



CAYENNE

COMMANDE PUBLIQUE RESPONSABLE



Intégrer une pêche durable et responsable dans la restauration collective grâce au label RUP

Alors qu'ils imposent à la restauration collective de se fournir en produits durables et de qualité (à hauteur de 35 % entre 2026 et 2029 et de 50 % à partir de 2030), les objectifs fixés par les lois EGalim (2018) et Climat et Résilience (2021) n'ont pas encore été adaptés aux spécificités de la Guyane, y compris à Cayenne. Ces obligations sont pourtant d'autant plus stratégiques en Guyane que le territoire dispose d'une filière de pêche locale structurée mais fragilisée et confrontée à la concurrence de produits importés ou issus de la pêche illégale. L'approvisionnement de la restauration collective de Cayenne et de la Communauté d'agglomération du Centre littoral en produits halieutiques labellisés RUP (Régions Ultrapériphériques) permettrait en cela de garantir un accès à des produits de la mer locaux issus de pratiques de pêche durables et rémunératrices des pêcheurs. Servant quotidiennement 5 000 repas dans 35 écoles maternelles et élémentaires, la Cuisine Centrale de Cayenne serait un partenaire idéal pour mettre en œuvre le dispositif et faire de Cayenne un exemple à suivre pour d'autres grandes villes d'Outre-Mer.

Population :

63 956 habitants

Population de la Communauté d'agglomération du Centre Littoral :

152 190 habitants

Superficie de la commune :

23,6 km²

Superficie de la Communauté

d'agglomération du Centre Littoral :

5 086 km²

Densité de population :

2 656 habitants au km²

Budget communal :

140 millions d'euros

Budget intercommunal :

317 millions d'euros



PLAN D'ACTION

- *Soutenir la structuration de la filière pêche labellisée RUP.*
- *Accompagner la Cuisine centrale de Cayenne vers un approvisionnement en produits halieutiques labellisés RUP et en faire un pilote dans le territoire.*
- *Mener une campagne de communication grand public sur les effets nutritionnels, environnementaux et économiques de la mesure.*

COÛT DE LA MESURE

37 000 €

par an (soit une hausse du ticket repas de 5 centimes).

Sécurisation d'une dizaine d'emplois directs et d'une trentaine d'emplois indirects.