



De l'Océan Indien au Pacifique, en passant par l'Atlantique et l'Hexagone, Outremers 360° vous accompagne cette année encore pour explorer, comprendre et valoriser les Outre-mer.

**Newsletter
#1**

L'équipe Outremers 360° vous souhaite ses meilleurs vœux pour 2025, sous le signe de la solidarité et de l'entraide... Bonne rentrée !

A la Une !



RÉTROSPECTIVE 2024

Dissolution, émeutes en Nouvelle-Calédonie, vie chère, cyclone Chido et Paris 2024



CHU GUYANE

Officialisation du CHU, nécessaire réorganisation vers une nouvelle ère pour la santé



CHRISTOPHE MIRMAND

Devrait être nommé directeur de cabinet du ministre des Outre-mer, Manuel Valls

Et également la prochaine nomination de **Mandy Tinot** en tant que cheffe de cabinet du ministre de l'Économie et des Finances

Chiffre du jour

2,39 €



La Poste émet un timbre au prix de 2,39 € intégrant 1 € au profit de la Croix-Rouge pour soutenir les actions de solidarité pour Mayotte.

Zoom sur Mayotte



Électricité, eau, santé, école : François Bayrou détaille son plan « Mayotte debout » pour l'île dévastée par le cyclone Chido

Plus d'actus des Outre-mer



Parlons d'une Commune d'Outre-Mer

Saint-Laurent du Maroni par l'ACCD'OM

Les collectivités d'Outre-Mer en 2025, enjeux de taille, volonté de fer !

Alors que nous entamons une nouvelle année, la situation des territoires d'Outre-Mer et par conséquent de leurs collectivités est au cœur des préoccupations.

Baisse globale des budgets, retards structurels conséquents, crises de la vie-chère, crises institutionnelles, crises climatiques, les élus ultramarins se trouvent dans un tourbillon d'urgences à gérer.

Il semble évident que la gestion de nos territoires ne peut plus se faire dans l'urgence des crises, et qu'il est indispensable de mener pour les Outre-Mer une politique innovante et dédiée, territoires par territoires afin de prendre en compte les spécificités de chacun.

Dans ce contexte complexe cependant, les collectivités savent faire preuve de résilience et d'inventivité pour assurer une gestion la plus efficace possible de leur territoire, tout en optimisant leurs budgets.

A l'instar de la commune de Saint-Laurent du Maroni en Guyane. Chef-lieu de l'Ouest Guyanais, la commune est une ancienne ville carcérale. Son bague est inauguré en 1858 et 20 ans plus tard la ville pénitentiaire est créée.

Aujourd'hui, le centre-ville de Saint-Laurent est essentiellement constitué de cases coloniales et de bâtiments d'époque, dont même les clôtures sont des constructions historiques et uniques au monde. Près de 140 ans plus tard, le Camp de la Transportation ainsi que de nombreux bâtiments de la collectivité sont classés monuments historiques, et la municipalité, qui souhaite faire classer l'ensemble du centre-ville au patrimoine mondiale de l'Unesco se confronte à 2 difficultés majeures :

- Le coût des travaux de maintenance des bâtiments historiques
- La disponibilité de main-d'œuvre qualifiée pour ces travaux

La mairie a donc créé au sein de son service technique une cellule dédiée aux travaux sur les bâtiments historiques. Formés aux techniques utilisées à l'époque du Bagne, ces agents municipaux sont donc habilités à travailler sur les monuments de la ville en respectant les cahiers des charges imposés par les Architectes des Bâtiments de France.

Désormais, les bâtiments du camp abritent une exposition sur le Bagne et servent aux activités culturelles avec notamment une Micro Folie (Musée numérique). La commune compte ainsi préserver son patrimoine et en faire un atout majeur du territoire en misant sur son passé tumultueux.

Un bel exemple à suivre pour tous nos territoires dont l'histoire est si riche.

A TABLE !

Recette du Rougail Saucisses de La Réunion

Faites bouillir les saucisses
Coupez l'oignon rouge en fines lamelles
Coupez les tomates en petits morceaux
Ecrasez les piments avec le gros sel dans un mortier

Une fois les saucisses bouillies, sortez-les de l'eau, coupez-les en lamelles d'environ 2 à 3 cm.
Chauffez une marmite avec l'huile, ajoutez les saucisses et remuez pour colorer que chaque morceau.

Incorporez l'oignon et laissez cuire jusqu'à une légère coloration, puis le mélange piment/sel, remuez.

Ajoutez les tomates, mélangez et laissez-les fondre pour faire la sauce du rougail.

Laissez mijoter à feu doux pendant une vingtaine de minutes.

A servir avec du riz et des lentilles ou haricots...

Bon appétit !



Ingrédients pour 4/6 personnes :

6 saucisses fraîches ou fumées (de La Réunion, de Toulouse, ou de Montbéliard)
4 à 5 tomates ou 400g de tomates concassées
1 oignon rouge
2 à 3 petits piments oiseaux
1/2 c. à café de gros sel
1 c. à soupe d'huile de tournesol

Astuce : si vous utilisez des saucisses de Toulouse ou de Montbéliard, ajoutez quelques branches de thym et quelques grains de poivre à l'eau de cuisson pour les parfumer davantage.



outremers 360°
Un voyage au cœur des Outre-mer dans votre boîte mail

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)