



PAR
AMOUR
DU **PÉYI**



Le label des produits locaux d'exception

100% fabriqués et transformés en Martinique



Association Martiniquaise
pour la Promotion de l'Industrie

À PROPOS

Préoccupation de longue date des producteurs, distributeurs et politiques, le développement de la production martiniquaise est aujourd'hui, et plus que jamais, une priorité.

Fruit d'une concertation collective et d'une mobilisation historique de différents acteurs engagés, le label "Cœur Martinique" a donc été créé face à la nécessité de relocaliser nos activités de production, dynamiser nos secteurs et favoriser l'émergence de nouvelles filières.

Véritable perspective en faveur de notre "autonomie alimentaire", Cœur Martinique nous concerne tous, martiniquais, car il s'agit de notre alimentation de tous les jours mais aussi de nos emplois au sein d'une entreprise de production, qu'elle soit agricole, artisanale ou industrielle.

Symbole d'un renouveau, "Cœur Martinique" incarne les produits en faveur de notre production locale, de nos emplois, de nos efforts de transition écologique et du renforcement de notre souveraineté alimentaire et industrielle..

Josiane Capron

Présidente de 2018 à 2024 de l'Association
Martiniquaise pour la Promotion de l'Industrie (AMPI)



À PROPOS

Communiqué de presse

Élection du Nouveau Président de l'Association Martiniquaise pour la Promotion de l'Industrie.

Le Lamentin, le 17 janvier 2024

L'Association Martiniquaise pour la Promotion de l'Industrie (AMPI) annonce l'élection de son nouveau président, Monsieur Charles LARCHER, ce mardi 16 janvier 2024, succédant à Josiane CAPRON.

Madame CAPRON a présidé avec dévouement et engagement l'AMPI durant 6 ans, jouant un rôle crucial dans la défense et le développement de l'industrie martiniquaise. Le nouveau président et le bureau de l'association saluent le travail exceptionnel accompli par Josiane CAPRON, lui exprimant leur gratitude pour son engagement indéfectible en faveur de la production locale martiniquaise.

Monsieur LARCHER, apporte avec lui une expérience de trente années au service de l'industrie locale, a pour objectif de renforcer le rôle de l'AMPI dans le développement et la promotion d'une production locale, ambitieuse et créatrice de valeurs.

Le nouveau président a exprimé sa gratitude envers les membres de l'AMPI, les remerciant pour leur confiance tout en soulignant son engagement de servir le développement de l'industrie sur le territoire de la Martinique.

L'AMPI, en tant que représentante de la production industrielle et agroalimentaire locale, continuera à jouer un rôle central au service de nos jeunes, de l'innovation territoriale, de la création d'emplois hautement qualifiés et de valeur ajoutée sur notre territoire.

À PROPOS

Josiane CAPRON et le comité directeur de l'AMPI souhaitent au nouveau président de l'AMPI, Charles LARCHER, un franc succès. Charles LARCHER souhaite renforcer le rôle de l'AMPI dans le développement et la promotion d'une production locale ambitieuse et créatrice de valeurs.

Il affirme son engagement au service du développement de l'industrie Martiniquaise.

**Nous souhaitons longue vie à l'AMPI
et à l'industrie locale !**



Charles LARCHER

Président de l'Association Martiniquaise pour la
Promotion de l'Industrie (AMPI)





Matériaux de construction

Les filières industrielles fabriquant l'ensemble des produits destinés aux bâtiments, Infrastructures et travaux publics

- matériaux de carrières
- ciments
- béton prêt à l'emploi
- enrobés routiers
- roches de construction
- produits en bois, (volets, gardes corps, kiosque,s pergolas)
- escaliers en bois,
- menuiseries, bois
- briques
- béton précontraint
- palettes en bois

Carte des trésors locaux

1 : Socacom

2 : Le meunier des Antilles

3 : Héritiers Clément

4 : Elot

5 : Rhums J.M.

6 : Les Oeufs Bonnaire / Mavic

7 : Comia

8 : Yodi Sarl

9 : Brasserie Lorraine

10 : Caresse Antillaise

11 : Royal soda

12 : Royal

13 : Floup

14 : Paradis Glaces

15 : Miko

16 : Man Littée

17 : Cap créole

18 : SCIC





Constructions modulaires

Marque : SOCACOM

Entreprise : SOCACOM

Dirigeant : M. Gilles ALPHONSINE

➔ <https://www.socacom.eu/>

Fortes de l'héritage de 25 ans d'expérience, nos équipes assurent en permanence un accueil de qualité et surtout l'écoute et le conseil dans vos projets de constructions modulaires.

Construits pour durer, nos bâtiments modulaires peuvent être facilement démontés, déplacés ou recyclés.

Vecteur clé de notre performance, la satisfaction du client est au cœur de notre politique d'entreprise



Industrie Agro Alimentaire

Transformation des produits alimentaires issues de
l'agriculture, de la pêche et de l'élevage

- Soupes Péyi
- Légumes découpées en barquettes
- charcuterie, salaison, boudins créoles
- Volaille, poulet fumé
- boulangerie fraîche, viennoiserie, pain
- sandwiches, pain de mie
- snacks apéritifs
- Produits de la mer transformés, rillettes, souskay, tranches de poisson
- Oeufs, crêpes fraîches
- café
- Eau minérale
- Bières, boissons gazeuses
- Jus de fruits
- Glaces, sorbets
- Yaourts, desserts lactés
- Punchs, sirops
- Riz,
- Confitures,
- Rhum,
- Chocolat,
- Alimentation pour bétail
- Farine

Plats cuisinés





LE MEUNIER DES ANTILLES




Farines de boulangerie/pâtisserie

Marque : Le Meunier des Antilles

Entreprise : MARTINIQUE AGRO TECHNOLOGIE

Dirigeant : M.Patrice CARREAU GASCHEREAU

Directeur : M. Sebastien DORMOY

 <http://www.meunierdesantilles.com/>

 [meunierdesantilles](https://www.facebook.com/meunierdesantilles)

 [meunierdesantilles/](https://www.instagram.com/meunierdesantilles/)

Le Meunier des Antilles est un nouvel acteur local 100% familial et indépendant. Nos farines sont fabriquées quotidiennement à partir de blés 100% français soigneusement sélectionnés pour la meunerie française.

Ces blés fraîchement importés chaque semaine confèrent à nos farines une régularité et une productivité aujourd'hui reconnue par les nombreux artisans qui nous font confiance. Elles sont aujourd'hui disponibles à la fois en Martinique et en Guadeloupe

La BIGUINE

Cette farine T55 est idéale pour toutes vos productions de viennoiseries, pâtes levées feuilletées, pâtes levées...

Facile à travailler la Biguine vous fournira une pâte d'une très bonne tenue pour un travail en direct comme en froid.



La Bèlè

Farine de Type 65 pour un travail facile et régulier.

Particulièrement adaptée à la pousse contrôlée, elle vous procurera des pains et baguettes de caractère.



HERITIERS CLÉMENT

Rhum agricole AOC

Marque : RHUM CLÉMENT
Entreprise : HERITIERS H. CLEMENT SA
Dirigeant : M. Charles LARCHER

<https://www.rhum-clement.com/>
[/rhumclement.fr](https://www.facebook.com/rhumclement.fr)

Depuis 1887, l'élaboration du prestigieux Rhum Clément se fait dans la plus pure tradition et selon les règles héritées d'Homère et de Charles Clément.

Le Rhum agricole Clément est produit à partir de la distillation directe du pur jus de canne et dans le strict respect des nouvelles règles d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC Martinique).

Clément V.O

Un incontournable de la marque Rhum Clément. Ce rhum vieux AOC offre un très bel équilibre entre notes épicées, boisées et fumées. Il est issu de la distillation du pur jus de canne à sucre.

Après avoir vieilli de très longues années dans des fûts de chêne neufs et d'autres plus anciens, il est assemblé par le maître de chai Rhum Clément, selon les règles jalousement préservées depuis l'origine par le fondateur Homère Clément.

A déguster pur ou sur glace.



Canne Bleue 2023

Une édition qui se décline en 3 décors à assembler : Mer, Terre, Air tel un triptyque vivant, coloré et intemporel.

Le millésime Canne Bleue 2023 est un rhum blanc d'exception issu d'une seule et unique variété de canne .

Il se distingue par ses notes florales de rose et de jasmin et la grande sucrosité de ses arômes de fruits tropicaux. Un essentiel pour le Ti'Punch !



CHOCOLAT ELOT

CŒUR
MARTINIQUE

Chocolat

Marque : CHOCOLAT ELOT

Entreprise : Girard

Dirigeant : M. Charles LARCHER

 [/chocolats.elot](https://www.facebook.com/chocolats.elot)

Découvrez le chocolat noir pur cacao et sucre de canne ELOT de Martinique . Un goût unique et authentique depuis 1911. Doux et fin. Un souvenir d'enfance pour beaucoup !

Tablette Elot noir

Au sucre de canne. Produit incontournable du patrimoine martiniquais, la tablette Elot chocolat noir est élaborée à partir de cacao et de sucre de canne.



Poudre communion

Chocolat en poudre onctueux et parfumé au sucre de canne. Également un incontournable de la culture martiniquaise, le célèbre Chocolat Communion.

Avec la poudre chocolat Communion préparez un délicieux chocolat en toute simplicité.



Rhum J.M

RHUM J.M.

CŒUR
MARTINIQUE




Rhum vieux AOC, unique et incomparable !

Marque : RHUM JM

Entreprise : HERITIERS CRASSOUS DE MEDEUIL

Dirigeant : M. Charles LARCHER

 [/rhumjm](https://www.facebook.com/rhumjm)

Située dans le nord de la Martinique, sur les flancs de la Montagne Pelée, la Distillerie de Fonds Préville bénéficie d'un climat tropical humide et de terres volcaniques particulièrement fertiles et propices à la culture d'une canne à sucre d'exception.

Le RHUM J.M est considéré par les connaisseurs comme le meilleur rhum vieux de Martinique. Il est produit depuis plusieurs siècles selon les techniques ancestrales édictées par son fondateur, Jean-Marie MARTIN.

JM Rhum blanc 50°

Joyaux Martiniquais, le rhum blanc J.M 50° se caractérise par une explosion de fraîcheur et d'arômes fruités et floraux.



JM Terroir Volcanique

Vielli durant de longues années dans des fûts de chêne américain, il se caractérise par deux types de chauffe distinctes.

La chauffe intense permet au chêne de libérer ses notes de vanille, de miel, de douceurs boisées et toastées.

La chauffe extrême apporte volume et rondeur en bouche sur des saveurs de fruits exotiques flambées et de pointes de muscade.

A déguster pur ou sur glace.



LES OEUFS BONNAIRE

CŒUR
MARTINIQUE



Ovoproduits, production de crêpes

Marque : LES OEUFS BONNAIRE

Entreprise : MARTINIQUE AVICULTURE

Dirigeant : M. J. DAUCHY Et Mme B. BONNETETE

Leader sur son marché, Martinique Aviculture produit chaque jour plus de 130 000 œufs. En 30 ans, la société est devenue le plus gros producteur d'œufs à l'échelle de la Martinique puisqu'elle couvre aujourd'hui plus de 80% des besoins locaux. Deux fermes de ponte, une au François et une autre au Vert Pré, sur lesquelles sont réparties 160 000 pondeuses sur les 200 000 que compte notre île.

Les œufs sont commercialisés sous deux marques : Bonnaire et Mavic. Cela permet d'offrir deux gammes aux consommateurs, Bonnaire pour les œufs en boîtes et de plus gros calibres et Mavic pour les œufs en plateaux et de plus petits calibres.

Œufs

les œufs Bonnaire sont collectés et livrés chaque jour pour offrir une très grande fraîcheur aux consommateurs.

160 000 poules élevées sur les sites du François et de Vert Pré, nourries avec des aliments sélectionnés et contrôlés.

Du calibre S au calibre XL, de la boîte de 6 au plateau de 30, de l'enrichi en Oméga 3 à la poule au sol, il y en a pour tous les goûts.



Crêpes

La crêpe Bonnaire offre les qualités gustatives de la « crêpe maison ». Sa texture est onctueuse, moelleuse et généreuse.

C'est une crêpe neutre qui peut aussi bien être agrémentée de salé (jambon, fromage, œuf, ...) que de sucré (sucre, confiture, nutella, ...).

Conditionnée sous-vide, elle offre une DLC de 21 jours. Au rayon frais des magasins.




Charcuterie, salaison

Marque : COMIA

Entreprise : COMIA

Dirigeant : Mme Katy LARGEN

 [/comiamartinique](https://www.facebook.com/comiamartinique)

Depuis plus de 30 ans, COMIA perpétue les traditions culinaires antillaises en proposant aux consommateurs locaux par le biais de distributeurs locaux, une gamme de produits fabriqués localement.

Elle est à la fois connue pour ses épaules traditionnelles de Noël et pour ses produits novateurs dont le foie gras au shrubb créole. Des produits péyi reconnus, des goûts du terroir respectés, un savoir-faire adapté aux contraintes des process agroalimentaires font de COMIA un acteur pérenne et incontournable.

Poulet péyi boucané

Comia...c'est aussi une gamme de produits à base de volailles !

D'abord assaisonné pour relever la fraîcheur naturelle de la viande fraîche locale puis boucané dans nos fours selon une recette parfaitement maîtrisée, ce produit prêt à l'emploi s'utilise rapidement pour sublimer vos repas du quotidien ou agrémenter vos sandwiches ou salades.

Bonne dégustation !



Plat cuisiné : HARICOTS ROUGES à la créole

Grâce à notre collaboration avec le PARM (pôle agro-ressources de Martinique), Comia a pu mettre au point et fabriquer, à l'échelle industrielle, des recettes élaborées dans le respect du savoir-faire culinaire antillais.

Disponible au rayon surgelé des grandes surfaces, le plat cuisiné « haricots rouges à la créole » est proposé en format individuel de 350 grs et en barquette micro-ondable.

Riche en fibres, ce succulent plat cuisiné est facilement accessible à tout moment de la journée et vous fait gagner du temps au quotidien.

Bonne dégustation !





YODI SARL

CŒUR
MARTINIQUE



Légumes frais découpés prêts à l'emploi et soupes créoles prêtes à déguster

Marque : YODI

Entreprise : YODI SARL

Dirigeant : Jean Charles DELASSE

🔗 <https://www.yodi-antilles.fr/>

📘 [/yodiantillesguyane](#)

Créée en 1998, YODI Sarl a pour activité la transformation de légumes et condiments frais hachés prêts à être consommés.

Pour la petite histoire, Madame DELASSE, maraîchère de profession, assurait la récolte de produits de ses terres et allait les vendre à Fort de France. Parallèlement, compte – tenu de la durée de vie très courte de ses produits, elle eu la fameuse idée de les mettre à disposition du consommateur, en GMS.

SOUPE DES ÎLES

Fondante et savoureuse à la fois, la soupe des îles prête à déguster a su accorder l'onctuosité d'un mélange de légumes peyi (giraumon, carottes, pommes de terre, navets, choix, oignons et poireaux) et la cuisine traditionnelle antillaise connue pour sa douceur et sa chaleur.

Un accord sans faute de goût puisqu'elle est, en plus, naturellement riches en pro-vitamines A et garantie sans conservateur, additif ni colorant.



SOUPE DE LÉGUMES AU COLOMBO

Avec la richesse de son mélange d'épices (paprika, cumin, coriandre, noix de muscade, gingembre, anis, clou de girofle et safran) la soupe de légumes au Colombo vous transportera dans un nouveau monde : celui du goût, lové dans un nuage de douceur et d'onctuosité que vous offrent ses carottes, ses pommes de terre et ses poireaux issus de la production locale.

Préparée dans la plus pure tradition, la soupe de légumes au colombo est naturellement riche en pro vitamines A et cuisinée sans conservateur, additif ni colorant.



Brasserie
Lorraine



BRASSERIE LORRAINE

CŒUR
MARTINIQUE



Bières, boissons gazeuses

Marque : Malta Lorraine

Entreprise : ANTILLES GLACES

Dirigeant : M. Marc VAITILINGOM

 [blorraine972](https://www.facebook.com/blorraine972)

Brassée depuis 1922 en Martinique, la bière Lorraine est une référence locale incontournable avec ses nombreuses médailles obtenues au concours international "Monde Sélection".

Sa technique de brassage qui se perfectionne depuis plus de 100 ans est la garantie d'une qualité constante et irréprochable.

Fins, légers, et rafraîchissants, les produits de la Brasserie Lorraine sont adaptés à tous les instants de la vie en Martinique

Malta Lorraine 50 cl

Malta Lorraine est une boisson non alcoolisée, rafraîchissante, et gourmande, aux subtiles notes de caramel.

Riche en vitamine B6, Malta Lorraine procure de l'énergie et du tonus au quotidien.

La Malta est brassée suivant le même principe que la bière, c'est-à-dire à partir de malt d'orge, de houblon, et d'eau. A la différence de la bière, le malt ne subit pas fermentation ce qui en fait une boisson sans alcool.








CARESSE ANTILLAISE



Jus de fruits

Marque : Caresse Antillaise
Entreprise : ANTILLES GLACES
Dirigeant : Laurent DESPOINTES

 <https://caresseantillaise.com/>
 [/jaimECAresseantillaise](https://www.facebook.com/jaimecaresseantillaise)
 [caresseantillaise](https://www.instagram.com/caresseantillaise)

Depuis, près de 40 ans, pour le plaisir de la dégustation, Caresse Antillaise sélectionne soigneusement, ces jus, nectars et boissons appréciés de tous pour leur délicatesse et leur richesse en goûts.

Prune de cythère de Martinique

Nos prunes de cythère ont été sélectionnées avec rigueur, pressées et concentrées au Gros Morne afin de vous offrir le meilleur des nectars avec les plus belles saveurs de la nature martiniquaise.

Garantie fraîcheur : tous nos produits sont pasteurisés et vous offrent toutes les garanties d'hygiène.

Garantie sans colorant, sans conservateur, sans arôme.



Goyave Rose de Martinique

Nos goyaves ont été sélectionnées avec rigueur, pressées et concentrées au Gros Morne afin de vous offrir le meilleur des nectars avec les plus belles saveur de la nature martiniquaise.

Sans colorant, / Sans concervateur / Sans arôme



ROYAL SODA



<p>GRENADINE</p> <p>30% tchatche</p> <p>10% humour</p> <p>10% corps de rêve</p> <p>50% royal soda grenadine</p>	<p>ROSALINA</p> <p>20% pétilliance</p> <p>20% makrelage</p> <p>10% générosité</p> <p>50% ROYAL SODA SAVEUR ANANAS</p>	<p>Anissa</p> <p>50% d'attitude spéciale Anissa</p> <p>50% ROYAL SODA anis</p>
--	--	---

Boisson gazeuse

Marque : Royal Soda
Entreprise : ANTILLES GLACES
Dirigeant : Xavier REZARD DE WOVES

/RoyalSodaOfficiel
 /royalsodaofficiel
 /@royalsodaofficiel

Créé en 1950 en Martinique, Royal Soda est un des premiers sodas embouteillés dans la Caraïbe. Avant cette date, l'univers des limonades était tristement uniforme et transparent. Royal Soda y a apporté sa touche de folie, avec ses couleurs vives et ses parfums acidulés de fruits tropicaux.

De nos jours, Royal Soda est le leader incontesté du marché, tant en Guadeloupe qu'en Martinique. La marque, ancrée dans le patrimoine des Antilles Françaises, vit aussi avec son temps, avec son usine à la pointe du progrès, et sa gamme de parfums en constante évolution.

Royal Soda Grenadine

Un soda pétillant au goût original de la grenadine !

Découvrez l'expérience rafraîchissante ultime avec notre soda saveur grenadine, une fusion exquise de saveurs qui éveillera vos papilles à chaque gorgée.

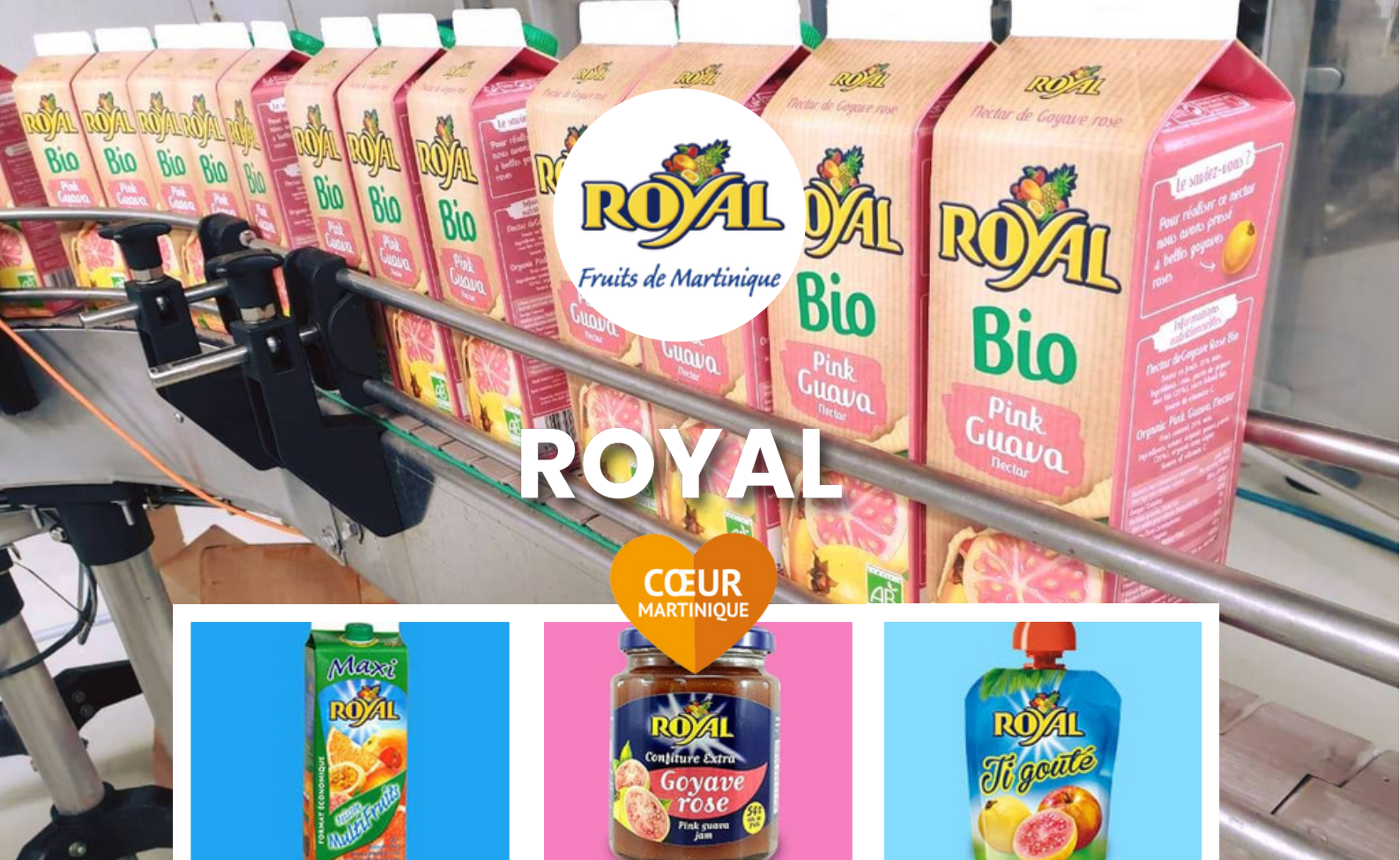


Royal Soda Kampane

Le choix n° 1 des sodas pour les moments entre amis et en famille aux Antilles !

Notre soda Kampane emblématique, adoré de tous, est la garantie d'une expérience de saveur inégalée.

Kampane, le soda qui transforme chaque moment en une célébration !



ROYAL

CŒUR
MARTINIQUE

Jus de fruits, confiture

Marque : ROYAL

Entreprise : ANTILLES GLACES

Dirigeant : Philippe VOURCH

<http://www.denelmartinique.com/>

[/royaldenel](https://www.facebook.com/royaldenel)

Depuis plusieurs générations, les jus Royal font partie du patrimoine des Martiniquais. Fidèle aux traditions et résolument tournée vers l'avenir et l'innovation, l'entreprise Denel, qui produit les jus et confitures de la marque Royal, s'est imposée comme leader sur ces marchés.

Nectars, jus et confitures Royal sont ainsi issus à près de 80% de fruit locaux, produits, récoltés et transformés sur place, justifiant amplement le slogan de la marque « Juste le goût des fruits de Martinique ! »

ROYAL 100% Fruits

Ananas:

savourez la douceur naturelle de l'ananas dans une recette sans sucres ajoutés. Juste la pureté de la nature dans chaque gorgée.



SMOOTHIE Bio Goyave Banane Hibiscus

découvrez cette recette inédite où la délicatesse de la goyave et l'onctuosité de la banane se marient avec la note acidulée et florale de l'hibiscus.

Le meilleur des fruits de Martinique dans votre verre.



FLOUP



Berlingot glacé

Marque : FLOUP

Entreprise : SN SPOPROGLACES

Dirigeant : Joel de Reynal

 <https://floop.net/>

 [/ilovefloop](https://www.facebook.com/ilovefloop)

 [/floop_off/](https://www.instagram.com/floop_off/)

C'est dans l'usine du soda « SUPER » à Saint Joseph en Martinique qu'est né le Floop dans les années 1970. Cette friandise glacée à base d'eau et de sirop est reconnaissable et unique par sa forme en berlingot et aussi par son mode de consommation : on mordille, on déchire l'emballage et on aspire le FLOUP ce qui procure une sensation d'extrême fraîcheur et un plaisir intense.

Depuis Floop est devenu la référence en rafraîchissement et gourmandise aux Antilles-Guyane et l'un des produits le plus identitaire. Il fait véritablement partie du patrimoine antillais et se consomme depuis 3 générations aux Antilles. Les plus grands consommateurs restent les enfants mais les adultes, parents et grands-parents se régaler aussi. Aujourd'hui Floop a élargi sa gamme de parfums, repérables par des couleurs vives et variées et compte plus de 18 références qui font le bonheur des petits et des grands selon le goût de chacun.

FLOUP CASSIS

Dernier né de la gamme FLOUP, mais déjà un parfum incontournable.

Une explosion de saveurs pour un parfum irrésistiblement FLOUP.



FLOUP CHOCOLAT

Vous ne résisterez pas à l'incroyable douceur et au velouté incomparable du FLOUP Lait Chocolat.

Le berlingot glacé au lait, réconfortant et source naturelle de calcium, avec 70% de lait, un plaisir unique !





PARADIS GLACES

CŒUR
MARTINIQUE



Sorbet & Crème glacée

Marque : PARADIS GLACE

Entreprise : SN SOPROGLACES

Dirigeant : Joel DE REYNAL

<https://www.paradisglaces.fr/>

[/ParadisGlaces](https://www.facebook.com/ParadisGlaces)

[/paradisglaces](https://www.instagram.com/paradisglaces)

Fruits d'ici de goût de Paradis !

Une marque locale iconique connue et tous et reconnue pour sa qualité et son goût unique !

En sélectionnant les meilleurs ingrédients et les plus beaux fruits pays depuis 1984, Paradis Glaces à créé des recettes exclusives qui évoquent le bon goût des glaces maison d'antan.

Des recettes de tradition et des sorbets plein fruits qui offrent des saveurs authentiques : Super Coco, Cacahuète grillée, Manioc...

PARADIS GOURMAND VANILLE PACANE

Une recette iconique de Crème Glacée Vanille avec des inclusions de noix de pécan caramélisées et une généreuse sauce au caramel pour un plaisir incomparable.



FRUITS DU PARADIS SUPER COCO

Une recette élaborée à partir d'un lait de coco produit exclusivement pour Paradis Glaces à partir de noix de coco sélectionnées à pleine maturité pour leur richesse et leur saveur particulière.



MIKO

CŒUR
MARTINIQUE



Sorbet & Crème glacé

Marque : Miko Classic / Royal Cornetto

Entreprise : SN SPOPROGLACES

Dirigeant : Joel de Reynal

L'expertise et le savoir-faire MIKO fabriqué aux Antilles !

Des glaces aux parfums incontournables & des recettes originales pour plaire à toute la famille.

MIKO ROYAL CORNETTO VANILLE

La fabrication locale des cônes Royal Cornetto, c'est l'assurance d'un biscuit croustillant pour un plaisir inégalé à chaque bouchée.



MIKO CLASSIC RHUM RAISINS

Les raisins macérés dans du rhum des Antilles vieilli sous bois donnent à cette recette tout son caractère.





MAN LITTÉE




Yaourts

Marque : MAN LITTÉE

Entreprise : ANTILLES GLACES

Dirigeant :

 [/people/Yoplait-Antilles/](https://www.facebook.com/people/Yoplait-Antilles/)

En 1950, lors de son premier voyage en Métropole Anne-Marie Joseph LITTEE, âgée de 44 ans, découvre un produit venu des pays de l'Est et pour lequel les Français n'avaient encore que très peu d'engouement "LE YAOURT".

En 1952, non sans difficultés, "Man Littée" confectionne ses premiers yaourts, dans un laboratoire de fortune installé dans la cuisine de la rumerie Cassius.

En 1976, "Man Littée" crée la société d'exploitation de yaourts Littée (SEYL).

En 1988, elle deviendra la Société Nouvelle des Yaourts LITTÉE (SNYL). Aujourd'hui les yaourts de Man Littée sont devenus une marque incontournable en Martinique.

MAN LITTÉE Goyave

Le premier yaourt en pot verre fabriqué en Martinique

Emballage 100% recyclable

Recette An Tan Lontan au lait concentré

Texture ferme et fondante

Arômes naturels

Sans colorants artificiels



MAN LITTÉE Citron vert



CAP CRÉOLE

CŒUR
MARTINIQUE



Rillettes, poissons fumés, filets de poisson, produits traiteur

Marque : Cap Créole

Entreprise : MARTINIQUE FUMÉS

Dirigeant : M.Benjamin AUBÉRY

 <https://www.capcreole.com>

 [/capcreole971](https://www.facebook.com/capcreole971)

Depuis 1996, Cap Créole est entreprise antillaise spécialisée dans la production de poissons fumés des Caraïbes. Après approvisionnement auprès des pêcheurs locaux et sélection des meilleures parties des produits, Cap Créole les transforme en poissons fumés selon les méthodes traditionnelles de saumurage et de fumaison.

Rillettes de la mer, saucissons de la mer, poissons fumés prétranchés, carpaccio de thon, farce de langoustes...Cap Créole offre une large gamme de produits de la mer reconnue sur plan gustatif et qualitatif.

RILLETTES DE POISSON

Produits phares de la gamme de produits Cap Créole, nos rillettes sont élaborées à partir de morceaux nobles de marlin fumé, de thazard, de daurade ou de thon et d'une recette d'épices de légumes et d'aromates dont seul Cap Créole a le secret de la composition et du dosage.

4 recettes : Marlin, thazard au colombo, thon au poivre vert, ou daurade au citron vert avec une pointe de wasabi



POISSON FUMÉ

Marlin, Thon, Thazard ou Voilier : pour nos tranches fumées de poisson, nous sélectionnons les plus belles longues sans arête exclusivement de poissons sauvages. Celles-ci sont ensuite salées au sel sec, puis fumées au bois de hêtre, leur donnant un goût délicatement boisé.

Variez les plaisirs et les couleurs : sur des toasts beurrés avec un filet d'huile d'olive, du citron vert, des cives, de l'aneth, du poivre 5 baies, à votre convenance ou accompagnés simplement d'une salade verte ou crudités de saison.



Chimie & Parachimie

les acteurs de la filière chimie/parachimie chimie fine, génie des procédés chimiques, et matériaux

- Gaines, polybags, mousse polyéthylène pour bananiers
- peintures, vernis
- lambris, PVC
- Produits capillaires
- bougies, vaseline,
- fluides frigorigènes (gaz industriel)
- Compost
- fosses septiques citernes, cuves
- produits d'entretien , produits ménagers
- sacs , sachets papier plastique, vaisselles jetables
- engrais , semences





SCIC



Concepteur de solutions de fertilisation

Marque : SCIC

Entreprise : SCIC MARTINIQUE SAS

Dirigeant : M. Nicolas DE LAGUARIGUE

➔ <https://www.scicgroup.com>

Nos fertilisants, fabriqués localement, répondent aux besoins des cultures, des sols et des agriculteurs ; et participent ainsi au développement d'une agriculture écologiquement durable et économiquement viable !

Nos techniciens experts réalisent des diagnostics agronomiques et conseillent aux agriculteurs des fertilisants conçus sur mesure. Notre industrie est propre, non délocalisable et à forte valeur agronomique !

Fertilisants

Cette gamme est adaptée aux besoins spécifiques de l'agriculture tropicale bio ou conventionnelle. Elaborée à partir de matières premières de qualité fournies par les leaders mondiaux du secteur, les engrais et amendements, minéraux et organo- minéraux de mélange doivent être apportés régulièrement au pied de chaque plante.

Dans tous les cas, pour assurer une alimentation optimale de la culture, les fertilisants utilisés devront être conçus en fonction des paramètres chimiques et physiques du sol et biochimiques de la plante.





Cœur Martinique désigne les produits cultivés, conçus et fabriqués en Martinique par des femmes et des hommes fiers de leur savoir-faire, amoureux de leur pays.

Choisir un produit **Cœur Martinique**, c'est choisir d'encourager la production locale. C'est choisir de soutenir l'emploi, et de consolider l'avenir du pays. C'est choisir de participer aux efforts de transition écologique et de renforcement de notre autonomie alimentaire et culturelle.

Nous vous proposons aujourd'hui de choisir **Cœur Martinique, par amour du péyi.**



- <https://coeur-martinique.com/>
- [/CoeurMartinique/](https://www.facebook.com/CoeurMartinique/)
- [Coeur Martinique](https://www.youtube.com/CoeurMartinique)
- contact@coeur-martinique.com
- [+596 696 300 589](tel:+596696300589)



- <https://www.industrie.mq/>
- [/ampimartinique/](https://www.facebook.com/ampimartinique/)
- [/ampimartinique/](https://www.instagram.com/ampimartinique/)
- [/AMPI_MQ](https://www.twitter.com/AMPI_MQ)