



PLAN D'ACTION

CAYENNE

COMMANDE PUBLIQUE RESPONSABLE

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



UN CONSTAT : DES OBJECTIFS FIXÉS PAR LA LOI EGALIM ENCORE À ATTEINDRE PAR LA VILLE DE CAYENNE



La loi EGAlim (2018), complétée par la loi Climat et résilience (2021), impose à l’ensemble des acteurs de la restauration collective publique d’intégrer des produits de qualité et durables dans leurs approvisionnements alimentaires. Ces obligations s’appliquent à toutes les collectivités selon un calendrier progressif fixé par la loi : 20 % des produits servis entre 2022 et 2025, 35 % entre 2026 et 2029 et 50 % à partir de 2030. Par ailleurs, la loi Climat et résilience a introduit un sous-objectif concernant les viandes et les poissons, imposant que 60 % de ces produits soient durables et de qualité, objectif porté à 100 % pour la restauration de l’Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales. Malgré le déploiement de dispositifs d’accompagnement (à l’image de la création de la plateforme numérique Ma Cantine par le ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire), les réfectoires peinent à atteindre les objectifs fixés. En 2024, leurs taux d’approvisionnement s’élevaient à 25,3 % de produits durables et de qualité, dont 12,1 % de produits biologiques.

Ces objectifs n’ont pour le moment pas été adaptés aux spécificités de la Guyane. **Pour les remplir, plusieurs leviers sont à disposition de la ville de Cayenne, particulièrement le Label RUP, pensé pour les spécificités d’Outre-Mer.**

UNE SOLUTION CONCRÈTE : L’APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS LABELLISÉS RUP



Halle à Marée de Cayenne en septembre 2025 - Audrey Virassamy pour France Info

Pour répondre à cette obligation, **la restauration collective peut s’approvisionner en produits labellisés RUP**. Ce label européen certifie l’origine et la qualité des produits agricoles et halieutiques, transformés ou non, issus des régions ultrapériphériques, critères définis par la loi EGAlim. En 2024, les cahiers des charges permettant la labellisation RUP des produits de la pêche côtière guyanaise ont été **officialisés par un arrêté préfectoral** établissant des exigences strictes en matière de traçabilité, qualité et durabilité des méthodes de production. Toutes les espèces côtières de Guyane non menacées à l’échelle internationale sont éligibles au label, telles que le machoiran blanc, l’acoupa aiguille, le croupia grande mer, la carangue et certaines espèces de raie.

L’ouverture en septembre 2025 de la **Halle à Marée à Cayenne** – établissement auquel les acteurs de la filière pêche labellisée RUP sont tenus d’adhérer – marque un tournant pour la structuration de la filière. Si la restauration collective de Cayenne s’empare de cette opportunité en s’approvisionnant en produits halieutiques labellisés RUP, les retombées pour la ville seront bien plus larges que la simple conformité réglementaire. En accompagnant les acteurs de la restauration collective dans cette transition, la commune de Cayenne a l’opportunité de se positionner comme **territoire pilote**, susceptible d’inspirer d’autres grandes villes d’Outre-Mer. À ce titre,

la Cuisine centrale de Cayenne, qui alimente les 35 écoles maternelles et primaires de la ville ainsi que les crèches, jardins d’enfants et centres de loisirs municipaux, pourrait jouer un **rôle moteur et expérimental**, en structurant des pratiques d’approvisionnement reproductibles et transférables à d’autres établissements de restauration collective.

Certaines structures de la filière végétale comptent déjà des productions labellisées RUP en Guyane. Ces structures, dont la COPFLEG, le GIE BIO, Midi Caraïbes et Délices de Guyane sont accompagnées par l’interprofession IFIVEG. Ces organisations regroupent des producteurs de fruits et légumes guyanais engagés dans le respect des cahiers des charges RUP, imposant des pratiques durables. Elles permettent de structurer l’offre locale et d’alimenter les marchés de la restauration collective. Ces productions ne représentent à ce jour qu’un pourcentage extrêmement faible de l’approvisionnement des cuisines centrales. Pour développer d’avantage ce Label, l’enjeu principal est d’assurer un prix incitatif pour les producteurs, qui doit découler des politiques budgétaires des communes et différentes collectivités.

UN PLAN D'ACTION CONCRET AVEC DES OUTILS OPÉRATIONNELS :

La mairie de Cayenne a un rôle central à jouer dans le déploiement de l'approvisionnement en produits halieutiques labellisés RUP au sein de toute la restauration collective, ce via des actions réparties en trois catégories :

LE SOUTIEN À LA STRUCTURATION DE LA FILIÈRE PÊCHE LABELLISÉE RUP

Participer aux plans d'action émergents portés par la Collectivité Territoriale de Guyane (CTG) et par la Communauté d'Agglomération du Centre Littoral (CACL) : L'implication de la commune dans les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT) permettrait de discuter de stratégies d'action à mettre en œuvre. Tests pilotes de circuits d'approvisionnement et de distribution mutualisés et efficaces en produits Label RUP, formations en cuisine centrale des établissements scolaires et publics ou encore tests auprès des consommateurs pourraient ainsi être mis en œuvre. Les PAT permettent par ailleurs l'adoption de nouvelles stratégies budgétaires et de nouveaux mécanismes de financement.

Participer aux dialogues interprofessionnels émergents entre acteurs de la filière pêche souhaitant être labellisés RUP à Cayenne, incluant pêcheurs, transformateurs et acteurs de la restauration collective. Ceci permettrait de définir une répartition équitable de la valeur ajoutée entre les différentes parties prenantes, de discuter des stratégies de communication autour de la filière et de partager des bonnes pratiques pour surmonter les principaux obstacles à la structuration de la filière. La restauration collective nécessitant un approvisionnement régulier et constant de produits alimentaires et les livraisons étant parfois irrégulières, la signature de contrats annuels avec les transformateurs et les producteurs pourrait participer à la stabilité des livraisons et donc à une structuration plus pérenne de la filière. Ces contrats pourraient inclure des primes pour la régularité des débarquements. Une réévaluation du budget communal pour les marchés de la restauration collective permettrait d'inciter les acteurs à produire selon les cahiers des charges RUP.

Augmenter le taux de demi-pensionnaires, actuellement de 26 % en Guyane (contre 70 % en France hexagonale). Il conviendrait d'accompagner les établissements scolaires afin d'identifier les motivations et les freins des parents à inscrire leurs enfants à la cantine. La restauration collective a par ailleurs les moyens d'augmenter significativement le nombre de repas servis et donc la quantité de produits halieutiques labellisés RUP achetés. La Cuisine Centrale de Cayenne pourrait passer de 5 000 repas à 10 000 repas quotidiens si la demande le permettait, offrant ainsi un débouché supplémentaire significatif pour les produits locaux.

MOBILISER LES COLLECTIVITÉS EN FAVEUR DE LA PÊCHE LOCALE

Depuis la rentrée de septembre 2025, tous les collèges du Finistère ont l'obligation de servir 100 % de poisson frais et local à leurs 41 150 élèves. Un choix assumé par le Conseil départemental faisant le constat que, l'année précédente, la moitié du poisson servi dans les cantines était surgelé. Avec 18 000 repas quotidiens et 2,5 millions de repas annuels, le Finistère favorise ainsi la pêche artisanale et les circuits courts. Le Département prend en charge le surcoût estimé à 3€/kg et oblige les établissements scolaires élémentaires et secondaires, hôpitaux et Ehpad à se rallier à la mesure. A Quimper (86 000 habitants), le projet alimentaire territorial va encore plus loin en luttant contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective (établissements scolaires ou médico-sociaux). Au-delà de l'approvisionnement en produits frais et locaux, cette démarche agit sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : adaptation des menus aux saisons et aux volumes réellement consommés, ajustement des portions, amélioration de la planification des achats et sensibilisation des convives. Elle permet ainsi de réduire les pertes alimentaires, de maîtriser les coûts et d'optimiser l'impact environnemental des repas servis, en donnant plus de cohérence et d'efficacité à la politique de relocalisation de l'alimentation.

Même constat dans les collèges vendéens, où 80 % des poissons et coquillages servis depuis 2019 sont issus des criées de Vendée grâce aux appels d'offres passés entre le Conseil départemental et les pêcheurs locaux. Pas de surcoût à déplorer en ce que les mareyeurs respectent le bordereau de prix négocié en se tournant vers des espèces moins coûteuses, à l'image du maigre.

FAIRE DE LA CUISINE CENTRALE DE CAYENNE UN MODÈLE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Accompagner la Cuisine Centrale de Cayenne – laquelle alimente les 35 écoles maternelles et primaires de la ville – vers un approvisionnement en produits halieutiques labellisés RUP en organisant des sessions de formation à destination du personnel de la cuisine, couvrant plusieurs aspects essentiels : le fonctionnement et les avantages de la filière pêche labellisée RUP, les démarches administratives pour s'approvisionner en produits halieutiques labellisés, la réévaluation des tarifs des tickets repas, ainsi que les stratégies de promotion des produits labellisés RUP auprès des enfants et des parents. Ces formations permettraient d'outiller les équipes pour une transition fluide et efficace.

Une fois cette transition achevée, la commune pourrait valoriser l'expérience de la Cuisine Centrale comme un exemple à reproduire pour les autres établissements de restauration collective de la ville. Pour ce faire, elle pourrait organiser une conférence ou un atelier réunissant les acteurs du secteur, au cours duquel seraient présentés les travaux menés, les obstacles rencontrés, les résultats obtenus, ainsi que les leçons clés à en tirer, et devenir de facto pilote en la matière.



La SOGES (Société de Gestion d'Équipements du Sud de la Martinique) est un établissement de restauration collective qui produit et livre 9 300 repas par jour à 12 communes du Sud de la Martinique. Considérant l'approvisionnement à travers les filières locales comme l'une de ses priorités, cet établissement met en avant sur chacun de ses menus les produits locaux, dont les produits labellisés RUP, via l'apposition d'un logo. Les produits labellisés RUP incluent des fruits et légumes (manioc, tomate, ananas, salade...) mais aussi de la viande (porc, volaille), des œufs et des produits laitiers (fromage, yaourts). En novembre 2024 par exemple, sur 58 produits inclus dans le menu végétarien de la SOGES, 10 produits (soit 17 %) étaient labellisés RUP.



LA MISE EN PLACE DE CAMPAGNES DE COMMUNICATION ET DE SENSIBILISATION

Rappeler les obligations imposées par la loi EGAlim en matière d'approvisionnement en produits durables et la mise en avant des menus équilibrés intégrant des espèces locales éligibles à la labellisation RUP, telles que le machoiran blanc, l'acoupa aiguille, le croupia grande mer, la carangue et la raie. Une attention particulière devra être portée sur les espèces moins consommées, comme la carangue et la raie, afin de les rendre plus attractives pour les bénéficiaires. Ce sont ces espèces à très faible valeur à ce jour qui permettraient aux acteurs de la production d'augmenter leurs revenus si les consommateurs étaient sensibilisés à leur qualité en matière de goût, de santé et d'environnement. Un pari gagnant-gagnant pour les producteurs, les collectivités, les consommateurs ainsi que l'écosystème marin.

Mener une campagne de communication grand public afin que les usagers adhèrent à cette transition en insistant sur les avantages nutritionnels et les retombées économiques locales. Cette campagne pourrait motiver une augmentation du nombre de demi-pensionnaires, qui se verraient assurés des repas de qualité. Cette mesure doit s'accompagner de la structuration des marchés RUP pour aboutir à des tickets repas aux prix équivalents pour les familles, voire très légèrement augmentés.





Sensibiliser pour mieux manger local à La Réunion

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de La Réunion mise notamment sur la sensibilisation pour offrir à sa population une alimentation de qualité, locale et accessible. Il s'appuie sur une diversité d'actions : organisation de cours en ligne sur les systèmes alimentaires durables, actions de sensibilisation et de communication auprès des collégiens, familles en précarité et personnes âgées ou encore distribution de paniers de fruits et légumes cultivés localement dans les écoles. Menée par la Chambre d'Agriculture de La Réunion, l'opération « Bann frui ek legim pei anler dan nout kolez » a ainsi permis de sensibiliser 3 800 élèves inscrits dans six collèges de l'île aux origines, à la saisonnalité, aux terroirs et aux modes de production des aliments. Certaines classes ont également pu visiter des exploitations agricoles afin de découvrir les métiers et les produits locaux.

PASSER À L'ACTION : UNE MESURE AUX COÛTS MODÉRÉS POUR LA COMMUNE

Pour la restauration collective, la revalorisation des revenus des acteurs de la filière induite par la labellisation RUP se traduirait par une hausse modérée des coûts d'approvisionnement en produits halieutiques. Par exemple, si la Cuisine Centrale de Cayenne, qui prépare 5 000 repas par jour, décidait de s'approvisionner en produits halieutiques labellisés RUP à hauteur de deux repas par semaine, cette hausse des prix représenterait un coût d'approvisionnement additionnel d'environ **37 000 € par an**. En ne tenant compte que de cette hausse des coûts d'approvisionnement, cela représenterait en moyenne **une hausse du prix du ticket repas de 5 centimes** (soit environ +1 %)².

De la mer à l'assiette : une pêche guyanaise durable dans des cantines engagées

DES BÉNÉFICES ÉCONOMIQUES

Le soutien direct de la pêche locale et d'emplois directs et indirects : si la Cuisine Centrale de Cayenne s'approvisionnait en produits halieutiques labellisés RUP à hauteur de 2 repas par semaine, cela sécuriserait l'emploi d'une dizaine de marins-pêcheurs et soutiendrait environ 30 emplois indirects. En Guyane, la filière de la pêche emploie directement 800 personnes³ dont 470 marins-pêcheurs⁴ (320 sur des navires côtiers immatriculés à Cayenne⁵) et 112 salariés dans la transformation de produits halieutiques⁶. Elle soutient également environ 2 400 emplois indirects⁷. Cayenne se pourrait ainsi être le pilote d'une mesure implémentable à l'échelle régionale.

L'augmentation des revenus des professionnels de la filière et l'offre d'une stabilité financière : pour cinq espèces clés – machoiran blanc, acoupa aiguille, croupia grande mer, carangue et raie – les pêcheurs pourraient en moyenne augmenter leurs prix d'environ 35 % et les transformateurs de 20 %. Les membres de la Halle à Marée ont par ailleurs accès au Fonds de Mareyage, qui garantit un paiement de leurs ventes sous environ une semaine. Ce mécanisme permet aux pêcheurs d'éviter des avancées de trésorerie trop lourdes, tout en laissant aux acheteurs un délai de paiement.

Des retombées économiques bien au-delà du secteur de la pêche, avec une plus grande participation des professionnels de la filière dans l'économie locale. Cela leur permettrait également de se différencier des produits halieutiques issus de la pêche illégale qui constituent une concurrence déloyale à la filière légale (non-respect des normes réglementaires, absence d'impôts, salaires en-deçà des minimum légaux...)⁸.

1. Pour ce calcul, la différence de prix entre un produit halieutique non labellisé (7,69€/kg) et un produit labellisé RUP (9,05€/kg) est estimée à 1,36€/kg en moyenne pour cinq espèces étudiées (machoiran blanc, acoupa aiguille, croupia grande mer, carangue, raie). Nous considérons également que la Cuisine Centrale de Cayenne délivre 5 000 repas par jour, 4 jours par semaine et 36 semaines par an (période où les enfants sont scolarisés), et que durant ces périodes elle pourrait servir du poisson deux jours par semaine (à hauteur de 75g par repas). Cela correspond à un approvisionnement de 27 tonnes de produits halieutiques nécessaires par an, soit un surcoût d'approvisionnement de 36 720 €.
2. Pour ce calcul, nous divisons le surcoût exact d'approvisionnement (36 774€) par le nombre de repas servis annuellement par la Cuisine Centrale de Cayenne (720 000, correspondant à 5 000 repas servis quotidiennement, quatre jours par semaine, pendant les 36 semaines de l'année où les enfants sont scolarisés)
3. Infographie « La pêche en Guyane » - WWF, CNRS, FranceAgriMer, CRPMEM
4. Cahier des charges du label RUP pour la pêche côtière
5. Activité des navires de pêche, lieu d'immatriculation Cayenne, page 5 – Ifremer (2023)
6. Le potentiel de développement économique durable de la Guyane – Deloitte (2018)
7. Ibid.
8. Ibid.

DES BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX

Une contribution à la protection des écosystèmes marins : les pêcheurs de la filière s’engagent à respecter des règles strictes (éviter la pêche dans les zones de réserve naturelle, suivre des formations pour la remise à l’eau des espèces sensibles, conserver à bord les déchets non biodégradables, respecter des normes sur les tailles de maillage et les longueurs des filets) et sont également encouragés à accueillir des observateurs embarqués, à équiper leurs navires de systèmes de surveillance⁹, à respecter des tailles minimales de capture¹⁰ et à participer à des formations sur la pêche durable et responsable. Enfin, les pêcheurs doivent prendre part à des initiatives locales visant à protéger la biodiversité marine et assurer la pérennité des stocks halieutiques, tels que le projet ARRIBA¹¹, ou les projets PALICA II/III.¹²

La valorisation d’espèces non ciblées souvent rejetées en mer par manque de débouchés commerciaux – que rend obligatoire le label RUP - : avec 200 espèces halieutiques recensées en Guyane mais seulement 40 exploitées, il existe une grande possibilité de diversification de la consommation. Les prises accessoires, parmi lesquels dominent les poissons dits « prises accessoires » (21 à 24 % des captures, majoritairement de la carangue) et les raies non protégées (8 à 11%), représentent un potentiel économique sous-exploité. En appliquant ces pourcentages aux 938 tonnes de poissons débarquées à Cayenne en 2019¹³, cela représente plus de 350 tonnes de poissons accessoires et plus de 150 tonnes de raies¹⁴ qui pourraient être valorisées chaque année à Cayenne. Leur commercialisation dans le cadre du label RUP permettrait de réduire la pression exercée sur les espèces cibles et de diminuer l’effort nécessaire pour atteindre les objectifs de quantités de produits halieutiques pêchés.



Le renforcement de la résilience des moyens de subsistance côtiers grâce à la diversification des captures et la diminution des importations : En Guyane, la restauration collective s’approvisionne déjà à hauteur de 84% en poissons produits localement. Toutefois, ces quelques points de pourcentage manquants pour atteindre un approvisionnement local total peuvent représenter un montant non négligeable d’émissions de gaz à effet de serre évitables. Par exemple, si toute la Guyane s’approvisionnait entièrement en poissons locaux et mettait fin aux importations, cela permettrait d’éviter annuellement plus de

9. Dans le cadre des projets conduits par le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins (CRPMEM)
10. Telles qu’établies par le CRPMEM Guyane
11. Co-porté par le CRPMEM et le WWF, le projet ARRIBA vise à protéger les zones de ponte des tortues olivâtres
12. Co-portés par le CRPMEM, le WWF et le CNRS, les projets PALICA II et PALICA III promeuvent des techniques de pêche sélective pour limiter les captures accidentelles
13. Débarquements de la pêche côtière à Cayenne en 2019 – OBSDEB Ifremer Guyane
14. En moyenne, les captures sont composées à 57,5% de poissons cibles (tonnages débarqués), 22,5% de poissons accessoires, 10,5% de raies (dont 9,5% non protégées donc éligibles au label RUP) et 9,5% de requins – source : projet PALICA II (juin 2023)

2 000 tonnes de CO₂ équivalent rien que pour le transport¹⁵, soit le bilan carbone annuel de près de 350 Français.¹⁶ A une échelle plus locale, si la Cuisine Centrale de Cayenne passait de 85 % à 100 % d’approvisionnement local pour ses produits halieutiques, elle pourrait éviter l’émission de 5 tonnes de CO₂ équivalent chaque année.

DES BÉNÉFICES SOCIAUX

L’amélioration des conditions de travail des salariés de la filière pêche. Le label RUP impose aux pêcheurs, armateurs et transformateurs de répondre aux normes françaises et européennes, permettant aux filières de se mettre en règle et de bénéficier des avantages sociaux qui en découlent (ex : proposition d’une mutuelle, versement de primes, dispense de formations de sécurité...). Une telle mesure pourrait encourager les jeunes à s’orienter vers les métiers de la pêche, d’autant plus que l’ouverture du premier CAP maritime de Guyane en 2024 offre une formation adaptée aux besoins de recrutement du secteur. Cela favoriserait ainsi une plus grande création d’emplois sur le territoire, plus de 80 % des matelots (marins et capitaines) travaillant sur les navires de pêche guyanais étant étrangers.



L’éducation et la sensibilisation des jeunes générations à l’importance d’une alimentation durable et locale. Les retombées de la diversification sont doubles : les élèves découvrent de nouvelles saveurs et habitudes alimentaires et deviennent des ambassadeurs de ces pratiques auprès de leurs familles. Cette sensibilisation peut être renforcée par l’obligation faite aux transformateurs de promouvoir des actions sociales d’engagement du grand public avec le secteur de la pêche.

La garantie aux usagers de produits de qualité : Pour assurer ce niveau de qualité, les durées des sessions de pêche et les durées de calée (période pendant laquelle les engins de pêches type filet/ligne sont en action) sont strictement limitées. Tous les produits halieutiques pêchés doivent également être déclarés et contrôlés à la Halle à marée. Les transformateurs sont ensuite tenus de tracer et d’étiqueter chaque lot, et de respecter les exigences réglementaires en matière de conditionnement, d’emballage, d’entreposage et de transport. Par ailleurs, les pêcheurs et aux transformateurs de la filière pêche labellisée RUP doivent assister à des formations obligatoires sur l’hygiène et la sécurité alimentaire. Ce processus, qui assure une traçabilité élevée, permet de rassurer la restauration collective sur la qualité des produits achetés et renforce la confiance des usagers dans les produits servis.

15. Nous considérons que 2 236 tonnes de poissons sont importées chaque année, et qu’un peu moins d’1 tonne de CO₂ équivalent est émise pour le transport (maritime et aérien) de chaque tonne de poisson importé – source : Impact environnemental de l’alimentation en Outre-Mer – ADEME (2022)
16. Le bilan carbone individuel annuel est estimé à 5,9 tonnes de CO₂ équivalent – source : INSEE (2024)
17. Nous prenons l’hypothèse qu’un peu plus de 5 tonnes de poissons sont importées chaque année par la Cuisine Centrale de Cayenne.
18. Inauguration du premier CAP Maritime du territoire – Peyi Guyane (2024)
19. Aussi appelées « durées de marée »
20. Les durées de marée (correspondant aux durées de session de pêche) doivent respecter la réglementation en vigueur, soit être inférieure ou égale à 96h selon la catégorie de navigation. Les durées de calée (correspondant aux temps de pose des filets) doivent être inférieures ou égales à 6h.

LE WWF ŒUVRE POUR METTRE
UN FREIN À LA DÉGRADATION
DE L'ENVIRONNEMENT NATUREL
DE LA PLANÈTE ET CONSTRUIRE
UN AVENIR OÙ LES HUMAINS
VIVENT EN HARMONIE
AVEC LA NATURE.



Notre raison d'être

Arrêter la dégradation de l'environnement dans le monde et construire un avenir où les êtres humains pourront vivre en harmonie avec la nature.

ensemble, nous sommes la solution. www.wwf.fr

© 1986 Panda symbol WWF – World Wide Fund for Nature (Formerly World Wildlife Fund)

® “WWF” & “Pour une planète vivante” sont des marques déposées.

WWF France, 35-37 rue Baudin, 93310 Le Pré-Saint-Gervais.