

Offre de stage



Diagnostic technique et étude de marché du fruit du Jacquier (*Artocarpus heterophyllus*) et des produits issus de sa transformation



1. Objet du stage

Réaliser une étude de marché du fruit du Jacquier et des produits issus de la transformation du fruit provenant de Guyane.

2. Contexte et objectifs

Un groupe d'agriculteurs de Guyane a récemment sollicité l'IFIVEG pour les accompagner dans la structuration d'une filière de production et de transformation du fruit du jacquier (*Artocarpus heterophyllus*). Bien que ce fruit soit cultivé en Guyane depuis plus d'une dizaine d'années, ces agriculteurs se sont lancés dans une production plus intensive de jacque, en raison d'une demande croissante liée à son fort potentiel de transformation et à son introduction dans les régimes végans et végétariens.

Actuellement, 150 hectares sont plantés, ce qui représente un potentiel de production de 7 500 tonnes de fruits dans les cinq prochaines années (avec un rendement moyen de 50 tonnes par hectare). Parmi ces surfaces, 75 hectares sont déjà productifs.

Principalement cultivé en Inde et Asie du Sud-Est (notamment au Bangladesh où il est le fruit national), ce fruit présente des caractéristiques nutritionnelles très intéressantes : il est riche en vitamine C et B, en minéraux, en fibre et en énergie. Il dispose de propriétés qui lui permettent d'être transformé en produits salés (steak, nugget, purée,...) ou sucrés (gelée, sirop, confiture, etc...).

Pour les agriculteurs guyanais, cette production est une opportunité intéressante pour consolider leurs revenus car la culture s'adapte à des conditions pédoclimatiques très variées, résiste aux maladies et nécessite peu d'intrants. Cette production peut contribuer de manière significative à la souveraineté alimentaire de la Guyane.

L'objectif du stage est d'apporter les éléments d'information aux producteurs concernant :

- **L'itinéraire technique de culture du Jaque** afin de mieux maîtriser la production ;
- **Le marché du Jaque** afin qu'ils puissent identifier les axes de développement commercial.

Il s'inscrit dans un appui plus global apporté par l'IFIVEG sur la construction d'un plan de développement de la filière à l'échelle de la Guyane.

3. Portage

Ce stage est porté par l'IFIVEG, en partenariat étroit avec Légumes de France, qui est chargé de l'accompagnement des agriculteurs, et avec M. Ya Yi, producteur et transformateur de Jacque.

L'Interprofession des Filières Végétales de Guyane est une association loi 1901 dont l'objectif est de structurer la filière végétale de Guyane. L'IFIVEG représente toutes les filières végétales (arboriculture, maraîchage, horticulture, PPAM) et regroupe tous les maillons professionnels : les organisations de producteurs, les coopératives, les agro-transformateurs, le négoce de fruits et légumes, les agrofournisseurs, les distributeurs et la restauration collective.

L'IFIVEG a coordonné la rédaction des plans de filière et assure le suivi de leur mise en œuvre. A ce titre, elle veille à actionner tous les leviers permettant d'atteindre les objectifs de souveraineté alimentaire et parmi ces leviers, la structuration des filières végétales est une priorité.



Photo : Préparation de beignets sucrés

Photo : nems, samoussas, accras à base de jacque



4. Contenu du stage

4.1. CHIFFRES CLÉ DU MARCHÉ DU FRUIT DU JACQUIER ET CONTEXTE NATIONAL ET INTERNATIONAL

- Quantité produite/zone géographique/surface/rendement
- Importations/exportations/ les propriétés du fruit et les utilisations actuelles

4.2. ANALYSE DE L'OFFRE EN GUYANE

- Au niveau de la culture et de la production de fruits : cartographie des producteurs, surface et localisation géographique, méthodes de production, itinéraires techniques, quantité actuelle et à venir, variété, qualité, coût de production...)
- Au niveau de la transformation :
 - matériel existant, type et qualité des produits transformés, coût de la transformation
 - investissements nécessaires pour transformer les quantités à venir (pré-dimensionnement d'un atelier de transformation sur la base des données dont disposent les agriculteurs).

4.3. ANALYSE DE LA DEMANDE EN FRUITS ET PRODUITS TRANSFORMÉS AU NIVEAU LOCAL, NATIONAL ET INTERNATIONAL

- Type de produit
- Réseaux de distribution
- Concurrence



5. Méthodologie

1

Synthèse bibliographique

2

Enquêtes et entretien

3

Analyse des données et synthèse des résultats

6. Compétences recherchées



6.1. Profil recherché

Formation ingénieur agri/agro (avec une appétence ou spécialisation en agro-alimentaire), ou équivalents.

6.2. Compétences

Enquêtes et réalisation **d'entretiens** semi-directifs,
Analyse de données,
Rédaction et synthèse,
Connaissances générales des filières alimentaires

6.3. Qualités

Aisance relationnelle, Capacité d'écoute, Autonomie et rigueur dans l'organisation du travail,
Capacité de synthèse, Capacité à être force de proposition, Autonome pour les déplacements en voiture sur le territoire
Adaptation aux conditions du terrain (nuitées en hamac).

6.4. Les plus

Sensibilité pour la transformation et la commercialisation de produits locaux.

Dans le cadre d'un mémoire de fin d'études, le sujet du stage pourra être précisé en lien avec le/stagiaire et son professeur tuteur.

7. Conditions pratiques



DURÉE

6 mois à partir de mars 2026.
L'IFIVEG prendra en charge le billet d'avion aller-retour.
Seront mis à disposition du stagiaire : un bureau à l'IFIVEG + ordinateur + téléphone
Véhicule pour les déplacements professionnels



LOCALISATION

Remire Montjoly (IFIVEG). Le stagiaire sera amené à séjourner chez les producteurs.



INDEMNITÉS

4.50 €/heure (minimum légal 2026). Sur la base de 35H par semaine.



ENCADREMENT

Le stagiaire sera encadré par la coordinatrice de l'IFIVEG.

Pour tous renseignements complémentaires et pour votre candidature, merci de vous adresser à :

contact.apifiveg@gmail.com

IFIVEG

36, rue de l'industrie, PAE Degrad des Cannes, 97354 REMIRE-MONTJOLY
0694 03 22 00