

**Interreg**

Caraïbes



**CARNET'ADAPT**



**Promouvoir le terroir de la  
Guadeloupe pour répondre aux  
enjeux climatiques  
Gestion des approvisionnements**





**Dominique Zami**  
**Dirigeant**  
**PTL AGRO**  
*Guadeloupe*

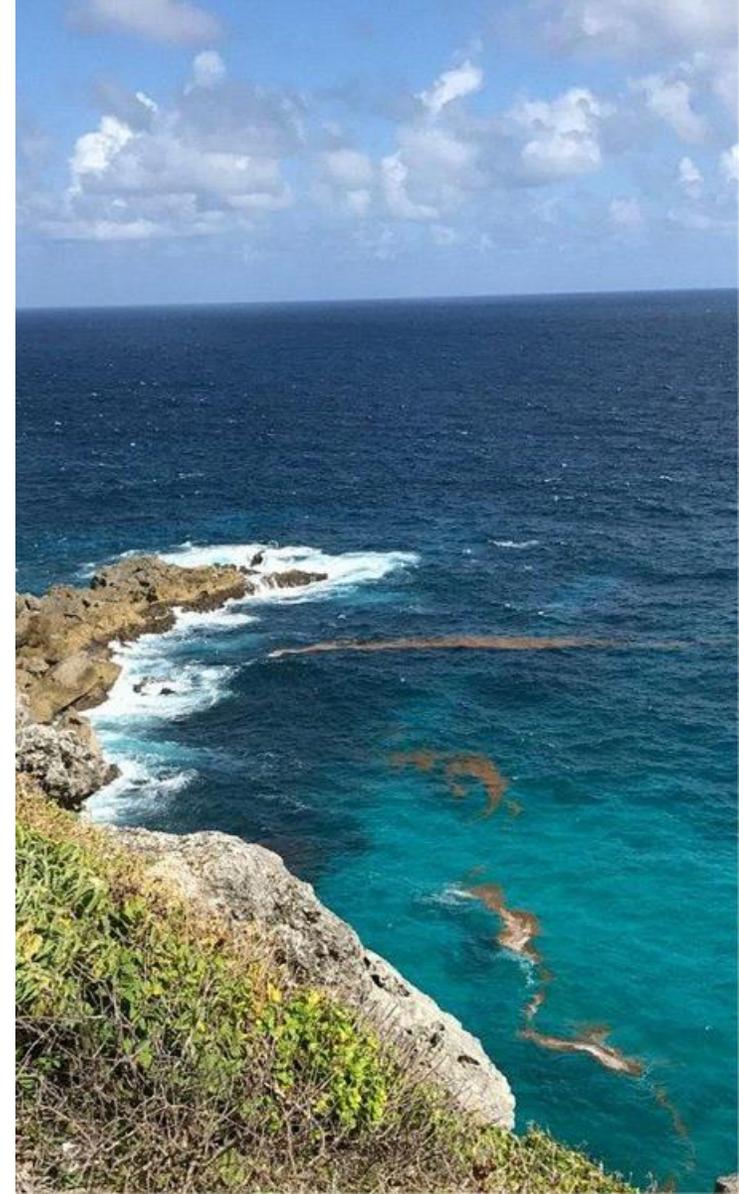


# Un acteur local impliqué

## Dominique ZAMI

- Etudes : DEA Sciences Economiques et Sociales
- Journaliste pigiste : Chaine Demain – Cityvox
- Gérant : Boutique Orange Jarry 2009 à 2015
- Gestionnaire de la cuisine centrale : Royal Traiteur au Moule
- Gérant de SOS Emballages
- Administrateur de Marin Chicken au Moule

L'associé > c'est le Restaurant Marin Chicken sis au Boulevard Maritime du Moule avec un chiffre d'affaires 2019 de 1 million d'euros (dont D.ZAMI est actionnaire)



# Notre mission

A travers une gamme de produits agroalimentaires, répondre aux enjeux économiques et sociétaux liés à l'alimentation.



# Notre mission : contexte

Européen



**LE PACTE VERT**

National



**Loi EGALIM +  
Politique anti-  
gaspillage**

Local



**Intégration du projet dans les  
PAT locaux**

**SAS PTL AGRO**



**Promouvoir notre terroir  
et le faire rayonner**

# Notre mission : contexte



80 % de l'alimentation des Guadeloupéens est issue de l'importation

En dehors de la banane et de la canne à sucre, les filières agricoles peinent à se structurer.



Pour répondre à l'enjeu sociétal d'une alimentation saine pour tous, PTL AGRO propose une solution pour créer de la valeur en amont et en aval avec son unité d'agro-transformation.

# Notre mission : la question climatique au coeur du projet

Dès le démarrage du projet, nous avons pensé une usine quasi-autonome en :

- énergie (intégration de panneaux solaires)
- eaux (récupération des eaux de pluie, filtration et réutilisation des eaux grises).

De plus, nous avons prévu un grand espace vert sur place avec un jardin créole pour favoriser la biodiversité locale.



# Notre mission – ce que PTL AGRO met en place pour gérer les risques liés à l’approvisionnement



- PTL AGRO travaille sur plusieurs points pour sécuriser ses approvisionnements :
- Choisir de travailler des produits du terroir locaux comme la banane, la patate douce, le manioc ou encore le fruit à pain.
- Se rapprocher des agriculteurs et leur proposer un modèle innovant :
  - création d’une association de producteur travaillant sur les questions d’approvisionnements
  - création d’un GIEE pour travailler spécifiquement sur la qualité des produits
  - création d’une convention de partenariat avec les agriculteurs de notre réseau
  - rejoindre les PAT (Programme Alimentaire territoriaux)
- S’adapter à la spécificité de notre terroir ancestral, tout en faisant de la R&D. Deux chercheurs rejoignent donc l’équipe.

# Au niveau de la chaîne de production



Notre unité de transformation est pensée pour optimiser le moindre m<sup>2</sup> avec la mise en place de la marche en avant.

Pour faire face à au flux de produits importants et/ou à la saisonnalité, création d'une plateforme de stockage, ainsi que d'une unité de surgélation.

Mise en place d'un planning de production en 2/8 et flexible. Il faut donc recruter un chef de production qualifié.

# Pour quels produits ?

PTL AGRO proposera des produits issus du terroir de la Guadeloupe :

- Légumes découpés
- Chips
- Farines et mix de farines
- Cookies
- Plats traiteur (dombre, samosa etc)



**Plants de patate douce plein champs.**

De plus, nous allons développer une large gamme de produits pour l'alimentation végétale.

Sur ce point, PTL Agro s'est entouré d'un cabinet spécialisé : vegg2food.

# Clés de succes



- 1°) Intégrer les fournisseurs de matières premières dès l'origine du projet
- 2°) S'entourer d'experts et recruter le personnel adéquat
- 3°) Faire preuve d'agilité pour répondre à tous les enjeux sociétaux et environnements et gérer au mieux les approvisionnements face au contexte politique, les pénuries et les demandes des consommateurs.

**Merci pour votre attention !**

