

Orientation 2.2.3 : Travailler et vivre en accord avec la nature

Orientation 2.2.3 : Travailler et vivre en accord avec la nature

• Mesure 2.2.3.1. : Valoriser les ressources génétiques locales

Les espèces et variétés locales contribuent au patrimoine naturel du territoire, tout en constituant une composante essentielle du patrimoine du parc national. Rustiques, elles sont particulièrement adaptées aux spécificités du milieu guadeloupéen et d'une bonne qualité nutritionnelle. De plus, la nature locale dispose de nombreuses molécules qui pourraient être utilisables en lutte biologique (bio-pesticides).

Pour autant, la valorisation des ressources génétiques locales est loin de se limiter au domaine alimentaire : de récentes recherches laissent envisager des applications diverses et variées dans le domaine pharmaceutique, cosmétique, industriel, artisanal... c'est ainsi que le Grenelle de l'Environnement prévoit que cette chimie verte (par opposition à la pétrochimie qui constitue encore aujourd'hui l'essentiel de la chimie actuelle), qui est de 5 à 7 % en 2011, devrait atteindre 15 % en 2017 et 30 % d'ici 2030.

La valorisation de ce véritable or vert (la biodiversité) pourrait assurer le développement économique, social et sanitaire du territoire ; pour ce faire, il est indispensable de repenser l'industrie locale en l'orientant vers de petites unités de production créatrices d'emploi et de richesse.

Déclinaison possible de la mesure :

- Identifier (inventorier), planter, multiplier et partager des espèces et variétés de notre patrimoine à travers l'organisation d'un réseau semences
- Favoriser une dynamique d'échanges entre agriculteurs et entre particuliers
- Étudier les valeurs nutritionnelles et la contribution à la qualité de l'alimentation des variétés locales de façon à contribuer à leur promotion
- Éduquer le goût du consommateur, aujourd'hui habitué aux produits d'importation
- Développer le jardin créole qui participe au maintien de ce patrimoine génétique en le valorisant particulièrement bien
- Favoriser les échanges caribéens sur l'agroécologie et la valorisation des variétés locales
- Poursuivre les efforts de recherche sur les plantes tinctoriales, plantes à fibres, à amidon, à huiles essentielles, plantes médicinales, plantes pour l'artisanat (graines, Calebasses, bambou...)

Cette mesure relève notamment de la compétence de :

- Associations
- Collectivités territoriales
- Instituts de recherche
- Chambre d'agriculture
- Services de l'État en charge de l'Agriculture et de l'Industrie
- Syndicats agricoles
- Agriculteurs

Orientation 2.2.3 : Travailler et vivre en accord avec la nature

- Artisans
- Usagers
- Établissement public du parc national

[...]

• Mesure 2.2.3.2. : Exclure les cultures OGM du territoire du parc national

De façon à conserver le patrimoine génétique propre au parc national, les acteurs locaux souhaitent avoir la possibilité de mettre en application, dans les conditions prévues à cet article, le droit d'option ouvert par les dispositions de l'article L.335-1 du code de l'environnement de façon à mettre en place pendant la durée de la charte sur tout ou partie de son territoire, des zones au sein desquelles les cultures d'OGM seront exclues. Compte tenu du risque reconnu de voir la présence d'OGM, même à titre expérimental, d'infester rapidement l'ensemble des cultures de l'archipel, il serait néanmoins souhaitable que la décision soit prise à cette échelle pour en interdire définitivement toute introduction.

Déclinaison possible de la mesure :

- Définir les espaces à protéger
- Réunir les agriculteurs concernés pour discuter de l'importance de maintenir le patrimoine génétique de leurs semences
- Communiquer sur les impacts potentiels et conséquences des cultures OGM

Cette mesure relève notamment de la compétence de :

- Établissement public du parc national
- Collectivités territoriales
- Chambre d'agriculture
- Service de l'État en charge de l'Agriculture
- Syndicats agricoles
- Agriculteurs
- Associations

• Mesure 2.2.3.3. : Promouvoir l'agriculture biologique

L'agriculture biologique est une des formes les plus anciennes d'agriculture durable. Elle trouve aujourd'hui un renouveau dans de très nombreux pays, y compris des pays tropicaux. À titre d'exemple, elle se développe en Inde où, pratiquée de manière intensive (avec des moyens humains importants par unité de surface), elle permet de produire dans la durée d'importantes quantités d'aliments diversifiés de bonne qualité nutritionnelle. Néanmoins, l'intérêt de l'agriculture biologique réside également dans la relation à bénéfice réciproque avec l'environnement naturel. Ainsi en est-il du maintien de la vie des sols favorable à la productivité des parcelles, des rotations permettant d'éviter de trop solliciter les sols, des éléments boisés nécessaires aux trames vertes et au maillage paysager, des habitats indispensables aux auxiliaires, de l'utilisation des ressources génétiques locales, d'une moindre consommation des énergies fossiles... Enfin, les produits biologiques sont d'une qualité nutritionnelle supérieure.

Orientation 2.2.3 : Travailler et vivre en accord avec la nature

Déclinaison possible de la mesure :

- Constitution d'un réseau d'échanges de pratiques
- Recherche de références techniques
- Définir un cahier des charges pour l'agriculture naturelle sur les terrains du conservatoire
- Développer la recherche sur ce type d'agriculture
- Développer la recherche sur les liens entre agriculture biologique et biodiversité
- Mettre en place un système de micro-crédit pour accompagner son développement
- Communiquer sur l'agriculture biologique pour encourager l'approvisionnement en produits biologiques, mais développer aussi ses principes dans les jardins familiaux
- Encourager les circuits courts (aide à l'organisation de marchés dédiés ainsi que d'associations pour le maintien d'une agriculture paysanne)

Cette mesure relève notamment de la compétence de :

- Organisations économiques
- Établissement public du parc national
- Collectivités territoriales
- Chambre d'agriculture
- Service de l'État en charge de l'Agriculture
- Syndicats agricoles
- Associations

• Mesure 2.2.3.4. : Promouvoir le régime caribéen basé sur les plantes alimentaires locales

La flore guadeloupéenne compte près de 220 espèces comestibles composées d'environ 130 fruits, 60 légumes, 20 tubercules et une dizaine de noix et graines. Il y a à peine une trentaine d'année l'essentiel de l'alimentation dans les campagnes était constitué de « poyo », d'igname, de fruit à pain, de patate douce et de morue la semaine, de la soupe le samedi et du riz et pois rouge et viande de cochon ou de boeuf le dimanche. Les habitants mangeaient et cueillaient les fruits et légumes de leur environnement à la campagne.

Aujourd'hui, cette alimentation a été remplacée par des aliments sans lien avec le territoire (restauration rapide, sandwiches au pain blanc, riz blanc, pomme de terre frites, peu de fruits). Les conséquences sont catastrophiques sur l'état de santé de la population : les maladies cardiovasculaires est la première cause de mortalité en Guadeloupe (33%), on observe 3 fois plus de diabétiques (10%) qu'en métropole (3%), 1 personne sur 4 est hypertendue et 1 enfant sur 4 est en surcharge pondérale. Une des causes principales de ces problèmes de santé publique réside dans la détérioration du régime alimentaire, avec beaucoup trop de produits d'importation (80 % de notre alimentation est importée). Pour améliorer l'état de santé général de la population, il est aujourd'hui urgent de revenir au régime caribéen qui comprend aussi bien du poisson, des aliments à index glycémique bas que des antioxydants :

- le poisson protège de la fatigue, de la nervosité, du stress, de l'hyperexcitabilité cardiaque, de l'hypertension ;

Orientation 2.2.3 : Travailler et vivre en accord avec la nature

- les antioxydants sont des substances susceptibles de prévenir, réduire ou réparer les dégâts occasionnés par les radicaux libres (ils protègent nos cellules, notre coeur, notre cerveau du vieillissement) et les maladies dégénératives. Ils sont d'origine alimentaire (vitamines A et caroténoïdes, vitamine C, vitamine E, flavonoïdes, polyphénols et les curcuminoïdes) ;

- les aliments avec un index glycémique élevé génèrent l'obésité et le diabète qui sont des facteurs de risque des maladies cardiovasculaires (à titre de comparaison, l'indice glycémique de l'igname est de 45, du Malanga 55, de la patate douce 50, du poyo vert 40 ou encore du pois vert 30, alors que celui de la pomme de terre est de 88, du riz blanc de 80 tout comme le pain blanc).

Ainsi favoriser la culture et la commercialisation des produits locaux entrant dans ce régime caribéen, serait de nature à mieux gérer nos maladies et par voie de conséquence, les dépenses de santé.

Déclinaison possible de la mesure :

- Informer la population sur les bienfaits du régime caribéen
- Favoriser les légumes locaux dans la restauration collective
- Développer l'éducation alimentaire dans les établissements d'enseignement
- Étudier les valeurs nutritionnelles et la contribution à la qualité de l'alimentation des variétés locales de façon à contribuer à leur promotion
- Éduquer le goût du consommateur, aujourd'hui habitué aux produits d'importation
- Développer le jardin créole qui participe à l'éducation alimentaire populaire

Cette mesure relève notamment de la compétence de :

- Collectivités territoriales (et leurs structures associées)
- Associations
- Établissement public du parc national
- Organisations économiques
- Service de l'État en charge de l'Agriculture
- Institut national de la recherche agronomique
- Usagers

Page 54 de la Charte PNG

Référence ID de l'article : #3851

Auteur : Alicia Lambert

Dernière mise à jour : 2014-08-19 11:26