amazonien de Guyane, activités génératrices de revenu, transformation artisanale du manioc

ABSTRACT

The Parc amazonien de Guyane (PAG) has the goal to contribute to the improvement of the quality of life and local economic developpement for the inhabitants living in the territories it covers. The municipality of Camopi is concerned by the PAG. This is a Native American town where people mostly practice traditional activities (hunting, fishing and agriculture). Due to the underemployment that this town has to face, the muicipale team wants to support the creation of income-generating activities based on local agriculture activities. A survey of local stakeholders was conducted to identify the limiting factors which prevent the emergence of a commercial supply of agricultural products in the municipality. Potential marketing were analyzed. It appeared that there is a demand for agricultural products that could not be supplied by local production. The offer mainly supports home consumption. The factors for the emergence of a commercial offer in the territory have been put forward. It appeared that the creation of activities is constrained by the ability of the players to have access to equipment, funding and training. In addition, a public policy in favor of the creation of activity can be a solution to improve the sector.

Keywords: subsistence agriculture, Native American Wayãpi and Teko, sustainable development, Parc amazonien de Guyane, income generating activities, small-scale processing of cassava.

REMERCIEMENTS

Merci à Melina Roth pour m'avoir donné l'opportunité d'effectuer ce stage à Camopi. Merci pour ta disponibilité, ton implication et pour le travail de relecture.

Merci à René Monnerville, de m'avoir accueillie dans sa commune. A travers lui, je remercie l'ensemble des habitants que j'ai rencontrés au quotidien et lors de mes diverses enquêtes.

Merci à Jammes Panapuy et à tous de la DTO pour votre implication et pour votre accueil. J'ai passé de précieux moments en votre compagnie. Merci d'avoir toujours été à l'écoute et d'avoir eu la patience de répondre à mes questions. Merci aussi à mes colocataires de Camopi !

Merci à mon tuteur de stage Frédéric Lançon pour les conseils fournis tout au long de ce stage. Merci pour votre grande disponibilité et surtout pour votre soutien lors des diverses étapes du stage.

Merci à Sarah Ayangma, pour ton écoute lors de mes divers retours de mission sur Cayenne. Merci pour les conseils et les diverses orientations que tu m'as donné.

Un grand merci à Samuel Assemat, pour son implication tout au long de mon stage. Tes conseils et recommandations m'ont été précieux. Merci d'avoir enrichie mon questionnement.

Merci à Catherine Aubertin, membre du conseil scientifique du PAG, pour sa réactivité et son implication dans ce stage. Merci pour tous les conseils que vous m'avez fournis.

Merci à Christophe Mittenbuhler pour l'intérêt que vous avez porté à mon sujet de stage.

Un merci au service SIG du PAG pour les cartes, et l'appui informatiques que vous m'avez fournis.

Merci aux encadrants de la formation ISAM. Merci pour cette année de construction et déconstruction du concept de développement durable. Merci d'avoir affiné mon esprit critique et développé mon ouverture d'esprit.

Merci à mes amis de Camopi : Larissa, Guillaume, Chaboubou, Daniel, Ferdi, Richard, Stéphane, et les autres... Merci à mes voisins, pour les balades en pirogue, les visites dans les abattis, les *cachiri*. Merci d'avoir égayé mon séjour.

Merci aux camarades de la formation ISAM-IPAD « les amis padiens ».

Merci Clément et Myriam pour le travail de relecture.

Merci Gaby pour ton soutien.

1. TABLE DES MATIERES

RESUME	4
ABSTRACT	5
REMERCIEMENTS	6
TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	9
LISTE DES ABREVIATION	12
INTRODUCTION.....	13
2. CONTEXTE ET METHODOLOGIE	14
2.1 PRESENTATION DU PARC AMAZONIEN DE GUYANE.....	14
2.2 PRESENTATION DE LA COMMUNE DE CAMOPI	16
2.3 LE PAG ET CAMOPI, UN PARTENARIAT FRAGILE.....	21
2.4 ANALYSE DES ENJEUX	22
2.5 LA DEMARCHE METHODOLOGIQUE	24
3. RESULTATS.....	32
3.1 PRESENTATION GENERALE DE L'AGRICULTURE DE CAMOPI	32
3.2 PLACE DU MANIOC DANS LA COMMUNE.....	36
3.3 CARACTERISATION DES STRATEGIES D'APPROVISIONNEMENT DES MENAGES	41
3.4 TYPOLOGIE DES HABITANTS EN FONCTION DE LEURS STRATEGIES D'APPROVISIONNEMENT	45
3.5 CAS DU COUAC, UN PRODUIT FREQUEMMENT ACHETE	48
3.6 ETAT DE LA DEMANDE EN PRODUITS AGRICOLES FRAIS.....	52
4. DISCUSSION	55
4.1 ANALYSE COMPAREE DE LA TRANSFORMATION DU COUAC ET DE LA CASSAVE.....	55
4.2 OPPORTUNITES DE COMMERCIALISATION.....	57
5. RECOMMANDATIONS	59

5.1	DE L'INTRODUCTION D'EQUIPEMENTS ADAPTES.....	59
5.2	DE L'ANIMATION POUR LA CREATION DE FILIERES DE PRODUITS AGRICOLES A CAMOPI.....	66
5.3	VERS UN PROJET DE DEVELOPPEMENT AGRICOLE DURABLE	69
6.	LIMITES DE L'ETUDE	78
6.1	CREATION D'ACTIVITE ET L'AMELIORATION DES CONDITIONS DE VIE.....	78
6.2	DE LA VOLONTE POLITIQUE A LA VOLONTE DES HABITANTS	78
7.	CONCLUSION.....	79
8.	BIBLIOGRAPHIE	80
9.	ANNEXE.....	83

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Table des figures

Figure 1: Delimitation des communes concernées par le Pag (pag, 2013)	14
Figure 2: Insertion du stage dans l'Organigramme du parc amazonien de guyane (PAG, 2014)	15
Figure 3: Locatisation de la commune de Camopi (pag, 2014)	16
Figure 4: Les deux bassins de vie de la Commune de Camopi (PAG, 2014).....	17
Figure 5: Habitat en bordure de fleuve (PAG, 2014).....	18
Figure 6: Suivi de l'occupation des terres agricoles (PAG, 2014)	19
Figure 7: Une multiplicité des zonages (Tritsch, 2013)	20
Figure 8: Villages enquêtés (PAG, 2014)	30
Figure 9: Calendrier de travail agricole (IRC, 2010).....	33
Figure 10: Répartition du temps de travail à l'abattis selon le genre	34
Figure 11: Système d'exploitation des ressources	35
Figure 12: Préférence alimentaires des élèves du collège de Camopi	36
Figure 13: Diagramme de fabrication des produits issus de la transformation du manioc	39
Figure 14: Le cycle du don/contre-don (Pihel, 2005).....	42
Figure 15: Analyse spatiale des échanges commerciaux de denrées alimentaires (Fond de carte : Borghesio, 2014)	44
Figure 16: Répartition du temps de travail en fonction des opérations unitaires pour la transformation de la cassave et du couac	55
Figure 17: Place de l'absence des équipements de transformation dans l'absence de production locale.....	59
Figure 18: Dimensionnement de la gragerie municipale	61
Figure 19: Légende du schéma sur la gragerie municipale	61
Figure 20: Répartition des charges dans le coût de revient du couac_salaires inclus	64
Figure 21: Histogramme sur la comparaison des marges générées par l'utilisation des équipements proposés	65
Figure 22: Histogramme présentant les quantités produites rapportées au temps de travail consacré à la production de couac	65
Figure 23: Arbre à problème_absence d'offre commerciale à Camopi	70

Photo 1: épluchage du manioc pour la fabrication du <i>cachiri</i>	1
Photo 2: Couleuvre en vannerie pour le pressage de la pulpe de manioc.....	37
Photo 3: tamisage du manioc (tamis traditionnel)	41
Photo 4: 3 <i>katouris</i> de manioc pleins.....	41
Photo 5: épicerie de Vila Brasil	43
Photo 6: Etalage d'un commerçant d'Oïapoque (<i>tukupi</i> en bouteille; <i>empoï</i> en sachet blanc, couac jaune dans les sacs du niveau inférieur).....	43
Photo 7: Rapage du manioc dans une pirogue en bois et une planche de tôle percée	56
Photo 8: cuisson du couac (PAG service communication, 2014)	56
Photo 9: Soudure pour la transformation de platine à cassave en platine à couac.....	56
Photo 10: Platine améliorée (gragerie d'iracoubou)	60
Photo 11: Place du marché municipal choisie par la mairie de Camopi	67

Table des tableaux

Tableau 1: nombre d'habitants enquêtés	29
Tableau 2: Acteurs et structures enquêtés	30
Tableau 3: Caractérisation des parcelles cultivées de Camopi	32
Tableau 4: Rendement de transformation (Assemat, 2014).....	39
Tableau 5: Outils de transformation nécessaires à la transformation artisanale du manioc	40
Tableau 6: Typologie des consommateurs.....	45
Tableau 7: Estimation du volume de couac consommé par typologie	50
Tableau 8: Provenance du couac consommé dans la commune	51
Tableau 9: Prix du couac en fonction des lieux d'approvisionnement.....	51
Tableau 10: Données initiales pour estimer le temps de transformation du manioc en couac et en cassave	55
Tableau 11: Caractérisation de la demande	58
Tableau 12: Comparaison de la marge en fonction du type d'équipement utilisé	64
Tableau 13: Etapes du cycle de gestion de projet (FAO, 2002).....	72

LISTE DES ABREVIATION

CAF : Caisse d’allocations familiales

Cirad : Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

ERP : établissement recevant du public

DAAF : direction de l’alimentation, de l’agriculture et de la forêt

LEADER : Liaison entre action de développement de l’économie rurale

PAC : politique agricole commune

PAG : Parc amazonien de Guyane

PLU : plan local d’urbanisme

ZAR : Zone d’accès réglementée

ZDUC : Zone de droit d’usage collectif

INTRODUCTION

Le Parc amazonien de Guyane (PAG) est un établissement public ayant pour mission de protéger la nature, de valoriser les cultures traditionnelles et d'impulser un développement économique et social durable pour les communes du Sud de la Guyane. La commune amérindienne de Camopi est concernée par l'établissement public.

Les principales activités pratiquées par les camopiens sont la chasse, la pêche, la cueillette et l'agriculture. Ces activités sont destinées à répondre aux besoins alimentaires des habitants : ce sont des activités de subsistance. L'agriculture tient une place prépondérante dans le système de production des habitants avec la culture du manioc, aliment de base des communautés amérindiennes de Camopi.

Les modes d'alimentation des habitants sont en pleine mutation. Autrefois, l'alimentation était exclusivement basée sur les activités de subsistance. L'introduction des minimas sociaux et la présence d'une offre commerciale sur la rive brésilienne ont favorisé l'apparition de nouvelles pratiques alimentaires. Aujourd'hui, certains ménages s'approvisionnent sur le marché pour diversifier leur alimentation. Ainsi, bien que le manioc soit la principale culture des parcelles agricoles, le couac, produit issu de sa transformation, est fréquemment acheté sur le marché.

L'équipe municipale souhaite aujourd'hui impulser une dynamique à travers la valorisation des productions locales pour la création d'activités génératrices de revenus pour les habitants. Le stage a pour objectif de fournir les éléments pouvant favoriser l'émergence d'une offre de produits agricoles à Camopi à travers la mise en marché des produits agricoles frais et transformés.

Afin de répondre à la commande du PAG et de la commune, des entretiens semi-directifs et libres ont été réalisés auprès des acteurs locaux.

Le présent document est composé de quatre parties. La première vise à présenter le contexte de la zone d'étude ainsi que la démarche méthodologique employée. La seconde partie présente la place du manioc dans le système alimentaire de Camopi et les différentes modalités d'acquisition des produits agricoles. Les besoins et limites rencontrés pour l'émergence d'une offre commerciale de produits agricoles sont présentés dans la partie 3. Enfin, la partie 4 a pour objectif d'émettre des recommandations à destination de l'équipe municipale afin de permettre l'émergence d'activités génératrices de revenus sur son territoire.

2. CONTEXTE ET METHODOLOGIE

2.1 PRESENTATION DU PARC AMAZONIEN DE GUYANE

2.1.1 UN PARC DE NOUVELLE GENERATION

Le projet de création d'un parc national a été initié en 1992 lors du sommet de Rio de Janeiro sur l'environnement et le développement. Le Parc amazonien de Guyane a été créé en 2007. Il s'étend sur une superficie de 3.39 millions d'hectares, ce qui correspond à 40% de la surface totale du département.

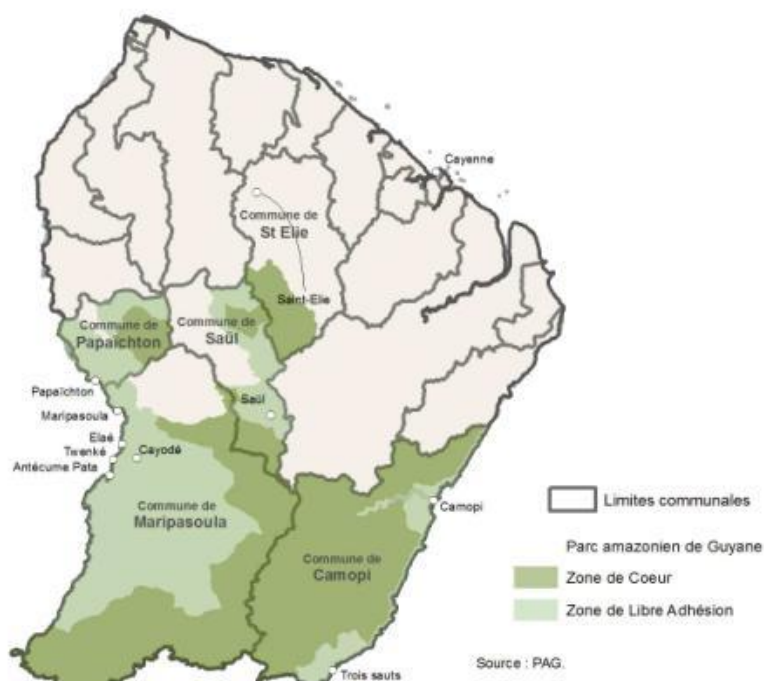


Figure 1: Delimitation des communes concernées par le Pag (pag, 2013)

accompagner les communes vers un développement économique et social durable.

C'est le plus vaste parc national européen. Outre les actions généralement confiées aux parc nationaux de France, le PAG s'est vu confier la mission d'impulser un développement économique et social local et durable dans les communes concernées par les délimitations du PAG.

Le PAG couvre les territoires les plus isolés du département dont la commune de Camopi. Les enjeux de développement durable du PAG comprennent la prise en compte des spécificités du territoire pour

2.1.2 LA CHARTE DU PARC AMAZONIEN DE GUYANE

En 2013, le PAG a produit un document qui présente les orientations de l'établissement pour les 10 prochaines années. La charte est un projet de territoire pour les communes ayant vocation à y adhérer. Elle a été élaborée en concertation avec les partenaires du territoire, dans un souci de réponse aux attentes fortes des populations. Les orientations de la charte définissent une trajectoire inscrite dans le respect des principes généraux de connaissance, gouvernance, adaptation, coopération et intégration du territoire dans l'ensemble guyanais (PAG, 2013).

La charte vise à répondre aux exigences relatives à la protection des écosystèmes tout en prenant en compte les spécificités locales et culturelles. Les principaux enjeux de la charte sont les suivants :

1. Préservation de l'écosystème forestier amazonien et des interactions entre l'Homme et le milieu naturel ;

2. Reconnaissance et valorisation de la diversité culturelle et transmission des valeurs, savoirs et savoir-faire ;
3. Amélioration de la qualité de vie des habitants et développement économique local adapté.

2.1.3 POSITIONNEMENT DU STAGE DANS L'ORGANIGRAMME DU PAG

Le PAG est présent sur le territoire à travers les délégations territoriales (Fig. 2). Chaque zone de vie du PAG est rattachée à une délégation territoriale située à proximité des lieux de vie. La présence des DT dans les territoires permet au PAG d'être au plus près des acteurs du territoire. La direction et l'ensemble des services (partie droite de l'organigramme) se situent au siège à Cayenne.

Le stage s'est déroulé dans le service développement durable et le travail a été réalisé au sein de la délégation territoriale de l'Oyapock. Le travail s'est effectué en collaboration avec la chef du service développement durable, la chargée de mission agriculture ainsi que l'ensemble des agents de la DTO dont le chef de la délégation, l'agent de développement local, et l'agent culturel.

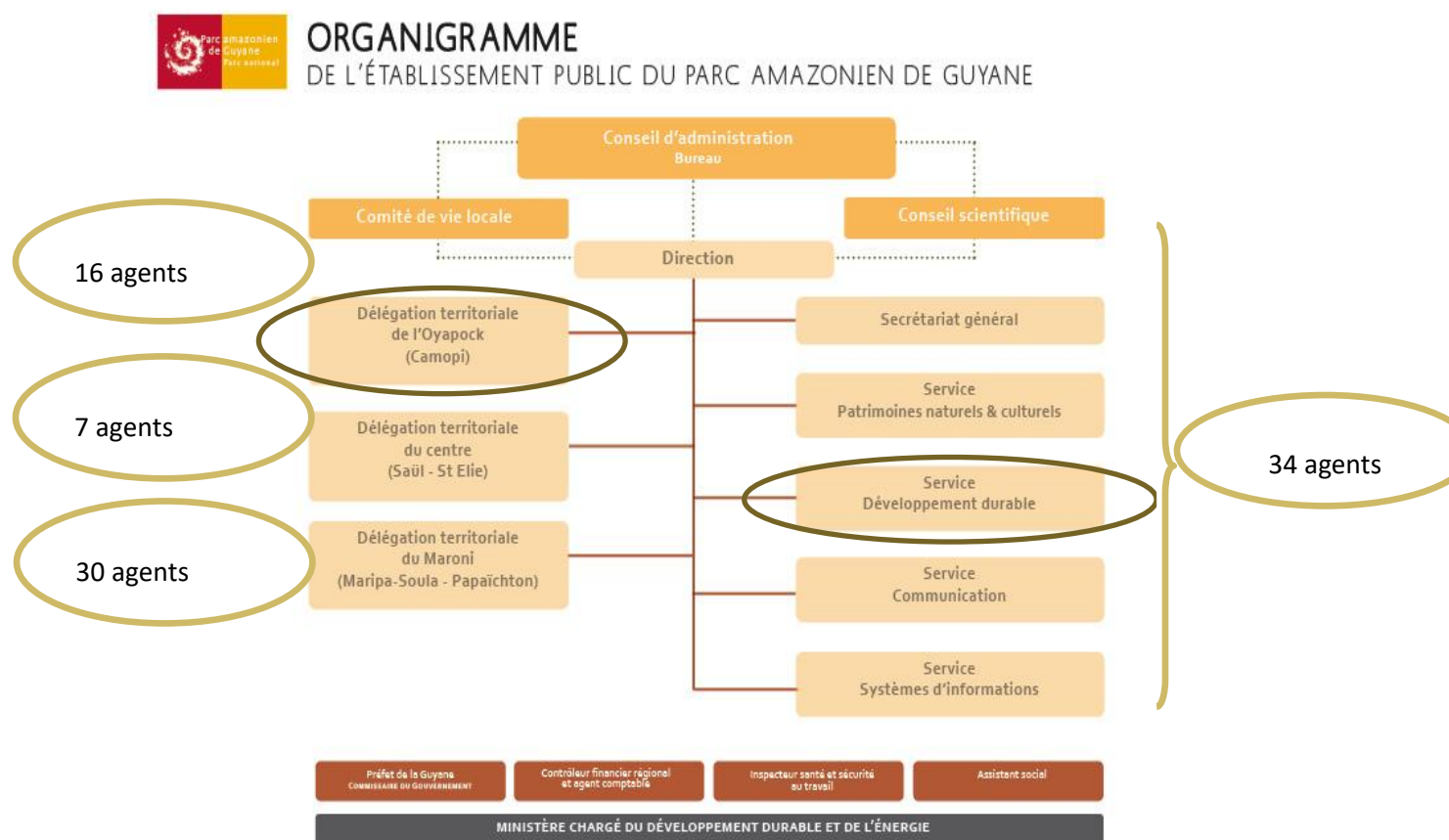


Figure 2: Insertion du stage dans l'Organigramme du parc amazonien de guyane (PAG, 2014)

2.1.1 UNE PRISE EN COMPTE DES COMMUNAUTES D'HABITANTS

Plusieurs groupes humains occupent les territoires concernés par le PAG. Selon l'INSEE, le territoire du Parc amazonien de Guyane comptait 9 468 habitants en 2007, soit 4% de la population de la Guyane (INSEE, 2014).

Le PAG tient compte de la présence des communautés d'habitants, de leurs droits d'usage collectif pour la pratique de la chasse, de la pêche et de toute activité nécessaire à leur subsistance. Une place particulière est faite aux « communautés d'habitants qui tirent traditionnellement leurs moyens de subsistance de la forêt ». Il s'agit notamment des amérindiens Teko et Wayãpi qui vivent dans la commune de Camopi.

2.2 PRESENTATION DE LA COMMUNE DE CAMOPI

2.2.1 PRESENTATION DE LA ZONE D'ETUDE

La commune de Camopi a été créée en 1969 (AUDeG, 2014). Située dans la forêt amazonienne, la commune est délimitée par le fleuve Oyapock à l'Est, par la commune de Maripasoula à l'Ouest et par les communes de Saint-Georges et Régina au Nord. Le fleuve Oyapock marque la frontière entre la France et le Brésil. Camopi est la troisième commune la plus vaste de France avec une superficie de 10 030km², ce qui représente 12% de la surface de la Guyane (AUDeG, 2014).

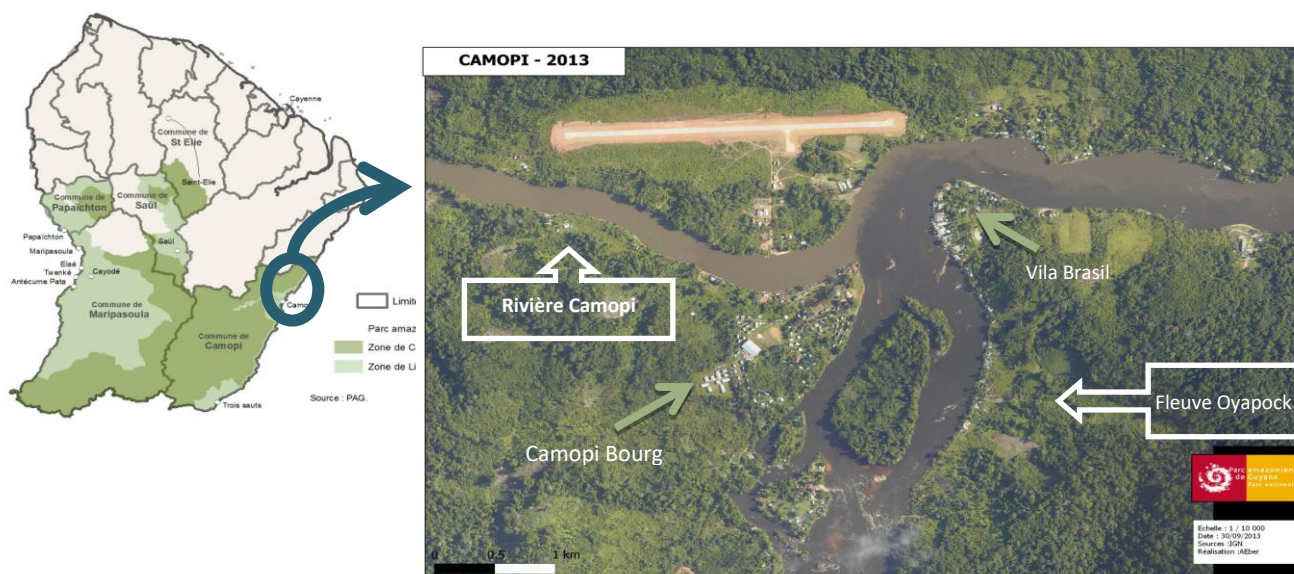


Figure 3: Localisation de la commune de Camopi (pag, 2014)

Camopi est accessible en pirogue : 4 heures au départ de Saint-Georges pour le bourg et 12h pour trois-sauts. En saison sèche, le temps de transport est plus long car les passages sont plus restreints. Outre l'accès fluvial, il existe un aéroport actuellement utilisé par les institutions (PAG, préfecture,

conseil général, mairie). En avion, le trajet Camopi-Cayenne prend 45min. L'ouverture d'une ligne commerciale Camopi-Cayenne est prévue, mais sa date d'ouverture n'est pas connue.

2.2.2 UNE COMMUNE HABITEE PAR UNE POPULATION AMERINDIENNE

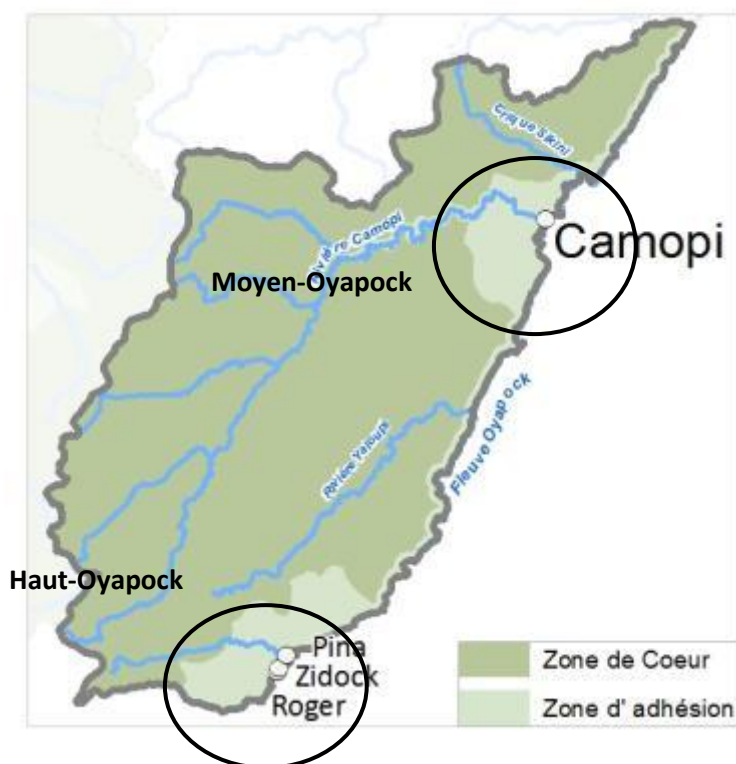


Figure 4: Les deux bassins de vie de la Commune de Camopi (PAG, 2014)

1.2.2.1 DES HABITANTS AMERINDIENS...

La commune de Camopi est bipolaire, elle possède une organisation spatiale autour de deux bassins de vie : le Moyen-Oyapock, situé à la confluence de la rivière Camopi avec l'Oyapock et la zone de Trois-Sauts en amont du fleuve Oyapock. L'étude porte sur la région du Moyen-Oyapock.

La commune de Camopi est essentiellement habitée par les populations amérindiennes Wayãpi et Teko. Les Wayãpi de Guyane vivent sur le Moyen et le Haut-Oyapock tandis que les Teko sont répartis entre le bassin de la rivière Camopi et les affluents au haut Maroni. La population totale pour l'année 2010 est estimée à

1 625 camopiens.

En 2010, 74% de la population amérindienne de Camopi était wayãpi et 24% teko. Outre les Amérindiens qui représentent 99% des habitants. La commune compte également des créoles et des métropolitains essentiellement présents pour des raisons professionnelles (professeurs, instituteurs, infirmiers, gendarmes).

1.2.2.2 DEMOGRAPHIE

Depuis sa création, la commune a vu sa population multipliée par 6 avec une croissance de 57% de sa population de 1999 à 2010. La population du Moyen-Oyapock est estimée à 1 043 habitants pour l'année 2010. Cette même année 48% de la population avait moins de 14 ans (Audeg, 2014).

HABITAT EN BORDURE FLEUVE

Aujourd'hui, il existe 32 villages dans le moyen Oyapock dont 18 sur la rivière Camopi et 14 sur l'Oyapock (Davy et Filoche, 2014). La densité de population varie, certains villages sont habités par un ménage, c'est le cas de 13 villages (Tritsch, 2014), tandis que d'autres sont plus peuplés (bourg de Camopi : 263 hab., village Saint-Soi : 90 hab., Ilet Mula : 125 hab.) (Davy et Filoche, 2014).

Les hameaux sont habités par les membres d'une même famille et il est fréquent que les habitants changent de lieu de vie en cours d'année, pour vivre dans le village de leur famille ou celui de leur conjoint(e). Outre le bourg, l'ensemble des lieux d'habitation sont situés en bordure de fleuve. Le fleuve est utilisé pour les déplacements en pirogue et les usages quotidiens (lessive, hygiène, baignade). La carte ci-dessous présente les différents pôles d'habitation du territoire.

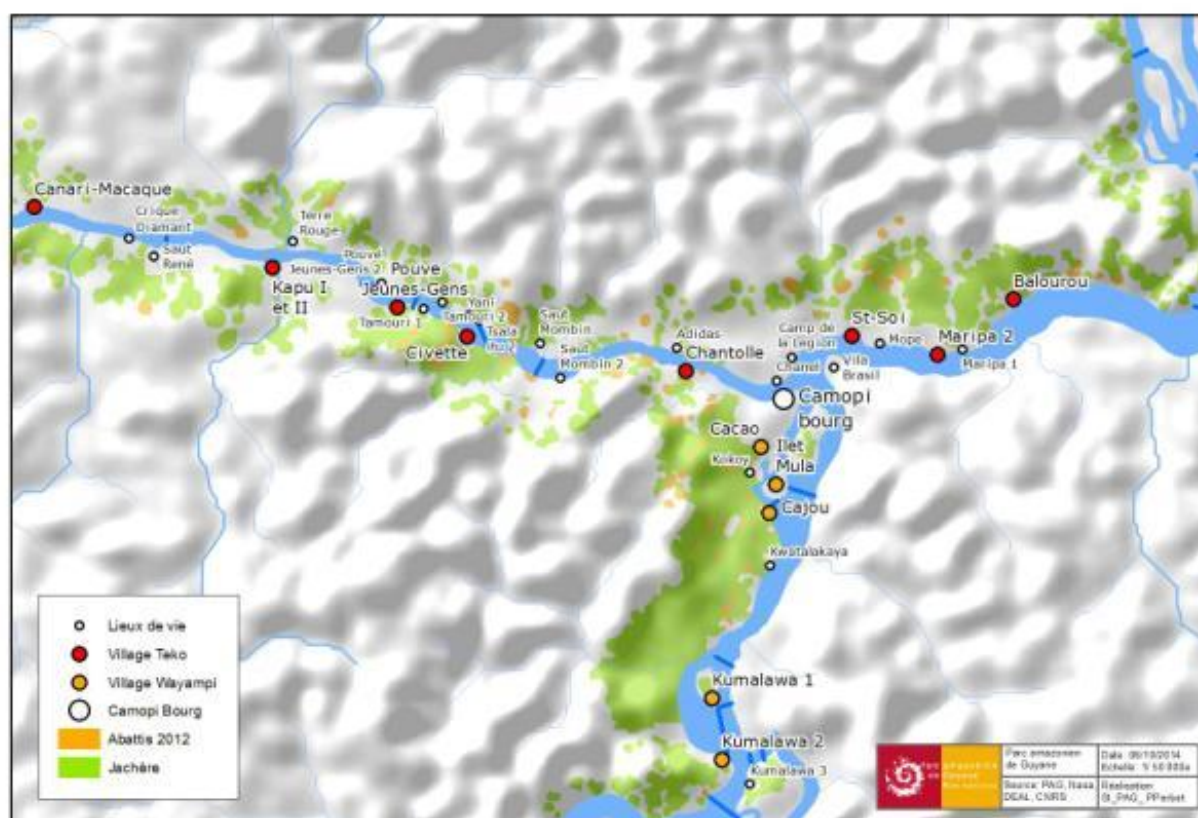


Figure 5: Habitat en bordure de fleuve (PAG, 2014)

UNE GESTION LOCALE DU FONCIER

Les habitants amérindiens de la commune suivent des règles communautaires pour la gestion du foncier. Les individus jouissent d'un droit coutumier du type usufruit dès lors qu'ils occupent un terrain qu'ils ont défriché pour y vivre ou cultiver. Chez les Tekos et les Wayāpis, l'exploitation du milieu se fait à partir d'un point central, le village, à partir duquel les habitants exploitent méthodiquement dans un rayon accessible, la terre, la forêt et les cours d'eau (Grenand, 1983). L'individu disposant du droit coutumier possède l'exclusivité quant à l'utilisation des terres occupées,

ce qui lui permet de jouir de l'exploitation du terrain pour les activités liées à la chasse, la pêche, l'agriculture et la cueillette.

Auparavant, le fléchissement du rendement agricole entraînait le déplacement du village et son installation au centre d'une nouvelle zone. Aujourd'hui, la population s'est sédentarisée autour des infrastructures scolaires, du centre de santé, et des lieux de vie équipés en eau et électricité (près du bourg). Le processus de sédentarisation en cours a entraîné une modification de l'exploitation du territoire : les habitants changent de village moins fréquemment, mais exploitent des terres agricoles plus éloignées de leurs lieux de vie. Cette adaptation à l'évolution des modes de vies a été permise grâce à l'arrivée des pirogues à moteur (entre 1971 et 1977) permettant aux habitants d'explorer des terres plus éloignées (Grenand, 1983).

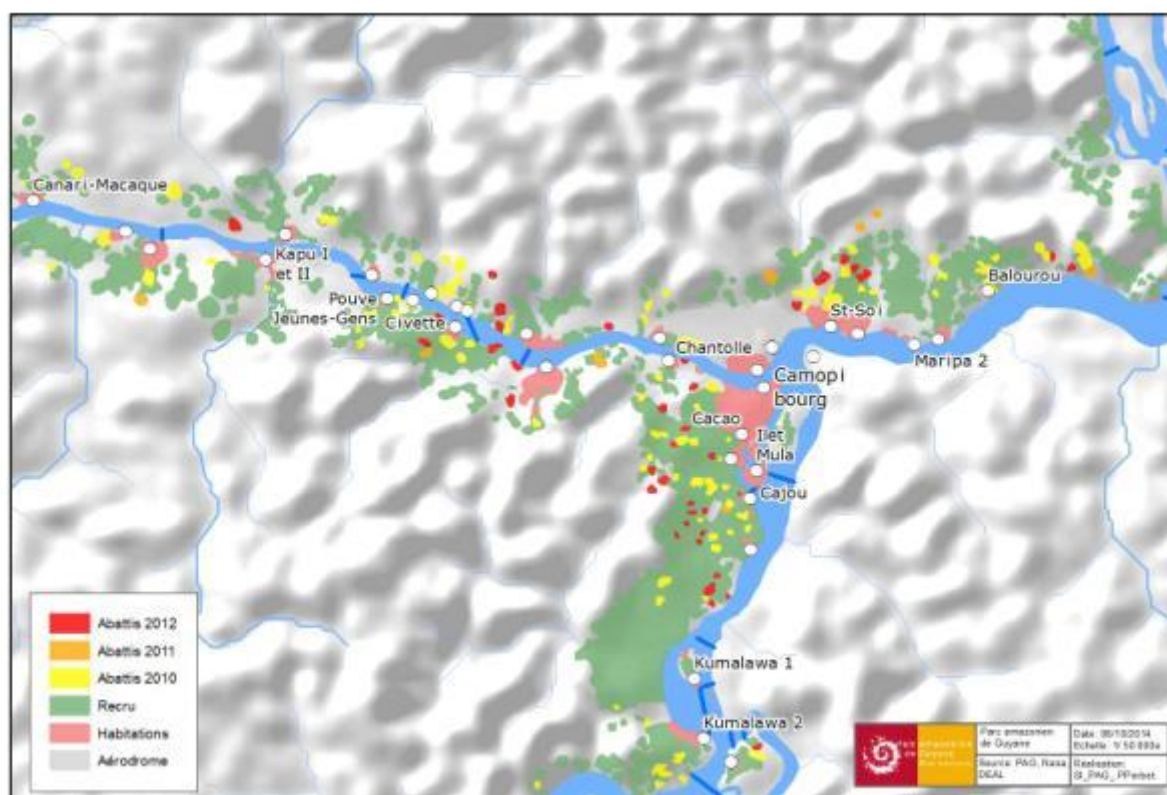


Figure 6: Suivi de l'occupation des terres agricoles (PAG, 2014)

2.2.3 UNE SUPERPOSITION DE ZONAGE

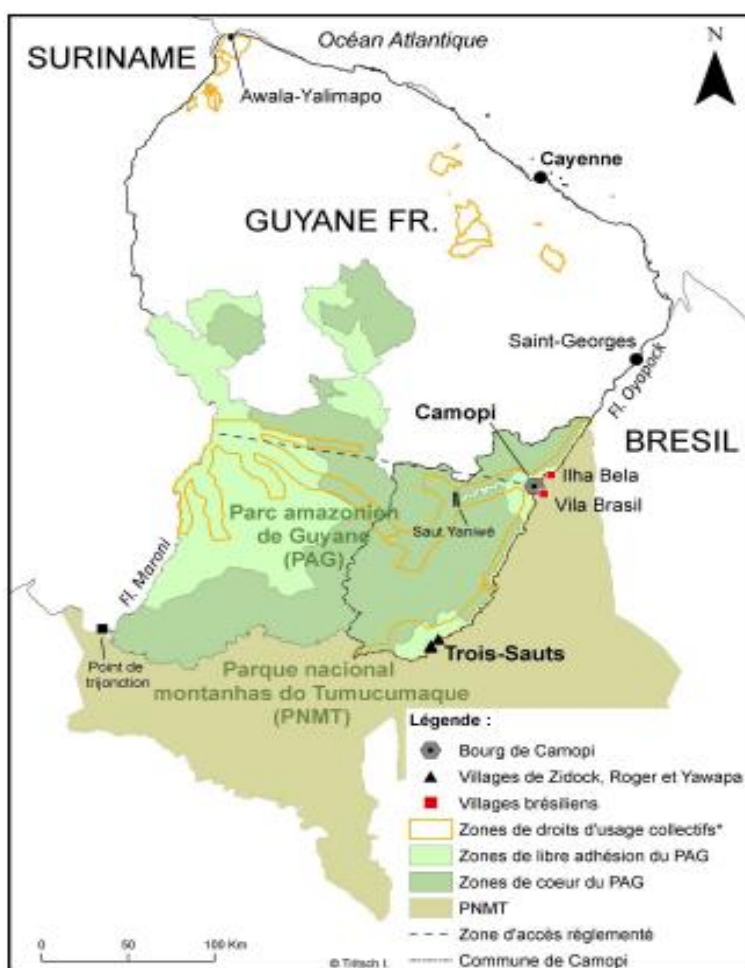
La commune de Camopi connaît une superposition de zonage portée par des organismes distincts.

2.2.3.1 1970 : LA ZONE D'ACCES REGLEMENTE (ZAR)

Créée en 1970 par décret préfectoral, elle visait à protéger les Amérindiens des risques sanitaires et du tourisme. Aujourd'hui, le risque sanitaire est faible puisqu'une part importante de la population se rend régulièrement sur le littoral. La question du tourisme est sujette à débat entre les habitants de la commune. Jusqu'en juin 2013, les lieux d'habitation du Moyen-Oyapock faisaient partie de la zone d'accès réglementé. A la demande de la commune, un arrêté préfectoral a permis de sortir l'ensemble du bourg de Camopi et l'ensemble des villages du Moyen-Oyapock de la ZAR.

2.2.3.2 1987 : LES ZONES DE DROITS D'USAGE COLLECTIF (ZDUC)

Ces zones ont été créées par décret ministériel en 1987 et par arrêtés préfectoraux au profit des « communautés d'habitants qui tirent traditionnellement leurs moyens de subsistance de la forêt » (PAG, 2013). Les Tekos et Wayãpi de Camopi ont l'exclusivité des droits pour l'exploitation des ressources situées dans les ZDUC : ce sont les seuls à pouvoir chasser, pêcher et cultiver dans cette zone. Aujourd'hui, l'ensemble des villages de la commune sont situés dans la ZDUC.



2.2.3.3 2007 : LE PARC AMAZONIEN DE GUYANE

La création du PAG en 2007, a soumis la commune à un zonage supplémentaire. Le territoire du PAG est séparé en deux : la zone de libre adhésion et la zone de cœur.

Figure 7: Une multiplicité des zonages (Tritsch, 2013)

LA ZONE DE CŒUR (ZDC)

C'est le PAG qui est gestionnaire des forêts dans son périmètre de cœur. Cette zone a été définie à des fins de protection des patrimoines naturel, culturel et paysager. Cependant, les communautés d'habitants et les résidents permanents disposent de droits spécifiques pour les pratiques traditionnelles (agriculture, chasse, pêche...) (PAG, 2013). Cette zone n'est pas habitée par les populations amérindiennes, mais il existe des orpailleurs dans cette région.

LA ZONE DE LIBRE ADHESION (ZLA)

La zone de libre adhésion concerne les communes qui ont vocation à adhérer à la charte du Parc. Dans la ZLA, le parc a pour vocation de participer au développement local des communes concernées, c'est ainsi que l'exploitation des ressources à des fins purement commerciales n'est pas interdite (PAG, 2013) dans cette zone.

2.2.4 IMPACT DE LA MULTIPLICATION DES ZONAGES

La commune fait face à une superposition de zonages aux objectifs et modes de gouvernance divers. Ceci entretient une incompréhension de la part les habitants et alimente des revendications identitaires relatives à l'appropriation des territoires coutumiers. La multiplication des zonages crée chez certains habitants, un sentiment de dépossession des terres amérindiennes.

La sortie du Moyen-Oyapock de la ZAR, démontre la volonté de la commune de faire évoluer ses modes de gouvernance, et d'exercer le droit à son développement propre. C'est ainsi que la commune travaille actuellement sur son plan de logement et d'urbanisme (PLU) et sur une carte communale.

2.3 LE PAG ET CAMOPI, UN PARTENARIAT FRAGILE

2.3.1 UN CONTEXTE POLITIQUE DIFFICILE

L'étude s'inscrit dans une logique de partenariat entre le PAG et la commune de Camopi. Le stage est porté par le parc mais répond à une demande du maire et de l'équipe municipale de la commune. La commune vit aujourd'hui un contexte politique difficile. Les élections municipales de 2014 ont été annulées par le tribunal administratif de Cayenne. Les prochaines élections sont prévues en fin d'année 2014.

De plus, il subsiste entre la commune et le parc des sujets de tensions. Camopi est la seule commune concernée par le territoire du Parc à ne pas avoir encore statué sur la question de l'adhésion à la charte. Le parc en tant qu'établissement public n'a pas la possibilité de se positionner sur des sujets aussi réformateurs que la reconnaissance des peuples autochtones, ce qui fait douter la commune sur la capacité du PAG à être partenaire de son développement.

Outre les questions relatives à la reconnaissance des peuples autochtones, il y a un jeu d'acteurs exacerbé dans la commune avec des luttes de pouvoir politique qui dépassent le cadre du stage. Ces

points ne seront pas développés mais ils tiennent une grande place dans les orientations politiques de la commune (Jacob, 2013).

Les évènements politiques et le climat actuellement difficile entre la mairie de Camopi et le parc a rendu le travail de co-construction difficile, limitant le processus d'appropriation de l'étude par les élus locaux sortants.

2.3.2 ACTIONS MISES EN ŒUVRE DANS LE CADRE DU PARTENARIAT

Depuis la mission de création du parc en 1993, des échanges entre la commune et le PAG ont lieu. C'est notamment à travers ce partenariat que les orientations du parc ont pu être co-construites.

Bien que la charte ne soit pas signée, le parc se positionne aujourd'hui comme un partenaire de la commune, notamment à travers les orientations de l'enjeu 3 de la charte : « Amélioration de la qualité de vie des habitants et développement économique local adapté ». De cet enjeu découlent deux orientations :

- 3.1 Contribuer à la mise en place d'infrastructures et de services publics adaptés au contexte local
- 3.2 Accompagner le développement d'une économie locale adaptée et durable

Dans le cadre de ce partenariat engagé, plusieurs actions ont été menées sur le territoire. En ce qui concerne l'amélioration des conditions de vie, l'orientation 3.1 a permis la mise en place d'un système de collecte des piles usagées, et l'introduction de cuves de récupération d'eau potable. Un ensemble de réalisations ont été accompagnées par le Parc national à travers le programme d'accompagnement de Parc amazonien (PAPA). A travers ce programme, une décharge a pu voir le jour dans la commune, et les différents lieux de vie du fleuve ont été équipés en eau potable et en électricité.

L'enjeu 3.2 de la charte est mis en place notamment à travers le dispositif « microprojet ». Ce dispositif a permis à plusieurs habitants d'être soutenus dans la création d'activités économiques. C'est ainsi que le PAG a accompagné la création d'activités de transport fluvial et d'entretien des espaces verts. De plus, il existe un partenariat qui s'est développé entre les établissements scolaires de la commune et le PAG. Dans ce cadre, des formations et des ateliers sur les sujets en lien avec l'environnement ont lieu.

Le stage réalisé s'inscrit dans l'enjeu 3.2 de la charte de l'établissement public.

2.4 ANALYSE DES ENJEUX

2.4.1 DES RESSOURCES MONÉTAIRES INVESTIES HORS DU TERRITOIRE

Les activités pratiquées à Camopi sont principalement destinées à la subsistance : elles ont pour objectif de répondre aux besoins alimentaires des familles.

La commune de Camopi connaît un très faible taux d'emploi estimé à 19,6% en 2010 (AUDeG, 2014). Le sous-emploi s'explique par la faible présence de structures porteuses d'emploi et/ou d'activité et par la sous-qualification d'un grand nombre d'habitants (85% des habitants n'ont pas de diplôme). Dans ce contexte, les revenus des ménages proviennent principalement des allocations familiales avec près de 79% de la population couverte par la CAF en 2012. De plus, pour 77% des allocataires, les prestations représentent 100% de leur revenu total (AUDeG, 2014). Ainsi l'économie monétaire de Camopi est principalement basée sur les revenus sociaux.

Pour certains habitants, les minimas sociaux ne permettent pas de couvrir l'ensemble des dépenses. Les plus jeunes (moins de 25 ans) bénéficient rarement d'aides sociales. Ils sont à la recherche d'opportunités pour acquérir des revenus monétaires.

La question du manque d'activités génératrices de revenus préoccupe l'équipe municipale qui souhaite accompagner la création d'activités économiques sur son territoire.

2.4.2 PROBLEMATIQUE DU STAGE

Les élus municipaux ont constaté qu'une partie des habitants effectuent des achats fréquents de couac (semoule de manioc torréfiée) hors de la commune. Sachant que le manioc est la principale culture de la commune, la mairie souhaite dynamiser une production locale, afin que le couac puisse être produit et commercialisé localement. La mairie souhaite accompagner l'émergence d'activités génératrices de revenus basées sur les productions locales.

La présente étude a pour objectif d'identifier les conditions de réussite permettant de renforcer l'émergence d'une offre commerciale de produits agricoles. L'étude a pour vocation d'identifier les attentes et les besoins de la population afin de formuler des éléments d'aide à la décision à l'équipe municipale.

Les achats hors de la commune constituent un obstacle majeur à la mobilisation des ressources domestiques pour un développement local. A travers ce projet, la municipalité souhaite dynamiser l'économie de sa commune.

La problématique du stage est la suivante :

Quels sont les conditions de réussite pour la création d'une offre commerciale durable basée sur les produits agricoles dans la commune de Camopi ?

La mairie suppose que l'absence de production de couac est due au manque de matériel adapté, l'étude a pour objectif de travailler sur les solutions visant à faciliter l'accès aux moyens de production, notamment à travers l'introduction d'équipements de transformation destinés à la production du couac.

2.5 LA DEMARCHE METHODOLOGIQUE

2.5.2 QUESTIONNEMENT

Afin de répondre aux attentes de la mairie, quatre axes de recherche ont été explorés :

- Quelles sont les stratégies d’approvisionnement actuelles en produits agricoles frais et transformés ? Quelle est la place du manioc dans ces stratégies d’approvisionnement ?
- Quelles sont les attentes et les besoins des populations en terme d’approvisionnement en denrées alimentaires ?
- Quelles sont les attentes relatives à la transformation du manioc ?
- Quels sont les modes d’organisation et de gestion qui permettront une insertion durable de ces innovations (offre commerciale et équipements) sur le territoire ?

2.5.3 PRESENTATION DES ETAPES DE L’ETUDE

2.5.3.1 ETAPE 1 : COMPREHENSION DE LA PLACE DU MANIOC DANS LA COMMUNE

LE MANIOC DANS LE QUOTIDIEN DES HABITANTS

Cette étape a permis de déterminer la place du manioc dans le système alimentaire. Les usages et les modes de consommation des produits issus de la transformation des maniocs ont été caractérisés. Enfin, la perception du manioc par les habitants a permis d’identifier son importance culturelle.

TRANSFORMATION ACTUELLE DES MANIOCS

L’analyse des différents modes de transformation des variétés de manioc a permis d’identifier les acteurs de la transformation et leurs rôles. L’étude du moment de la transformation visait à évaluer la charge de travail et les outils utilisés pour la valorisation du manioc. L’aspect socio-culturel de la transformation a été étudié afin de placer cette activité dans le réseau dans lequel les opérateurs s’insèrent.

2.5.3.2 ETAPE 2 : COMPREHENSION DES STRATEGIES D’APPROVISIONNEMENT EN DENREES ALIMENTAIRES

L’objectif de cette étape était de comprendre les stratégies d’approvisionnement des habitants de Camopi. Les critères d’acquisition des denrées alimentaires en fonction des habitudes alimentaires des populations ont été identifiés.

ROLES ET FONCTIONS DES ACTEURS IMPLIQUES DANS LES STRATEGIES D’APPROVISIONNEMENT

L'identification des acteurs a permis de mettre en lumière leurs rôles et fonctions ainsi que les relations qui existent entre eux. Il a été possible de détailler l'ensemble des activités liées à l'approvisionnement des habitants ainsi que les acteurs impliqués à chaque étape de production, transformation, commercialisation et transport de marchandise. Les modes de structuration et d'organisation employés par les habitants afin de répondre à leurs besoins en alimentation ont été étudiés.

IDENTIFICATION DES CRITERES QUI INFLUENT SUR LES STRATEGIES D'APPROVISIONNEMENT DES MENAGES

L'étude des facteurs influençant la demande a permis de mettre en avant les critères utilisés par les familles dans leurs stratégies d'approvisionnement. Afin de connaître le comportement des consommateurs, différentes portes d'entrées ont été utilisées : préférences alimentaires, accessibilité, fréquence de l'offre, qualité sanitaire et gustative, autres.

CARACTERISATION DES ECHANGES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Les échanges commerciaux et non-commerciaux effectués sur le territoire ont été étudiés.

Caractérisation de la demande : Afin d'évaluer la pertinence de l'introduction d'une offre commerciale de produits agricoles et pour que celle-ci réponde au mieux aux attentes des consommateurs, il a fallu caractériser la demande en fruits et légumes. La caractérisation de la demande s'est effectuée via l'identification des produits recherchés, les critères d'achat des consommateurs et les éléments poussant les habitants à se rendre sur le marché afin de se procurer des denrées alimentaires.

Caractérisation de l'offre : Cette partie a permis l'identification et la caractérisation des produits commercialisés (prix, origine, qualité). La caractérisation de l'offre a permis d'identifier les acteurs impliqués dans la commercialisation des produits alimentaires. Les stratégies de commercialisation ont aussi été analysées afin d'obtenir une compréhension des règles qui régissent les échanges de produits agricoles.

La caractérisation de l'offre et de la demande a permis d'effectuer une analyse fonctionnelle liant chaque activité (production, transformation, commercialisation) avec les différentes étapes techniques en fonction des acteurs et des produits étudiés. La compréhension des stratégies d'approvisionnement a été nécessaire pour établir les profils de consommateurs.

2.5.3.3 ETAPE 3 : IDENTIFICATION ET CARACTERISATION DES CONTRAINTES QUE RENCONTRENT LES ACTEURS LORS DE LA TRANSFORMATION DU MANIOC ET LORS DE LEUR APPROVISIONNEMENT

Le stage a permis d'identifier les contraintes que rencontrent les habitants et de relever les solutions que ceux-ci envisagent pour y pallier. Les facteurs de blocage ont ensuite été hiérarchisés en fonction de leurs impacts.

L'analyse des contraintes a été effectuée à travers l'étude des initiatives antérieures et similaires ayant été mises en oeuvre dans la commune ou ailleurs. L'étude des expériences antérieures a permis d'identifier les limites rencontrées et de les prendre en compte dans l'élaboration des propositions.

2.5.3.3 ETAPE 4 : COMPREHENSION ET CARACTERISATION DES BESOINS

L'identification des limites et contraintes a été nécessaire pour caractériser les besoins des acteurs. Cette étape de compréhension a été nécessaire pour collecter l'expression des attentes et des besoins essentiels pour la formulation des éléments d'aide à la décision.

- Lors des entretiens, les différents acteurs enquêtés ont mis en avant les difficultés auxquelles ils faisaient face. Les solutions proposées par les enquêtés ont été collectées et prises en compte dans la construction des propositions.
- L'analyse des données à mi-parcours a permis de mettre en avant des limites et contraintes non-énoncées lors des entretiens.
- Les contraintes et limites non-énoncées lors des premiers entretiens (mais identifiées lors de la phase d'analyse des données) ont été évoquées avec les enquêtés. Les besoins identifiés ont été soumis aux enquêtés afin qu'ils en évaluent la pertinence.

2.5.3.4 ETAPE 5: ELABORATION DES PROPOSITIONS

ETUDE DES CAS DE DIFFUSION D'INNOVATIONS SIMILAIRES

Lors de cette étape, un certain nombre de grageries collectives (unité de transformation du manioc) ont été visitées. Dans chaque gragerie visitée on a tenté de comprendre la répartition des rôles ainsi que les apports des différentes parties prenantes. Les critères suivants ont été étudiés: gouvernance, cadre législatif, modalités d'accès aux équipements pour les propriétaires et les utilisateurs, financements, contraintes rencontrées et solutions envisagées. La visite de ces différentes grageries a aidé à construire les propositions finales.

PARTICIPATION DES ACTEURS DANS LA CONSTRUCTION DES PROPOSITIONS

Les entretiens effectués auprès des habitants ont permis de recueillir leurs volontés quant à l'introduction de lieux de transformations du manioc et d'offres commerciales de produits agricoles.

Consultation des élus municipaux sortants : Il a été nécessaire de clarifier les attentes formulées par la mairie. Les deux rendez-vous obtenus avec le maire, ont permis de situer l'implication des élus municipaux au projet et d'identifier les actions que ceux-ci souhaitent mettre en place. Au vu du contexte politique, les questions relatives aux moyens de mise en œuvre n'ont pas été abordées lors de ce stage. Les recommandations finales ont été soumises à l'équipe sortante.

FORMULATION DES ELEMENTS D'AIDE A LA DECISION

Après l'identification des limites, un cadre d'intervention opérationnel a été construit pour soutenir les initiatives de dynamique de création de filières agricoles à Camopi. Ce travail s'est effectué en prenant en compte les avis émis par l'ensemble des acteurs enquêtés. Cette phase de construction a mis en avant les conditions de réussite pour favoriser la pérennité de ces innovations. Cette phase a abouti à la proposition de trois modèles de grageries ainsi qu'à l'identification des conditions permettant l'émergence d'une offre de produits agricoles dans la commune.

2.5.3.5 ETAPE 6 : ETUDE DE FAISABILITE DES PROPOSITIONS

Chaque modèle de gragerie a été proposé aux enquêtés afin de recueillir leurs impressions. La gragerie étant utilisée à des fins de production de denrées alimentaires, il était important que toutes les propositions répondent aux exigences européennes relatives à la sécurité sanitaire des aliments. La question de l'organisation sociale des habitants a aussi été intégrée dans les propositions afin de s'assurer de l'implication des acteurs concernés dans l'introduction et l'utilisation des grageries. Outre l'acceptabilité sociale, la question de la faisabilité économique a été posée à travers le calcul de la marge générée par les différents modèles proposés. Les facteurs externes permettant de renforcer la durabilité des propositions ont été mis en avant.

Concernant la proposition d'un cadre d'intervention pour la structuration d'une filière, différentes modalités d'organisations ont été proposées.

2.5.3.6 ETAPE 7 : RESTITUTION DES PROPOSITIONS/ LIVRABLES

Une première restitution a eu lieu à la mairie de Camopi le 18 Septembre 2013 en présence du maire et de quelques membres du conseil municipal sortant. La présentation a permis de partager les résultats et recommandations à destination de la mairie. Lorsque la situation politique de la commune sera stabilisée, l'équipe municipale pourra prendre les décisions nécessaires quant aux recommandations adressées dans le présent document qui tient lieu de livrable à destination du PAG et de la commune de Camopi.

2.5.4 CHRONOGRAMME DE LA MISSION

Le stage s'est déroulé sur 5 mois, du 10 mai au 11 Octobre 2014. Le chronogramme du stage se trouve en annexe 2.

2.5.5 OUTILS DE COLLECTES DE DONNEES MOBILISES LORS DE L'ETUDE

Différents outils de collecte de données ont été utilisés :

- La recherche documentaire a été nécessaire pour se familiariser avec le sujet de l'étude et s'inspirer des expériences similaires qui ont eu lieu dans d'autres zones géographiques.
- La principale source de collecte de données a été les entretiens semi-directifs. Le choix du semi-directif a permis aux enquêtés de parler ouvertement des thématiques abordées, selon leurs priorités et avec leurs mots. Les entretiens semi-directifs se sont réalisés grâce à des guides d'entretien propre à chaque groupe cible (annexe 1).

Les entretiens semi-directifs ont systématiquement eu lieu en présence d'un agent afin de faciliter la compréhension à travers des traductions en langue Teko ou Wayãpi. La question d'effectuer des entretiens libres s'est posée mais il a été difficile de mener ce type d'entretien lors des déplacements, les enquêtés s'attendant systématiquement à répondre à des questions. Le fait de se déplacer spécifiquement dans le hameau d'un habitant pour la collecte des données a entraîné des biais. Les enquêtés se mettaient automatiquement en position enquêté devant répondre aux questions de l'enquêteur.

- Pour contourner ces difficultés, des entretiens libres ont été effectués de manière informelle (sans agent du PAG, ni cahier et stylo) ; ces discussions ont permis d'affiner la compréhension des sujets de l'étude et de percevoir les nuances dans les propos des enquêtés.
- Un questionnaire a été distribué aux élèves du collège de camopi pour caractériser leurs préférences alimentaires. Les résultats de cette enquête ainsi que le questionnaire sont en annexe 2.
- Un des objectifs de l'étude était de caractériser les modes de production et de transformation pratiqués par les habitants. Pour ce faire, il a été nécessaire d'être présent lors des différentes étapes de transformation, de commercialisation et de production. L'observation a permis d'obtenir des informations supplémentaires sur des thèmes non évoqués par les enquêtés lors des entretiens.

2.5.6 ECHANTILLONNAGE ET ZONE D'ETUDE

2.5.6.1 LES DIFFERENTS ACTEURS ENQUETES

LES HABITANTS

Plusieurs entretiens semi-directifs ont été conduits auprès des habitants de la commune. Le tableau suivant présente le nombre d'enquêtés par classe.

Tableau 1: nombre d'habitants enquêtés

			Nombre de foyers enquêtés	Total
Entretiens semi-directifs et libres	Habitants	Wayãpi	16	33
		Teko	13	
		Créoles et métropolitains	4	

Echantillonnage raisonné : Le choix des enquêtés s'est initialement porté sur l'origine (Teko, Wayãpi, Créoles, Métropolitains). Une des hypothèses résidait sur la possibilité qu'il existe des pratiques (production, achat, habitudes alimentaires) différentes en fonction de l'origine des enquêtés. L'échantillonnage raisonné avait pour objectif de caractériser la diversité des stratégies d'approvisionnement des ménages. Il y a ainsi eu une sélection des enquêtés en fonction de la taille du ménage, du lieu d'habitation, de l'ethnie, de l'âge du chef de ménage et des activités pratiqués par les membres de la famille. Les entretiens se sont parfois déroulés en présence d'autres membres de la famille (conjoint, enfants). La présence des 13 agents amérindiens au sein de la délégation territoriale m'a permis de me rendre sur les différents villages du fleuve et d'enquêter des habitants aux profils variés.

Villages enquêtés : Durant l'étude, 13 villages ont été enquêtés (bourg compris) : 5 villages sur l'Oyapock, et 8 villages sur la Camopi. La carte suivante présente les différents villages enquêtés lors de cette étude.



Figure 8: Villages enquêtés (PAG, 2014)

Les villages enquêtés sont marqués par un point rouge ou jaune en fonction de l’ethnie représentée.

Jaune : Wayãpi ; rouge : Teko.

LES COMMERCANTS

Les entretiens auprès des épiciers de Vila Brasil ont permis de comprendre les stratégies d’approvisionnement, les rôles et intérêts des épiciers de la rive brésilienne. Cette étude a permis de spatialiser le trajet des produits commercialisés à Vila Brasil. Une visite du marché d’Oïapoque a également été réalisée. 4 épiciers de Vila Brasil ont été enquêtés.

ACTEURS LOCAUX

Des entretiens ont été effectués avec les structures locales présentées ci-dessous. L’objectif était de faire connaître le projet aux acteurs locaux afin d’obtenir leurs avis.

Tableau 2: Acteurs et structures enquêtés

Entretiens semi-directifs	
Acteurs locaux de camopi	Conseil général
	Mairie et élus municipaux
	Mission locale

	Agent du parc (DTO)
Acteurs du département	Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF de Guyane)
	Communauté de communes de l'Ouest guyanais (CCOG)
	Membre du conseil scientifique du PAG en lien avec le sujet de l'étude
	Agents du PAG siège

VISITE DE GRAGERIES COLLECTIVES

La visite des différents grageries et les entretiens avec les utilisateurs ont permis d'identifier pour chaque unité de transformation, les avantages et les inconvénients de ces installations. Le tableau présentant les différentes grageries se trouve en annexe.

L'objectif des visites des grageries¹ collectives présentes dans le territoire était de comprendre leurs fonctionnement et gouvernance. Les visites ont permis d'identifier les matériels de transformation utilisés. Les visites ont aussi permis d'échanger avec les utilisateurs lorsque cela était possible. Les grageries visitées sont les suivantes :

- Saint-Georges : gragerie municipale Auguste Labonté
- Iracoubo : Gragerie municipale
- Village prospérité : Unité artisanale (près de la ville de Saint-Laurent du Maroni)
- Mana : gragerie de l'association Crique Ti-Mana
- Camopi : Gragerie familiale d'Ilet Mula

L'étude a été réalisée en plusieurs phases. Un état des lieux sur les modes d'approvisionnement actuels et les pratiques de transformation a été effectué. Il a permis d'identifier les besoins des acteurs et de les objectiver afin de proposer des outils d'aide à la décision pour les élus de la commune. Les différentes phases de l'étude ont été rythmées par des entretiens libres et semi-directifs auprès des acteurs locaux.

¹ Une gragerie est un lieu de transformation du manioc

3. RESULTATS

3.1 PRESENTATION GENERALE DE L'AGRICULTURE DE CAMOPI

3.1.1 UNE AGRICULTURE FAMILIALE

Le tableau ci-dessous résume les principaux facteurs permettant de qualifier l'agriculture de Camopi.

Tableau 3: Caractérisation des parcelles cultivées de Camopi

Capital	Gestion	Main d'œuvre	Destination des récoltes	Statut juridique
Familial	Familiale	Familiale	Autoconsommation	Informel
		Salariat temporaire		

En suivant la définition établie par le Cirad on peut qualifier l'agriculture de Camopi de familiale. L'exploitation des abattis est « caractérisée par des liens organiques entre la famille et l'unité de production et par la mobilisation du travail familial excluant le salariat permanent ». (Bélière J-F, *et al*, 2013).

Dans la commune, la main-d'œuvre agricole est principalement familiale cependant, certains habitants font appel à de la main d'œuvre brésilienne. La main-d'œuvre familiale n'est pas rémunérée par un salaire mais le temps de travail est valorisé par la répartition des récoltes et par la place qu'occupe chacun des individus dans leur réseau social. Les logiques domestiques régissent le processus d'allocation du temps de travail.

L'agriculture pratiquée dans les parcelles agricoles est essentiellement manuelle, ce qui impacte directement sur la taille des abattis de la zone. La surface moyenne des abattis de Camopi est de 0,6ha (PAG, 2014).

3.1.2 CALENDRIER DE TRAVAIL

La partie ci-dessous vise à présenter le temps consacré à la pratique des activités agricoles par un ménage. Le calendrier de culture suivant permet d'identifier les différentes opérations culturales effectuées ainsi que le temps de travail qui y est associé.

Il concerne un ménage constitué de 7 personnes (3 adultes et 4 enfants) exploitant une surface de d'1ha. Bien que la taille des parcelles varie en fonction des ménages, les opérations culturales ont lieu au même moment. La faible mécanisation de l'agriculture permet de considérer que la charge de travail est proportionnelle à la taille de la parcelle agricole.

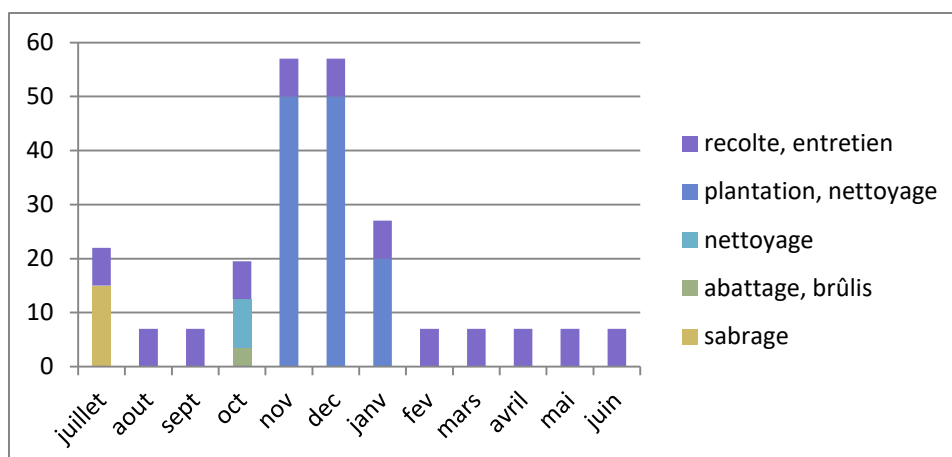


Figure 9: Calendrier de travail agricole (IRC, 2010)

Les opérations décrites ci-dessus concernent deux parcelles exploitées simultanément. La récolte et l'entretien ont lieu dans l'ancien abattis. Le sabrage, l'abattage, le brûlis, et le nettoyage ont lieu dans la parcelle ouverte en octobre.

Ce graphique montre que la répartition du temps de travail n'est pas homogène sur l'année, et qu'il y a des pics de travaux liés à la préparation de l'abattis, à l'abattage/brûlis et à la plantation. La partie suivante présente le mode d'organisation adopté par les exploitants pour faire face aux pics de travaux.

3.1.3 REPARTITION DES TACHES ET DES ROLES

Dans la société amérindienne, les opérations chronophages s'effectuent généralement en groupe. Le *mayouri* désigne le fait d'effectuer une activité en bénéficiant de l'aide d'un groupe de personnes (pouvant atteindre 30 personnes). Le *mayouri* s'inscrit dans un système de don/ contre-don où le bénéficiaire ira lui aussi prêter main forte à un autre moment. Le bénéficiaire se charge, durant le *mayouri*, de fournir aux travailleurs de quoi s'abreuver et se nourrir.

Il existe une répartition des rôles dans la pratique des activités agricoles. Ainsi en octobre (début de la saison sèche), les arbres et arbustes de l'abattis sont coupés et brûlés par les hommes. Cependant, les activités pratiquées dans l'abattis sont essentiellement féminines. Le graphique ci-dessous présente la répartition du temps de travail en fonction du genre.

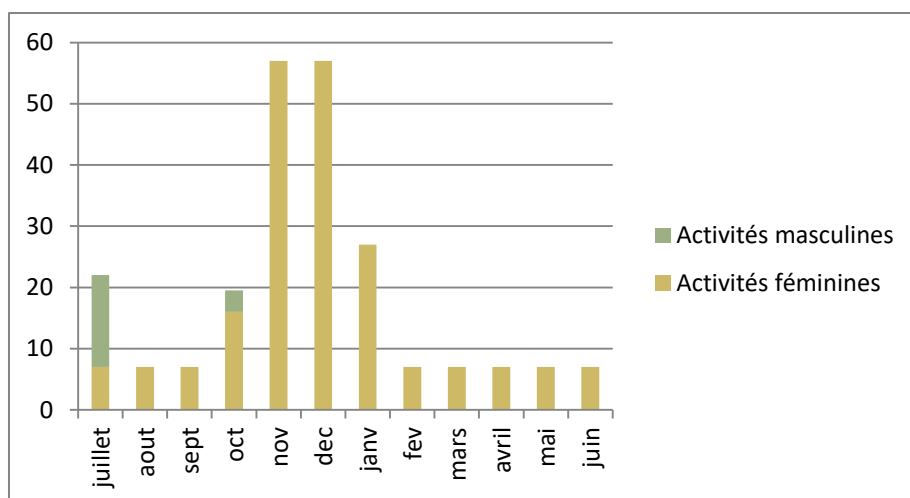


Figure 10: Répartition du temps de travail à l'abattis selon le genre

3.1.3 UNE AGRICULTURE ITINERANTE SUR BRULIS...

Est qualifié d'agriculture itinérante sur brûlis, tout système agricole dans lequel les champs sont défrichés par le feu, cultivés pendant une période brève pour être ensuite mis en jachère (Conklin, 1957). En Guyane, les espaces mis en culture après avoir été défrichés et brûlés sont nommés « abattis ». Généralement, la période d'exploitation d'un abattis est de 3 ans, période durant laquelle deux cycles de culture (manioc principalement) sont mis en place. L'itinérance de ce système d'exploitation est dû à la baisse de rendement que connaissent les parcelles (baisse de la fertilité du sol, prolifération des nuisibles et insectes...). Ainsi, une fois les deux cycles de cultures effectués, la parcelle est laissée en jachère. Elle continue cependant à être visitée afin de récolter les cultures toujours en production dans l'abattis : les ananas, cannes à sucre, bananes. La présence de cultures dans les parcelles rend ces zones plus attractives pour les gibiers (Grenand F, 1996), ces parcelles deviennent des zones de chasses privilégiées.

3.1.2 ... UN SYSTEME DE PRODUCTION CENTRE SUR LE MANIOC

Il existe une multitude de plantes cultivées dans les abattis, mais le manioc (*Manihot esculenta* Crantz) occupe une place importante à Camopi avec près de 90% de la surface des abattis (AUDeG, 2014). Le manioc est une plante originaire de la forêt amazonienne ce qui explique la présence d'une grande diversité de maniocs dans la zone. Pour cette espèce botanique on distingue souvent deux grands groupes selon leur teneur en acide cyanhydriques (Empereire et al. 1998) : le manioc doux (cramanioc) et le manioc amer (manioc) qui possède un fort taux d'acidité. Le manioc amer est la principale culture des abattis du fait de sa résistance aux attaques de nuisibles. Le rendement théorique du manioc en Guyane est estimé à 5,2T/ha (Pezet N, 2014).

Outre le manioc, il existe un ensemble de plantes cultivées en association dans les abattis. On retrouve fréquemment: la banane (plantain et douce), la patate douce, l'igname, le maïs et le coton. La culture de ces denrées varie d'un ménage à l'autre en fonction de la disponibilité en matériel

végétal au moment de la plantation. L'essentiel des plantes cultivées sont à reproduction végétative permettant le passage des cultigènes d'un vieil abattis vers un nouveau.

Les habitants de Camopi intègrent dans leurs systèmes de production la culture d'un abattis situé à proximité de leurs habitations. L'abattis de proximité est essentiellement destiné à la culture du cra-manioc. Le cra-manioc subit des attaques de ravageurs ; ceci pousse les exploitants à le cultiver dans le village afin de limiter les attaques.

Il existe également dans les villages des jardins de proximité. La culture de ces plantes à proximité est justifiée par la volonté des habitants de prélever à leur guise les produits du jardin. Dans ces espaces, les habitants cultivent principalement des arbres fruitiers, des plantes médicinales, et des plantes servant à l'artisanat. Les principaux arbres fruitiers cultivés sont les suivants : citron, *wassey*, *parépou*, *cupuaçu*, mangue, papaye, ananas et piment.

Le schéma ci-dessous vise à spatialiser les différentes activités de subsistance pratiquées, visant à répondre aux besoins alimentaires des familles.

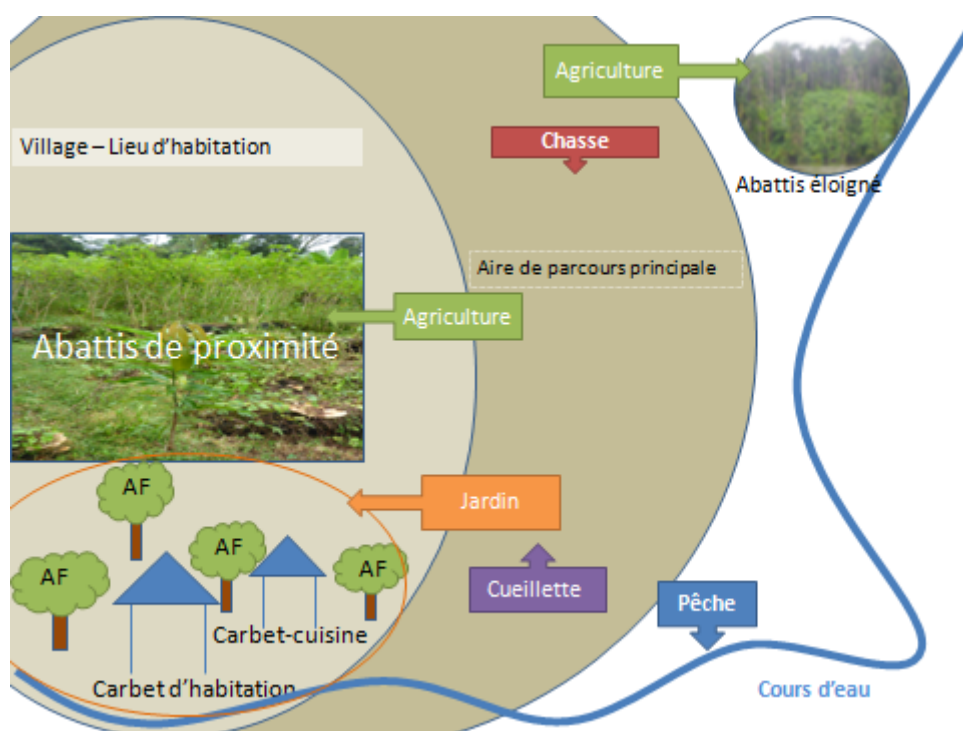


Figure 11: Système d'exploitation des ressources

AF : arbres fruitier et piment

3.2 PLACE DU MANIOC DANS LA COMMUNE

3.2.3 LE MANIOC, ANCRE DANS LA CULTURE LOCALE

3.2.3.1 LE MANIOC, L'ALIMENT DE BASE DES TEKOS ET WAYÄPI

EVOLUTION ET DYNAMIQUE DE LA CONSOMMATION DE MANIOC CHEZ LES TEKOS ET LES WAYÄPI

Auparavant, l'alimentation des Tekos et Wayäpis dépendait exclusivement des produits de la chasse, pêche, cueillette et de la culture du manioc. Aujourd'hui, l'achat de denrées alimentaires constitue une source d'alimentation pour les familles.

La cassave (galette de manioc) a toujours été consommée par les ménages amérindiens (mémoire des anciens). Aujourd'hui encore, l'ensemble des femmes disposant d'un abattis produisent fréquemment la cassave afin d'assurer les besoins alimentaires de leurs familles.

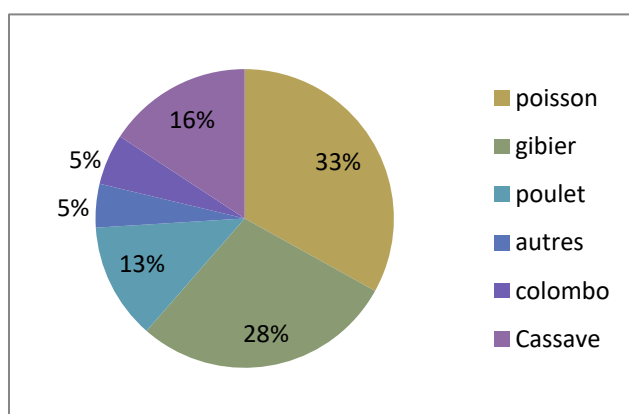


Figure 12: Préférence alimentaires des élèves du collège de Camopi

Outre la cassave, les ménages de Camopi consomment une grande quantité de couac (farine de manioc fermentée et torréfiée). Auparavant, le couac n'était que très peu consommé par les ménages. Il n'était pour les Wayäpi, qu'un aliment d'appoint, commode à transporter et donc préférablement utilisé pendant les expéditions de chasse ou de pêche (Grenand F, 1996). Le couac fait aujourd'hui partie intégrante du repas des habitants. C'est l'aliment de base de l'ethnie amérindienne Palikur. Les Palikur vivent sur

les deux rives du fleuve Oyapock en aval du fleuve. La présence d'épicerie commercialisant du couac produit par les Palikur a permis son introduction durable dans les habitudes alimentaires. Le couac est ainsi devenu une alternative à la cassave.

La place du manioc pour les plus jeunes est tout aussi importante. Le questionnaire distribué à 60 élèves du collège révèle que le manioc est considéré par les élèves comme un aliment particulièrement apprécié.

UN MANIOC CONSOMME SOUS DIFFERENTES FORMES A DIFFERENTS MOMENTS

La cassave : A Camopi, la consommation du manioc est quasi quotidienne. La cassave (galette de manioc) est très consommée, c'est l'accompagnement de base « *la cassave, c'est comme le pain chez vous* ». C'est l'aliment incontournable des repas amérindiens. Lors du déjeuner et du dîner, les familles consomment principalement la cassave avec du poisson ou de la viande en sauce.

Le *takaka* : est une boisson visqueuse à base d'amidon de manioc (empois dans la Fig. 15). Le *takaka* est consommé au petit déjeuner.

Le sous-produit issu de la production de la cassave est le *tukupi*. Le *tukupi* est produit à partir de jus de manioc bouilli, récupéré après le pressage. Celui-ci sert de jus de cuisson pour le poisson et le gibier.

Le cachiri est une bière de manioc fréquemment consommée par les habitants. C'est la destination principale du manioc présent dans les abattis.

Ainsi, qu'il soit produit sur place ou acheté, le manioc est l'aliment de base des habitants de la commune. Il est consommé sous différentes formes à des moments spécifiques.

3.2.4 IMPORTANCE SOCIOCULTURELLE DU MANIOC

IMPORTANCE SOCIALE

Le manioc peut être considéré, à travers la consommation du *cachiri*, comme le ciment social des habitants. Le *cachiri* est une boisson à base de manioc fermenté. Par extension, le terme « *cachiri* »



Photo 2: Couleuvre en vannerie pour le pressage de la pulpe de manioc

(lorsqu'on parle en français) renvoie à une fête où il y aura du *cachiri*. Le *cachiri* est un moment où les membres de la famille, les voisins et amis se retrouvent pour festoyer. Ces moments ont une réelle importance puisqu'ils permettent de créer du lien intergénérationnel. Les *cachiri* permettent aux habitants de revoir les membres de leur famille habitant dans les villages éloignés. Les *cachiri* sont ainsi fréquents dans la zone, et sont organisés pour diverses raisons (*mayouri*, anniversaires, retour d'un enfant venu du littoral, autre).

IMPORTANCE CULTURELLE

Dans la mythologie Wayãpi « Le manioc est la chair d'une grand-mère qui demanda à être immolée par le feu dans un morceau de forêt défriché faisant ainsi faire à son gendre son premier abattis » (In Grenand F., 1996). L'évocation de la culture du manioc dans la mythologie Wayãpi, révèle la place

qu'occupe la production de manioc dans la culture des habitants. La possession d'un abattis pour les amérindiens est très importante, et il est mal vu de ne pas en disposer.

La transformation du manioc nécessite un ensemble d'outils traditionnels confectionnés en vannerie. La transformation artisanale du manioc permet ainsi de maintenir les savoir-faire via la production d'outils traditionnels.

La transformation du manioc est exclusivement pratiquée par les femmes. La transformation, s'effectuant en groupe familial, c'est un moment privilégié pour elles d'échanger sur des divers sujets. C'est aussi l'occasion pour les jeunes filles d'apprendre les gestes et les opérations pratiquées pour la transformation du manioc.

3.2.5 DESCRIPTION DES MODES DE TRANSFORMATION DU MANIOC

3.2.5.1 ORGANISATION SOCIALE DE LA TRANSFORMATION

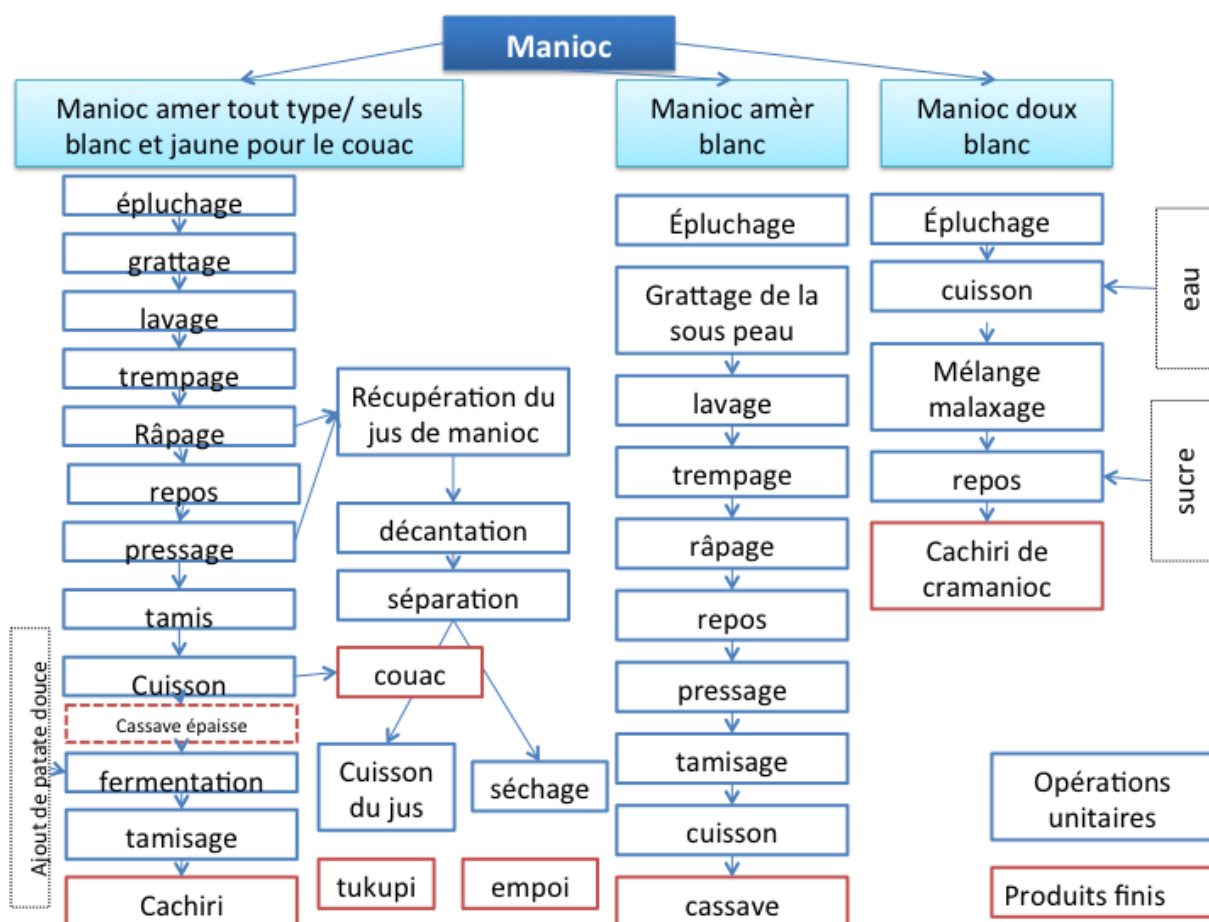
L'ensemble des familles, disposant d'un abattis, transforment le manioc qu'elles cultivent. La transformation du manioc s'effectue en groupe en suivant des règles similaires à celles du *mayouri*. L'opératrice souhaitant transformer fait appel aux femmes de sa famille pour bénéficier d'une aide. La présence de plusieurs personnes lors du moment de transformation permet d'effectuer des opérations unitaires simultanément (râpage, tamisage, pressage, cuisson). La transformation s'effectue dans le carbet-cuisine de la famille. La transformation s'effectue en groupe afin de réduire le temps de travail et de transformer un volume de manioc plus grand.

3.2.5.2 UNE DIVERSITE DES MANIOCS QUI CONDITIONNE LES PROCEDES DE TRANSFORMATION

La consommation directe des variétés amères (manioc), sans préparation des tubercules est toxique. Ces maniocs demandent un processus complexe de transformation et de détoxification avant d'être consommés (Empereur et al. 1998). Le manioc est une denrée périssable qui ne peut se conserver que 3 à 4 jours au maximum après la récolte (Aguégua et al, 2000). Au-delà de cette période, le manioc subit des dégradations physiologiques le rendant impropre à la consommation. La toxicité du manioc frais ainsi que sa faible durée de conservation pousse les exploitants à le transformer (Ebong, 2013). Ce sont les Amérindiens qui ont domestiqué le manioc et développé des techniques complètes de détoxification (GRAINE, 2013).

Il existe au sein des maniocs plusieurs variétés rattachées à des usages spécifiques. Ainsi, seul le manioc blanc pourra être utilisé pour la fabrication de la cassave qui « *doit être bien blanche* ». Pour le couac, seuls les maniocs jaunes et blancs sont concernés. Le schéma suivant présente les différentes voies de transformation possible en fonction des variétés de manioc.

On distingue trois grands groupes en fonction des types de transformation qu'ils subissent :



3.2.5.3 RENDEMENT DE TRANSFORMATION DU COUAC

Tableau 4: Rendement de transformation (Assemat, 2014)

Le poids indiqué est celui du produit à la fin de l'opération unitaire. Ne disposant pas de données sur le rendement de transformation de la cassave, on considérera qu'il est identique. En effet, le couac et la cassave subissent sensiblement les mêmes opérations unitaires, c'est principalement la méthode de cuisson qui diffère. L'objectif des deux transformations étant d'obtenir un produit sec, on peut considérer que les rendements de transformation sont sensiblement identiques.

3.2.5.4 UNE ECHELLE DE TRANSFORMATION ARTISANALE

UN MATERIEL DE TRANSFORMATION ARTISANAL

Le tableau suivant présente le matériel utilisé pour les différentes transformations du manioc présentées précédemment. Les cases en couleur indiquent les ustensiles utilisés en fonction de l'opération unitaire et du produit transformé.

Tableau 5: Outils de transformation nécessaires à la transformation artisanale du manioc

		Produits finis					Matériel de transformation
		Cachiri	Cassave	Tukupi	Empoi	Couac	
Opérations unitaires	Epluchage						Couteau
	Lavage						Bassine
	Trempage						Bassine
	Râpage						Râpe artisanale/Râpe motorisée
	Pressage						Couleuvre
	Mélange cassave épaisse						Pagaie
	Tamissage						Tamis
	Cuisson						Platine à cassave/ Eventail
	Cuisson couac						Platine à Couac
	Cuisson tukupi						Marmite en inox

Le tableau ci-dessus révèle que l'essentiel du matériel de transformation est constitué d'outils issus de l'artisanat local (en vert) et d'ustensiles de cuisine (en noir). Les outils confectionnés localement sont destinés à la transformation de petits volumes destinés à l'autoconsommation. L'utilisation d'ustensiles de cuisine et d'outils de transformation permet de caractériser la transformation du manioc : c'est une transformation artisanale.

L'éventail, le tamis et la couleuvre sont confectionnés en vannerie. Ils sont réalisés à base de matières premières locales dont l'*arouman*² (*Rapatea paludosa*, *Dieffenbachia paludicola*). Culturellement ce sont les hommes qui confectionnent les ustensiles pour leurs femmes. Aujourd'hui certains hommes ne maîtrisent pas les techniques de fabrications de ces ustensiles et sont contraints de se fournir chez ceux qui en ont fait une activité. Certaines personnes ayant un emploi sont

² L'*arouman* est une grande herbacée qui pousse dans les sous-bois clairsemé (PAG, 2013).

également contraintes d'acheter les outils de transformation artisanaux car ils ne disposent pas d'assez de temps pour la recherche des matières premières et pour la confection.



Photo 3: tamisage du manioc (tamis traditionnel)

Le matériel de transformation nécessitant un investissement conséquent pour les ménages est souvent échangé dans le cercle familial. Les personnes disposant d'une platine à couac (900€) ou de grageuses à moteur les prêtent aux membres de leur famille. Les emprunteurs viennent chercher la platine en pirogue et la ramènent après utilisation. C'est le même système pour les grageuses motorisées; les emprunteurs achètent leur propre essence pour faire fonctionner la machine. Durant la phase de terrain à Camopi peu de grageuses motorisées et de platine à couac ont été identifiées.

3.2.5.5 UN VOLUME TRANSFORME DESTINE A L'AUTOCONSOMMATION



Photo 4: 3 *katouris* de manioc pleins

L'agriculture de Camopi est principalement tournée vers l'autoconsommation. Les produits transformés issus des abattis ont pour vocation première de répondre aux besoins alimentaires des familles. La transformation du manioc s'effectue généralement une fois par mois. Un ménage moyen (7 personnes) transforme en moyenne 4 *katouris* par mois. Ce qui permet d'obtenir un volume de 52kg de cassave. Les ustensiles utilisés sont adaptés pour la transformation de volumes réduits destinés à l'autoconsommation.

Le manioc possède une grande place dans la vie des camopiens. C'est la principale culture des abattis. Les produits issus de la transformation du manioc sont consommés quotidiennement. Le manioc est l'aliment de base des habitants. La transformation du manioc a pour objectif de répondre aux besoins alimentaires des familles. Le volume de manioc transformé par les familles est limité à la quantité qui peut être consommée par celles-ci.

3.3 CARACTERISATION DES STRATEGIES D'APPROVISIONNEMENT DES MENAGES

On entend ici par stratégie d'approvisionnement, les facteurs qui poussent les ménages à se tourner vers un mode d'acquisition des aliments particulier. Ainsi, on a tenté d'identifier les facteurs qui incitent les habitants à se tourner vers le milieu (chasse, pêche, abattis et cueillette) ou vers l'achat pour se procurer leurs aliments. Cette partie présente les différentes sources d'acquisition des denrées alimentaires ainsi que la typologie des ménages vis-à-vis de ces sources d'approvisionnement.

3.3.4 AUTOPRODUCTION

La plupart des habitants de Camopi sont pluri-actifs. En effet, la pratique des activités traditionnelles est très présente dans la commune. Ces activités représentent la première source d'alimentation des habitants de la commune. En fonction du type de famille, la part de l'autoproduction dans la consommation varie : certains s'alimentent exclusivement à partir des produits issus de ces pratiques, et d'autres combinent cette source d'approvisionnement avec des achats ou de l'échange.

3.3.5 « IL NE FAUT JAMAIS QU'UN SEAU NE RETOURNE A VIDE »

Les amérindiens de Camopi sont insérés dans des réseaux d'échanges non commerciaux, de type « dons contre-dons ». En effet, les membres d'une même famille se donnent fréquemment des produits alimentaires (produits carnés, cassave, *tukupi*, fruits et tubercules...). Par exemple, lorsqu'un des individus issu d'un groupe familial rapporte du gibier, il distribue des parties de l'animal aux femmes de sa famille. Les autres membres de la famille restitueront ce don lorsque qu'ils en auront la possibilité. Ce système d'échange fonctionne aussi bien avec les produits (cassave, couac, produits de la pêche et de la chasse, etc.) qu'avec les services (*mayouri*, transformation du manioc, etc.). Les règles régissant ces échanges sont implicites, et la quantité/qualité qui retourne au donateur n'est pas définie.

A Camopi, le don/ contre don est à l'origine de la création d'un lien social singulier et prégnant entre les personnes. L'échange repose sur une triple dimension (Fig. :16) donner, recevoir puis rendre, où l'action de recevoir implique que l'on accepte d'entrer en relation avec l'autre en ne lui rendant pas immédiatement, mais de façon différée (Pihel L, 2005). En ce sens, le système d'échange don/ contre-don permet de constituer un ciment social où on est toujours en position de donneur ou de receveur. Le système de don-contre/don inclut également une dimension contrainte (ou obligée). En effet, des obligations de toutes sortes pèsent sur la relation. Il existe tout de même une dimension libre et spontanée : chacun décide du moment où il donne et de l'initiative du pas fait vers l'autre (Mauss, 1923-1924). Le système de don/contre-don n'a pu être quantifié, mais il fait partie intégrante des stratégies d'approvisionnement des ménages. Les ménages ne cultivant pas certains produits agricoles peuvent s'en procurer à travers ce système.

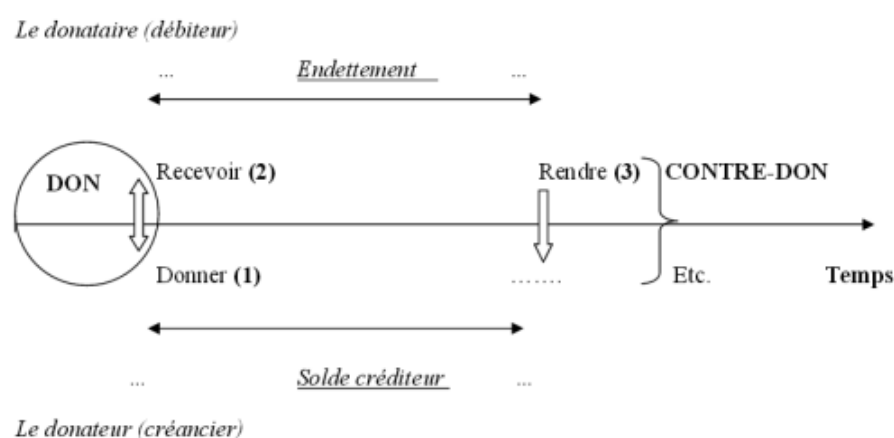


Figure 14: Le cycle du don/contre-don (Pihel, 2005)

Bien que le système de don/ contre-don soit répandu, le don simple n'est que peu présent. Lorsqu'une personne demande un produit à une autre, une des réponses fréquentes est « *tu n'as pas vu le soleil ?* » [Correspondant à la période où il faut abattre les arbres pour ouvrir son propre abattis] ».

3.3.6 L'ACHAT

Aujourd'hui, il n'existe pas de lieu de vente de denrées agricoles à Camopi. La ré-ouverture de l'épicerie du bourg est prévue en janvier 2015. La frontière poreuse entre la commune de Camopi et le Brésil permet aux habitants de s'approvisionner sur la rive brésilienne du fleuve.

3.3.6.1 VILA BRASIL

Vila Brasil est situé en face du bourg de Camopi, à une minute en pirogue. Vila Brasil a été créée vers 1989 par les migrants brésiliens afin de drainer les revenus liés à l'orpaillage. La monétarisation de l'économie amérindienne, à travers les minimas sociaux, a entraîné l'ouverture d'un grand nombre d'épiceries. Vila Brasil compte aujourd'hui 6 commerces, 3 snacks et 3 bars restaurants. Les épiciers de Vila Brasil vendent des produits similaires : viande, légumes (patate douce, poivrons, tomates,



Photo 5: épicerie de Vila Brasil

concombres, autres), **couac**, huile, produits stockables (sel, conserves, biscuits, légumineuses, jus, bière), matériel de chasse et pêche. Les habitants de Vila Brasil disposent aussi de parcelles agricoles qui leur permettent de proposer occasionnellement du cra-manioc, et des bananes plantains.

Au vu de l'enclavement de Camopi, les courses d'appoint ont exclusivement lieu à Vila Brasil. Les habitants de Camopi disent se rendre à Vila Brasil par dépit. Les habitants se plaignent de la qualité des produits proposés. La viande est souvent décongelée et recongelée à plusieurs reprises (les épiciers s'approvisionnent en fret de pirogue), et les légumes sont souvent commercialisés à des stades de dégradations avancés. Les prix sont considérés par les habitants comme exorbitants mais l'absence d'alternative les contraignent à s'y approvisionner. Dès qu'ils en ont la possibilité, les habitants se rendent en aval du fleuve pour effectuer leurs achats.

3.3.6.2 OÏAPOQUE/ SAINT-GEORGES



Photo 6: Etalage d'un commerçant d'Oïapoque (*tukupi* en bouteille; *empoï* en sachet blanc, couac jaune dans les sacs du niveau inférieur)

La ville d'Oïapoque est située en aval du fleuve sur la rive brésilienne, en face de la commune de Saint-Georges (Fr). La ville dispose d'un grand marché où sont commercialisées des denrées agricoles diverses (photo 7). Les habitants s'y rendent principalement pour acheter du couac transformé par les Palikur, mais aussi d'autres biens

de consommation. Les ménages effectuent leurs courses sur la rive brésilienne car les prix proposés sont bas comparés aux produits français. L'offre d'Oïapoque est également plus abondante que l'offre du marché de Saint-Georges.

Les habitants se rendent fréquemment à Oïapoque ou Saint-Georges en famille. Les prix des pirogues de transport est de 50€ par personne pour le trajet Camopi/ Saint-Georges (ou Oïapoque).

3.3.6.3 CAYENNE

Les personnes n'ayant pas d'abattis profitent de leurs séjours sur le littoral pour s'approvisionner à Cayenne. Les salariés profitent de leurs missions sur le littoral pour y effectuer leurs achats. Cayenne comporte différents magasins : centres commerciaux, épiceries. Le service de restauration des militaires s'approvisionne exclusivement à Cayenne.

3.3.6.4 SPATIALISATION DE L'APPROVISIONNEMENT



Figure 15: Analyse spatiale des échanges commerciaux de denrées alimentaires (Fond de carte : Borghesio, 2014)

3.3.7 UNE FREQUENCE D'ACHAT CONDITIONNEE PAR LA GESTION BUDGETAIRE DES FAMILLES

La fréquence des achats alimentaires est corrélée avec la période de perception des revenus sociaux. Les minima sociaux sont généralement disponibles vers le 7 du mois. A cette période, les habitants des villages environnants se rendent à La Poste pour effectuer des retraits. C'est à ce moment que les

allocataires se rendent à Oiapoque/ Saint-Georges pour faire leurs achats. La difficulté qu'ont certains habitants à gérer leur budget entraîne que, très souvent, les allocataires se retrouvent sans ressources les deux semaines précédant la perception des allocations. Durant ces périodes, nombreux sont ceux qui fonctionnent à crédit auprès des épiceries brésiliennes de Vila Brasil.

L'étude a montré que les Camopiens utilisent différentes sources d'approvisionnement pour se procurer leurs denrées alimentaires. La pratique des activités traditionnelles permet de répondre aux besoins alimentaires des familles. Ces activités traditionnelles sont incluses dans le système de don/contre-don. On constate cependant qu'il existe sur le territoire des pratiques d'achat.

Ainsi, plusieurs modes d'approvisionnement coexistent dans la commune. La partie qui suit vise à présenter les différentes stratégies d'approvisionnement des familles qui co-existent dans la commune.

3.4 TYPOLOGIE DES HABITANTS EN FONCTION DE LEURS STRATEGIES D'APPROVISIONNEMENT

Il existe une diversité des modes d'approvisionnement et les stratégies d'approvisionnement varient en fonction de plusieurs facteurs. Une typologie a été construite en fonction du statut des chefs de famille. Le tableau ci-dessous présente les différents profils identifiés ainsi que les variables ayant permis la réalisation de cette typologie.

Tableau 6: Typologie des consommateurs

Typologie	Traditionnelle		Mixte		Achat
Nombres d'enquêtés concernés	5	11	10	3	4
Proportion sur l'échantillon total	15 %	33 %	30 %	9 %	12 %
Emploi salarié	non	non	oui	non	oui
Nombre d'enfants à charge	-	1 à 4	-	de 2 à 4	2
Abattis	oui	oui	oui	non	non
Âge	< 60 ans	25 à 40	30-40	jeune couple	indifférent
Fréquence d'achat	faible	faible	moyenne	forte	forte
Autoconsommation	forte	forte	moyenne	nulle	nulle
Ressources principales	Allocations vieillesse	Aides sociales	Salaire	Aides sociales	Salaire
Source d'approvisionnement principale	AT	AT	AT et C	AT et C	C

AT : Activités traditionnelles/ C : commerces

La fréquence d'achat et la part de l'autoconsommation n'a pu être estimée de manière quantitative. Cependant, une échelle qualitative a pu être construite.

Fréquence d'achat :

- Faible : Signifie que les habitants s'approvisionnent très peu dans les commerces pour acquérir leur nourriture. Ils s'y rendent de manière occasionnelle pour les courses d'appoint, lorsqu'ils n'ont pas la possibilité de pratiquer les activités traditionnelles.
- Moyenne : Ces personnes s'approvisionnent mensuellement sur le marché et achètent fréquemment du riz, des pâtes, et surtout du couac. Il s'approvisionnent sur le marché par manque de temps pour pratiquer les activités traditionnelles parce qu'ils sont salariés, ou par impossibilité de pratiquer les activités traditionnelles.
- Forte : Ces personnes s'approvisionnent exclusivement dans les commerces pour acquérir leur nourriture.

Autoconsommation :

- Forte : La principale source d'alimentation provient de la pratique des activités traditionnelles ;
- Moyenne : Ces habitants bénéficient des récoltes de leurs abattis mais se rendent dans les commerces pour diversifier leur alimentation ;
- Faible : Ces personnes ne pratiquent pas les activités traditionnelles et s'approvisionnent exclusivement sur le marché.

3.4.1 TYPOLOGIE 1 : UNE ALIMENTATION BASEE SUR LES PRATIQUES TRADITIONNELLES

A Camopi, il existe des familles qui s'alimentent principalement à partir de la pratique d'activités traditionnelles. Les chefs de familles de cette typologie sont généralement sans emploi salarié ce qui leur permet d'avoir du temps pour se rendre à l'abattis, à la pêche ou à la chasse. Les familles dont les chefs ont plus de 60 ans, sont aussi incluses dans cette typologie car ils n'ont pas d'emploi salarié et sont attachés au mode de vie « traditionnel ».

Les familles appartenant à cette typologie se rendent dans les épiceries pour avoir accès aux produits de première nécessité. Toutefois, ils se rendent aussi dans les épiceries de manière occasionnelle pour des achats d'appoint lorsqu'il est difficile de se rendre à l'abattis (manque d'essence, parcelle glissantes en saison des pluies). Dans ce cas, ce sont de petits volumes qui sont achetés (ex : 5kg de couac) pour avoir de quoi s'alimenter avant une prochaine excursion à l'abattis.

3.4.2 TYPOLOGIE 2 : ALIMENTATION TRADITIONNELLE COMPLETEE PAR LES ACHATS

La plupart des habitants, sont dans des stratégies d’approvisionnement mixte. Les familles dont le chef dispose d’un emploi salarié, s’alimentent à travers la pratique d’activités traditionnelles et ont aussi recours au commerce. La pluri-activité pratiquée par ces familles leur permet d’assurer une grande partie de leur alimentation. Cependant, le travail salarié limite la possibilité de se rendre fréquemment à l’abattis. Certains de ces salariés ne pratiquent ainsi les activités traditionnelles que le week-end. Les employés communaux et du conseil général sont à mi-temps ce qui leurs permet de dégager plus de temps en semaine pour la pêche, la chasse ou l’abattis. L’ensemble des salariés s’approvisionnement fréquemment dans les commerces afin d’acquérir des denrées alimentaires. L’achat d’aliment est expliqué par les ménages par leurs difficultés à se rendre régulièrement à la chasse, la pêche ou l’abattis et par la volonté de diversifier leur l’alimentation. Ainsi, ces ménages achètent fréquemment du **couac**, des pâtes, du riz, du bœuf et du poulet.

Les jeunes couples sont eux aussi dans une stratégie d’approvisionnement mixte. Traditionnellement, les beaux-fils se doivent d’aider leurs beaux-parents dans la conduite de leurs abattis. Durant les premières années du couple (3 ans maximum), les jeunes hommes passent beaucoup de temps dans l’abattis de leur belle-famille ce qui limite leur possibilité de conduire leurs propres abattis. Bien que les jeunes ménages bénéficient de dons de leurs familles, ils s’approvisionnent souvent dans les commerces pour compléter leur alimentation.

3.4.3 TYPOLOGIE 3 : ALIMENTATION DOMINEE PAR DES DENREES ACHETEES

Bien que disposant d’un abattis, certains amérindiens s’alimentent essentiellement à partir de produits achetés. Il s’agit notamment des salariés à plein temps qui n’ont que peu de temps pour la pratique des activités traditionnelles.

Aucun des non-amérindiens de la commune ne possède d’abattis. Ceci est principalement dû à la méconnaissance des techniques de conduite d’un abattis, aux absences régulières au moment des congés et surtout à l’impossibilité pour des non-amérindiens d’exploiter les terrains situés dans la commune. L’exclusivité qu’ont les habitants Teko et Wayãpi pour l’exploitation des zones de droit d’usages collectifs (ZDUC) ne leur permet pas de cultiver sur ces terres. Ces habitants achètent essentiellement leurs denrées alimentaires à Cayenne. Les produits achetés sont principalement des produits secs (riz, pâtes, conserve, quelques viandes congelées) pouvant se conserver jusqu’aux prochains achats.

Un grand nombre de familles adopte une stratégie mixte combinant à la fois l’accès au marché et des activités traditionnelles. On remarque une évolution des stratégies d’approvisionnement dans la commune. Les jeunes générations ont de plus en plus recours au marché tandis que les personnes âgées maintiennent les stratégies d’approvisionnement axées sur la valorisation des ressources naturelles. La différence de stratégie entre les jeunes générations et les anciennes laisse supposer que la part des produits achetés dans l’alimentation des ménages augmente au cours du temps.

3.5 CAS DU COUAC, UN PRODUIT FREQUEMMENT ACHETE

3.5.1 METHODE EMPLOYEE

Les enquêtes effectuées auprès des habitants ont permis de constater qu'un grand nombre de ménages s'approvisionne sur le marché pour obtenir du couac. L'étude a permis de classer les habitants en 5 typologies en fonction de leurs stratégies d'approvisionnement. Pour chaque sous-typologie, la moyenne de couac consommé par l'ensemble des enquêtés appartenant à la typologie a été établie. C'est ainsi que le volume moyen de couac produit ou acheté a pu être estimé. Le tableau 7 présente le volume moyen consommé par chaque famille de la typologie concernée.

La thèse d'I. Tritsch a permis de déterminer le nombre de ménages appartenant à notre typologie. Elle a ainsi comptabilisé 127 ménages habitant à Camopi en 2013 avec une moyenne de 7 membres par ménage. Dans son document, elle a établi une typologie avec le nombre de ménages appartenant aux différentes typologies qu'elle a mises en avant.

Connaissant la moyenne de couac consommée par ménage et le nombre de ménages concernés par les typologies décrites, il a été aisé de quantifier le volume de couac vendu ou acheté par typologie.

La limite de cette méthode réside dans l'extrapolation des données collectées auprès de l'échantillon à la population totale. En effet, lors des enquêtes, 50% des ménages dont le chef est âgé transforme leur couac. Au vu du nombre réduit d'enquêtés par typologie, il est fort possible que les estimations soient biaisées. Il n'est pas certain que la moitié des ménages gérés par les plus de 60 ans produisent leur propre couac. Pour des raisons pédagogiques et pour tenter de quantifier le volume de couac, on prendra l'hypothèse que l'échantillonnage est représentatif.

3.5.2 ESTIMATION DU VOLUME DE COUAC CONSOMME PAR LES HABITANTS DE LA COMMUNE

Les entretiens ont permis de différencier les pratiques d'achat de couac en fonction des typologies.

« Avant, ma mère travaillait donc elle achetait le couac, mais maintenant qu'elle est à la retraite elle a plus de temps pour grager [râper le manioc] ». L'absence d'activités salariées permet à ces femmes de transformer le manioc en couac. Les personnes âgées incluses dans la typologie « traditionnelle » sont les seules à transformer le couac dans la commune.

Les foyers dont les chefs de famille sont plus jeunes et sans emploi (chef de famille d'un âge inférieur à 60 ans) ne produisent pas de couac. Ces familles s'approvisionnent essentiellement sur le marché pour leur consommation de couac. Les familles de cette typologie consomment en moyenne 30kg de couac par mois. Le couac constitue une alternative à la cassave qui est, elle, fréquemment produite par ces ménages. L'achat de couac s'explique par une volonté de diversification de l'alimentation.

Les familles composées de salariés achètent de plus grandes quantités de couac. Ces ménages, de par leurs travaux, ne disposent pas d'assez de temps pour la pratique régulière des activités traditionnelles. Ainsi, la transformation de la cassave est moins fréquente. Bien que ces familles

bénéficient de dons, elles se tournent vers le marché pour répondre à leurs besoins alimentaires. C'est la raison pour laquelle les familles appartenant à cette typologie sont celles qui achètent les plus grosses quantités de couac (50 kg en moyenne).

Les jeunes ménages n'achètent que très peu de couac. Le prix moyen du couac pratiqué à Vila Brasil est de 4€/kg contre 2,8€/kg pour un paquet de riz. Pour les ménages les plus jeunes, qui disposent de moins de revenus que les plus âgés, il est plus pertinent d'acheter du riz, des pâtes ou des nouilles chinoises. Les non-amérindiens ainsi que les amérindiens sans abattis n'achètent que très peu de couac. Les produits consommés par ces habitants sont surtout du riz, des pâtes et des boîtes de conserve.

Tableau 7: Estimation du volume de couac consommé par typologie

Typologie	Traditionnel		Mixte		Achat	Total
	1- Personnes âgées	2- Sans Emploi avec abattis	3- Avec emploi et abattis	4- Jeunes couples	5- Avec emploi et sans abattis	
Pourcentage de ménages de la commune appartenant à cette typologie	24%	46%	11%	17%	2%	100%
Nombre de ménages de la commune appartenant à cette typologie	30	58	14	22	2 ³	127
Quantité de couac moyenne consommée mensuellement par les enquêtés (kg)	50	30	50	5	0	135
Proportion des enquêtés de la typologie produisant du couac	50%	0%	0%	0%	0%	-
Proportion des enquêtés de la typologie achetant du couac	0%	56%	59%	100%	0%	-
Quantité de couac consommée par l'ensemble des ménages de la typologie (kg)	762,0	985,8	412,8	108,0	0	2 269
Volume mensuel acheté (kg)	0	985,8	412,8	108,0	0,0	1 507

³ La valeur de 2 correspond à deux ménages de 7 personnes, soit 14 personnes considérées.

2.5.3 UNE FORTE CONSOMMATION DE COUAC SOUTENUE PAR DES ACHATS FREQUENTS

La méthode utilisée a permis d'estimer le volume mensuel produit ou consommé par ménage. On estime à 12 kg le volume mensuel de couac consommé par chaque famille vivant dans le Moyen-Oyapock. Ce qui a semblé relativement faible aux dires des agents de la DTO.

Ces estimations ont cependant permis d'estimer le volume mensuel de couac consommé (2 269kg) et acheté (1 507kg). Les enquêtes effectuées auprès des commerçants de Vila Brasil ont permis d'affiner les estimations et de répartir les quantités de couac achetées en fonction de la provenance.

Tableau 8: Provenance du couac consommé dans la commune

Volume de couac consommé par l'ensemble des ménages de Camopi	2 269 kg
Volume de couac acheté par les habitants de Camopi par mois	1 505 kg
Volume de couac vendu par les épiceries brésiliennes	520 kg
Volume de couac acheté à St-Georges ou Oïapoque	986 kg
Volume produit localement	762 kg

La production locale ne permet pas de répondre aux besoins en couac de l'ensemble des habitants de la commune. Il existe une demande de couac non-satisfaite qui pousse les habitants à s'approvisionner hors du territoire.

Le prix du couac varie en fonction du lieu d'achat. Plus l'achat s'effectue près de la zone de production, et plus le prix est bas. La production du couac commercialisé à Vila Brasil, Saint-Georges et Oïapoque semble provenir des amérindiens Palikur situés en aval du fleuve sur les deux rives. La proximité des lieux de vente avec les zones de production explique partiellement les prix de vente faibles. Les prix de vente élevés à Vila Brasil, sont justifiés par les épiciers par les coûts de transport des marchandises élevés. Le prix d'un fret en pirogue pour le trajet Oïapoque/ Vila Brasil est compris entre 230 et 270€. Pour les produits manufacturés, il viennent du Sud du Brésil et s'ajoute au prix le coût du transport routier : le prix du trajet Macapa/ Oïapoque est compris entre 100€ et 150€.

Tableau 9: Prix du couac en fonction des lieux d'approvisionnement

Lieu d'achat	Vila Brasil (VB)	Saint-Georges	Oïapoque	Cayenne
Prix moyen du couac au kilo	4 €	3 €	1,6€ (4 Réal)	4 €

Les habitants de Camopi effectuent uniquement leurs courses d'appoint à Vila Brasil et préfèrent acheter de gros volumes à Oïapoque où les prix sont plus bas. Si on considère une vente locale de couac à Camopi il faudrait que le prix soit compris entre celui pratiqué à VB et celui d'Oïapoque. En

considérant un prix de vente de 4€/kg, on estime à 6 000€ les ressources mensuelles que pourraient capter les camopiens.

Les enquêtes de terrain ont révélé qu'il existait une demande de couac non satisfaite localement. La production actuelle ne permet pas de répondre à la demande des habitants. Face à l'absence d'offre locale, les habitants s'approvisionnent hors de la commune.

3.6 ETAT DE LA DEMANDE EN PRODUITS AGRICOLES FRAIS

3.6.1 CARACTERISATION DE LA DEMANDE EN PRODUITS AGRICOLES FRAIS

- Les produits traditionnels locaux

Les enquêtes ont permis de constater que la demande en produits agricoles était ponctuelle. Certains achètent des produits agricoles dans les épiceries brésiliennes pour les raisons suivantes :

- Impossibilité de se rendre à l'abattis (manque d'essence, pluies rendant les abattis glissant);
- Volonté de consommer ce qu'on ne cultive pas dans son abattis (c'est notamment le cas de la patate douce qui est achetée à Vila Brasil pour la fabrication du *cachiri*).
- Volonté de faire plaisir aux enfants (achats de pommes par exemple)

Dans ces diverses situations, la demande n'est que très peu structurée. Cependant, certains salariés ont émis la volonté de voir émerger un marché de produits agricoles pour se procurer des produits présents en faibles quantités dans leurs abattis (cra-manioc, ananas, bananes, patates douces, citrons).

- Produits maraîchers

Concernant les personnes non originaires de la commune, ils émettent des besoins en produits agricoles frais. Cependant, les produits cultivés à Camopi ne répondent pas à leurs habitudes alimentaires. En effet, l'essentiel des produits de l'abattis sont de la famille des amylacées (manioc, patate douce, banane plantain, ignames). Or ces habitants sont à la recherche de produits « verts » tels que le chou, les haricots verts, tomates, carottes, salades.

- Produits maraîchers et produits locaux

L'ouverture de la cantine du collège est prévue en janvier 2015. Le prestataire a prévu de s'approvisionner à Cayenne du fait de l'absence d'offre commerciale de produits agricoles dans la commune. L'approvisionnement de la cantine peut constituer un réel enjeu pour les personnes désireuses de se lancer dans la commercialisation.

3.6.2 UNE COMMERCIALISATION PONCTUELLE DES PRODUITS AGRICOLES

Certains habitants commercialisent leurs productions à Vila Brasil afin d'avoir des ressources monétaires. C'est principalement le cas des habitants de Trois-Sauts mais aussi de certains habitants de Camopi. Dans ce cas, la vente peut être considérée comme un indicateur de l'apparition de nouveaux besoins auxquels les ressources monétaires sont indispensables. Afin de se procurer des biens, les habitants peuvent être contraints de vendre leurs productions.

De plus, certains habitants vendent leurs récoltes au sein même de leur village ou dans les villages environnants. Dans ces cas, les produits commercialisés sont des produits de l'abattis et des jardins de proximité : cra-manioc (très apprécié), citrons (nécessaires pour la cuisson du poisson), bananes. La vente s'effectue toujours hors du cercle familial dans le quel le système de don/contre-don s'opère.

« Il y a des personnes qui vendent pour avoir de la monnaie, c'est pour un moment ». Les personnes vendent de manière ponctuelle en fonction des besoins en ressources monétaires.

3.6.3 DU DON/CONTRE-DON A LA COMMERCIALISATION ?

Aujourd'hui, la commercialisation des productions agricoles n'est que très peu rencontrée dans la commune. Les enquêtes effectuées ont permis de mettre en avant le caractère occasionnel et ponctuel de cette activité.

Au cours des entretiens, il est apparu qu'il existait une grande diversité de perception quant à la vente de produits agricoles. Un certain nombre d'enquêtés étaient en opposition directe quant à la pratique d'une telle activité, invoquant des arguments culturels *« On a l'habitude de manger ce qu'on produit »*, *« j'ai l'habitude de donner à ma famille [mes récoltes] »* d'autres plus directs *« non, ça ne m'intéresse pas »*.

Seuls 12 % des enquêtés ont émis la volonté de commercialiser leur production. Ces personnes souhaitent vendre ce qu'ils cultivent dans leurs abattis, et sont prêtes à diversifier leur production *« s'il y a un marché »*. Elles souhaitent écouler les produits présents en faible quantité dans les abattis et jardins des habitants de la commune : dachine, cra-manioc, bananes, ananas notamment *« pour avoir aussi de l'argent »* [En référence à la perception des revenus sociaux par les femmes]. Seul un habitant s'est lancé dans la commercialisation des produits agricoles, avec la vente d'ananas. Cet habitant parvient à approvisionner les villages voisins et les salariés de la commune.

Ainsi, on constate que les avis concernant la commercialisation sont divergents. Les arguments sociaux et économiques s'affrontent. L'étude ayant pour objectif de voir émerger une offre commerciale sur le territoire, on s'attachera à s'orienter vers les personnes motivées par les activités de commercialisation.

Il existe une forte demande en couac portée par l'ensemble des profils identifiés. Malgré la présence de manioc dans les abattis, on constate que 64 % du couac consommé est acheté. Concernant les produits frais locaux, la demande est aléatoire et discontinue. Pour les produits maraîchers, la demande est continue mais il n'existe pas d'offre locale. L'ouverture prochaine de la cantine semble être un débouché pertinent pour les habitants qui souhaitent bénéficier de compléments de revenus à travers la commercialisation de leurs productions.

4. DISCUSSION

4.1 ANALYSE COMPAREE DE LA TRANSFORMATION DU COUAC ET DE LA CASSAVE

4.1.1 TEMPS DE L'OPERATION DE CUISSON DU COUAC ELEVE

Les résultats montrent que le manioc est fréquemment consommé au sein des ménages. La cassave est produite localement tandis que le couac est acheté. La partie suivante va tenter de mettre en avant les facteurs expliquant la faiblesse de la production de couac. Dans cette partie, nous allons comparer la transformation du couac et de la cassave afin d'identifier liées à la production de couac. L'histogramme ci-dessous (Fig. 18) présente la répartition du temps de travail en fonction des opérations unitaires. Les données initiales sont présentées dans le tableau qui suit :

Tableau 10: Données initiales pour estimer le temps de transformation du manioc en couac et en cassave

Produits finis	Volume de manioc frais à transformer	Temps de travail des opératrices	Sources
Cassave	260 kg (4 <i>katouris</i>)	21h40	Observation terrain
Couac	260 kg (4 <i>katouris</i>)	26h	PEAFOG ⁴

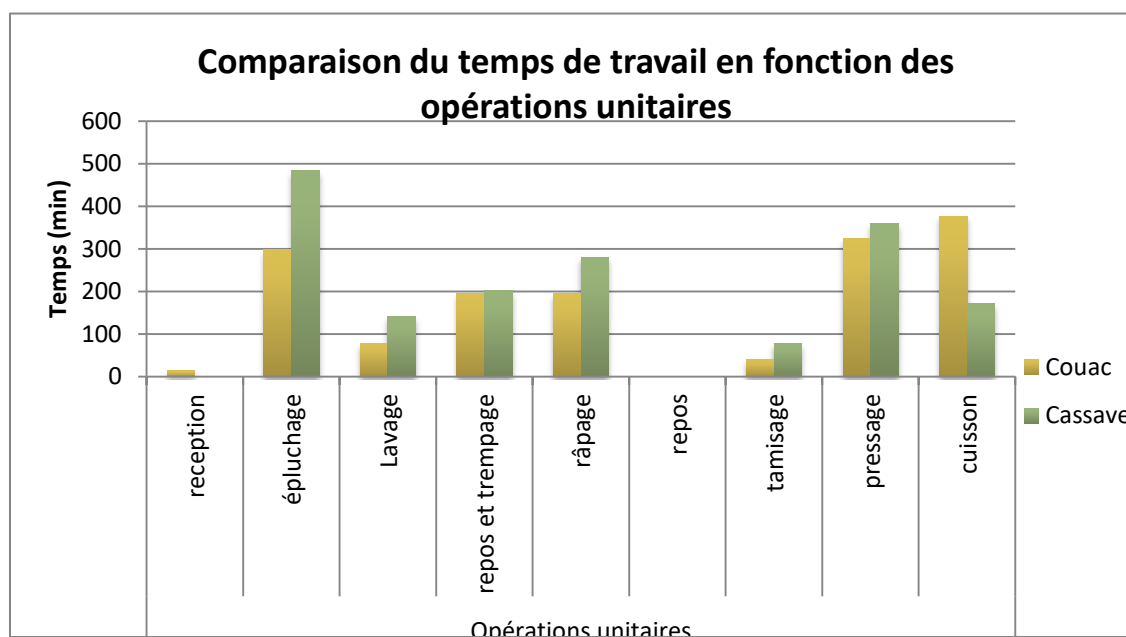


Figure 16: Répartition du temps de travail en fonction des opérations unitaires pour la transformation de la cassave et du couac

⁴ Programme d'Encadrement de l'Agriculture Familiale de l'Ouest Guyannais porté par la région de Guyane

Pour la cassave, le graphique montre que les opérations les plus chronophages sont le pressage, l'épluchage et le râpage. Bien que chronophage, l'épluchage est apprécié par les femmes car c'est un moment où elles se retrouvent pour discuter. Par contre, l'étape de râpage à la main est considérée par certaines femmes comme pénible, « *parfois on se blesse avec la grage* » et parfois « *ça arrache les ongles* ». Contrairement à la transformation de la cassave, les opérations les plus chronophages



Photo 7: Râpage du panioc dans une pirogue en bois et une planche de tôle percée

pour la production de couac sont la cuisson ainsi que l'épluchage. Une des raisons de la faiblesse de la production locale de couac est expliquée par le temps de cuisson. En effet, pour la cassave, le temps de cuisson ne représente que 11% du temps de transformation total, contre 29% pour le couac pour des volumes de transformation considéré comme similaires. Outre le temps, l'opération de cuisson est pénible.

Après la nuit de trempage, les opérations allant du râpage à la cuisson sont réalisées le même jour. Ainsi, bien que les opérations d'épluchage et de pressage soient chronophages, elles ne sont pas considérées par les femmes comme pénibles. Durant le pressage, les autres femmes râpent, tamisent et cuisent la cassave. Les femmes peinent à trouver des râpes à moteur thermique qui confèrent à la pulpe de manioc la granulométrie recherchée.

4.1.2 UNE OPERATION DE CUISSON PENIBLE POUR LE COUAC



Photo 8: cuisson du couac (PAG service communication, 2014)

Contrairement à la cassave, le couac nécessite d'être constamment remué lors de la cuisson afin de séparer les grains et d'éviter qu'ils ne collent à la platine. Les femmes doivent se relayer pour tourner le couac. La chaleur et l'évaporation de la vapeur d'eau rendent cette opération pénible. Beaucoup de femmes ont mis en avant la pénibilité de la cuisson pour justifier l'absence d'une production locale.

4.1.3 UN ACCES DIFFICILE AUX EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION



Photo 9: Soudure pour la transformation de platine à cassave en platine à couac

Rares sont les femmes disposant de platines à couac. Celles qui en possèdent les ont achetées au Suriname. Ces platines sont les seules que les femmes considèrent de bonne qualité.

Face au faible accès aux platines, les femmes ont mis en place diverses stratégies. D'une part, les femmes utilisent du « bois

fourmis » qu’elles accolent à la platine à cassave en guise de rebord. Ceci leur permet de déposer de plus gros volumes de semoule sur la platine. La limite du « bois fourmis » réside dans la faible conduction de ce matériau. D’autre part elles cuisent une faible quantité de semoule sur la platine à cassave pour éviter qu’elle ne tombe lorsqu’elles la remueront.

Les transformatrices du Maroni font face à la même difficulté que les femmes de Camopi. La visite de la gragerie de l’association Crique Ti-Mana a permis d’identifier les solutions adoptées par les transformatrices qui ont fait appel à des artisans locaux pour transformer des platines à cassave en platines à couac. Les artisans locaux soudent des plaques de tôles aux platines à couac pour constituer les rebords. Le manque d’artisans locaux à Camopi explique l’absence de ce type de modifications à Camopi.

4.1.4 DES FACTEURS A APPROFONDIR

L’accès aux équipements peut être un frein, mais il doit y exister d’autres facteurs non identifiés. Dans la rationalité des habitants, il semble aujourd’hui plus avantageux d’acheter le couac que de le transformer.

4.2 OPPORTUNITES DE COMMERCIALISATION

Les enquêtes ont permis d’identifier trois profils de consommateurs ayant des besoins en produits agricoles distincts :

- Les Amérindiens et créoles ayant un emploi salarié sont à la recherche de produits peu cultivés dans la commune (couac, ananas, cra-manioc, citron, bananes).
- Les épiceries brésiliennes souhaitent pouvoir s’approvisionner localement pour la production de couac (les coûts d’achat sont moins élevés s’ils parviennent à s’approvisionner sur place).
- Les métropolitains, aux habitudes alimentaires différentes, sont à la recherche de produits maraîchers (tomates, concombres, carottes et autres).
- La cantine scolaire ouvre en janvier 2015. Le prestataire de la cantine souhaite s’approvisionner localement s’il existe une offre en produits agricoles (traditionnels ou non).

Il existe ainsi une demande en produits agricoles qu’il a été difficile à quantifier du fait de l’absence d’offre commerciale dans la commune. Cependant, le nombre d’habitants par classe peut permettre d’évaluer le volume de la demande.

Tableau 11: Caractérisation de la demande

Habitans	Amérindiens et Créoles	Métropolitains	Cantine
Produits recherchés	Fruits et légumes locaux	Fruits et légumes locaux et d'ailleurs	Fruits et légumes locaux et d'ailleurs
Nombre d'habitants concernés	190	20	120 élèves par jour

Il existe une demande de produits agricoles non-satisfaite par l'offre locale. L'offre en produits agricoles est faible car les habitants pratiquent une agriculture de subsistance. Seul les surplus sont actuellement commercialisés. Les surplus de production de la commune ne peuvent actuellement pas permettre la structuration d'une filière de produits agricoles.

5. RECOMMANDATIONS

5.1 DE L'INTRODUCTION D'EQUIPEMENTS ADAPTES

5.1.1 TROIS PROPOSITIONS POUR UN ACCES AUX EQUIPEMENTS ADAPTES

5.1.1.1 METHODE

Afin de stimuler une production locale de couac, la mairie a souhaité travailler sur l'introduction de gragerie(s) collective(s). Les autres facteurs indentifiés ne seront pas traités dans les parties qui suivent.

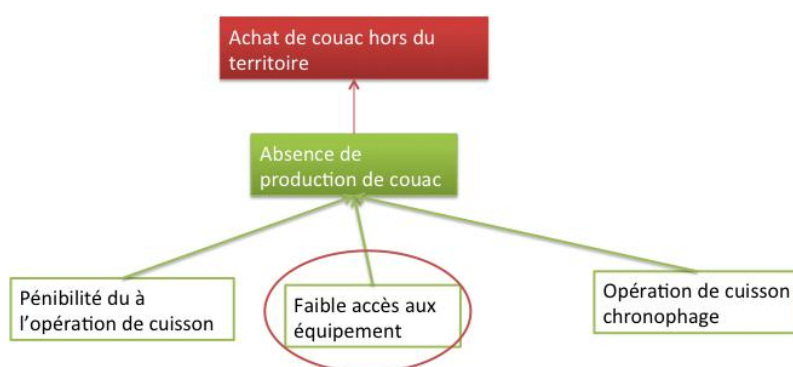


Figure 17: Place de l'absence des équipements de transformation dans l'absence de production locale

En effet, l'étude a démontré qu'un des facteurs limitant la production de couac était la difficulté d'accès aux platines. Les solutions proposées visent ainsi à répondre aux besoins d'accès aux équipements formulés par les enquêtes. Les parties qui suivent présentent les différents modèles d'organisation possibles pour l'introduction d'équipements destinés à favoriser une production de couac local.

Les trois modèles d'organisations ont été co-construits avec les transformatrices de Camopi. Lors des entretiens, les femmes ont mis en avant les contraintes auxquelles elles faisaient face. A partir des contraintes émises, différents scénarii d'accès aux équipements ont été construits. Pour chaque modèle d'organisation proposé, les femmes ont statué sur leur acceptabilité sociale.

Lors des entretiens, les femmes émettaient systématiquement le souhait d'avoir accès à un équipement de transformation installé dans leur propre village. L'idée de transformer dans un autre village que le sien a été très souvent rejetée par les femmes. Au vu de l'organisation de l'habitat et de la gestion du foncier local, l'appropriation des biens se situant dans un village par les « usufruitiers » du terrain est très fréquente : chez les amérindiens, l'ensemble des biens matériels présents dans un village appartient au ménage qui y vit. Ainsi, dans l'inconscient collectif, la notion de « bien municipal » n'a pas de sens dans la mesure où lorsqu'un bien est présent sur le terrain d'un habitant il en est, de fait, le propriétaire. Si bien qu'une personne en conflit avec le ménage vivant dans le village où est installée la platine, ne pourra pas s'y rendre pour transformer.

5.1.1.2 LES CARBETS-PLATINES: POUR UN GROUPE

La première proposition effectuée est l'introduction de « carbet-platine » dans les villages où vivent plusieurs ménages. Près de 87% des villages de Camopi sont habités par plusieurs ménages (Tritsch, 2013). Ainsi, la contrainte de se déplacer dans un autre village pour transformer est exclue, puisque le carbet platine est situé dans le village. De plus, les habitants d'un même village ont des liens familiaux. Ainsi, les femmes transformant dans les villages sont généralement aidées par les femmes des ménages environnants. Il y a une proximité géographique (même village) et communautaire (même famille) qui régit la transformation du manioc.

Le modèle « carbet-platine » consiste à introduire un lieu spécifique pour la transformation du manioc afin de stimuler une production locale de couac. Le carbet platine est un lieu bénéficiant d'une platine immobile, montée sur un foyer amélioré en brique qui permet de limiter les pertes de



Photo 10: Platine améliorée (gragerie d'Iracoubo)

chaleur et de diminuer la consommation de bois. Le choix d'un foyer amélioré accolé à la platine est dû à l'impossibilité de proposer les platines traditionnellement utilisées (provenant du Suriname) à cause de leur forte teneur en plomb (agent DAAF). La mairie dispose aussi d'un contact fournissant des platines en cuivre, il peut être intéressant d'étudier cette possibilité.

Le carbet-platine serait construit de la même manière que le carbet-cuisine : toit en tôle ou en végétaux pour une plus grande aération, 4 poteaux pour tenir le toit. En fonction de la volonté des habitants, il est aussi possible d'introduire une grageuse (râpe) à moteur thermique que les femmes pourront s'échanger. Ce carbet-platine servirait à la fois à la production du couac et de la cassave.

La gestion et l'organisation du lieu suivrait des règles implicites où les transformatrices s'organiseront quant à l'utilisation du lieu. Le fait de se baser sur la proximité géographique et communautaire permet de s'appuyer sur les relations de confiance entre les utilisatrices pour une valorisation optimale des équipements. Ainsi, se baser sur les groupes de transformatrices permettra de s'assurer de la bonne utilisation des lieux, les femmes du groupe étant soumises à la pression sociale. De plus, la gestion de l'atelier par les femmes leurs permettra de s'approprier les unités et outils de transformation.

La transformation s'effectue par groupe de femmes ayant des affinités. Mais il existe aussi des différences entre les groupes de femmes d'un même village. Par exemple, dans un village de Camopi on compte 125 habitants (Davy et Filoche, 2014). Dans ce village, il existe un carbet-platine installé par un notable du village. L'utilisation est cependant limitée à sa famille proche. Les autres habitants du village n'ont pas accès à ces équipements. Il existe différents sous-groupes familiaux. Les membres de la famille éloignée (géographiquement et généalogiquement) n'ont pas

systématiquement accès à l'équipement. Il est ainsi possible qu'il y ait plusieurs carbet-platines dans un même village.

Dans ce scénario, la mairie ou les utilisatrices peuvent être propriétaires des équipements.

5.1.1.3 LA GRAGERIE « MUNICIPALE »

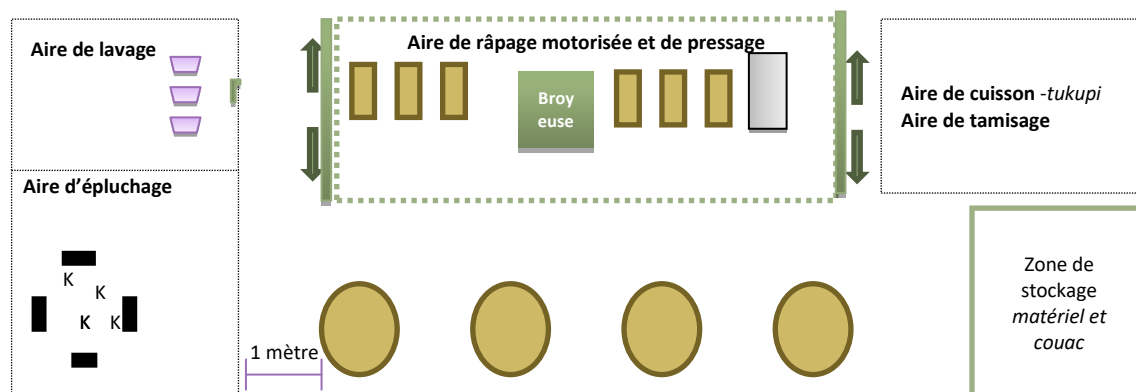


Figure 18: Dimensionnement de la gragerie municipale

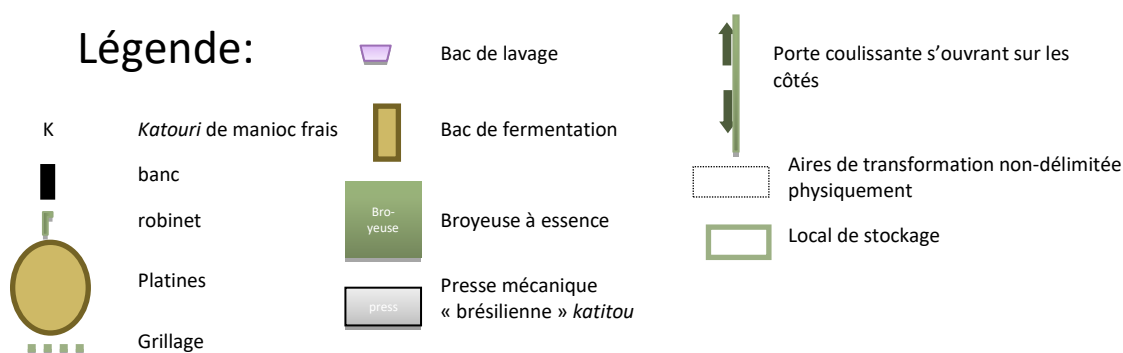


Figure 19: légende du schéma sur la gragerie municipale

La gragerie sera partiellement ouverte : seule la partie comportant la broyeuse motorisée et la presse mécanique sera grillagée. Le choix de limiter l'accès aux équipements coûteux est dû à la volonté de limiter les risques de dégradation ou de vol. L'aire d'épluchage se situera à l'extérieur pour permettre aux femmes qui le désirent d'éplucher en groupes. La gragerie permet aussi l'utilisation des outils traditionnels pour les femmes qui le désirent.

Le modèle de gragerie municipale a été proposé pour répondre à la demande de l'équipe municipale. Les contraintes émises par les transformatrices étaient les suivantes :

- Lieu de transformation près du fleuve pour réduire le temps de trajet entre la descente de la pirogue et le lieu de transformation, avec les *katouris* sur le dos (65kg).
- Un lieu situé loin des principaux axes de circulation (pédestre) des habitants, les femmes ne souhaitant pas être vues lorsqu'elles transforment.

Les contraintes spatiales identifiées sont les suivantes :

- Loin des habitations pour limiter les nuisances sonores dues à l'utilisation de la broyeuse motorisée
- Localisation dans le bourg
 - Pour limiter les risques d'appropriation, la gragerie serait installée sur un terrain considéré comme « neutre » du fait de l'absence d'habitation à proximité.
 - Pour bénéficier de l'électricité, de l'eau courante et du service technique de la mairie basée dans le bourg.
 - Lieu fréquenté par les habitants du fait de la présence d'administration et d'institution (mairie, CAF, la poste, école, collège) : C'est un lieu où les habitants ont l'habitude de se rendre.

Les contraintes réglementaires :

- La gragerie est un établissement recevant du public (ERP⁵)
 ➔ Nécessité de respecter des règles relatives à la santé et à la sécurité au travail
- Principe de marche en avant respecté
- Equipements aux normes
- *Risque incendie à approfondir (pas de pompier à Camopi)*
- *ISO 22 000 à respecter à la mise en œuvre (nécessité de formation)*

La gragerie devra être située dans un lieu considéré comme neutre par les utilisatrices. La localisation de la gragerie est déterminante dans la mesure où en fonction du lieu de son implantation, les risques d'appropriation varient. Les transformatrices peuvent se restreindre l'accès d'elles-mêmes si elles ne perçoivent pas ce lieu comme un lieu collectif. Le plan communal n'ayant pas encore été établi, il peut être intéressant de prévoir dès maintenant la localisation de la gragerie. Au vu des coûts engendrés par la mise en place d'une telle installation, il est difficilement imaginable de mettre en place un lieu de transformation pour chaque ethnie représentée sur le territoire. Pour limiter les risques d'appropriation par une ethnie, une fête communale peut y être organisée afin de sensibiliser la population sur le caractère municipal des équipements.

Cette gragerie a été dimensionnée pour un volume de production correspondant au volume de couac mensuellement acheté (1507kg). La gragerie proposée possède une superficie de 75m². Le schéma ci-dessous présente l'organisation de la gragerie.

Le devis des platines et de la broyeuse sont en annexe.

5.1.1.4 LES PLATINES SIMPLES: POUR UNE PERSONNE

⁵ Constituent des ERP tous les bâtiments, locaux et enceintes dans lesquels des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque, ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitation, payantes ou non (Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, 2014).

Au sein des villages il y a parfois des relations conflictuelles entre les habitants. Ainsi, il est possible que le modèle « carbet-platine » génère de l'exclusion. L'accès au « carbet-platine » peut être refusé à une femme à cause de différends avec les autres membres du groupe. Les carbet-platines peuvent sembler inadaptés pour les cas suivants :

- Conflits avec certains membres du groupe de transformatrices qui en limitent l'accès
- Villages habités par un seul ménage → Introduction de lieu commun peu pertinent
- Pas de volonté de la femme de transformer dans un lieu commun

Pour les différents cas énoncés, l'introduction de platines individuelles peut permettre aux femmes marginalisées et aux familles isolées d'avoir accès à un équipement leur permettant de produire du couac. Chaque femme serait ainsi propriétaire de sa platine. Dans ce cas, ce sont les platines traditionnelles (ou en cuivre) qui seront utilisées.

Le modèle de platines individuelles suit le mode de transformation actuel de la cassave. Chaque femme possède sa platine à cassave et les femmes se rendent dans le carbet-cuisine de la transformatrice pour apporter leur aide.

5.1.2 COMPARAISON ECONOMIQUE DES DIFFERENTES PROPOSITIONS

Une évaluation économique a permis de comparer les gains générés par l'utilisation des différents équipements. L'analyse économique s'est basée sur le calcul de la marge générée par les transformatrices. On a considéré que les transformatrices prenaient en charge l'achat de tous les équipements. Pour le modèle carbet-platine, on a considéré que l'achat des équipements était réparti entre 5 femmes.

Dans les calculs qui suivent, on considère une production de 7 katouris (estimé à 495 kg) de manioc frais ce qui équivaut à une production de 123 kg de couac. Le coût de revient a été calculé en prenant en compte les charges fixes et variables suivantes:

- Prix du manioc (le temps de travail étant difficile à estimer dans le cadre de l'agriculture familiale)
- Coût de collecte du bois (prix du bois)
- Coût de l'essence pour les équipements
- Amortissement du terrain et du bâtiment
- Charge des amortissements en matériel (couteaux, artisanat, touques⁶ pour conserver le manioc, etc.).

La liste des coûts inclus dans le calcul du coût de revient est en annexe.

L'eau et la terre ne constituent pas des sources de dépenses à Camopi. L'eau potable est gratuite et le foncier propriété de l'Etat. Ces facteurs n'ont pas été inclus dans le calcul des coûts.

⁶ Contenant hermétique en plastique permettant notamment de conserver le couac et la cassave

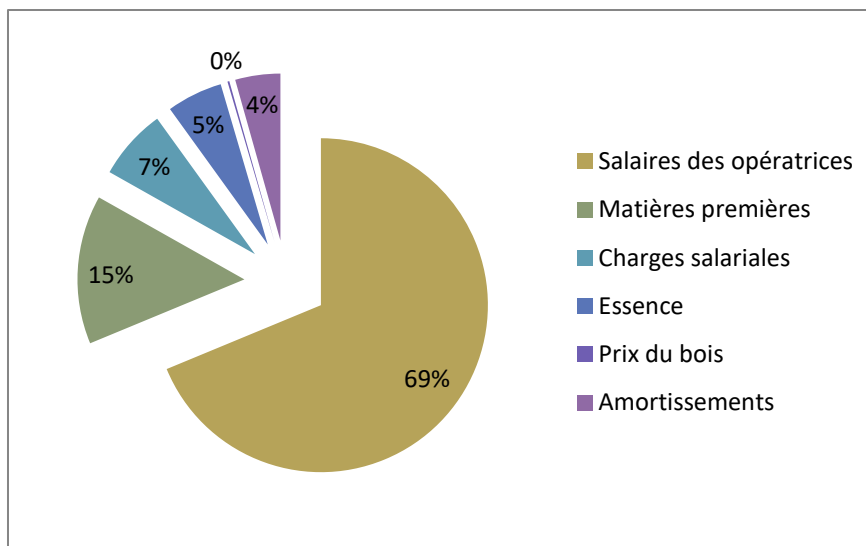


Figure 20: Répartition des charges dans le coût de revient du couac_salaires inclus

La rémunération du temps de travail a été initialement incluse dans le calcul du coût de revient. En considérant que l'ensemble des opératrices sont rémunérées au SMIC horaire (11,66€/h charges incluses) le coût de revient du couac s'élève à 8,21€/kg. Ce calcul a été effectué en considérant que le manioc est transformé dans la gragerie municipale. La transformation dans cette unité est la moins chronophage et l'amortissement du matériel n'a qu'un faible impact sur le coût de revient.

Avec un coût de revient de 8,21€, la commercialisation du couac au prix moyen pratiqué aujourd'hui entraînerait une marge négative de 4,21€/kg.

Comme dans le cas de l'agriculture familiale, l'aide apportée par les femmes lors de la transformation se confond à l'obligation familiale. Les femmes ne sont pas rémunérées monétairement mais bénéficient du don de *tukupi* (jus de manioc), d'*empois*, et d'une partie du produit fini (couac). La marge réalisée représente la rémunération de l'opératrice principale.

Tableau 12: Comparaison de la marge en fonction du type d'équipement utilisé

Modèle	Gragerie municipale	Carbet-platine/artisanale	Carbet-platine/semi-artisanale	Platine individuelle/artisanale	Platine individuelle/semi-artisanale
Marge	2,34 €/kg	3,06 €/kg	2,88 €/kg	2,85 €/kg	2,66 €/kg

Le graphique vise à présenter la marge obtenue par la transformatrice principale en considérant un prix de vente du couac à 4€/kg. On considère dans les différents modèles qu'un volume de 123 kg de couac est produit.

Le modèle artisanal correspond à l'utilisation d'outils artisanaux (tamis, couleuvre, râpe manuelle) pour la production de couac. L'échelle semi-artisanale considère l'utilisation de grageuse à moteur thermique et de presse brésilienne (mécanique).

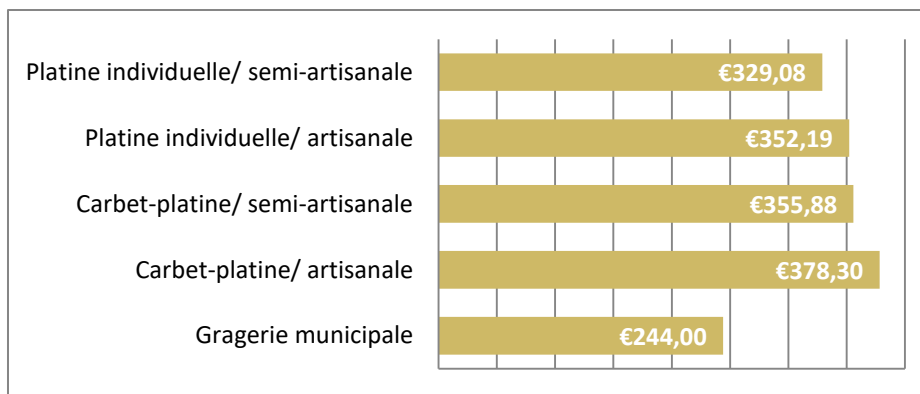


Figure 21: Histogramme sur la comparaison des marges générées par l'utilisation des équipements proposés

Le graphique suivant présente la marge générée par la production de couac dans les différentes unités de transformation présentées précédemment.

Le second modèle le plus avantageux est le modèle carbet-individuel artisanal. Là encore, les coûts dûs à la transformation sont faibles. On constate que c'est le modèle de transformation actuellement pratiqué par les productrices locales de couac. Elles disposent de leurs propres platines et transforment de manière artisanale lorsqu'elles en ont le temps et la possibilité. Ainsi, le temps de travail n'étant pas pris en compte au moment de la transformation, on constate que les transformatrices ont adopté des options de transformation qui leur permettent de produire localement à un coût avantageux, d'où une marge plus élevée. Cependant, ce modèle de travail ne prend pas en compte la productivité du travail, à savoir le revenu généré par heure travaillée. En comparant cette fois le temps de travail aux ressources générées, on constate que le modèle de gragerie municipale est plus avantageux.

Le temps de travail n'étant pas pris en compte, ce sont les modèles qui demandent le moins d'équipements qui génèrent le plus de marge. Cependant, ce modèle de travail ne prend pas en compte la productivité du travail, à savoir le volume produit par heure travaillée. En comparant le temps de travail aux volumes produits, on constate que le modèle de gragerie municipale est plus avantageux.

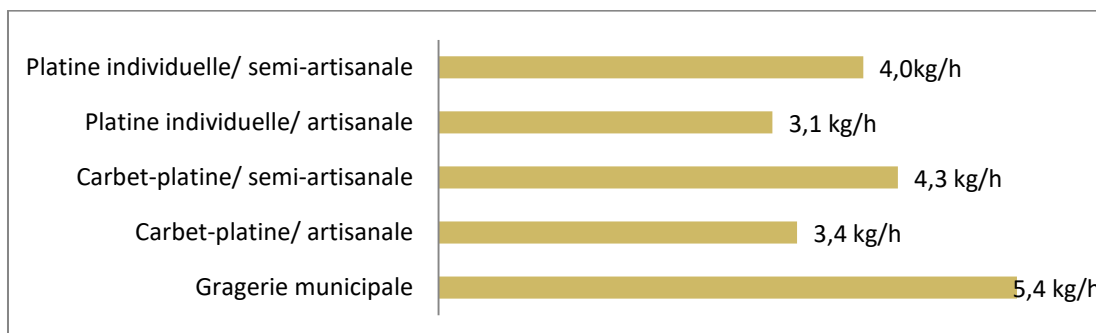


Figure 22: Histogramme présentant les quantités produites rapportées au temps de travail consacré à la production de couac

Le gain de temps permis par l'utilisation de matériel adapté permet de réduire considérablement le temps de travail. Il est donc possible de produire une plus grande quantité de couac avec les modèles incluant la mécanisation des opérations unitaires (pressage, râpage).

5.1.3 DES MODELES COMPLEMENTAIRES BASES SUR L'ACTION COLLECTIVE

Les modèles présentés ci-dessus sont complémentaires et peuvent coexister. Le choix d'une des options doit être défini en fonction du contexte du village concerné. Il est possible que des femmes habitant dans des villages rapprochés choisissent de s'unir pour la transformation et acceptent de disposer d'un carbet-platine dans un village qu'elles auraient choisi. Enfin, en fonction de la fréquence d'utilisation des carbets-platines, il est aussi envisageable qu'un carbet-platine soit sur-fréquenté ce qui pousserait à devoir passer à une échelle de transformation supérieure, proche de la gragerie « municipale ».

Les solutions présentées ci-dessus visent à impulser une production de couac dans la commune à travers l'introduction d'équipements adaptés. Cependant, pour que le couac puisse être commercialisé, il est important de travailler sur la structuration de la filière. La partie qui suit vise à présenter différentes pistes à approfondir pour créer et structurer des filières de produits agricoles.

5.2 DE L'ANIMATION POUR LA CREATION DE FILIERES DE PRODUITS AGRICOLES A CAMOPI

5.2.1 LES CIRCUITS COURTS COMME ELEMENTS POUR INITIER LA CREATION DE FILIERES AGRICOLES

Selon le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, est considéré comme « un circuit court (CC) un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ». La notion de CC de proximité implique un lien géographique entre le producteur et le consommateur.

De plus, des études ont montré que les CC sont vecteurs de développement économique et territorial, et permettent de « donner un nouveau souffle entrepreneurial dans l'agriculture » (Lanciano et Saleilles, 2010). Le développement d'une commercialisation en CC est susceptible également de produire de la valeur non marchande : valeur éthique, consolidation de l'activité agricole, insertion de l'agriculture dans l'économie locale, création de nouveaux liens avec les consommateurs mais aussi entre producteurs (Chiffoleau, 2009). Les circuits courts représentent aujourd'hui en France plus d'une vingtaine de modalités différentes de vente (Chiffoleau, 2013).

En fonction des zones et de l'environnement, plusieurs formes de circuits courts peuvent émerger. Il est actuellement difficile de présager sur l'éventuelle organisation de ces circuits-courts à Camopi tant l'activité de commercialisation est embryonnaire. Pour qu'un CC émerge à Camopi il faudrait que les acteurs (vendeurs/acheteurs) s'organisent ensemble et définissent le modèle de commercialisation qu'ils souhaitent. L'avantage du modèle de circuit court est qu'il implique la participation des acteurs concernés dans la construction de leur projet de territoire.

Lors de ce stage, 3 modèles d'organisation de circuits courts ont été proposés par la mairie (marché plein vent) et par le PAG (Cantine, panier). La partie qui suit vise à détailler ces trois modèles.

5.2.1.1 MARCHÉ DE PLEIN VENT



Photo 11: Place du marché municipal choisie par la mairie de Camopi

La mairie prévoit de mettre à la disposition des exposants 5 emplacements (photo 13). L'accès aux emplacements a été fixé par le conseil municipal : location à l'année d'un montant de 300€. Elle souhaite faire de ce lieu, un point d'ancrage géographique pour des activités économiques et d'éventuels événements culturels.

L'absence de point de vente peut être une cause explicative de l'offre commerciale réduite en produits agricoles. En supposant qu'il existe des personnes désireuses de se lancer dans la commercialisation, l'ouverture d'un marché peut permettre aux habitants de générer des compléments de revenus à travers la commercialisation de leurs productions.

Les modalités organisationnelles sont à définir avec la mairie et les acteurs impliqués.

5.2.1.2 PANIERS

Pour répondre à la demande des salariés, il peut être intéressant de développer un système de paniers dont la fréquence, les types de produits et la périodicité sera établie par les acteurs concernés (producteurs/acheteurs). Le système de panier est assez simple à mettre en place à condition d'identifier un référent en charge d'organiser (en premier lieu) ces échanges. Les modalités de fonctionnement devront être établies par les acteurs concernés.

Ces paniers permettront aux producteurs de bénéficier de compléments de revenus par la commercialisation de leurs productions. Les salariés quant à eux, pourront bénéficier de produits agricoles frais. Afin de s'assurer de la pérennité du système de panier, il sera nécessaire de former les non-amérindiens à la préparation des produits locaux, à travers par exemple l'organisation d'ateliers-cuisines ou par la diffusion de recette à base de produits locaux. De plus, la formation des agriculteurs aux cultures maraichères peut permettre de stimuler une offre locale.

5.2.1.3 APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA CANTINE SCOLAIRE

La présence d'une offre locale sur le territoire peut permettre au prestataire de la cantine d'avoir accès à des ressources agricoles locales et de saison. Pour que le prestataire se fournisse localement, il faut que les filières se structurent et s'organisent en amont autour d'un besoin spécifique. La cantine peut être un moyen de structurer la filière ; la présence de débouché régulier peut permettre à ceux qui le désirent de s'insérer dans une activité économique basée sur la création de revenus agricoles.

L'approvisionnement de la cantine est un réel enjeu pour la commune. C'est un débouché conséquent pour les exploitants. De plus l'intégration des productions locales dans l'alimentation des collégiens permettra de valoriser les productions de la commune. La cantine peut permettre de structurer la filière si elle choisit de passer ses commandes aux producteurs.

En suivant le principe de libre-concurrence décrit dans le code des marchés publics, le prestataire n'a pas la possibilité de favoriser l'achat de produit locaux pour l'approvisionnement de la cantine. Le prestataire doit faire le choix de « l'offre économiquement la plus avantageuse » (art. 53) mais peut tenir compte d'un ensemble de facteurs tel que la qualité, les performances en matière de protection de l'environnement, les performances en matière d'insertion professionnelle des publics en difficulté, le délai de livraison ou d'exécution (Décret n° 2011-1000)pour la sélection de ses fournisseurs.

Les délais de livraison de produits agricoles seraient faibles pour des produits issus de Camopi, contrairement à ceux venus du littoral. En matière de protection de l'environnement, les produits de Camopi sont cultivés sans intrants et on peut supposer que l'utilisation d'énergie fossile est moindre⁷ pour les produits de Camopi. De plus, l'approvisionnement local permettra la création d'activité et donc « l'insertion de publics en difficulté ».

Ainsi, en invoquant des arguments environnementaux et socio-économiques pour l'approvisionnement en produits locaux, il est possible d'acheter des produits issus des abattis et jardins de la commune (DRAAF, 2010).

⁷ Il peut être intéressant d'effectuer une analyse du cycle de vie d'un produit issu de Cayenne et d'un produit issu des exploitations de Camopi afin de comparer leurs impacts environnementaux. Cette étude constituerait un argument quant à la sélection de produit locaux dans l'approvisionnement de la cantine.

La mise en œuvre des modèles énoncés précédemment permettrait la création d'activités sur le territoire. Cependant, pour viabiliser leur mise en œuvre il est nécessaire d'inclure ces modèles dans un projet global. L'introduction d'activités génératrices de revenus basées sur les produits agricoles soulève un ensemble de facteurs relatifs aux capacités de production des exploitants, aux modes de vie, à l'environnement politique, et enfin à la présence d'acteurs susceptibles de porter ce projet. La partie qui suit présente le cadre opérationnel pouvant permettre la construction d'un projet global de territoire ayant pour objectif de générer durablement des revenus aux habitants.

5.3 VERS UN PROJET DE DEVELOPPEMENT AGRICOLE DURABLE

5.3.1 LES LIMITES DES SOLUTIONS TECHNIQUES PROPOSEES

5.3.1.1 ACCES AUX EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION

Les différents modèles d'introduction d'équipements proposés sont d'ordre technique. Une simple introduction de ces équipements n'est en aucun cas une garantie quant à l'émergence d'une production de couac locale. Pour qu'il y ait une production de couac locale il faut que ces équipements soient utilisés. De plus, il est aussi possible de ne pas trouver d'acteurs intéressés par l'acquisition d'une platine simple, ou de villages intéressés par les carbets-platines. Il est ainsi important d'intégrer l'introduction des ces équipements dans un projet de développement global permettant une appropriation de ces installations par les bénéficiaires.

5.3.1.2 ACTIONS VISANT A STIMULER L'OFFRE ET LA DEMANDE

Aujourd'hui, les activités pratiquées à Camopi sont essentiellement destinées à l'auto-consommation. La pratique d'une activité de commercialisation nécessite, pour les habitants, d'avoir un cadre favorable leur permettant à la fois de produire pour leur subsistance, mais aussi de produire afin de dégager des revenus. La réticence qu'ont certains acteurs pour la pratique d'une activité commerciale peut s'expliquer culturellement, mais aussi par une absence de cadre leur permettant de se lancer dans une telle activité. Bien que disposant d'un lieu de vente, l'activité de commercialisation demande de disposer d'un temps supplémentaire, ainsi que d'un ensemble de moyens permettant d'augmenter les volumes de production.

5.3.1.3 ARBRE A PROBLEME

Ainsi, le stage s'inscrit dans un processus visant à diffuser l'utilisation d'outils de transformations adaptés à la production de couac et à favoriser l'émergence d'une activité commerciale sur le territoire. Le stage a permis d'identifier les besoins en produits agricoles des habitants de la commune. Pour favoriser l'émergence d'une offre commerciale de produits agricoles, il est important

de travailler sur l'ensemble des facteurs limitant aujourd'hui l'émergence d'une offre commerciale. L'arbre à problème met en avant les limites identifiées.

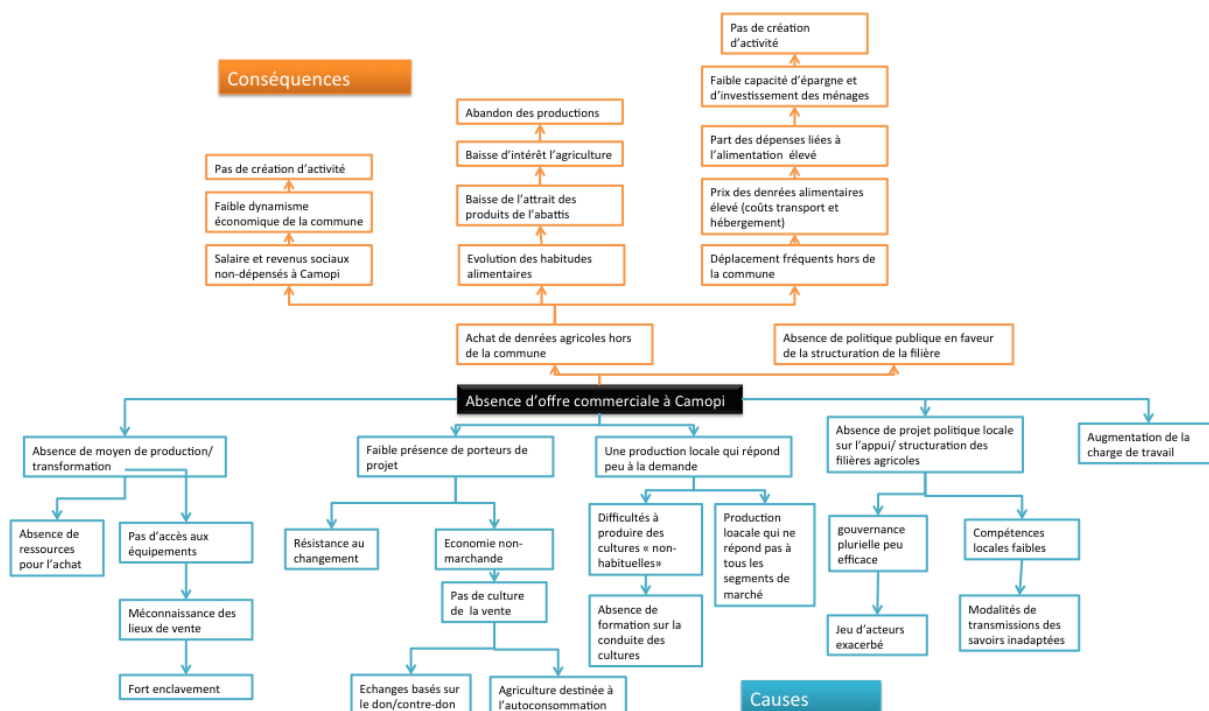


Figure 23: Arbre à problème_absence d'offre commerciale à Camopi

L'arbre à problème révèle ainsi que l'absence d'offre commerciale est due à un ensemble de facteurs sur lesquels il est nécessaire de travailler. Pour une production de couac locale, l'accès aux équipements est un facteur limitant. Mais qu'il y a aussi une multitudes de facteurs à prendre en compte pour accompagner l'émergence d'une offre de produits agricoles à Camopi.

L'étude a permis d'identifier les facteurs de blocage rencontrés par les enquêtés. L'analyse des besoins à travers l'arbre à problème. Les problèmes identifiés sont les suivants : accès aux équipements de production/ transformation, accès aux financements agricoles, nécessité d'une animation locale, nécessité de mettre en place des politiques publiques locales en faveur du développement d'activités locales, besoins en formation. La résolution de cet ensemble de problèmes permettrait de soutenir l'émergence d'une création de revenus à travers la commercialisation des productions.

5.3.2 MOBILISER LES OUTILS D'INTERVENTIONS PUBLICS

Pour ce faire, il est nécessaire d'inclure les projets de gragerie et de commercialisation de produits agricoles dans une stratégie globale. Les politiques publiques sont conduites par les institutions et administrations publiques avec un ensemble de moyens (humains, financiers et matériels) pour agir sur une situation structurelle ou conjoncturelle déterminée (ex : emploi) afin d'atteindre un ensemble d'objectifs préalablement fixés (ex : création d'activité) et dont l'évaluation est faite sur la base de la qualité et de l'opportunité de l'intervention publique (Institut des sciences de l'Homme, 2013).

L'élaboration d'une politique publique permet d'avoir une meilleure visibilité quant aux actions à mener sur le territoire et de prioriser celles-ci. La mise en œuvre d'une politique publique peut découler sur la construction et la mise en œuvre d'un projet de développement durable.

A Camopi, il semble nécessaire d'élaborer une politique publique locale ayant pour objectif de créer et de structurer une filière de produits locaux. Dans cette perspective, la mairie doit être en mesure de travailler sur les facteurs qui permettront l'émergence d'une offre commerciale : appui aux producteurs (formation, financement, accès au matériel), gouvernance plurielle pour la construction d'un projet de territoire, structuration de la filière etc... La gouvernance plurielle nécessite une réelle concertation entre les différents acteurs du territoire (Conseil général, Région, Communauté des communes de l'Est Guyanais), pour l'élaboration et la mise en œuvre du projet.

L'équipe municipale peut se former à l'élaboration de politiques publiques ou de projets de territoires.

5.3.3 ENJEUX DU PROJET DE DEVELOPPEMENT DURABLE

Un projet de développement vise à réaliser plusieurs actions dans un objectif socio-économique et environnemental orienté vers la satisfaction d'un besoin collectif de base. Dans notre cas, un tel projet vise à permettre aux bénéficiaires de contourner les contraintes liées à la production, la transformation et la commercialisation de produits agricoles afin de générer des revenus. Le projet de développement implique des groupes d'intérêts divers notamment des membres de la communauté, les autorités locales et des agents externes d'appui technique et financier (Fontil N, 2009).

Ce travail avait pour objectif de proposer des solutions « opérationnelles », mais la question de la mise en marché nécessite la prise en compte de l'ensemble des facteurs énoncés pour permettre l'émergence durable d'une vente de produits agricoles. Les parties qui suivent visent à mettre en avant les actions à entreprendre pour atteindre les objectifs de la municipalité. La mise en place de ces actions pourrait permettre aux acteurs qui le désirent de générer des revenus supplémentaires via la commercialisation. Le tableau suivant a pour objectif de présenter les différentes phases du projet à mettre en œuvre.

Tableau 13: Etapes du cycle de gestion de projet (FAO, 2002)

ETAPES		Action réalisées dans le cadre du présent stage	Actions à effectuer
Identification du projet	Etude préliminaire: Identification du problème	Formulation du stage	
	Analyse de la situation	Etude de marché et de faisabilité	
Conception du projet	Cadre logique	Arbre à problème Arbre à solution Elaboration du cadre logique (Annexe 6)	
	Plan de travail		Construction du calendrier de travail, Construction de la matrice des activités
Validation du projet	Validation sociale	- Intérêts et enjeux des parties prenantes - Besoins pratiques et intérêts stratégiques des parties prenantes - Organisation sociale	- Identifier les « porteurs de projet » Influence des parties prenantes - Niveau de participation des parties prenantes - Disparités socio-économiques des parties prenantes
	Validation économique	- Calcul des coûts réels dû au projet (équipement, salaire, logistique, frais de montage de dossiers...) - Quantification des coûts et des bénéfices sociaux	- Mesure de l'impact du projet - Evaluer l'impact de la concurrence brésilienne - Identification des coûts et des bénéfices sociaux
	Validation environnementale	- Analyse du cycle de vie des productions - Etude sur l'impact de l'augmentation des	

		surfaces agricoles dans la commune	
Formulation du projet	Cohérence avec les priorités des donateurs	- S'assurer de la cohérence du projet avec les objectifs de l'équipe municipale - Identification des partenaires du projet	
		- Rédaction de la proposition	
Mise en œuvre du projet			- Mise en place de sites pilotes pour le projet d'introduction d'équipement pour parfaire la validation sociale. - Une fois le projet pilote mis en place et validé : Diffusion des équipements - Actions sur l'amélioration continue : suivi-évaluation

Le tableau ci-dessus permet de mettre en avant les différentes étapes de construction d'un projet de développement durable. Certaines étapes du projet ont été effectuées durant ce stage mais d'autres sont à approfondir. Certaines étapes n'ont pas été amorcées.

5.3.4 QUEL PORTAGE POUR LA MAÎTRISE D'OUVRAGE DU PROJET ?

La structure assurant la maîtrise d'ouvrage est celle qui initie le projet de développement durable. Le stage ayant été souhaité par l'équipe municipale, on considèrera qu'elle en assure la maîtrise d'ouvrage. Le résultat attendu du projet est la réalisation d'un produit, appelé ouvrage. Dans notre cas, l'ouvrage correspond à l'émergence d'activités génératrices de revenus basées sur les produits agricoles. Le rôle de maître d'ouvrage est de s'assurer du bon fonctionnement du projet. Il doit « s'assurer de la faisabilité et de l'opportunité du projet, d'en déterminer la localisation, d'en définir le programme, d'en arrêter l'enveloppe financière prévisionnelle et d'en assurer le financement... » (loi 1985).

Actuellement, la mairie ne dispose pas d'agent de développement local ou d'employés en charge des dossiers concernant le stage (agriculture, développement locale, activités économiques, valorisation des productions). Si la mairie souhaite être moteur dans le projet, il est important qu'elle fasse le choix de recruter un agent de développement local sur ces aspects.

La mise en place d'un projet de développement durable est incluse dans les missions spécifiques du parc pour les territoires de la zone de libre adhésion. En cas de signature de la charte, le projet de développement présenté ci-dessous pourrait potentiellement être porté par le PAG.

5.3.5 FINANCEMENT DU PROJET

Le maître d'ouvrage se charge de réunir les financements nécessaires à la mise en œuvre du projet. Le projet inclut à la fois les dépenses matérielles (d'achat des équipements, construction, matériel) mais aussi immatérielles (prestations pour étude, salaires, frais de déplacement).

Pour la commune de Camopi, il est possible de mobiliser les ressources prévues dans le cadre du contrat territorial entre la commune et la région de Guyane.

Outre la région, le financement du projet entre dans le cadre du programme LEADER Sud. Le programme LEADER « mobilise des financements européens pour une plus grande efficacité sur un territoire difficile d'accès » (LEADER, 2009). Un des axes du programme Leader (2009-2015) est de « soutenir l'innovation et la transformation de produits agricoles et extractivistes liés à des pratiques traditionnelles » (LEADER, 2009). Dans ce cadre, le programme finance des ateliers de transformation. Le programme finance aussi les projets visant à « créer un environnement favorable à l'émergence et au développement d'activités économiques ».

Les questions liées aux modalités d'accès par les utilisateurs et modalités de financement aux équipements n'ont pu être abordées avec l'équipe municipale. La proposition « platine simple » suppose le financement direct des platines aux habitants. On se trouverait dans une situation où du financement public est octroyé à des personnes privées. Il est important de mettre en place des mécanismes permettant de financer ces équipements en conformité avec les recommandations du ministère du budget des comptes publics et de la fonction publique.

Il faut aussi travailler sur les critères d'éligibilité des bénéficiaires des platines et de leur investissement, à travers un comité de sélection par exemple. La question des modalités d'accès par les habitants n'a pas été débattue, mais pour s'assurer de l'utilisation des équipements, il est important que les bénéficiaires financent (du moins en partie) les équipements dont ils pourraient bénéficier. La participation des bénéficiaires dans l'acquisition du matériel démontre l'intérêt qu'ils portent à ces équipements.

5.3.6 NECESSITE D'UNE ANIMATION RURALE

5.3.6.1 UN ANIMATEUR COMME REFERENT

La commune n'a pas identifié d'acteur en mesure de porter et de suivre un tel projet. Or, pour que le projet puisse émerger, il faut identifier un acteur en charge de pouvoir suivre ce projet.

Il est important qu'il y ait un agent de terrain qui travaille avec les habitants sur la construction du projet d'émergence d'activités génératrices de revenus. Il devra aussi travailler sur la structuration de la filière ce qui permettra de voir émerger une offre commerciale de produits agricoles sur le

territoire. Le rôle de cet agent sera d'animer, de mobiliser et de fournir une aide technique aux démarches des communautés rurales ainsi qu'au travail de concertation avec la mairie. Il joue un rôle central puisqu'il est l'interface entre les habitants et la mairie. La finalité du rôle de l'animateur sera de faire passer le projet «des mains de la mairie aux mains des habitants ».

Les rôles de l'animateur :

- Il joue un rôle d'animation et de soutien pour la mise en place de conditions favorables à la mobilisation des bénéficiaires en favorisant l'émergence de projets et d'initiatives susceptibles de contribuer au développement de la commune ;
- Il exerce un rôle d'accompagnement pour l'identification de projets collectifs, la recherche d'opportunités et la réalisation de démarches pour concrétiser des projets à caractère socio-économique;
- Il permet d'aider la communauté à mieux identifier son potentiel de développement ; (Animation rurale, 2011).

5.3.6.2 UN ANIMATEUR COMME GARANT DU PROCESSUS D'APPROPRIATION

Pour que ce projet soit durable, il est nécessaire que les acteurs soient en capacité d'utiliser et de gérer ces initiatives (transformation et commercialisation) sans appui extérieur. En effet, beaucoup de projets de développement introduisent des changements de pratiques qui ne tiennent que le temps d'un projet (Memento de l'agronome, 2009).

La question de l'implication des acteurs est particulièrement complexe dans la commune. Il est assez difficile de mobiliser les habitants pour des projets divers. Pour le projet de commercialisation, il est fort possible qu'à l'intérieur de 12% des enquêtés motivés, certains se désistent avant le début du projet. Certains habitants sont sceptiques par rapport aux projets extérieurs, d'autres sont « timides » ou n'oseront pas s'impliquer par gêne. Enfin, si les acteurs ne perçoivent pas concrètement l'intérêt qu'ils ont dans un projet, il est évident que l'implication sera moindre.

C'est ainsi qu'à Camopi, un certain nombre de projets de développement agricole se sont succédés. Mais « quand ils sont partis, les gens ont arrêté de vendre ». Ces projets ont eu lieu il y a moins de 10 ans, mais personne ne se souvient des commanditaires ou des objectifs des différents projets... Ceci signifie qu'il n'y a pas eu de travail effectué sur l'appropriation du projet par les habitants. Pour éviter que ce projet ne connaisse un sort similaire il est important de travailler sur la durée avec les habitants, afin qu'ils aient le temps nécessaire pour s'approprier le projet. Il faut que les acteurs soient impliqués à chaque étape de construction du projet. Un animateur local peut permettre de favoriser et de construire un processus d'appropriation.

5.3.7 SOUTIEN AUX AGRICULTEURS

5.3.7.1 FACILITER L'ACCES AUX FINANCEMENTS

La question de la commercialisation des produits agricoles frais et transformés pose directement le problème de l'accès aux moyens de production adaptés permettant d'augmenter le volume des

productions. L'activité de l'abattis la plus chronophage est la plantation qui nécessite l'aide de femmes de la communauté. Au vu de l'enclavement, de l'éclatement des parcelles, du relief des abattis et de la présence de troncs d'arbres au sol, il est extrêmement difficile d'imaginer une mécanisation de cette activité. A certaines périodes du calendrier agricole, les exploitants font appel à de la main d'œuvre hors du cercle familial habituel pour les opérations pénibles et chronophages.

La question du passage d'une agriculture exclusivement destinée à l'autoconsommation à une agriculture destinée à la vente implique la possibilité pour les habitants d'augmenter leurs volumes de production. Or l'augmentation du volume de production de l'abattis est intimement liée à la surface cultivée. Pour vendre, il faut défricher une plus grande surface.

Une non-prise en compte de la capacité des acteurs à mobiliser la main d'œuvre lors des opérations cruciales risque d'accentuer la marginalisation des plus vulnérables de la commune. Ce sont les plus vulnérables qui ont besoin de compléments de revenus, or ceux-ci n'ont pas les ressources nécessaires pour faire appel à de la main d'œuvre ou pour nourrir les personnes lors des *mayouri*. Lors de la période d'ouverture de l'abattis, il est important pour les exploitants d'avoir accès aux matériels végétaux (boutures, semences, etc.) lorsque les semences et les boutures n'ont pu être conservées d'une année sur l'autre. Les personnes disposant de grands abattis les années précédentes possèdent assez de boutures qui leur évitent d'avoir recours au marché. Les autres sont contraints de se fournir dans les commerces ou à travers le système de don/ contre-don.

Les habitants de Camopi ne bénéficient pas d'aides agricoles car ils n'en remplissent pas les conditions d'éligibilité (maîtrise foncière, statut). Pour le financement des unités de transformation il sera difficile pour les individus d'avoir accès à des financements s'ils souhaitent investir dans les différents équipements proposés.

5.3.7.2 LOBBYING ET PLAIDOYER EN FAVEUR DE LA PRISE EN COMPTE DE L'AGRICULTURE FAMILIALE DANS LES POLITIQUES PUBLIQUES (PAC)

Enfin, la question de l'accès au financement pour les pluriactifs de Guyane n'est pas récente. Il est important d'effectuer des actions de lobbying et de plaidoyer auprès des décideurs pour une meilleure prise en compte des spécificités locales. Il est possible à l'échelle de la Guyane, de travailler sur des modalités de financements agricoles prenant en compte les spécificités des territoires de « l'intérieur ». L'impossibilité pour les habitants d'être reconnus en tant que pluri-actifs limite leur accès aux financements. Un système de micro-crédit peut être approfondi.

5.3.7.3 FACILITER L'ACCES AUX FORMATIONS

Concernant la commercialisation des produits agricoles, certains exploitants de Camopi ont tenté de cultiver des produits maraîchers (tomate, oignon, pomme de terre) sans résultat. Ces cultures sont soumises à de fortes contraintes phytosanitaires (AAAAG, 2014). Il existe des produits locaux (de Guyane) pouvant répondre à la demande des non-autochtones à la recherche de produits frais. L'introduction de ces types de cultures demande de former les producteurs aux techniques agricoles durables. Ces formations pourront aborder les questions de la protection des cultures, de la gestion de la fertilité et les calendriers culturels adéquates. Il est important de travailler sur des cultures

dont le temps de travail ne concurrence pas le temps de travail destiné aux cultures vivrières destinées à l'autoconsommation.

6. LIMITES DE L'ETUDE

6.1 CREATION D'ACTIVITE ET L'AMELIORATION DES CONDITIONS DE VIE

Le stage a permis de définir, avec les acteurs, les besoins en termes d'approvisionnement et de transformation du manioc. Lors des entretiens les femmes ont en effet émis un avis favorable pour un accès facilité aux équipements. La présence d'équipements adaptés leur permettra de produire du couac localement. Cependant, lors des discussions, l'idée de la commercialisation du couac n'était pas spontanément émise par les femmes. Elles souhaitent bénéficier des équipements pour leur autoconsommation et non pour la vente. La mise en œuvre du projet d'accès aux équipements permettra certainement d'augmenter le volume de production de couac, mais il n'est pas certain que ce couac se retrouve dans un circuit de commercialisation. Ainsi, l'introduction des équipements permettront de réduire la pénibilité due à la production de couac, ce qui permettra aux femmes de s'affranchir du marché pour avoir accès au couac.

6.2 DE LA VOLONTE POLITIQUE A LA VOLONTE DES HABITANTS

Le stage répond à la demande de la mairie qui souhaite créer un dynamisme territorial à travers l'accompagnement d'activités génératrices de revenus. Pour initier ce dynamisme territorial il faut que les habitants s'impliquent dans ce projet. Il est ainsi important de travailler de manière participative afin que les habitants s'impliquent dans construction du projet pour une meilleure appropriation. Actuellement, la mairie de Camopi est dans une vision de prospective où les élus souhaitent prévoir l'évolution des modes de consommation pour anticiper les changements. On constate deux positionnements dans la population vis-à-vis de l'introduction de ces innovations :

- Résistance au changement
- Vision développementaliste

Une des principales limites identifiées lors des entretiens sur le terrain est la résistance au changement de certains camopiens. La question de la commercialisation régulière des productions est nouvelle dans la commune. L'introduction d'une mise en marché des produits du jardins et de l'abattis est encore difficile à véhiculer. Très peu d'enquêtés ont manifesté leur intérêt pour les deux sujets traités. Ceux qui en ont manifesté l'intérêt ne possèdent actuellement pas les outils nécessaires pour la pratique d'une telle activité.

Cependant, certains acteurs locaux voient ce projet d'un bon œil car il permettrait de « faire évoluer la commune » et de créer de l'activité sur le territoire. Ces habitants souhaitent impulser un développement dans leur commune à travers la valorisation des productions basées sur une activité bien maîtrisée par les habitants. Il existe bien des avis divergeants entre les habitants de la commune.

7. CONCLUSION

L'étude a permis d'identifier et quantifier le besoin des habitants en couac : il existe une demande en couac non satisfaite par la production locale. Ceci pousse les habitants à se tourner vers les commerces pour s'approvisionner. L'absence de production locale de couac est la résultante d'un ensemble de facteurs déficients sur la commune tels que l'accès aux moyens de production, l'absence de formation locale, et à la faiblesse des politiques publiques mises en œuvre sur le territoire. Les évaluations économiques ont démontré que les transformatrices avaient la possibilité de générer des compléments de revenus à travers l'activité de valorisation du manioc via la production et la commercialisation du couac. Ces revenus permettraient de compléter ceux perçus à travers les minimas sociaux. Il existe donc un potentiel de création d'activité sur la commune basé sur la production et la commercialisation du couac.

La partie consacrée aux possibilités de commercialisation des produits frais et transformés révèle que malgré la demande, l'offre commerciale de ces produits est faible. Ces productions sont exclusivement destinées à l'autoconsommation. La valorisation des productions à but commercial est une activité quasiment inexistante dans la commune.

La mairie souhaite créer un dynamisme territorial à travers l'accompagnement d'activités génératrices de revenus. Pour initier ce dynamisme il faudra que les habitants s'impliquent dans ce projet de territoire, à travers la participation. Aujourd'hui il est important d'accompagner les acteurs désireux de se lancer dans ces activités de commercialisation dans la construction et la mise en œuvre de leur projet. Les acteurs doivent être en mesure de bénéficier d'un accompagnement tant technique que dans l'appropriation des innovations proposées.

L'étude a permis de faire apparaître des points de divergence entre les habitants, certains sont intéressés par la création d'une dynamique économique locale et d'autres opposent une résistance au changement et ne sont que peu intéressés par l'intégration dans le circuit commercial.

Sur le moyen terme, il peut être intéressant de mettre en place des unités pilotes de gragerie afin d'évaluer leur acceptabilité sociale mais surtout d'identifier et de caractériser les modes d'appropriation de ces équipements. En fonction des résultats des unités pilotes, la municipalité pourra décider de la pertinence de l'introduction de ces innovations dans sa commune.

8. BIBLIOGRAPHIE

Agence d'urbanisme et de développement de la Guyane. 2014. Diagnostic territorial de la commune de Camopi : rapport final. 173p.

Agueguia A et al. 2000. Les plantes à racines et tubercules en Afrique : une contribution au développement des technologies de récolte et d'après-récolte. [En ligne]. Disponible sur : <<ftp://ftp.fao.org/docrep/nonfao/x5695f/x5695f00.pdf>> (Consulté le 10.09.2013).

Agriculture-Agroforesterie-Agrotransformation-Amazonie-Guyane. 2010. Dossier tomate : *L'écho des abattis*. [En ligne]. Disponible sur : <<http://www.aaaaguyane.org/>> .

Animation rurale. 2011. Rôle d'un(e) agent de développement rural. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.animationrurale.org/actions/?id=animationrurale_role&a=2011>. (Consulté le 02.08.2014).

Bélière J-F et al. 2013. Les agricultures familiales du monde : définitions, Contributions et politiques publiques. *Étude sur la contribution de l'agriculture familiale à la sécurité alimentaire*. Montpellier, Cirad. 306p.

Blanchet A., Gotman A. 2007. L'enquête et ses méthodes : l'entretien. Paris : Armand colin. 126p.

Butault J-P. 1980. Une approche de la rémunération et du coût de la force de travail familiale agricole. *Économie rurale*. N°137, 1980. 20-28p.

Borghésio B. 2014. Bien arrivé en Guyane française. Le blog de Benjamin Borghésio. [En ligne]. Disponible sur : <<http://borghesio.typepad.com/benjamin/2010/09/bien-arriv%C3%A9-en-guyane-fran%C3%A7aise.html>>.

Cirad, Gret, France-MAE. 2002. Mémento de l'agronome. Montpellier, France : Cirad, 1691 p.

Chaffotte L. 2006. Typologie des circuits courts et circuits de vente directe, typologie issue des fiches de commercialisation CROC et cahiers de l'Observatoire, outil de formation, INRA, Montpellier, 1p.

Chiffolleau Y., Gauche A. 2013. Diversité des stratégies et des performances dans les circuits courts alimentaires : une analyse croisée. *Association française de sociologie*. 18p. [En ligne]. Disponible sur : <<http://www.afs-socio.fr/node/1412>>. (Consulté le 13.07.2014).

Davy D., Filoche G. 2014. Zones de Droits d'Usage Collectifs, Concessions et Cessions en Guyane française : Bilan et perspectives 25 ans après. 166p.

Décret n° 2011-1000 du 25 août 2011 modifiant certaines dispositions applicables aux marchés et contrats relevant de la commande publique.

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Rhône-Alpes. 2010. Guide "Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité". 194p. [En ligne]. Disponible sur : <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_mise_en_ligne_cle8d5ec4.pdf> . (Consulté le 30.09.2014).

Ebong G. 2014. Étude sur les modes de transformation pratiqués dans deux régions du Cameroun en vue d'identifier des compétences à transmettre aux jeunes souhaitant pratiquer le métier d'exploitant. Diplôme d'ingénieur en agro-développement international : industrie agroalimentaire durable du Sud. Cergy-Pontoise : 74p.

Empereire F. et al. 1998. Gestion dynamique de la biodiversité du manioc en Amazonie du Nord-Ouest. *Nature science et société*, vol. 6, no 2, 27-42p.

FAO. 2002. Guide technique : Gestion du cycle de projet. *Programme d'analyse socioéconomique selon le genre*. 95p.

Fontil N. 2009. Projet de développement communautaire en Haïti : Méthodologie d'analyse des besoins locaux. Master en management –développement de projet. Alexendrie : Université Senghor d'Alexendrie.

Institut national de la statistique et des études économiques. 2014. [En ligne]. Disponible sur : <http://www.insee.fr/fr/regions/guyane/default.asp>. (Consulté le 15.09.2014).

Institut des régions chaudes. 2010. Accompagnement des porteurs de projet. *Formation destinée aux agents du Parc amazonien de Guyane. Documents de travail*. 7p.

Institut des sciences de l'Homme. 2013. Coopérations entre gouvernements locaux : le programme COOPGOV. *La lettre*, numéro 4. 8p. [En ligne]. Disponible sur :< https://www.ish-lyon.cnrs.fr/sites/www.ish-lyon.cnrs.fr/files/page/fichier/ISH_Lettre04_mai2013_web.pdf>. (Consulté le 30.09.2014).

GAL Sud Guyane. 2009. Le programme LEADER Sud 2009-2015 présenté par le GAL Sud Guyane. *Créer un véritable tissu économique en valorisant les ressources locales dans le respect des modes de vie*. 106p.

GRAINE. 2013. Les agricultures de Guyane : livret pédagogique. 26p.

Grenand F. 1996. Le manioc amer dans les basses terres d'Amérique tropicale : du mythe à la commercialisation. *Bases culturelle des choix alimentaires et stratégies de développement*. 699-716p

Grenand P. 1983. Agriculture sur brûlis et changement culturels : le cas des indiens Wayãpi et palikur de guyane. Cayenne : O.R.S.T.O.M. 10p.

Jacob T. 2013. L'exemple du parc amazonien de Guyane : d'un projet de territoire à un projet du territoire. De la conservation participative à l'heure du développement durable. Master : Sciences sociales, territoires et développement. Paris : école des hautes études en sciences sociales. 144p.

Lambert M. 2007. La participation citoyenne au niveau local: différents moyens et des idées pour se lancer. [En ligne]. Disponible sur : <<http://www.uvcw.be/articles/3,10,2,0,1798.htm>>. (Consulté le 30.09.2014)

Lanciano E., Saleilles S. 2010. Le développement des circuits courts alimentaires : un nouveau souffle entrepreneurial dans l'agriculture ? *Congrès International Francophone sur l'Entrepreneuriat et la PME, Bordeaux : France*. 20p.

Loi n° 2006-436 du 14 avril 2006 relative aux parcs nationaux, aux parcs naturels marins et aux parcs naturels régionaux.

Loi n° 85-704 du 12 juillet 1985 modifiée relative à la maîtrise d'ouvrage publique et à ses rapports avec la maîtrise d'œuvre privée (loi MOP)

Malassis L. 1994. Nourrir les hommes. *Économie rurale*, vol. 224, issue 1, 66-66p.

Mauss M. 2003. Sociologie et anthropologie, *Presses Universitaires de France*. Première parution dans l'Année Sociologique en 1923-1924. [En ligne]. Disponible sur : < http://classiques.uqac.ca/classiques/mauss_marcel/socio_et_anthropo/2_essai_sur_le_don/essai_sur_le_don.html>. (Consulté le 15.09.2014)

Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche 2009. Renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs. Plan d'action pour développer les circuits courts. [En ligne]. Disponible sur : < <http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/100809-lettreCircuitsCourts.pdf>>. (Consulté le 29.09.2014).

Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie. 2013. Ville durable aménagement et construction durable. [En ligne]. Disponible sur < <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Etablissements-recevant-du-public,13420.html>>. (Consulté le 20.09.2014).

Région de Guyane et Commune de Camopi. 2010. Convention cadre : Contrat territorial commune de Camopi. 5p. [En ligne]. Disponible sur : <<http://www.cr-guyane.fr/wp-content/uploads/2014/04/Camopi.pdf>>.

Parc amazonien de Guyane. 2013. Charte du Parc amazonien de Guyane. Nancy : Bialec. 212p. Document approuvé par décret n°2013-668 du 28 octobre 2013, paru au JORF n°0253 du 30 octobre 2013.

Parc amazonien de Guyane. 2013. Eléments d'analyse sur l'évolution de l'occupation agricole entre 2006 et 2012 Communes de Papaïchton, Maripasoula, Saül et Camopi.

Parc amazonien de Guyane. 2014. [En ligne]. Disponible sur : < <http://www.parc-amazonien-guyane.fr/le-parc-amazonien-de-guyane/organisation/la-gouvernance/>> (Consulté le 29.08.2014)

Pezet N. 2014. Étude du développement économique de l'agriculture sur abattis, à travers la filière manioc, dans l'Ouest guyanais. Ensia et université de Lorraine. 48p.

Pihel L. 2005. Le don/contre-don de Marcel Mauss, un paradigme pour et au service de la gestion des ressources humaines. Nantes : Institut d'économie et de management de Nantes. 19p.

Sourisseau J-M. 2014. Agriculture familiale et monde avenir. Coll. Cirad-AFD, *Agricultures et défis du monde*. Editions Quae, 360p.

Tritsch I. 2013. Dynamiques territoriales et revendications identitaires des amérindiens Wayãpi et teko de la commune de Camopi. Thèse de doctorat : géographie. Paris : Université des antilles et de la guyane, 438p.

