CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(CCTP)

Relatif à l'étude InterDROM portant sur :

Les tendances de consommation alimentaire dans les Départements et Régions d'Outre-mer : état des lieux et prospective à horizon 10 ans.

ODEADOM
(Office de Développement de l'Economie Agricole d'Outre-Mer)
12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 60006
93555 MONTREUIL CEDEX

Table des matières

1. Contexte 3
2. Objectifs 5
3. Méthodologie 6
4. Délais de réalisation de l'étude 9
5. Montant 9
6. Livrables 10
7. Pilotage de l'étude et suivi des travaux 10

1. Contexte

La Guadeloupe, la Guyane, la Martinique, Mayotte et la Réunion forment ensemble les 5 Départements et Régions d'Outre-mer (DROM) français. Ces territoires ont des traits communs : éloignement, isolement et difficultés d'accès, étroitesse de leur marché, exposition aux aléas naturels, dépendance vis-à-vis de l'extérieur, insertion limitée dans les espaces économiques de proximité, insularité (hors Guyane), faible diversification économique… Toutefois, la situation de ces DROM est contrastée : une taille de territoire très variable (de 38 000 ha pour Mayotte à 8,3 millions ha pour la Guyane) et des dynamiques démographiques divergentes (population en baisse et vieillissante dans les Antilles, population jeune et en augmentation rapide à Mayotte, situation intermédiaire en Guyane et à la Réunion). Du fait de leurs spécificités, les Départements et Régions d'Outre-mer sont fortement dépendants des importations, souvent en provenance de la France hexagonale et de l'Union Européenne pour pouvoir répondre aux besoins alimentaires et aux habitudes de consommation de leur population.

Les transitions démographiques, sociales et économiques qui ont eu lieu de manière différenciée sur ces territoires ont contribué aux évolutions des modèles alimentaires et des habitudes alimentaires des populations des DROM. Cette transition alimentaire s'accompagne de changements dans les pratiques de consommations mêlant, à des degrés divers, tradition et consommation de masse.

La dernière étude analysant l'alimentation dans l'ensemble des départements et régions d'Outre-mer (Méjean et al., 2020), montre, sur la dernière décennie (2010 – 2020), aux Antilles et à La Réunion, une transition nutritionnelle avancée, marquée par le recul des féculents et des aliments végétaux, et l'augmentation de la consommation des protéines animales, des glucides rapides et des produits nouveaux (fast-foods, produits issus de l'industrie agroalimentaire), mais aussi par une offre alimentaire plus diversifiée ; à Mayotte, une transition démarrée plus tardivement mais qui se poursuit. L'étude recommande un suivi dynamique des comportements d'achats et des pratiques alimentaires afin de saisir et d'actualiser les changements dans les comportements de consommation et d'approvisionnement.

En effet, les habitudes alimentaires connaissent des transformations rapides sous l'effet de l'évolution démographique, de l'urbanisation, des contraintes économiques, de l'évolution des modes de vie, du développement de la restauration hors domicile, de la progression des produits transformés et des attentes croissantes en matière de santé, de prix, de qualité, d'origine et d'environnement des consommateurs. Ces évolutions modifient la nature des produits consommés et les conditions dans lesquelles ils sont achetés et consommés.

Avec une forte orientation de l'Etat et des collectivités, les Départements et Régions d'Outre-mer se sont engagés dans des stratégies visant à renforcer leur souveraineté alimentaire, afin de réduire leur dépendance aux importations, de soutenir les filières locales et d'améliorer la résilience de leurs systèmes alimentaires. La porte d'entrée pour bâtir ces stratégies s'est faite sur la consommation envisagée à horizon 2036 : « Qui sont les consommateurs de demain ? Que mangent-ils et que mangeront ils ? Quels sont leurs modes de consommation ? ». Toutefois, l'exercice visant à envisager la consommation de demain a révélé plusieurs difficultés, absence de panel réguliers de suivi de la consommation, part de production et commercialisation informelle importante, connaissances sur les évolutions des comportements alimentaires fragmentaires et hétérogènes selon les territoires. Or, la souveraineté alimentaire ne peut être atteinte durablement que si l'offre locale est en adéquation avec les besoins et les attentes des consommateurs.

Si plusieurs enquêtes ont été conduites dans les DROM au cours des quinze dernières années, elles répondent à des objectifs différents, portent sur des périodes et des territoires variés et mobilisent des méthodologies hétérogènes. L'annexe 1 recense de manière non exhaustive l'ensemble des études et enquêtes menées sur la consommation alimentaire, ou en cours de réalisation, depuis 2013 dans les DROM. Ce constat d'hétérogénéité avait déjà été identifié par Méjean *et al*. en 2020 qui évoquait plusieurs lacunes et difficultés concernant les études et les données collectées sur lesquelles se basent l'analyse des auteurs. Ils évoquent notamment le manque d'information pour certains DROM et une information assez ancienne pour d'autres, la variabilité du niveau de représentativité des échantillons, la faible comparabilité des variables et des indicateurs entre eux.

Ces études et enquêtes existantes permettent de répondre à des objectifs spécifiques par territoire, en particulier concernant les enjeux de nutrition et de santé publique, sans dégager de tendances comparables entre territoires et sans anticiper les besoins futurs des filières agricoles et agroalimentaires. Certaines dimensions plus spécifiques, comme la consommation hors domicile, la place des produits transformés ou l'évolution de l'offre alimentaire, demeurent encore peu documentées au regard de l'évolution des modes de vie.

Dans ce contexte, une étude des tendances actuelles et futures de la consommation alimentaire des DROM constitue un levier stratégique pour orienter les politiques publiques et les stratégies des filières. En croisant l'évolution de la demande avec les capacités de production, de transformation et de distribution locales, les données de flux de produits, et les recommandations du PNNS, cette étude permettra de caractériser la situation actuelle et d'anticiper les besoins des consommateurs, d'identifier les opportunités de développement des productions locales, et de renforcer les trajectoires de la souveraineté alimentaire.

2. Objectifs

L'objectif principal de cette étude est de caractériser les tendances actuelles de la consommation et de l'offre alimentaire des départements et régions d'Outre-mer et de construire des scénarii prospectifs à horizon dix ans en prenant en compte les déterminants des évolutions de la consommation.

- **Objectifs spécifiques**

1. **Dresser un état des lieux des consommations alimentaires dans les DROM**, en caractérisant et objectivant les habitudes de consommation des ménages (à domicile et hors domicile), les critères de choix, les circuits d'approvisionnement, la place des produits locaux et des produits importés, des produits transformés ainsi que les attentes vis-à-vis de l'offre alimentaire.
2. **Établir un état des lieux de l'offre alimentaire**, en analysant les caractéristiques des productions agricoles et agroalimentaires, des importations de produits alimentaires, des capacités de transformation, des circuits de distribution et de commercialisation, ainsi que les principaux facteurs influençant l'adéquation entre l'offre locale et la demande (prix, saisonnalité…).
3. **Analyser les déterminants des évolutions observées**, notamment les facteurs démographiques, économiques, sanitaires, socio-culturels et environnementaux susceptibles d'influencer les comportements alimentaires et l'organisation de l'offre.
4. **Construire des scénarii prospectifs à l'horizon dix ans** décrivant les évolutions possibles des comportements et consommations alimentaires (quantitativement et qualitativement) en regard de l'offre locale actuelle, en intégrant différents contextes d'évolution (économiques, climatiques, démographiques, nutritionnels et de politiques publiques).
5. **Organiser une concertation avec les interprofessions et formuler des recommandations opérationnelles afin d'orienter les stratégies** de développement de l'offre alimentaire locale, d'améliorer son adéquation avec les besoins futurs des consommateurs et de renforcer durablement la souveraineté alimentaire des DROM. **Cette phase permettra d'envisager les conséquences des scénarii identifiés avec les filières agricoles et agroalimentaires**, en identifiant les productions présentant un potentiel de développement, les besoins en transformation et les leviers d'adaptation des systèmes alimentaires locaux, en regard des recommandations de santé publique.

3. Méthodologie

- **Périmètre géographique**

L'étude couvre l'ensemble des départements et régions d'outre-mer : Guadeloupe, Martinique, Guyane, La Réunion, Mayotte.

- **Périmètre circuits d'approvisionnement**

L'étude des tendances de consommation alimentaire porte sur la consommation à domicile et hors domicile.

L'ensemble des lieux d'approvisionnement doivent être étudiés tant sur la partie consommation (à domicile et hors domicile) que sur la partie offre alimentaire (disponible pour le consommateur dans l'ensemble des circuits de vente), en incluant le secteur informel (y compris l'autoconsommation par le don ou l'autoproduction) et la restauration hors domicile (collective et commerciale).

- **Périmètre produits**

L'ensemble des grandes catégories de produits seront étudiées *a minima*. Le détail spécifique sera validé à l'issue d'un Comité de Pilotage, notamment en fonction des analyses qui seront effectuées :

- Pain et céréales
- Viande
- Poissons et fruits de mer
- Lait, fromages et œufs
- Huiles et graisses
- Fruits
- Légumes
- Pommes de terre et autres tubercules
- Sucre, confiture, miel, chocolat, glaces et confiserie
- Autres produits alimentaires
- Café, thé, cacao
- Eaux minérales, boissons gazeuses, sirops et jus
- Boissons alcoolisées

Un détail entre les produits frais et transformés (conserves, surgelés, préparés…) devra être pris en compte.

- **Etapes et méthodes**

1. **Synthèse et harmonisation des connaissances existantes sur les consommations alimentaires dans les DROM**

La première étape consistera à réaliser une analyse approfondie des études et bases de données disponibles portant sur les consommations alimentaires et l'offre alimentaire dans les DROM (enquêtes de consommation, études sectorielles, travaux scientifiques, données publiques de production, d'importation, de distribution et de nutrition, données de vente des distributeurs…). Un tableau (annexe 1) recense études et enquêtes (non exhaustif) réalisées par territoire et par année. Cette première étape comprendra une analyse bibliographique et des entretiens de cadrage avec des experts et institutions en charge de la question alimentaire.

Les objectifs de cette phase 1 sont :

- d'établir un état des connaissances par territoire ;
- d'identifier les convergences et les spécificités entre les DROM ;
- d'harmoniser les principaux indicateurs lorsque cela est possible ;
- d'identifier les lacunes des données existantes qui justifient une collecte complémentaire (étape 2).

2. Enquête complémentaire auprès des consommateurs

Les enseignements issus de la revue bibliographique serviront à construire un questionnaire harmonisé, court et rapide à administrer auprès des consommateurs des différents DROM, tout en essayant de limiter les biais des enquêtes déclaratives.

Cette enquête n'aura pas vocation à reproduire les études existantes mais à documenter des dimensions aujourd'hui insuffisamment couvertes, notamment :

- les pratiques de consommation hors domicile (fréquence, types de restauration, place des produits locaux, types de produits consommés) ;
- la consommation de produits transformés et ultra-transformés ;
- les arbitrages entre prix, origine, praticité, qualité nutritionnelle, environnementale, temps de préparation, les informations type logo/labels, habitudes familiales ;
- les attentes vis-à-vis de nouvelles offres locales, notamment en matière de produits transformés et de produits émergents.

L’objectif de cette phase 2 est d'actualiser les connaissances relatives aux comportements alimentaires et de disposer d'indicateurs comparables entre les territoires.

Un questionnaire plus approfondi sera réalisé pour Mayotte, territoire disposant de données de consommation limitées.

Les résultats devront être représentatifs de la population locale de chaque territoire. L'enquête devra porter sur un *minima* de :

- 500 répondants en Martinique, Guadeloupe, Mayotte, Guyane
- 1 000 répondants à La Réunion

L'offre devra détailler la méthodologie employée.

3. Analyse de l'offre alimentaire

L'étude de la demande sera complétée par une caractérisation de l'offre alimentaire locale (disponibles pour le consommateur dans l'ensemble des circuits de vente).

Cette analyse reposera sur trois approches complémentaires :

- L'analyse bibliographique des sources déjà existantes sur l'offre (stratégie filières, données de production agricole, données d'importations, dispositif et localisation des points de vente sur les surfaces de vente, études approvisionnement local en restauration collective…) – cf. étape 1
- Des entretiens semi-directifs complémentaires auprès d'acteurs clés des filières alimentaires (producteurs, transformateurs, distributeurs, restauration commerciale et collective, interprofessions, chambres consulaires, collectivités) pour compléter les données déjà existantes et identifier les dynamiques de marché, les contraintes d'approvisionnement, les opportunités de développement et les évolutions anticipées de la demande ;
- Des relevés de l'assortiment dans un échantillon de points de vente limités mais diversifiés (grandes et moyennes surfaces, commerces de proximité, marchés, magasins spécialisés, bords de route, marchés, jardins…), permettant de caractériser la diversité de l'offre, la place des produits locaux, des produits transformés, les origines des produits et leur visibilité auprès des consommateurs.

4. Analyse prospective et recommandations

Les résultats des différentes phases seront croisés afin d'identifier les tendances de fond de la consommation et de l'offre alimentaires. Les principaux déterminants des évolutions observées, notamment les facteurs démographiques, économiques, sanitaires, socio-culturels et environnementaux susceptibles d'influencer les comportements alimentaires et l'organisation de l'offre seront identifiés grâce aux étapes précédentes.

Des ateliers de construction avec les représentants des filières seront organisés afin de confronter des stratégies d'évolution des filières. À partir de ces travaux, plusieurs scénarii d'évolution à horizon dix ans seront élaborés, en tenant compte des principales évolutions susceptibles d'influencer les systèmes alimentaires ultramarins. Les recommandations devront en compte les orientations de santé publique relative à la nutrition, au regard des évolutions constatées.

Cette démarche permettra d'anticiper les évolutions de la demande alimentaire, d'évaluer la capacité des filières locales à y répondre et d'identifier les leviers d'adaptation susceptibles de renforcer la souveraineté alimentaire des DROM.

L'offre du prestataire devra détailler la méthodologie employée (nombre d'entretiens, échantillon d'enquêtes, accès aux données, type d'analyse proposée…). Le prestataire devra justifier, de manière détaillée et argumentée, la démarche et la méthodologie retenues et en apprécier la faisabilité au regard notamment de la disponibilité des données.

Le prestataire retenu aura accès à la liste des rapports cités en annexe 1 ainsi qu'aux plans de souverainetés alimentaires 2026 de chaque territoire.

Le soumissionnaire proposera dans son offre un calendrier adapté aux méthodes proposées et détaillant l'articulation entre les différentes phases. Ce calendrier devra intégrer les délais prévus entre les réunions du groupe de travail et les réunions de COPIL et ceux pour la fourniture des différents livrables, en particulier le temps de rédaction.

4. Délais de réalisation de l'étude

Le début de la prestation est fixé dès la signature de l'acte d'engagement pour une durée de 15 mois. Le marché pourra être prolongé par reconduction expresse de l'ODEADOM dans la limite de 12 mois maximum. La durée totale du marché ne saurait excéder un maximum de 27 mois.

5. Montant

Le montant maximum de l'étude est 180 000 € TTC pour la durée totale de l'étude.

6. Livrables

A minima, le prestataire retenu devra fournir :

- Un rapport intermédiaire à mi-parcours (sous format Word) à livrer avant le COPIL intermédiaire
- Un support de présentation de la restitution finale (sous format PPT)
- Un rapport d'étude rédigé (sous format Word) comprenant la caractérisation des tendances de consommation alimentaires actuelles et de l'offre alimentaire ainsi que les projections et recommandations à horizon 10 ans. Les analyses dans le rapport devront être présentées de manière transversales à l'ensemble des territoires en regroupant les enjeux communs mais également de manière spécifique à chaque territoire.

La version provisoire de ces 2 documents sera livrée avant le COPIL final. La version définitive sera livrée avant la fin de réalisation de l'étude.

- Une synthèse de 10 pages (sous format Word)
- Un résumé de 2 pages (sous format Word) comprenant une partie contexte, méthodologie et résultats.

7. Pilotage de l'étude et suivi des travaux

Le suivi des travaux est réalisé par un comité de pilotage composé, *a minima* :

ODEADOM, DAAF, Chambres d'Agriculture, Collectivités, interprofessions, DGOM, DGPE, DGAL, CIRAD, INRAE, RITA, INSEE, SSP, FranceAgriMer, Douanes,

Selon l'ordre du jour, des experts sont susceptibles de participer aux comités de pilotage : ARS, Université des Antilles, Université de Mayotte, Université de La Réunion, DGER, Commissariat général au développement durable, IRD, CDA France, fédérations de la distribution alimentaire, représentants de consommateurs, Restau CO, DEETS, INSEE Antilles-Guyane, INSEE Réunion Santé Publique France ARS, ORS

Le prestataire assurera la présentation de l'avancée du projet sous forme de diaporamas, et la production de compte-rendu des réunions du comité de pilotage.

Un minimum de trois comités de pilotage sera prévu (1 copil de lancement, 1 copil de mi-parcours avec remise d'une synthèse intermédiaire et 1 copil d'achèvement).

Le prestataire pourra en tant que de besoin proposer la tenue de réunions techniques intermédiaires pour réaliser des bilans d'étape le cas échéant.

Le prestataire devra prévoir, en amont de chaque comité de pilotage, un temps de préparation avec l'ODEADOM. Les éléments et les choix à soumettre au comité de pilotage y seront notamment discutés. Les documents devant être présentés au comité de pilotage seront transmis par courriel à l'ODEADOM au moins une semaine à l'avance.

Une présentation lors d'un webinaire ou d'un colloque de restitution large (après la validation définitive des travaux lors du COPIL final) est à prévoir par le prestataire. La date sera définie ultérieurement avec l'ODEADOM et pourra se tenir après la date de fin de réalisation de l'étude.

Annexe 1 . Recensement (non exhaustif) des études et enquêtes réalisées par territoire et année

Année de la donnée/Territoire	Guadeloupe	Martinique	Guyane	Réunion	Mayotte	Analyse tous DROM
		Etude **KANNARI 1**				
2013	17 groupes de produits (forte représentation des productions des Antilles et produits frais - cible spécifiquement les aliments suspectés de contribuer à l'exposition à la chlordécone - moins de détails sur le transformé et aliments importés)					
			Etude Budget des familles INSEE Achats **des produits alimentaires sur l'année pour la consommation à domicile** 8000 ménages interrogés dans les DROM			
2017	M JEAN, C., 2017, **Transition Nutritionnelle aux Antilles Françaises : Interactions entre offre et comportements alimentaires NuTWInd.**					
	QUELS COMPORTEMENTS ET QUELLES OPPORTUNITÉS D'INNOVATIONS ALIMENTAIRES ? - PREMIÈRE ÉTUDE DE CARACTÉRISATION DU MARCHÉ ANTILLES-GUYANE KANTAR TNS pour le PARM					
2019					ÉTAT **NUTRITIONNEL DE LA POPULATION MAHORAISE ENFANTS ET ADULTES :** RÉSULTATS DE L'ÉTUDE UNONO WA MAORE 2019	
	L'offre de boissons, de produits laitiers frais et de biscuits est-elle vraiment plus sucrée aux Antilles qu'en France hexagonale ? Soler et al. 2021 Relevés d'offre effectués en 2019					
2020						Alimentation et nutrition dans les départements et régions

d'Outre-mer/Food and nutrition in the French overseas departments and regions | Caroline Méjean, Xavier Debussche, Yves Martin-Prével, et al. – 2020. IRD

Baromètre Santé – Santé publique France
Habitudes alimentaires sur des catégories de produits spécifiques

2021

Marzin et al., 2021, Autosuffisance alimentaire : une transition vers de nouveaux modèles agricoles en Outre-mer d'ici 2030 ? | Cirad

Baromètre Santé Environnement - ORS
1000 adultes
Information sur l'alimentation et comportements consommateurs

Diagnostic du système alimentaire Guadeloupéen rapport DIAG Alim' 2021

Les attentes des consommateurs martiniquais d'une production agricole locale saine : les enseignements du projet ECOPHYTO-PUMAT-CIRAD - cas particulier de la tomate
Enquêtes auprès de 513 personnes sur la tomate

2022

Impact environnemental de l'alimentation en outre - mer 2022 189 p. Commanditaire : ADEME . Auteurs : ECO2 Initiative

Guyaconso
Consommation alimentaire, comportements alimentaires (prises de repars, fréquences, apports, domicile/hors domicile)
1600 ménages interrogés

2023

Baromètre des produits biologiques Antilles - Agence Bio
Rapport au prix, à la santé, les régimes alimentaires, modifications alimentaires, rapport à la cuisine, notoriété labels et logos (confiance, attention portée)

2024

Baromètre des produits biologiques Réunion - Agence Bio
Rapport au prix, à la santé, les régimes alimentaires, modifications alimentaires, rapport à la cuisine, notoriété labels et logos (confiance, attention portée)

ORALIM - projet CARI
400 aliments étudiés (apports alimentaires, fréquence de consommation, typologie comportements de consommateurs, pratiques d'approvisionnement
2100 personnes interrogées

En cours d'exploitation - ouverture des données 2028

2025

Livre blanc du projet CALALOU : Comment l'agriculture locale peut répondre à des enjeux d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'alimentation et de réduction de l'impact environnemental en Guadeloupe ?

Enquête **sur la consommation de viandes en Martinique**
Habitudes de consommation des viandes (critères d'achats, lieux d'achats, fréquences de consommation, origine) - 302 répondants

Usages et attitudes en relation avec la consommation de viande locale - Guyane
Origine (local vs import)
Habitudes conso viande fraiche, fréquence achats, circuits d'achat, critères d'achat, par type de viande
Logo viande locale
600 personnes

Observatoire de la consommation des viandes et des produits laitiers (4 catégories)
Fréquence de consommation, critères d'achat, origine, moments de consommation, notoriété label, lieux d'achat
1 106 personnes interrogées en continu par téléphone

Etude Budget des familles INSEE
Achats des produits alimentaires sur l'année pour la consommation à domicile sur l'année (valeur - dépenses et quantités achetées (uniquement pour l'autoconsommation)).

8000 ménages interrogés dans les DROM

Données disponibles aux chercheurs en 2028 - publications prévues en 2028
Se rapprocher des directions régionales de l'INSEE pour des partenariats d'exploitation des données

Etude **KANNARI 2**

2026

17 groupes de produits (forte représentation des productions des Antilles et produits frais - car cible spécifiquement les aliments suspectés de contribuer à l'exposition à la chlordécone - moins de détails sur le transformé et aliments importés)

1 150 individus par territoire > sur représentation des groupes à risque

Disponibilité et accès aux données - en attente retour DAAF Martinique

Perception des produits issus de l'agriculture biologiques en Guyane - 2026

ORALIM - enquête sociologique sur les pratiques en cours

Baromètre des produits biologiques - Agence Bio - territoire à définir
Étude de prospective et de modélisation sur les systèmes agricoles et alimentaires de 3 territoires d'Outre-mer - Solagro et CIRAD

2027

[ANR] Projet TI-FIG: L'alimentation traditionnelle comme levier pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations défavorisées guadeloupéennes

Légende

Etude : dimension nutritionnelle et santé

Etude : achats et budget alimentaire

Etude : habitudes d'achats – études sectorielles

Etude : dimension environnementale

Etude : étude macro par bilan