

## PROJETS D'ENVERGURE

## LE PROJET YANA WASSAÏ,

Dave DRELIN est un homme opiniâtre.

Cela fait 5 ans qu'il travaille à l'élaboration du projet Yana Wassai, un concept d'envergure.

L'agriculture guyanaise a besoin de projets structurants pour soutenir son développement. Une ambition que porte, sans nul doute, le projet Yana Wassai.

Après les balbutiements inhérents à tout projet, la machine est bel et bien lancée. La construction de l'usine de production démarre courant 2020, la fabrication des produits transformés, à l'horizon 2021.

Nous nous sommes rendus du côté de Montsinéry-Tonnégrande pour découvrir la pinotière, ou palmeraie Wassai, de Dave DRELIN. Au cours d'un long entretien, il nous a expliqué en quoi consiste le projet Yana Wassai, son fonctionnement, qui seront les producteurs, les rendements attendus ainsi que les débouchés pour la production.

#### - Comment est né le projet Yana Wassai ?

Le projet Yana Wassai est né il y a environ 5 ans. Je baigne dans l'agriculture depuis toujours mais je n'en ai pas fait mon métier, au départ.

Après un parcours dans la gendarmerie, j'ai souhaité passer à autre chose. Face au développement de la baie d'açaï au Brésil et l'engouement international pour le fruit et ses dérivés, je me suis dit que nous ne pouvions pas, en Guyane, boudier ce palmier endogène et les opportunités en termes de débouchés qui s'offrent à nous. Mon objectif de départ était de valoriser le fruit en allant plus loin que le jus traditionnel que nous consommons en Guyane.

Durant cinq ans, j'ai fait des recherches, j'ai collecté des informations pour pouvoir définir les contours du projet. Les études de marché ont été menées pour identifier des pistes de débouchés.

Ensuite, j'ai fait les études de faisabilité et technico-économiques, puis monté le projet et trouvé les partenaires qui ont cru en mon projet.

Aujourd'hui, nous sommes 4 associés, mon père, Jean-Pierre DRELIN, Patrick LABRANCHE, agriculteur comme mon père, Philippe BYRON, un entrepreneur local,

patron de SOLAMAZ (éclairage photovoltaïque) et moi.

#### - En quoi consiste le projet Yana Wassai ?

Il s'agit d'un projet d'extraction du wassai bio pour des secteurs très différents : l'agroalimentaire, les cosmétiques, les produits pharmaceutiques, la nutraceutique (compléments alimentaires). Nous visons le marché local, bien-sûr, mais surtout l'international, environ 90% de notre production. Il y a plusieurs axes dans notre projet. Le premier axe, c'est la production du fruit. Nous produisons nous-même du wassai et nous envisageons de planter environ 20 hectares sur cette exploitation. Nous visons un millier d'hectares sur l'ensemble du territoire. A ce jour, nous avons 15 producteurs qui détiennent environ 300 hectares de plantation.

Nous avons un partenariat avec Biosavane qui va accompagner les agriculteurs pour la mise en place d'itinéraires techniques optimisés. Aujourd'hui, en Guyane, nous avons des rendements de l'ordre d'une tonne de fruits à l'hectare, sans action particulière. Nous pouvons donc considérablement améliorer les rendements obtenus jusque-là, en travaillant sur nos itinéraires techniques. C'est une des missions de Biosavane. Nous encourageons nos producteurs à pratiquer l'agroforesterie avec des bi-cultures. La banane est une bonne association durant les 2-3 premières années tant que les arbres n'ont pas atteint une certaine hauteur. D'autres associations fonctionnent également : dachines et tubercules divers, papayers, maracudja ... Plusieurs types de conduites sont possibles également. L'idée c'est d'aider les producteurs à dégager un revenu avec des productions à cycle court, le palmier wassai commençant à produire au bout de 3 ans.

Sur cette exploitation, nous avons une pinotière créée par nos soins et une pinotière naturelle qui pousse en terrain marécageux. Cette diversité est intéressante pour le projet car un de nos objectifs est de caractériser



chaque type de pinot obtenu sur les différentes exploitations de nos producteurs. Ainsi, nous pourrions définir le profil et les propriétés de chaque variété et leur attribuer une finalité précise en fonction de leur valeur nutritive, de la qualité des nutriments, de la richesse de leur noyau en huile, par exemple.

De plus, nous mettons en œuvre la traçabilité des produits comme pour de nombreux produits agroalimentaires, aujourd'hui. Les codes présents sur le produit fini permettront d'identifier le producteur et l'exploitation d'où viennent les pinots.

#### - Comment les producteurs vont-ils se fournir en plants ?

Nous avons un pépiniériste qui nous accompagne et qui a préparé près de 50 000 plants pour les producteurs qui créent leur exploitation. Nous n'avons pas de contrat avec lui mais ses plants sont biologiques et correspondent à nos exigences. Nos producteurs pourront donc se fournir chez lui.

#### - Une fois que vous aurez collecté les différentes récoltes des producteurs, que se passe-t-il ?

C'est le 2ème axe du projet : Nous arrivons à l'étape de fabrication à l'usine. Nous avons une unité de production principale composée de machines





d'extraction et différentes unités de traitement spécialisées en fonction de la finalité attendue. Dans la première phase, nous produisons de la pulpe de fruit fraîche et surgelée, des poudres et des huiles alimentaires. Dans la deuxième phase, nous produisons des huiles essentielles et d'autres produits.

Nous avons fait le choix de la qualité dès le départ. Nos produits seront traçables, mais en plus, obtenus dans des conditions sanitaires irréprochables.

Toutes les pièces de l'usine seront en atmosphère contrôlée avec un air filtré. Notre cahier des charges en matière de prophylaxie et respect des règles des normes sanitaires va au-delà des obligations réglementaires. Ce, pour pouvoir élargir sur des marchés très exigeants comme celui de la cosmétique et de la nutraceutique, par exemple.

**- Quelles sont les caractéristiques de votre usine de production ?**

Nous prévoyons entre un an et 10 mois de construction. Dès la construction





achevée, nous mettons en route, soit en 2021.

Notre investissement est de l'ordre de 7 millions d'euros. La capacité de production : 8000 tonnes annuelles soit 4t/heure. Cela peut paraître surdimensionné mais nous avons fait ce choix car, en finalité, cela nous permet de réduire nos coûts de production et d'obtenir des produits finis à prix compétitifs.

**- En matière de débouchés, avez-vous des accords avec des firmes locales ou internationales ?**

Nous avons des pré-accords en local et à l'international. Les premiers échantillons vont nous permettre de confirmer ces pré-accords.

**- Combien d'emplois sont générés et quels profils de poste recherchez-vous ?**

Une vingtaine d'emplois directs sur le wassaï et environ 200 emplois sur l'ensemble de la filière wassaï dont nous impulsions le développement.

Je parle d'emplois directs sur le wassaï car notre usine traitera aussi l'awara et le cupuaçu. Nous fonctionnerons, à peu de choses près, sur le même schéma que le wassaï.

Les profils de poste seront très variés : du cadre à l'ouvrier qualifié. Ce qui est important pour nous ce sont les compétences. Nous souhaitons privilégier les embauches locales, à compétences égales.

**- Comment la dimension environnementale est-elle prise en compte dans ce projet ?**

Nous fonctionnons sur le modèle du zéro déchet. Tout sera valorisé. Nous extrayons la pulpe du fruit qui sera valorisée, les déchets seront broyés, séchés et calibrés pour le secteur cosmétique (certaines molécules) et le secteur pharmaceutique (huile du noyau), le marché de l'alimentation animale car la poudre obtenue est riche en fibres. Nous travaillerons avec le provendier local. Cela signifie, à termes, un aliment moins cher pour l'agriculteur guyanais. Pour achever la valorisation de nos déchets, nous mettons en place, grâce à notre partenariat avec un producteur d'électricité, une mini-centrale biomasse qui sera installée à côté de l'usine. L'électricité produite sera vendue et





réinjectée dans le réseau électrique. Il y a également une cogénération de vapeur qui pourra être utilisée dans notre usine.

Nous souhaitons aller plus loin et nous avons commencé un travail de R&D (recherche et développement) pour valoriser les troncs du wassaï. A une certaine hauteur, les palmiers ne sont plus exploitables ou dangereusement exploitables. Nous pensons que cette ressource doit être exploitée et mise en valeur.

**- Parlons du financement du projet. Qui sont les parties prenantes ?**

Convaincre les banques de nous accompagner n'a pas été une mince affaire. Tous les agriculteurs guyanais comprendront ce dont je parle. L'AFD et le Crédit Agricole ont accepté de s'engager à nos côtés et accompagnent aujourd'hui le projet Yana

Wassaï. Nous passons aussi par les subventions européennes pour obtenir des financements.

**- Le montage d'un projet de cette envergure est long et complexe. Quelles aides ou leviers d'action ont contribué à faciliter la mise en place de votre projet ?**

Oui, c'est compliqué. La mairie de Montsinéry-Tonnégrande, la DAAF, la Préfecture et le Ministère de l'Outre-mer nous ont aidés immédiatement : des conseils et recommandations, des échanges pour faciliter le montage de nos dossiers.

Le maire de Montsinéry-Tonnégrande a cru au projet et nous a aidés en vendant à la société un terrain qui accueillera la future usine.

**- Et les freins ?**

Ce sont les freins que nous connaissons tous : longueurs administratives, difficultés de convaincre les décideurs locaux ... Aujourd'hui, il y a une synergie autour du projet et la CTG, la CACL nous accompagnent.

**- En conclusion, comment envisagez-vous la suite ?**

Nous avons de nombreux projets à lancer, une fois que notre usine tournera comme nous l'escomptons. Nous nous concentrons sur la réussite de Yana Wassaï, un projet structurant pour l'agriculture locale et qui va permettre à la filière wassaï de se développer, de créer des emplois et d'utiliser nos ressources endogènes. Nous poursuivrons sur cette voie. Nous vous en parlerons bientôt.

## Le rôle de BIOSAVANE.

La coopérative Biosavane est centrée sur l'agriculture biologique.

Elle tient plusieurs rôles dans le projet Yana Wassaï :

- accompagner les producteurs dans l'optimisation des itinéraires techniques pour une meilleure conduite de production en vue de rendements améliorés.
- accompagner la transition vers la certification Agriculture Biologique pour tous les producteurs.
- accompagner les producteurs dans le cadre du montage de leurs dossiers de subventions.

Les producteurs pourront également bénéficier des fonds POSEI mobilisables par des organisations de producteurs telle que Biosavane.