



## RÉGIE DE TERRITOIRE MAÉCHA ESPOIR • TRANSFORMATION ET VALORISATION DE PRODUITS AGRICOLES LOCAUX

© Instant Shoot



“ Association d'Économie Sociale et Solidaire ”



### DÉFI

Comment lutter contre le chômage et développer l'économie locale via les circuits de proximité ?



### SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Environnement, Économie Circulaire
- Emploi, Insertion, Travail adapté
- Agriculture, Alimentation



### FORME JURIDIQUE

Association loi 1901, conventionnement ACI



### DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

La Régie de Territoire Maécha Espoir (RTME) est une **structure d'insertion par l'activité économique (SIAE)**, conventionnée atelier et chantier d'insertion (ACI).

Elle vise l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi via notamment un atelier de transformation de produits agricoles locaux comme support technique d'accompagnement et de formation. Depuis sa création, **l'association a développé une gamme de jus de fruits, confitures, farine de manioc et poudre de curcuma** permettant **le développement de l'économie locale en circuit-court**.

RTME a lancé en 2019 la transformation d'un produit phare de qualité supérieure non existant à Mayotte : la farine de manioc. Une politique de communication appuyée ainsi que le lancement de produits dérivés ont permis à la structure de se positionner sur un marché de niche.



### TERRITOIRE D'INTERVENTION

Département de Mayotte

DÉPARTEMENT DE MAYOTTE



### CHIFFRES CLÉS

Nombre d'ETP  
entre **10** et **30**

Budget  
moins de  
**50 K€**



## CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

### Réponse aux besoins sociaux

- Solution d'insertion pour les personnes les plus éloignées de l'emploi
- Lutte contre l'exclusion sociale

### Modèle économique

- Rémunération plus juste des agriculteurs locaux
- Hybridation du modèle économique par la vente directe des produits transformés

### Lien au territoire

- Insertion des personnes habitant dans le village et productions agricoles du village
- Développement de l'économie locale et des filières de proximité

## + LEVIERS

- Reconnaissance par les pouvoirs publics de l'opportunité de développement du projet
- Appropriation du produit « farine de manioc » comme patrimoine culturel et économique
- Possibilité d'étendre la capacité de production (actuellement utilisée à hauteur de 20%)

## - FREINS

- Turn-over des salarié.e.s en insertion limitant la capitalisation des compétences
- Raréfaction des producteurs locaux qui génère une instabilité des prix (en hausse)
- Étroitesse de l'espace de transformation, notamment l'espace de séchage



## ÉTAPES DU PROJET

- **2015** : Création de l'association et démarrage de l'activité agroalimentaire
- **2015** : Conventonnement Insertion par l'Activité Économique (IAE)
- **2017** : Mise en place d'un atelier interne de transformation agroalimentaire
- **2019** : Inauguration de l'atelier de transformation de produits secs dont la farine de manioc



## PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

- Lancement en 2020 d'une activité de restauration-traiteur à l'attention des professionnels et des particuliers
- Développement de la prestation de livraison de repas sur le lieu de travail et pour les scolaires
- Agrandissement des espaces de transformation



## PARTENAIRES

### FINANCEURS

- État (Dicccte)
- Conseil départemental

### TECHNIQUES

- Conseil départemental (SRAD)
- Lycée agricole de Coconi
- CCAS de la Mairie d'Acoua

### RÉSEAUX OU FÉDÉRATIONS D'APPARTENANCE

- CRESS de Mayotte



## COORDONNÉES

Adresse : Quartier Mjihari - Rue Said Toumbou  
97632 Acoua

Téléphone : 02 69 61 08 51 / 06 39 68 23 13

Mail : [info-contact@rtme97.com](mailto:info-contact@rtme97.com)  
[toumbou.toibib@rtme97.com](mailto:toumbou.toibib@rtme97.com)

Site web : Facebook- Rtmeacoua

Soutenu par



ANNÉE DE PRODUCTION : 2020