

Onze entreprises, onze réussites locales

| franceantilles.fr | 23.06.2010



Ceiba

La réussite d'une entreprise ne passe pas nécessairement par un grand battage médiatique, de grandes enseignes. Certaines sociétés locales travaillent dans l'ombre, mais fournissent des services, des produits parfois essentiels. Les entreprises que nous présentons ici, ont été créées par des Guadeloupéens, hommes et femmes, qui ont souvent mis sur le plateau de la balance leurs biens propres pour créer leur unité de production. De petites unités qui peuvent laisser augurer ce que pourrait être la Guadeloupe économique de demain.

Karakoli, saveur pays

Cela fait trente-sept ans déjà que le Karakoli dresse ses decks face à la plage de Grand'Anse/Deshaies. Lucienne (à l'accueil et à la caisse) et Robert (à la cuisine) Salcède, associés dans cette entreprise, disposent d'un cadre enchanteur : la plage de Grand'Anse est l'une des plus belles de Guadeloupe, étirant son sable blond entre les mornes de la Basse-Terre.

Ouvert le midi, du lundi au dimanche, le site offre tout d'abord un deck où des chaises longues permettent de profiter du soleil ou de l'ombre des palmiers et rasiiniers. Ensuite un espace restauration en plein air, ombragé, avec vue sur l'ensemble de la plage. Enfin, un ajoupa en cas de pluie (ce qui est rare). Lucienne et Robert mettent un point d'honneur, elle à faire le marché chaque jour, pour ramener poissons, fruits de mer, légumes, fruits et curiosités frais. C'est ainsi qu'au nombre des racines, ils vous proposeront, outre les traditionnels madère, ignames, bananes jaunes ou légumes, du manioc, des châtaignes pays.

En entrée, l'assiette créole, avec ses boudins, ses crudités. Ou des burgots à la nage. Ou encore

des beignets d'orphies, d'une finesse incroyable.

Le poisson ? Grillé ou en court-bouillon. Le coq ? Avec du riz ou des racines. Le cabrit ? En colombo. Une vingtaine de plats pays.

La gamme des desserts est tout aussi délicate : l'assiette gourmande, la tarte à la groseille pays, la tarte à l'abricot, fondent dans la bouche.

C'est sans doute l'entreprise familiale de restauration la plus accomplie de l'île.

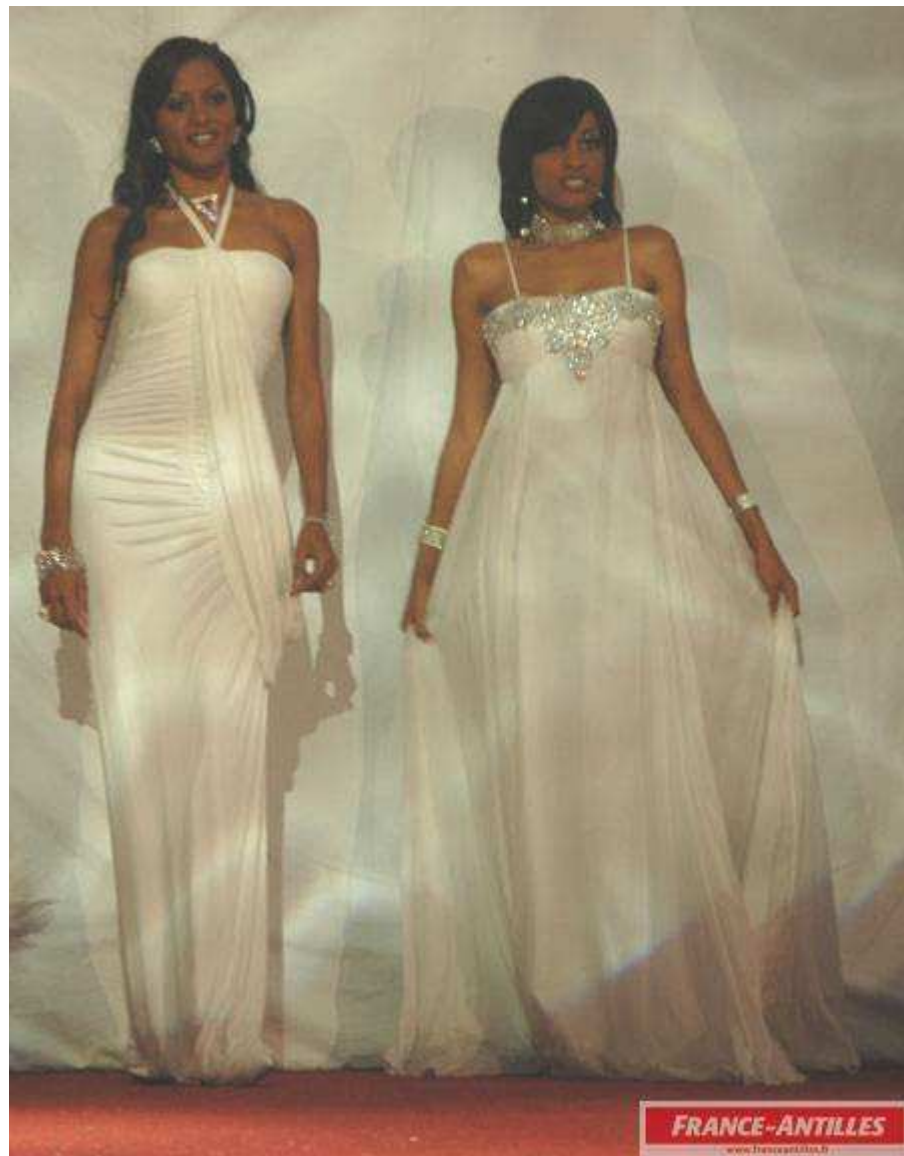


Karakoli

Keltia Organisation, la beauté noire

Keltia organisation a été créée en 1993 pour faire de l'événementiel, le Salon du mariage depuis 17 ans, le salon de la beauté, Black beauty, depuis 11 ans. Valérie et Erig Glon sont les patrons de la structure.

Chaque début d'année, une cinquantaine d'exposants viennent non seulement de Guadeloupe mais encore du Canada, des Etats-Unis, de France, de Martinique pour le salon Black Beauty. En plus, quatre défilés de mode et de coiffure par jour, pour voir les nouvelles techniques, les nouveautés en matière de mode. Autre création de Valérie et Erig Glon, le salon du mariage. C'est tout pour réussir le plus beau jour de notre vie. Dites oui, on s'occupe de tout : robes de mariées, costumes, fleurs, etc. Y compris le traiteur, le décorateur. « Généralement, on voit défiler le futur marié, la future mariée, les parents, les grands-parents, les oncles et les tantes... Ils cherchent tout pour leur futur mariage. Quand ils viennent choisir ce dont ils ont besoin au salon du mariage, ils bénéficient, révèle Mme Glon, de tarifs spéciaux. »



Keltia

Les Hauts de Cambrefort

Située dans les hauts de Cambrefort, à Capesterre-Belle-Eau, la SCEA Les Hauts de Cambrefort s'étend sur une superficie de 220 hectares, dont 83 cultivés. Situées entre 250 m à 400 m d'altitude, les parcelles en production font l'objet de soins attentifs, offrant ainsi la possibilité d'accéder au label qualité Banane Montagne.

Une trentaine de salariés, formés et expérimentés, assurent l'ensemble des multiples tâches nécessaires au bon fonctionnement de l'exploitation.

L'exploitation, gérée par Luc Poumaroux, ancien directeur du groupement bananier, a l'ambition de développer une agriculture durable, économiquement viable, écologiquement performante et responsable.

Les méthodes de travail sont rationnelles, un outil de traçabilité permettant de connaître l'ensemble des interventions menées tout au long de la production. L'amélioration des pratiques a permis de répondre favorablement au cahier des charges Globalgap (audit fin 2008). Dans cette exploitation, tout est mis en œuvre afin que les salariés se sentent bien. La volonté de communiquer et de promouvoir une agriculture responsable et compétitive a encouragé Luc Poumaroux à rejoindre le réseau des fermes AGERIS développé par Syngenta agro France. Pour rentabiliser au mieux cette exploitation, l'introduction récente de la culture d'ananas et d'arbres fruitiers (agrumes) et l'importante surface conservée en jachère permettent de pratiquer un système de culture avec rotation dont les bénéfices sont multiples : maintien d'un bon niveau de fertilité des sols en évitant l'épuisement et les déséquilibres minéraux dus aux monocultures, assainissement vis-à-vis des nématodes et charançons, maintien de la bio-diversité.



Dr Henri Joseph



Phytobokaz

Phytobokaz, sa ki tan nou

L'Outre-mer recèle 80% de la biodiversité française. Il y a, en Guadeloupe, 3 800 plantes à fleurs, qui peuvent servir à faire des colorants naturels, des parfums, des huiles; il y a 220 plantes comestibles, 625 plantes médicinales...

Le Dr Henri Joseph a créé Phytobokaz en 2005. A Gros Morne Dolé/Gourbeyre. Avec le professeur Paul Bourgeois, chimiste. Intégrant dans cette équipe Karine Yerso, ingénieur en physico-chimie, ainsi que plusieurs jeunes formés à l'agro-transformation.

Actuellement, six produits sont disponibles en sortie d'unité de fabrication, tous issus de la transformation de plantes locales cultivées par des agriculteurs qui suivent à la lettre une charte de production (pas d'engrais autre que naturel, parcelles indemnes de parasites, lavage, etc.).

« Chez nous, tout est naturel. C'est du 100% produit local, sauf le contenant. Ce qui nous distingue de ceux qui se contentent de conditionner des produits fabriqués ailleurs... », explique le Dr Henri Joseph, non sans malice.

Pharmacien de formation, il a abandonné le travail d'officine pour se lancer dans la recherche. Les plantes locales ne pouvant avoir moins d'effets sur la santé humaine que celles d'autres pays, il a étudié ce qu'il avait sous la main, découvrant, au fil de ses travaux, de nombreuses possibilités. « L'herbe à pic sert à faire le Virapic, un sirop pour l'équilibre des défenses naturelles de l'organisme, la banane verte sert à faire la Banuline, une poudre anti-stress, le galba sert à faire de l'huile pour la beauté des cheveux et de la peau mais aussi Ti Trézò, un gel anti-cellulite. D'autres encore... comme Zèb chawpantyé, Gomyé rouj qui entrent dans la composition du Rumago, un gel relaxant, ou du Bioven, pour soulager les jambes lourdes. »



Kanasao

Kanasao, 100% jus de canne

C'est bien du jus de canne. « Et rien d'autre », ajoute Mauricia Rangassamy. Frédéric Loret, directeur général de Kanasao, verse lentement d'une brique de carton un liquide ambré.

Il s'agit de jus de canne de Guadeloupe conditionné pour la vente.

« Avant, si vous vous souvenez, explique Mme Rangassamy, agricultrice à Sainte-Rose, fondatrice de Kanasao, on vendait du jus de canne au marché. En quelques heures, il tournait. Celui-ci, vous pouvez le garder longtemps et le boire quand vous voulez, sans risque. »

Le secret de cette fabrication ? M. Loret sourit : « De la microfiltration... Il n'y a pas d'eau, pas de sucre, pas d'additif. Mais les cannes que nous utilisons sont propres, dépaillées, lavées. Nous n'utilisons pas n'importe quelles cannes mais des cannes d'une variété réunionnaise, la canne rouge, qui donne un jus de grande qualité gustative. »

« Le brevet de l'Inra a été délivré à un Martiniquais qui ne l'a pas exploité. Quand on m'a fait découvrir ce brevet, ce jus de canne qui pouvait se conserver, j'ai sauté sur l'occasion. Il fallait

maintenir la canne dans le secteur Nord Basse-Terre. C'est une solution quand on sait que nous utilisons, pour notre production, douze tonnes de cannes chaque jour, ce qui nous donne 600 litres de jus à conditionner.

« En juin, nous doublons notre capacité qui est aujourd'hui d'environ 12 000 briques par jour », indique Frédéric Loret.

« Il ne faut pas s'imaginer qu'on a eu tout ça facilement, explique Mauricia Rangassamy. Une fois que j'ai eu la licence Inra, il a fallu trouver des partenaires. Je suis agricultrice, je ne suis pas industrielle ni exportatrice. Frédéric Loret connaissait l'import-export. Moïse Augis est ingénieur. Moi, j'ai apporté la garantie de l'approvisionnement en cannes puisque j'exploite 200 hectares qui produisent 2 000 tonnes de cannes. Philippe Aubéry, autre associé, produit 2 000 tonnes de cannes lui aussi. Avec ça, nous pouvions démarrer. La Région nous a aidés à financer le projet. Le 30 juillet 2008, nous avons eu notre première production. Un succès immédiat ! »

Bientôt Kanasao se déclinera en jus de canne au citron, à l'ananas, etc.

« La terre est là, nous allons nous développer ! », promet Mauricia Rangassamy.



Hiteca

Une beauté avec Hiteca

Lyliane Piquion-Salomé avait un magasin de diététique rue Frébault. Un jour, elle a reçu, à la place de ses produits, tisanes et compléments alimentaires... un conteneur de mort aux rats.

« Je me suis dit que c'est fini de dépendre de l'approvisionnement extérieur pour nos produits de diététique. Avec mon époux, pharmacien biologiste, nous avons été à Madagascar, La Réunion, aux Etats-Unis, au Canada, voir ce qu'on faisait dans ces régions. »

Femme dynamique, Mme Piquion-Salomé a monté son projet. Et bénéficié de fonds européens et d'une aide régionale. « Le reste, ce sont des prêts bancaires. Nous avons, mon époux et moi, mis tout ce que nous avons pour réaliser ce projet. »

La société, implantée à Sainte-Rose, dans la zone industrielle, est en pleine nature. A ses pieds, les plantations dont les produits serviront à fabriquer les produits diététiques, les tisanes... Il s'agit de nos traditionnels Rimèd Razyé.

Trente-sept hectares sur un site protégé avec pas moins de quarante espèces de plantes locales, dont la papaye, ingrédient de base des produits Bertina-Salomé (*) sont couvés par un ingénieur agronome. Deux sites de cultures bio servent à l'élaboration des tisanes. Une équipe d'experts, dont l'époux et les deux fils de Mme Piquion-Salomé, créent les douze produits de la gamme : masque, crème de jour/de nuit, lait démaquillant, lotion tonique hydratante, gommage visage exfoliant, peeling, crème de soins, crème minceur... et même un produit pour hommes, la lotion après-rasage. Ceux-ci sont à base de papaye, avec des produits actifs que sont la noix de coco, la cerise-pays, la citronnelle, la fleur du frangipanier.

La production — réalisée dans une usine ultra-moderne gérée par un ingénieur en génie industriel — est distribuée dans les pharmacies de la place. L'objectif est d'approvisionner les pharmacies de Martinique et de Guyane. Il existe un point de vente parisien, L'art de vivre aux Caraïbes, dans le 6e.

* Hommage à la mère de Lyliane Piquion-Salomé.



Grégoire Hayot

Karukera, un rhum d'exportation

En 1890, le marquis de Sainte-Marie, propriétaire du domaine qui porte son nom, le vend à Henri Longueveau. Henri Longueveau transforme la petite sucrothe en distillerie. Il y produit du rhum à partir du jus de canne. Depuis, les Longueveau poursuivent la tradition. Actuellement, François, l'héritier, exploite la distillerie Espérance-Mon Repos. Particularité de celle-ci, elle produit ses eaux de vie exclusivement à partir de ses plantations (80 hectares, dont 40 pour la seule production de la société).

« Ceci nous permet, affirme Grégoire Hayot, directeur général de la distillerie, de maîtriser parfaitement la qualité et la fraîcheur des a-cannes à sucre, éléments essentiels pour l'expression des saveurs en fermentation. »

En fait, la distillerie produit plusieurs qualités de rhum : Longueveau, Mon Repos, et Karukera, la dernière née.

« Le rhum Karukera est élaboré à partir du jus d'une variété particulière de canne à sucre, la canne bleue sélectionnée pour son potentiel aromatique. Le rhum blanc est à la fois puissant et fin et se caractérise par des arômes de canne à sucre fraîche et d'agrumes », complète M. Hayot. Vieilli en fûts de chêne américain ayant contenu du Bourbon et en fûts de chêne français ayant contenu du Cognac, les rhums vieux Karukera offrent une large palette de saveurs. Ces rhums mûrissent en chais (700 hectolitres) avant d'être embouteillés (1 500 litres par heure). C'est essentiellement un rhum d'exportation (14 pays dans la CEE, mais aussi Andorre et Vancouver au Canada).

Cette année, le Concours agricole de Paris a reconnu la bonne qualité de la production de Karukera en récompensant d'une médaille d'argent la réserve spéciale (rhum vieux).

« C'est d'autant plus méritoire que, cette année, le Concours agricole a mis en concurrence des rhums de Guadeloupe et de Martinique... », conclut Grégoire Hayot.



Rice-Quick

Rice Quick, jan nou ka manjé !

Depuis 2007, Thierry Corbin et Roland Coquin développent les activités de Rice Quick. C'est comme chez Mc Do, mais avec du riz et une bonne dose de talents culinaires.

« Nous avons, explique Thierry Corbin, voulu réintroduire des valeurs culinaires et éthiques... »

Le cadre est sympathique, petites tables, accueil branché et espaces. La cuisine est traditionnelle, celle de la Caraïbe, très créole. Au menu, des riz (50 kg chaque jour, fournis par Craf) : Caribe, New Orleans, Bombay, Kingston, Shanghai, Rice Mix, avec un accompagnement bœuf, poulet, crevette, poisson et canard. C'est goûteux !

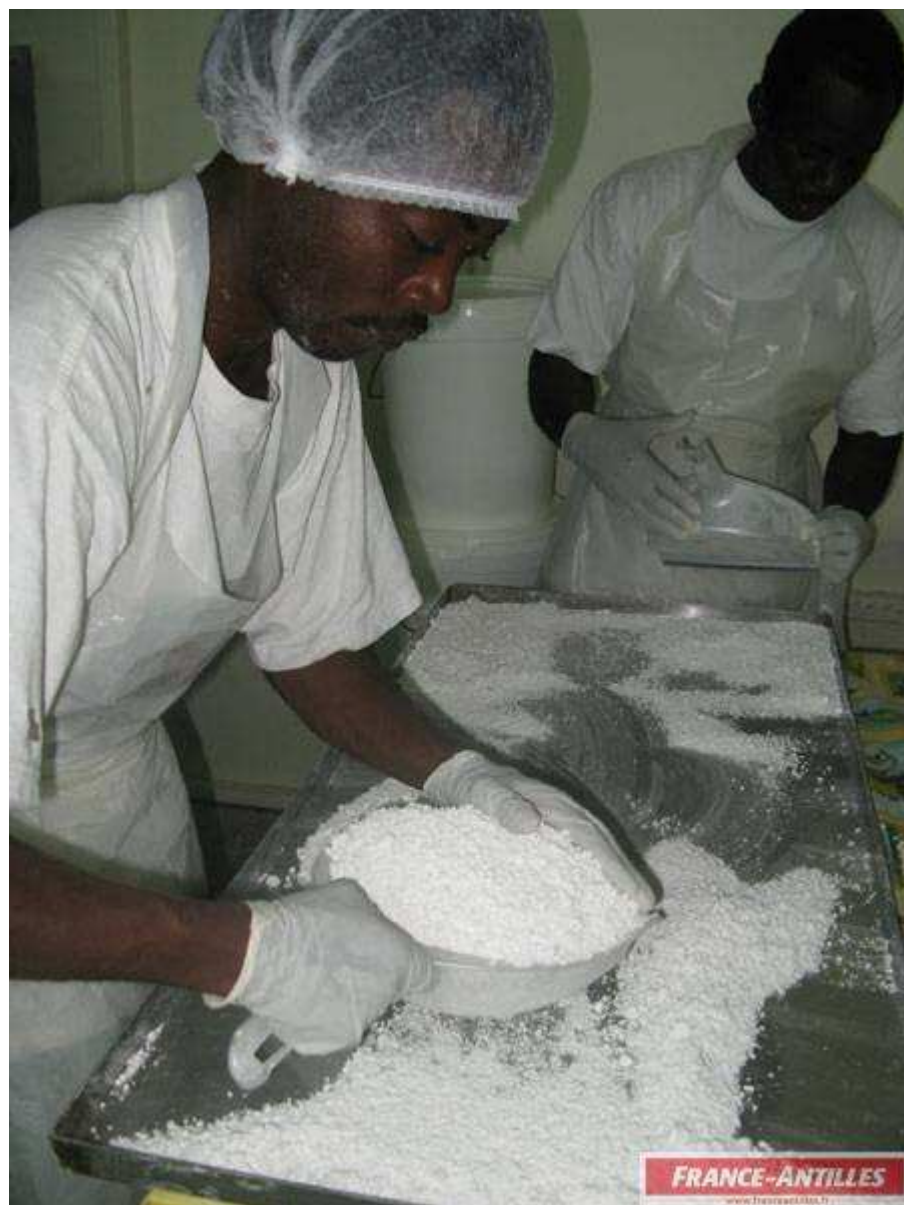
On peut déguster sur place ou emporter, en barquettes, avec couvert plastique, serviette. Très pratique pour les pique-nique.

« Bientôt, nous allons changer les noms des spécialités, revoir certains plats, explique M. Corbin.

Nous voulons être encore plus caribéens, multiplier les saveurs créoles. Utiliser des pois, qui ont une grande utilité en matière de nutrition. »

Le succès de la formule n'est plus à démontrer. Si bien que, prochainement, Rice Quick va ouvrir aux Abymes un centre consacré à la cuisine caribéenne.

« Nous voulons un véritable lyannaj autour de notre culture. Ça passe par la gastronomie mais aussi par ces soirées que nous faisons régulièrement avec des artistes », s'enflamme Thierry Corbin. Quand il s'agit de parler de ce concept original, 100% guadeloupéen, on n'arrête pas Thierry. Fos !



Dictame

Dictamerie Périanin, la farine pour bébés

Les techniciens ouvrent le four. Sur des plateaux, une poudre, très fine, d'un blanc pur, quasi aveuglant. « C'est la farine de dictame », explique Armand Périanin. Cet entrepreneur installé à Sainte-Marie de Capesterre-Belle-Eau produit cette farine à partir d'une racine cultivée à Petit-Bourg. « Nous ramassons ces racines de dictame de février à avril. C'est la période sèche, celle où la racine est la plus chargée en amidon. » Le dictame, c'est une racine. Plus exactement un rhizome, qui produit environ 20 tonnes à l'hectare. Ce rhizome est lavé, broyé. L'amidon extrait (10% du produit frais) est mis à décanter, puis est filtré. La pâte est mise en séchoir pendant une quinzaine d'heures. la farine d'amidon est conditionnée.

« Cette farine était traditionnellement utilisée quand il n'y avait pas de farine lactée. C'était un produit naturel qu'appréciaient nos grands-parents pour élever les bébés et nourrir les personnes en convalescence. »

Aujourd'hui, malgré la concurrence des farines lactées et autres produits pour bébés, Armand Périanin continue de vendre sa farine.

« J'approvisionne le réseau des pharmaciens de la place. Cette farine a de grandes qualités. De plus, elle est nécessaire à tous ceux qui font des allergies au gluten. C'est dommage qu'on doive se limiter à la consommation locale... »



Rhum Damoiseau

Damoiseau, c'est du rhum !

La distillerie Damoiseau, de Bellevue/Le Moule, est numéro un du rhum de Guadeloupe, avec une production de 2,8 millions de litres.

Ce qui correspond à 3,5 millions de cols. C'est ainsi que l'on appelle les bouteilles dans la profession, leur contenance variant du demi-litre au litre. Sans compter les mignonnettes !..

Cette société familiale a été créée en 1942 par Roger Damoiseau, grand-père de l'actuel p.-d.g. de la maison, Hervé Damoiseau. Ti-Roger, fils de Roger, père d'Hervé, a assuré l'intérim, pour asseoir la marque.

Disposant de peu de faire-valoir direct, la distillerie achète ses cannes chez les planteurs. Environ 26 000 tonnes chaque année.

La distillerie de Bellevue emploie 25 personnes, au broyage-distillation, à l'embouteillage, dans la Case à rhum (vente directe aux visiteurs).

La production de rhum est distribuée en Guadeloupe (65%), à l'export (Europe) et grand export (Espagne, Italie, Chine, Australie, Russie, Japon, en tout 35 pays). « Nous exportons aussi, en petites quantités vers le Brésil. C'est un peu notre fierté, ajoute Hervé Damoiseau, si l'on sait que le Brésil est le premier producteur de rhum au monde ! »

S'il y a le rhum agricole que tout le monde connaît, on ne sait généralement pas qu'il se décline en

rhum blanc (90% de la production), rhum ambré et rhum vieux. « Nous avons des rhums de 1953, mais un rhum est considéré comme vieux dès qu'il passe trois ans en fûts de chêne dans notre chai (3 000 fûts).

La distillerie Damoiseau, partenaire officiel de la Route du rhum/La Banque postale, présentera une nouvelle bouteille en juillet. Emise à l'occasion de la transatlantique à la voile. Depuis quelques mois, XO est venu enrichir le rang des spécialités Damoiseau. Il s'agit d'un rhum vieux de six ans d'âge dans une bouteille originale.

Prochainement, la distillerie va commercialiser un cubitainer de 5 litres à 40%, idéal pour les bars. Enfin, Damoiseau sera présent à l'Exposition universelle de Shanghai en Chine.



Ceiba

CEIBA au service des transporteurs maritimes

Créé en 1999, avec un capital local, le Centre d'échanges informatisés branche Antilles est un outil communautaire mutualisé pour assurer le transport rapide des marchandises passant sur le port. Un conteneur arrive au port de Jarry. Quelques minutes permettent son accueil, son dédouanement, son stockage, son emport par un transporteur routier, sa livraison. Avant la création de CEIBA, plusieurs intervenants prenaient en charge ce conteneur qu'il n'était pas toujours possible de suivre à la trace, d'où des retards à la livraison. Maintenant, l'agent maritime, le transitaire, le douanier, le manutentionnaire, les dockers, les autorités portuaires, le transporteur routier, ont accès par informatique, sur un simple ordinateur, dès lors qu'ils ont les codes, à toutes les informations connues sur ce conteneur : ce qu'il contient, d'où il vient, à qui il doit être livré, quelles taxes douanières et droits de port doivent être payés, par qui, etc.

« Avant la création de CEIBA, explique Michèle Montantin, directeur général, c'était tout un cheminement, plus ou moins chaotique, d'un métier l'autre, et il suffisait que l'agent ou l'employé qui connaissait la procédure ou qui savait où était l'épaisse liasse de documents qui accompagnait le conteneur ou la marchandise soit absent... pour que tout s'arrête. »

« Sept métiers collaborent à l'import-export, détaille Michèle Montantin. Avec CEIBA, les procédures sont codées. On sait exactement où est la marchandise, qui est responsable de celle-ci si elle est endommagée. Nous faisons partie des six ports français où il est obligatoire de passer par cette plate-forme. Malgré cette innovation, nos tarifs n'ont pas changé depuis 2004.

CEIBA, CWTC (1^e étage) Tél : 0590 32 37 48/Fax : 0590 32 37 46/ Site internet : www.ceiba-gp.com

