LA GAZETTE

Marques Partenaires aux Antilles depuis notre Origine !

Le mot du Président

Chers lecteurs,
Chères lectrices,

Avec cette quatrième édition nous continuons sur cette volonté de communiquer sur notre activité.
Cette année, notre organisation a connu une grande perte en la personne de l'un de ses membres fondateurs, Monsieur BADRI Roger dit Pierrot.
Pierrot, que nous n'oublierons jamais.
En ce qui concerne notre activité, après deux années de COVID19, nous tentons de repartir du bon pied.
Le PPMD commence à prendre forme. La commercialisation au local reste très difficile.
La commercialisation sur l'export tire son épingle du jeu.
Mais notre devise nous demande de maintenir le cap, c'est-à-dire répondre aux besoins de nos adhérents, dans la mesure du possible.
A l'orée d'une nouvelle campagne de production dont les préparatifs ont été gênés par le passage de la tempête Fiona, soyons volontaires et bonne campagne à Tous !

Victor NANNETTE

Bilan de la saison Melon 2022

Au cours du 1er semestre 2022, **Caraibes Melonniers a exporté 2 829 tonnes de melon à destination de la France métropolitaine et de l'Europe par le biais de notre partenaire BOYER SAS.** La provenance Martinique a profité d'une demande soutenue des marchés en fin de campagne et de parcelles de belle qualité, initialement destinées au marché local, pour prolonger ses exportations et dépasser de près de 300 T ses prévisionnels à l'Export.

La campagne guadeloupéenne a bénéficié de conditions qui ont favorisé une excellente qualité des melons, mais une sècheresse historique sur le début de l'année a fortement pénalisé les tonnages, ne permettant pas d'atteindre les 1 800 Tonnes attendues, malgré un marché porteur.
Les tarifs du marché local se sont maintenus en Martinique.

Quantité Tonnes de melons exportées en 2022		
	Réalisé	**Prévisionnel**
Guadeloupe	**1 676 T**	**1 800 T**
Martinique	**1 253 T**	**920 T**
TOTAL	**2 829 T**	**2 720 T**

Source Kheris , Comptabilité Martinique

Le marché Guadeloupéen a malheureusement subi une forte pression concurrentielle à partir de mi-mars, qui s'est prolongée, même après la fin de la saison export, provoquant un effondrement des prix du marché, durant les mois de juin à aout 2022

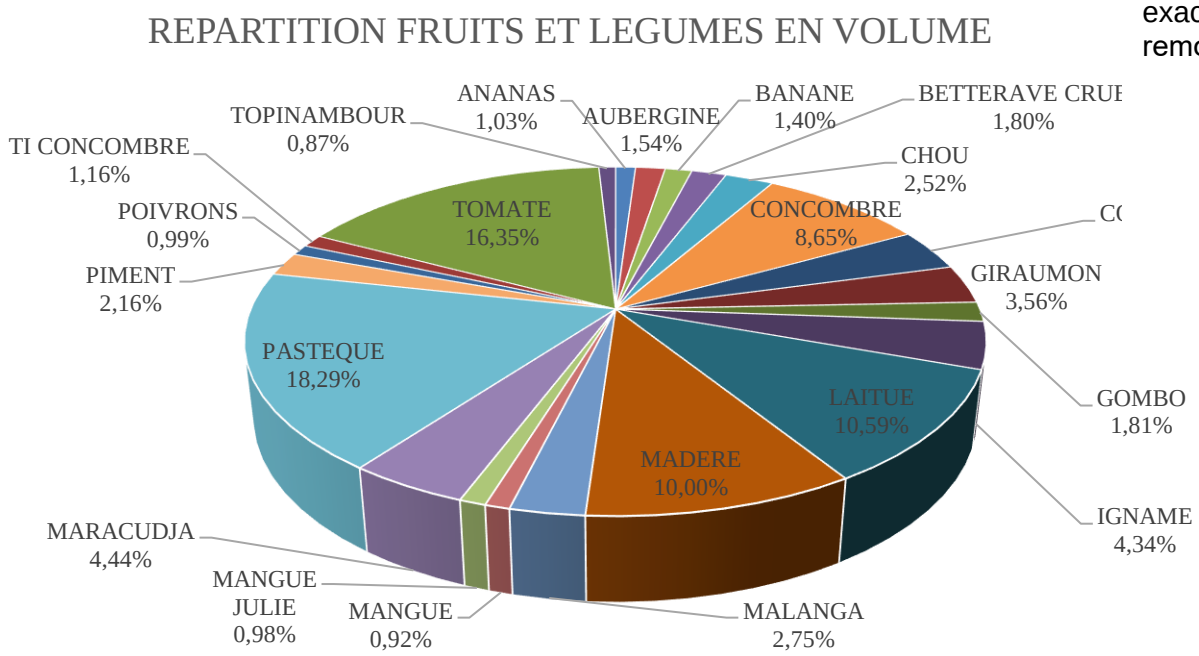
C. Leclere

Les ventes locales du premier semestre

2022, a été l'année de nombreux changements pour Caraibes Melonniers : KARAYBE MARAICHAGE, filiale commerciale depuis 11 ans, a cédé sa place à SIKAFRUITS, grossiste localisé dans la zone industrielle de Jarry.
C'est une nouvelle stratégie qu'ont souhaité les producteurs afin d'élargir leur horizon sur le marché. En optant pour un importateur, ils ont souhaité obtenir une visibilité à la fois interne et externe du marché et ainsi devancer la concurrence locale sur l'offre. Notre Organisation de Producteurs assure une traçabilité de chacun de nos produits, permettant de connaître la provenance exacte de chaque fruit et légume, et en cas de problème de remonter la chaine afin d'identifier le manquement éventuel.

Notre Organisation de Producteurs assure une traçabilité de chacun de nos produits, permettant de connaître la provenance exacte de chaque fruit et légume, et en cas de problème de remonter la chaine afin d'identifier le manquement éventuel.

S. Anoumantou



Désignation	Poids (kg)
Melon et légumes Guadeloupe 1er semestre 2022	480 046
Melon Martinique 1er semestre 2022	736 682

DANS CE NUMÉRO

LE POINT COMMERCIAL
Page 1

L'ACTUALITÉ
Page 2

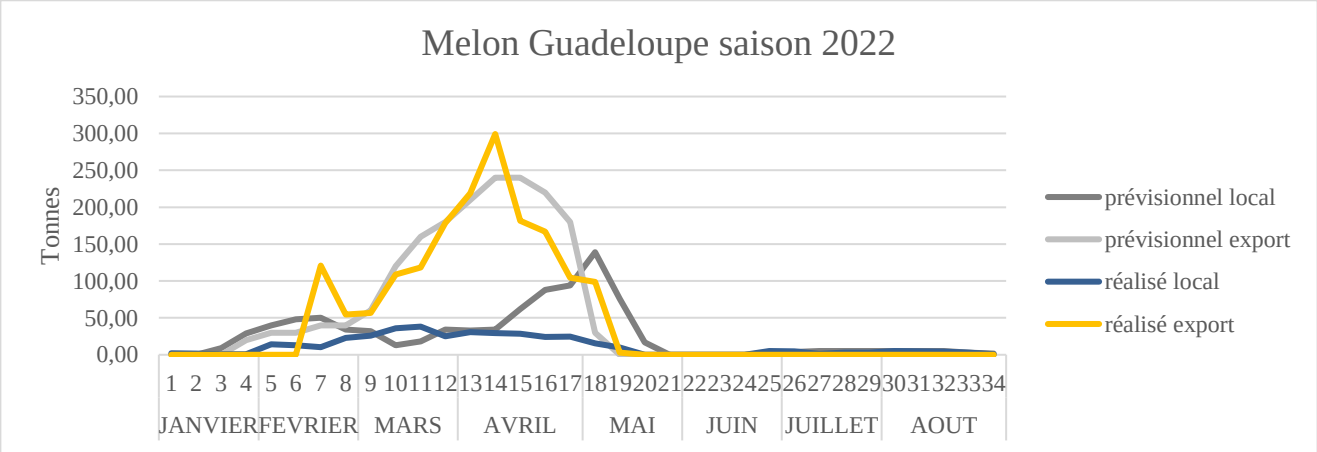
LE POINT TECHNIQUE
Page 4

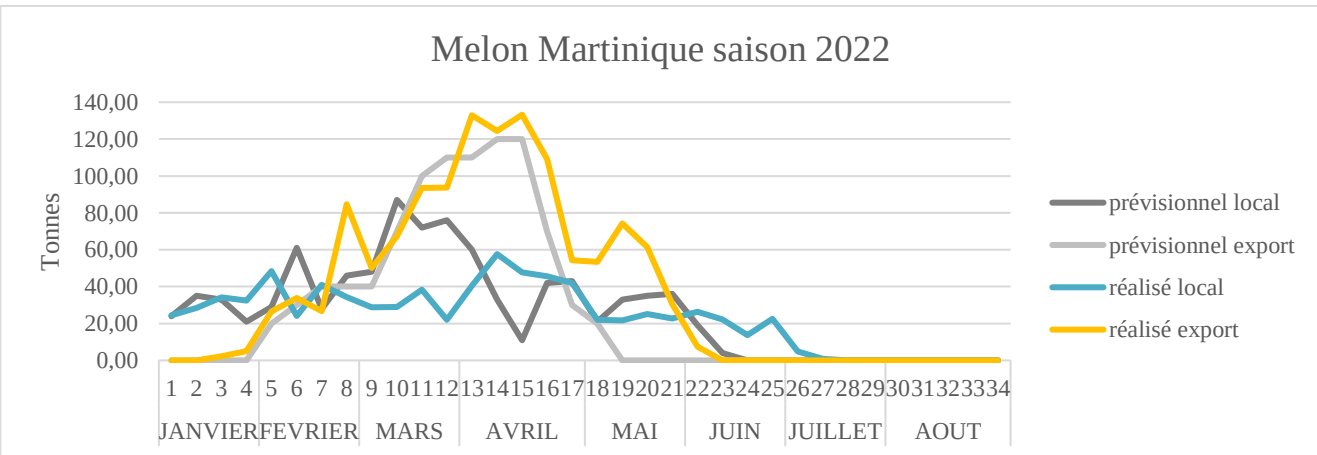
L'ACTUALITÉ des productions

SITUATION A L'EXPORT DU MELON ORIGINE ANTILLES

Le melon destiné à l'export est commercialisé par la société BOYER SA, metteur en marché exclusif de Caraïbes Melonniers pour le secteur Export. Cette année 2022 a bénéficié d'un marché demandeur en raison d'un beau temps sur la métropole. La Martinique a pu bénéficier de près de 5 semaines au-delà de ce qui était prévu et exporter plus de 320 T de plus que le prévisionnel, ce qui a favorablement compensé une production Guadeloupéenne arrêtée précocement en raison de fortes pluies fin avril.

C. Leclere





Sources Prévisionnel OP et Kheris

Information sur nos délais de paiement clients et fournisseurs :
Selon l'article L441-6 du Code du commerce le délai limite de règlement est fixé à 30 jours après la fin de la décade de livraison.

Caraibes Melonniers sur le Web !

MELON GUADELOUPE ET MARTINIQUE

Anse Bertrand, Guadeloupe

Martinique

NEWS LETTER PHILIBON

Dorénavant la Newsletter PHILIBON est disponible au format numérique. Retrouvez toutes les actualités de l'entreprise BOYER sur le lien suivant :

https://fr.calameo.com/read/0054201297de19e14eb5f

LE COIN COMMUNICATION

« AU NOM DE L'HISTOIRE »

En 1988 naissait l'Association des producteurs de melons à l'Exportation de la Guadeloupe. Elle avait pour mission de gérer les problèmes qui handicapaient la production : recherche de foncier, organisation du marché, etc.
Pour produire, il fallait des surfaces ; de Saint François à Petit Canal, en passant par le Moule et Anse Bertrand.

En 1990, le Syndicat des Producteurs de Melons à l'Exportation de Guadeloupe voit le jour. Il est reconnu O.P (Organisation de Producteurs) dans le cadre de la nouvelle O.C.M (Organisation Commune des Marchés Européens).

En 1998, CARAIBES MELONNIERS devient sa nouvelle dénomination et étend son activité à la Martinique.

En 1999, M. Victor Nannette est élu comme nouveau président.

En 2022, CARAIBES MELONNIERS regroupent 21 producteurs, en Guadeloupe, qui cultivent 205 hectares. En Martinique, elle regroupe 6 producteurs et cultivent 179 hectares.

La commercialisation des melons PHILIBON, FLAMBOYANT et bien d'autres marques ainsi que d'autres fruits et légumes est assurée par des partenaires de CARAIBES MELONNIERS, la société BOYER S.A.S à l'exportation et SIKAFRUITS sur la commercialisation locale.

Caraibes Melonniers, en tant qu'Organisation de Producteurs représentative, est affiliée à l'Iguaflhor**,** interprofession regroupant notamment les organisations de producteurs fruits et légumes.

Cette année, elle fait peau neuve, avec de nouvelles signalétiques qui permettront à nos clients et partenaires de ne nous rater sous aucun prétexte !

S. Anoumantou

NOS DÉMARCHES QUALITÉ

Nos melons sont vendus principalement sous les marques Philibon (extra) et Flamboyant (cat 1).

Ces marques sont un gage de qualité pour le consommateur, puisque nous assurons un taux de sucre supérieur à 12° brix en Philibon et supérieur à 10° brix en Flamboyant.

Notre production de melons respecte le cahier des charges GlobalGap ainsi que celui correspondant à la Haute Valeur Environnementale de niveau 2 de la Charte Sud Nature.

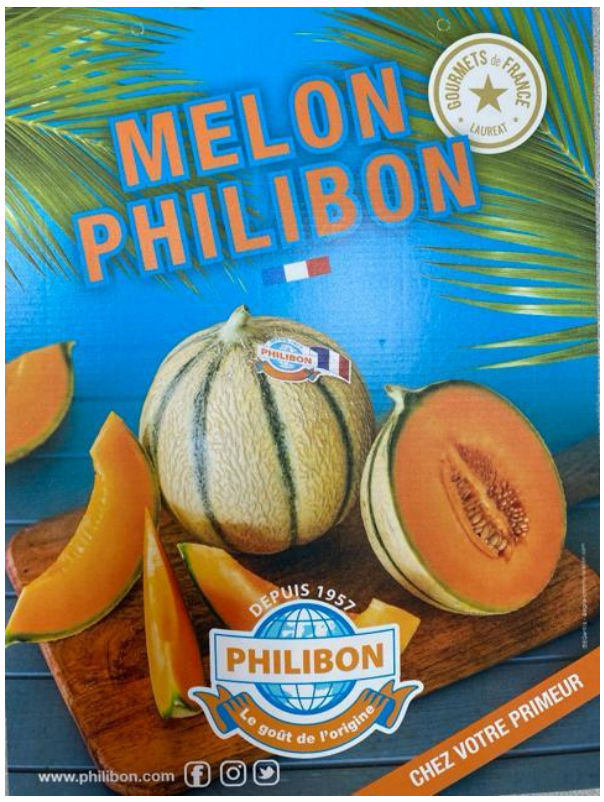
Et bientôt, nous l'espérons : Moso Té La : la marque de l'Iguaflhor pour le marché local.

De plus nos essais variétaux nous aident chaque année à trouver le meilleur compromis entre la tenue du melon pour le transport, l'aspect visuel et la qualité gustative pour nos clients.

GLOBALG.A.P.

SUD NATURE cultivons le naturel

MÒSO TÈ LA ORIGINE GUADELOUPE



DU CÔTÉ DES PRODUCTEURS

Melons et Autres Fruits & Légumes

PORTRAIT

Fritz LUCOL

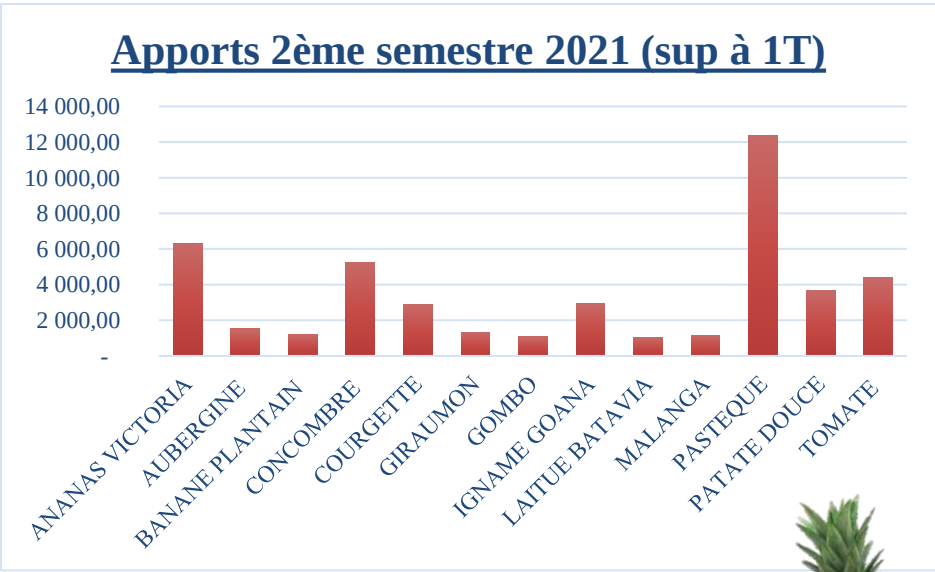
Fritz LUCOL travaillait dans le bâtiment mais son destin l'a vite ramené à ses racines.
Durant son temps libre, il aide son père sur l'exploitation qui cultive de la canne à sucre et des cultures maraichères. Titulaire d'un **B**revet **P**rofessionnel **R**esponsable d'**E**xploitation **A**gricole (BPREA), il reprend l'exploitation familiale.
Grâce à ses connaissances, longtemps pratiquées, il diminue les surfaces de canne à sucre pour augmenter sa production en maraichage et en tubercules.
En 2010, il rejoint Caraïbes Melonniers Guadeloupe, en tant que producteur de diversification, afin d'assurer la commercialisation de ses produits et par la même occasion, offrir un appui technique sur ses cultures.
Quelques années plus tard, il devient producteur de melon au sein de Caraibes melonniers, un melon qui sera destiné au marché local et à l'exportation. Aujourd'hui, il cultive sur la commune de Petit-Canal 6.35 hectare de maraichage, 2.50 hectares de tubercules et 2 hectares de melons sur la commune d'Anse-Bertrand. Ses principales productions sont la pastèque, la tomate, la courgette, le concombre et le melon.
Le second Semestre 2021 a été difficile pour les plantations, avec une sécheresse qui a fait rage jusqu'en novembre 2021 pour ne pas mentionner le manque d'eau. « *Les jours où nous devions avoir de l'eau, la pression était si faible que l'eau n'atteignait pas mes parcelles et vers 10h il n'y en avait plus* ».
Au cours de la période de juillet 2021 à juin 2022, il a produit 15 tonnes de légumes (concombres, tomates, courgettes, pastèques) et 79 tonnes de melon.
Selon lui, le tonnage faible. Il ne désespère pas pour autant et souhaite augmenter son volume de production au second semestre 2022, si les conditions climatiques le permettent.

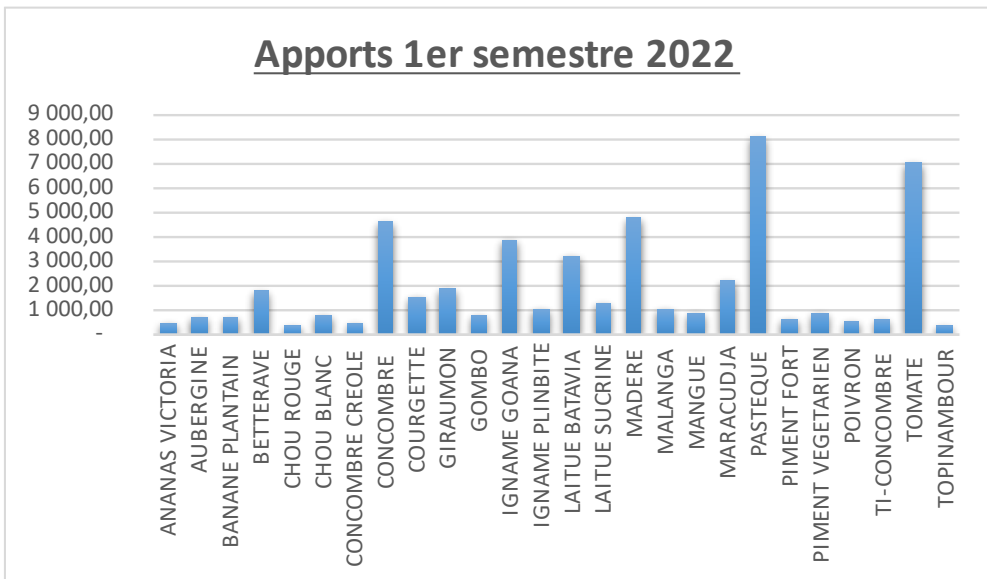
J.Tolassy

.

Sources : Données techniques J. Tolassy

Apport 2021 et 2022 (Production Caraibes Melonniers Guadeloupe)





ACTIONS DE DEVELOPPEMENT

LE PLAN PLURIANNUEL MELON DURABLE

L'OP Caraibes Melonniers Guadeloupe entame sa 2ème année d'essai pour la réduction des intrants d'origine chimique et sa transition agro-écologique.

Essais en biocontrôle

Dans le cadre du projet PISTIL, les essais de spécialités de biocontrôle ont permis de mettre en évidence les niveaux d'efficacité des différentes solutions disponibles localement et de permettre de réduire l'utilisation des spécialités issues de la synthèse chimique.

Deux essais ont été mises en place, en début et en milieu de campagne de production et ont fait l'objet de suivis techniques détaillés. Bien que les conditions de ce début d'année 2022 aient été très favorables aux cultures, l'absence complète de traitements antifongiques et antibactériens est très encourageante.

Toutefois, nous avons constaté l'incapacité à ce stade des insecticides de biocontrôle à assurer une protection complète de la culture. Il a notamment été nécessaire d'intervenir avec des produits conventionnels pour maitriser les pucerons, les mouches mineuses et les chenilles.

Des essais complémentaires seront menés au cours de la prochaine campagne afin de tester d'autres méthodes et conditions de traitement.
Notons que malgré le faible taux de rendement sur les cultures menées en biocontrôle, le taux de sucre est significativement plus élevé qu'en conduite conventionnelle.

D. Forteroy

Essais en biocontrôle campagne 2022

Essais conventionnel campagne 2022

Plantes de Services

Caraïbes Melonniers poursuit son implication au sein du projet CONTROL-ALT, en collaboration avec le CTCS, l'IT² et le CIRAD.

En 2021, le travail de Léonore Pascal, stagiaire ingénieure, avait permis de sélectionner 3 plantes de services efficaces dans la lutte contre l'enherbement des parcelles de melon : sarrasin, haricot mungo et radis fourrager.

Cette année, le recrutement d'un nouveau stagiaire de fin d'étude, Paul Gatineau, permet de poursuivre cette étude. Les nouveaux essais portaient sur la complémentarité des plantes de services retenues, mélangées entre elles ou avec les couverts initialement utilisés par Caraïbes melonniers : le sorgho et la crotalaire. En plus de tester le semis mécanisé des couverts avec conservation des buttes de culture, une recherche a été menée sur des graminées spontanées.

Malgré une sécheresse intense limitant fortement leur développement, un effet d'inhibition des couverts sur les « mauvaises herbes », ou adventices, a été démontré. Crotalaire et radis ont donné les meilleurs résultats, par leur résistance aux stress hydrique et leur dynamique de croissance rapide et étouffante. D'autres essais irrigués ont permis de confirmer ces hypothèses.

Les résultats de ce projet serviront d'aide aux décisions de choix du couvert végétal à implanter, en fonction du climat, du type de sol, des ravageurs ou des choix techniques adaptés à chaque contexte.

L'étude des adventices durant cette période a mis en évidence 3 espèces très résistantes ayant un fort potentiel de couverture : *Brachiaria reptans* (graminée), urochloa adspersa (graminée) et *Senna obtusifolia* (légumineuse). La domestication ou la sélection progressive au champ de ces couverts spontanés ouvre de nouvelles perspectives quant à l'utilisation de plantes de services adaptées au contexte pédoclimatique du Nord Grande-Terre. Avec ces différents points d'entrée vers l'intensification écologique de leur production, Caraïbes Melonniers veut garantir une production de haute qualité, tout en diminuant sa consommation d'intrants chimiques et de produits phytosanitaires.

P. Gatineau

Brachiaria reptans 1

Senna obtusifolia 1

ACTIONS DE DEVELOPPEMENT (SUITE)

Les purins

Le purin est classifié comme préparation non préoccupantes (PNPP), et il est confectionné à partir de plantes dont les bienfaits sont connus (Orties, Prêles, Consoude). Dans notre cas, nous avons fait appel à des plantes de service tropicales (ou adaptées au climat tropical humide) visant à être mise en place pendant l'interculture du melon pour entretenir et protéger les sols. En début de cycle du melon les couverts pourraient alors trouver un nouvel usage.
De nos jours, l'utilisation de xénobiotiques (pesticides et engrais) est de plus en plus critiqué. Il est donc primordial de revoir ces méthodes de lutte contre les ravageurs et d'utiliser des alternatives comme la lutte par prédation à l'aide d'auxiliaire, l'usage raisonné d'engrais et enfin l'utilisation de solutions naturelles (PNPP) en action de potentialisation des défenses naturelles des plantes, ou encore en arrosage direct en tant qu'engrais vert.
Le projet pourrait aboutir à terme sur la définition d'une méthode d'auto-fabrication de purins spécifiques à nos climats et bénéficier aux producteurs maraichers utilisant ces couverts.

J. Dalmat

CLIN D'ŒIL & GASTRONOMIE

Le melon, le fruit détox par excellence

Par Véronique Liégeois, Diététicienne – Nutritionniste

Source : IGP MELON

Le ßcarotène aux vertus antioxydantes est un pigment orangé présent en abondance dans le melon de Guadeloupe (visible à sa chair très colorée). Le ßcarotène est par ailleurs un précurseur de la vitamine A, indispensable à la croissance des enfants.

Le melon est également riche en vitamine C : une tranche de melon (150g) couvre 30% des besoins d'une journée en cette vitamine. Et sa peau épaisse la protège jusqu'à votre assiette !

De l'acide folique, pour prévenir l'anémie

L'acide folique (ou vitamine B9) est indispensable à la synthèse des globules rouges. C'est aussi une vitamine nécessaire à la croissance et au bon déroulement de la grossesse. Une tranche de melon couvre environ 10% de nos besoins quotidiens.

Hydratant et diurétique

Composé à 90 % d'eau, le melon contribue à l'hydratation de l'organisme : une tranche de melon représente l'équivalent d'un verre d'eau (13,5 cl). Et grâce à sa teneur en potassium, le melon a une action doucement diurétique : il stimule l'activité des reins, évitant ainsi la rétention d'eau.

Idéal pour garder la ligne

Malgré son goût très sucré, le melon contient seulement 7g de glucides/100g, une teneur faible comparable à celle des fruits les moins sucrés comme la pastèque ou les fruits rouges. Son apport calorique est lui aussi particulièrement discret : une tranche de melon représente seulement 50 kcal, soit 2,5% des besoins d'un adulte sédentaire. Un fruit à privilégier pour rester mince et en pleine forme !

Rocher à la noix de coco et melon

Préparation : 15 min - Cuisson : 20-25 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :
2 melons de Guadeloupe
3 blancs d'œufs
150g de noix de coco râpée
100g de sucre en poudre

Préchauffez votre four à 150°C.

Versez les blancs d'œuf, la noix de coco et le sucre dans un plat creux. Fouettez jusqu'à obtenir une consistance assez ferme. Au besoin, rajoutez un peu de noix de coco râpée. Versez la pâte dans un moule flexipan pour mini savarins ou, si vous n'avez pas de moule adapté, faites de petits tas à l'aide d'une poche à douille, régulièrement espacés, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites un creux au centre de chaque petit tas pour y accueillir une bille de melon.

Enfournez pour 20-25 minutes jusqu'à ce que vos rochers soient joliment dorés. Laissez-les refroidir avant de les démouler ou de les décoller de la plaque.

Pendant ce temps, coupez vos melons de Guadeloupe en 2, ôtez les graines puis prélevez des billes de melon à l'aide d'une cuillère parisienne.

Servez les rochers avec une bille de melon au centre. Vous pouvez y mettre une pique pour la présentation.

Source : © JC Amiel / Laurence du Tilly / Melon de Guadeloupe IGP

L'ACTUALITE DE LA MARTINIQUE

Réduire et recycler les déchets plastiques agricoles

Les activités de production de nos adhérents génèrent des déchets potentiellement dangereux pour l'environnement :

- EVPF : Emballages Vides de Produits Fertilisants
- EVPP : Emballages Vides de Produits Phyto
- PPNU : Produits Phyto Non Utilisables
- Paillage plastiques usagés
- Tuyaux d'irrigations usagés

En Martinique, depuis 2009, la société APROMAR (accompagnée par ADIVALOR et avec le soutient la Chambre d'Agriculture) a travaillé à la collecte des EVPF et EVPP, et depuis 2011, à la collecte des PPNU. Caraibes Melonniers a amené de façon régulière les emballages vides issus de activités de production de ses adhérents à ces deux types de collectes.
Un transfert de compétences se fait à partir de 2020, pour donner suite à une étude de préfiguration d'ADIVALOR sur la Martinique, pour mettre en place une filière pérenne, menée avec tous les acteurs agricoles martiniquais pour la création d'un éco-organisme nommé ECODIAM, dont l'objectif est de mettre en place des filières de recyclage de ces déchets.

Caraibes Melonniers en est naturellement devenu un acteur à part entière et un associé en qualité d'administrateur.
ECODIAM a notamment permis le développement de 4 filières de recyclage fonctionnelles pour la Martinique : les EVPF (stockés puis incinérés) ; Les EVPP (rincés, séchés, puis conditionnés en saches ADIVALOR avant incinération pour un traitement énergétique) ; Les PPNU (identifiés, empotés en container et envoyés pour incinération sur l'Hexagone dans un four spécialisé) ; Les gaines et ficelles de bananes (mises en balle puis exportées sur l'hexagone avant incinération pour un traitement énergétique) .

Néanmoins, La gestion des paillages plastiques et des tuyaux d'irrigation usagés reste un problème majeur. En 2018, l'organisme en charge du traitement de l'ensemble des déchets sur la Martinique - la SMTVD- a décidé de ne plus accepter les plastiques agricoles pour enfouissement sur la décharge de Céron. Caraïbes Melonniers Martinique, y orientait habituellement les déchets de ses adhérents et a été contraint, jusqu'en 2022, à stocker l'intégralité de ces paillages plastiques et tuyaux usagés sur le site de production de Sainte-Anne, dans l'attente de la création d'une filière adaptée.

En 2021, Caraïbes Melonniers Martinique a agi, en partenariat avec le recycleur « Martinique Recyclage » et ECODIAM, pour obtenir les autorisations d'expédier ces déchets sur l'Hexagone en vue d'une revalorisation énergétique dans un four spécialisé, nous permettant de d'exporter 50 Tonnes de paillages plastiques.
Nous avons pu exporter durant le 1er semestre 2022, 90 Tonnes de paillages plastiques usagés et 13 Tonnes de tuyaux d'irrigations usagés issus des campagne 2019 et 2021. Un refus de la CMA-CGM à transporter sur ses bateaux des déchets plastiques vers l'Hexagone a temporairement arrêté nos opérations. L'expédition du reste des déchets plastiques usagés générés au cours des saisons 2021 et 2022 est programmé avant la fin de l'année 2022.
Caraibes Melonniers travaille, en partenariat avec ECODIAM, à pérenniser d'ici 2023 cette filière expérimentale, afin d'en maitriser les couts encore élevés, mais également à réduire son impact environnemental et confirmer ainsi son engagement pour une agriculture et une filière melon durable.

F. Présent

Hommage à BADRI, Roger dit « Pierrot »

Roger BADRI est issu d'une fratrie de treize enfants, commence très jeune à travailler avec son père en tant que coupeur de canne. Plus tard, il fait l'acquisition de tracteurs agricoles et devient transporteur de Canne à sucre pour l'usine de GARDEL, son premier emploi.

Il continue son parcours dans la canne et devient, en 1972, Prestataire de transport pour les usines « Bonne-Mère » et « Grosse Montagne », activité qu'il cesse en 1975. Dès l'or, il réalise des prestations de labour et de transport pour les planteurs et cultive sa propre production maraichère.

Cet Agriculteur passionné a transmis son amour de la Terre à son fils et à sa fille, qui l'aident après l'école et pendant les vacances. Son fils s'occupe de la vente des légumes sur le marché et sa fille participe au semis et à la récolte.

Des années de pratique et de dur labeur ont fait de lui le meilleur dans la préparation des sols de la canne à sucre, ce qui ne laisse pas indifférent le SICA cannière SICADEG. Celle-ci ne tarde pas à l'appeler pour effectuer leurs labours. Il fut le seul à réaliser un sillon droit sur plus de 300 mètres de long et encore aujourd'hui d'autres suivent ses traces.

Après la canne, il réalise des prestations de labours pour Francois SIZAM-BASTAREAUD et Claude BOYER, tous deux producteurs de melons. Puis il s'associe à Alain RICHE pour la production de melon, ce qui n'échappe pas à Claude BOYER. Aussi, ce dernier l'invite à rejoindre les Melonniers. Dans les années 80, il adhère au syndicat des **P**roducteurs de **M**elons à l'**E**xportation, l'ancien nom de Caraïbes Melonniers. Il fait la connaissance de Serge ROQUE, avec lequel il s'engage dans la production de pastèque sur Anse Bertrand. Ce partenariat productif leur permettra de mettre en commun leurs connaissances, afin de mieux gérer les maladies de la pastèque.

Ainsi, il met fin aux prestations de labours pour se consacrer à la production de légumes (tomate, concombre, malanga, igname, melon, maïs). Peu à peu, il devient un membre à part entière de Caraibes Melonniers, avant d'en devenir administrateur. Il participe à la production du melon en supervisant des équipes de saisonniers au champ. En 2020, Il assiste au **S**alon **I**nternational de l'**A**griculture, pour promouvoir le melon de Guadeloupe.

Ce fut son dernier salon.

De 2003 à 2020, il fut administrateur du Crédit Agricole de Sainte-Anne.

Il avait une phrase qu'il répétait souvent : *« je ferai avec ce que la nature me donne sans la contrarier ».*

Il s'est éteint le 04 février 2022 à l'âge de 68 ans.

J. Tolassy

Fresque réalisée par Davy ADINARAYANINSSAMY, société AD PRINT

Actions importantes du 1er semestre :

- **Campagne de déclarations TELEPAC**
- **Campagne d'Analyses chlordécone**
- **Plan de prélèvement résidus**
- **Commissions Melons Guadeloupe**
  - **25 janv.**
  - **23 mars**
  - **16 juin**

  Martinique :
  - **28 janv.**
  - **15 juin**
- **Commissions Autres Fruits & Légumes :**
  - **17 mars**
- **Assemblée Générale Caraibes Melonniers 16 juin**
- **Validation du Projet PISTIL par la commission Ecophyto**

Prévisions 2nd semestre :

- **Commissions Melons Guadeloupe**
  - **11 oct.**
  - **Déc.**

  Martinique :
  - **13 oct.**
  - **Déc.**
- **Commissions Autres Fruits & Légumes :**
  - **27 sept.** **Fin Nov.**
- **Bilan du 1er semestre de partenariat avec SIKAFRUIT**
- **Dossier Encadrement technique (Mesure 2 FEADER)**
- **Fin des travaux de la 2nde tranche de sécurisation de la station (Mesure FEADER 4.2)**
- **Assemblées Générales CUMA & GEMG (12 Oct.)**
- **Campagne d'Analyses de résidus**
- **Préparation de la campagne Melon 2022/23**
- **Validation des Projets PIFIP & KARUBIOSTIM**
- **Dépôt des dossiers BPI 2030 FERT'BIN & INTELI'COUV**
- **Conclusion du Projet Contrôle-Alt E**

POUR NOUS CONTACTER

CARAIBES MELONNIERS GUADELOUPE
Sainte Marie d'Arles – BP 169 - 97160 Le Moule Siret : 492 455 209 00014
Tel : 05 90 23 29 38
caraibes.melonniers@wanadoo.fr

CARAIBES MELONNIERS MARTINIQUE
Route des salines - Dillon
97227 SAINTE ANNE
Tel : 05 96 76 88 89
martinique@caraibes-melonniers.fr