

Outre-Mer

vol 5 | by EWAG | **Souveraineté alimentaire**

A background photograph of three people in a lush green field under a blue sky with light clouds. On the left, a woman with curly hair carries a wooden crate. In the center, a man and a woman stand together, with the man's arm around the woman's shoulder. On the right, another man stands with his hand on his hip. A large white circle is superimposed over the center of the image, containing the text.

**CULTIVER
NOS
TERRITOIRES,
NOURRIR
NOTRE
AVENIR**

Outre-Mer

vol 3 | by EWAG | **Économie Sociale et Solidaire**

EWAG

AU CŒUR DES TERRITOIRES
ULTRAMARINS



Feuilletez notre hors-série en ligne



ÉDITO

Je suis particulièrement heureux de rédiger cet éditorial pour le hors-série édité par EWAG consacré à la souveraineté alimentaire des Outre-mer, qui coïncide avec mon entrée en fonction en tant que délégué interministériel à la souveraineté agricole des Outre-mer.

La souveraineté alimentaire est un sujet majeur dont l'actualité nous a été rappelée de façon dramatique par plusieurs événements récents. La crise sanitaire de la Covid d'abord, qui a mis en tension la sécurité alimentaire de nos territoires. Les aléas climatiques ensuite, qui ont durement frappé les territoires français de l'océan Indien avec les ouragans Chido et Garance, en particulier. Dans tous ces événements, les difficultés des territoires résultent d'une réalité qui a été exposée à une lumière crue : l'extrême dépendance à des importations venant de l'Hexagone et, plus largement, de l'Europe. Les taux de couverture des besoins varient selon le territoire ou la filière, mais ils sont évidemment trop faibles.

Face à cela, l'État et l'Europe ont mobilisé des aides importantes pour favoriser la diversification des productions de façon à réduire la dépendance. L'exercice n'est pas simple, demande du temps, et ne peut se construire dans une compétition entre les filières.

Cela permet de rappeler qu'il n'y a pas d'agriculture sans agriculteurs. Le secteur est souvent confronté aux difficultés d'installation des jeunes agriculteurs et de reprise des exploitations. Là encore, en agissant sur le plan foncier comme sur la formation et les aides à l'installation, l'État, les territoires conjuguent leurs efforts pour maintenir le dynamisme de l'agriculture ultramarine.

Un mot sur la recherche et la formation : le changement climatique a des effets sur l'agriculture notamment par les aléas qui deviennent de plus en plus violents. Mais les effets s'en ressentent aussi sur le foncier, les rendements et l'apparition de nouveaux parasites et de nouvelles maladies. Cela demande une adaptation des techniques, la découverte de traitements durables et de plants ou d'espèces plus résistants.

On le voit, et les pages qui suivront vont l'exposer de façon passionnante, les enjeux sont multiples, globaux et parfois propres à chacun des territoires.

Le gouvernement met en œuvre les conférences de la souveraineté alimentaire à l'échelle de l'ensemble de la Nation. Les Outre-mer ont commencé ce travail il y a bien longtemps. La mise à jour des données, et des plans qui s'y rattachent, montreront, j'en suis certain, la claire conscience et la complète mobilisation des acteurs.

GUILLAUME VUILLETET,
Délégué interministériel à la souveraineté
agricole des Outre-mer

EWAG



prenomnom@ewag.fr

**DIRECTEUR DE
LA PUBLICATION :**
Laurent Nesty

RÉDACTRICE EN CHEF :
Anne-Laure Labenne

DIRECTEUR ARTISTIQUE :
Gwénaél Tilly

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION :
Caroline Bablin

STRATÉGIE ET DÉVELOPPEMENT :
Aurélié Bancet, Mathieu Delmer
et Luciano Sainte-Rose

IMPRESSION :
Magazine imprimé en Union
Européenne

La reproduction, même partielle,
des articles, photos et illustrations
publiés est interdite.



ISSN 3098-4726



BIGUINE, VEDETTE DU SIA 2026

parfaitement adaptée aux systèmes d'élevage extensifs et herbagés soumis à de fortes contraintes climatiques », explique Jessica Perrette. Capable de supporter chaleur, humidité et parasitisme, elle constitue un atout majeur pour les éleveurs. Son fanon, large repli de peau sous le cou, concentre de nombreuses glandes sudoripares qui facilitent la thermorégulation. Elle peut ainsi évoluer sous des températures supérieures à 30°C comme en climat tempéré.

Souvent qualifiée de « 4x4 des savanes », la race pure représente environ 30 % du cheptel martiniquais. Au total, la génétique brahman, elle, représente plus de 50 % du cheptel allaitant, en pure race ou croisement. En effet, la race a évolué grâce à un travail de sélection rigoureux. « Le schéma génétique repose sur des mères brahman croisées avec des taureaux européens afin d'améliorer les qualités bouchères tout en conservant la rusticité », explique Sandrine Hayot, la présidente de l'UEBB.

Élevée exclusivement pour la viande, la brahman contribue à l'autonomie alimentaire du territoire. Les vêlages ont lieu toute l'année, assurant une production régulière. En 2025, la production bovine locale a atteint 613 tonnes de viande, toutes races confondues, dont une large part issue de cheptels brahmanisés.

POUR LA PREMIÈRE FOIS DE SON HISTOIRE, LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE A CHOISI DE METTRE À L'HONNEUR UN BOVIN D'OUTRE-MER : BIGUINE, UNE VACHE BRAHMAN VENUE DE MARTINIQUE. MÉCONNUE DU GRAND PUBLIC HEXAGONAL, CETTE RACE A UNE SILHOUETTE POURTANT BIEN RECONNAISSABLE. PRÉSENTATIONS.

Par Noémie Dutertre

C'est la première fois depuis la création du Salon de l'agriculture qu'une vache des territoires ultramarins est choisie comme égérie. Biguine, brahman martiniquaise, est arrivée début décembre en Haute-Saône, après onze jours de voyage depuis Trinité et l'exploitation du Galion d'André Prosper. « C'était une première candidature pour nous », assure Jessica Perrette, cheffe de projet à l'Union des éleveurs de bovins brahman (UEBB). « C'est même une double première fois : notre première présence au salon et notre premier dépôt de dossier pour être "race à l'honneur". C'est un dossier dans lequel on atteste de notre engagement et de notre volonté de proposer un couple vache-éleveur représentatif et bien géré. »

Travail génétique rigoureux

Importée en Martinique au début des années 1950 via les États-Unis, la brahman a rapidement trouvé sa place aux Antilles-Guyane. « C'est une race qui s'est

UNE ÉGÉRIE ABSENTE, UN SYMBOLE INTACT

Pour la première fois de son histoire, le Salon international de l'agriculture se tiendra sans vaches. En raison de la dermatose nodulaire contagieuse, les organismes de sélection ont choisi de ne pas présenter de bovins. Biguine ne sera donc pas présente porte de Versailles. Une absence symbolique qui n'efface pas la visibilité acquise par la race. « Cela permettra de présenter auprès du grand public et des professionnels une race encore trop peu connue sur le sol européen », souligne Sandrine Hayot, présidente de l'UEBB.

SOMMAIRE

7 Souveraineté alimentaire en Outre-mer : le défi de la terre

8 Le paradoxe des terres fertiles d'Outre-mer

9 La nécessité de repenser l'organisation des filières agricoles

10 Consommer local, oui, mais à quel prix ?

11 Des dispositifs de soutien à la production locale

21 Entre passion et conviction : génération souveraineté

Des Antilles-Guyane à La Réunion, rencontre avec celles et ceux qui font le pari d'une terre qui nourrit les siens.

35 Élevage, pêche, maraîchage, agrotransformation... Les piliers de l'assiette

Entre filets jetés au large et sillons tracés en pleine terre, focus sur les filières qui structurent nos territoires d'Outre-mer.

71 Innovations & réussites locales : le champ des possibles

De la Nouvelle-Calédonie à Mayotte, portraits d'Ultramarins qui dessinent l'avenir de l'agriculture, avec ingéniosité.

CE HORS-SÉRIE A ÉTÉ RÉALISÉ AVEC LE PRÉCIEUX SOUTIEN DE NOS PARTENAIRES :

LA RÉGION ET LE DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE, LE DÉPARTEMENT DE LA RÉUNION ET LE DÉPARTEMENT-RÉGION DE MAYOTTE. EN ACCOMPAGNANT CETTE PUBLICATION, ILS CONTRIBUENT À UN JOURNALISME DE TERRAIN DÉDIÉ À METTRE EN LUMIÈRE CEUX QUI CULTIVENT, CHAQUE JOUR, L'AUTONOMIE AGRICOLE, ENJEU MAJEUR DE NOS TERRITOIRES.



EN OUTRE-MER, L'AGRICULTURE C'EST★

26 700
exploitations

55 000
actifs permanents

2,2
millions de tonnes
de canne à sucre

212 100
tonnes de bananes

POINTS COMMUNS :

- Production agricole insuffisante pour couvrir les besoins locaux
- Dépendance aux importations
- Écarts de prix importants avec l'Hexagone
- Absence quasi-totale de production de concentrés pour nourrir les animaux

*Chiffres : Agreste
2024, hors Polynésie
et Nouvelle-Calédonie



**SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
EN OUTRE-MER :
LE DÉFI
DE LA TERRE**

LE PARADOXE DES TERRES FERTILES D'OUTRE-MER

SI, POUR CERTAINS TERRITOIRES ULTRAMARINS, LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE PARAÎT PROCHE, D'AUTRES SONT PLUS À LA PEINE ET SOUFFRENT D'UNE DÉPENDANCE IMPORTANTE VIS-À-VIS DES IMPORTATIONS.

Par Ludovic Clerima

Des territoires fertiles, mais une forte dépendance aux importations qui va en s'accroissant. C'est le constat d'un rapport d'information publié par l'Assemblée nationale, en juillet 2023, par la délégation aux Outre-mer sur l'autonomie alimentaire dans ces régions. « Le taux moyen de dépendance aux importations alimentaires de ces territoires augmente régulièrement, passant de 54 % en 1995 à 71 % en 2011, alors que l'une des raisons d'être de la politique agricole commune européenne — à laquelle émargent les départements ultramarins — consiste à réduire la dépendance alimentaire », peut-on lire.

Des situations contrastées

Pourtant, en 2018, à l'issue des Assises de l'alimentation en Outre-mer, le gouvernement publiait un Livre Bleu censé donner une feuille de route permettant « d'assurer la viabilité des systèmes de production alimentaire et mettre en œuvre des pratiques agricoles résilientes qui permettent d'accroître la productivité et la production ». Si des progrès sont à noter, la mise en pratique se heurte à la diversité des systèmes agricoles dans les départements et collectivités d'Outre-mer.

En Guyane, le département est indépendant sur la production d'œufs et couvre 60 % de la demande en fruits et légumes de sa population. La Martinique et la Guadeloupe paient toutes deux une agriculture tournée essentiellement vers l'exportation (canne et banane) où

la culture vivrière est encore trop faible. « La Martinique est devenue très dépendante d'autres territoires. Elle ne subvient qu'à 13 % de ses besoins en matière agricole », précise le rapport parlementaire. Dans le même temps, Mayotte excelle en matière de production de légumes et tubercules (73 % de couverture régionale) mais semble à la peine sur la viande, notamment la volaille (5 %) et les bovins (8 %).

La Réunion, tout proche, fait mieux sur les viandes (37 %) et la Nouvelle-Calédonie est autonome sur sa filière porcine à 100 %. « Nous obtenons aussi des taux de couverture alimentaire de 60 à 70 % pour les fruits et légumes pendant la belle saison, mais cela ne suffit pas. Les habitudes alimentaires de la population sont aussi à revoir », constate Guylain de Coudenhove, directeur général de la Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie.

Une impossible autonomie

Car la forte dépendance aux importations s'explique aussi par les nouvelles habitudes alimentaires de la population. « Le riz s'est imposé comme l'aliment qui accompagne la plupart des plats dans l'ensemble des départements et collectivités d'Outre-mer. Pourtant, aucun territoire ne possède de production suffisante pour nourrir en riz sa population », explique Jacques Andrieu, le directeur de l'Office de développement de l'économie agricole d'Outre-mer. « Il ne faut pas confondre souveraineté alimentaire et autonomie alimentaire. La souveraineté, c'est la possibilité de choisir ce que l'on décide d'importer, pas la vie en autarcie », ajoute-t-il.

L'objectif, dans les Outre-mer, est donc davantage de réduire leur niveau de dépendance que d'arriver à une forme parfaite d'autonomie alimentaire. D'ailleurs, outre les produits céréaliers, la quasi-totalité de l'élevage porcin et bovin est dépendant des importations. Les aliments servant à nourrir les animaux (maïs, soja) viennent tous de l'étranger. Sans parler des intrants chimiques et autres produits phytosanitaires utilisés dans l'agriculture conventionnelle.

AFIN D'AMÉLIORER LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, LES DÉPARTEMENTS ET COLLECTIVITÉS ULTRAMARINS DOIVENT RÉINVENTER UN MODE D'ORGANISATION AGRICOLE QUI LEUR EST PROPRE, EN FONCTION DES RÉALITÉS DE LEUR TERRITOIRE.

Par Ludovic Clerima

C'est l'un des grands axes des politiques visant à favoriser la souveraineté alimentaire en Outre-mer : la structuration des filières agricoles. Une organisation qui semble faire défaut sur les productions végétales et fruitières.

« Sur nos territoires, les exploitations sont de petite taille », constate Harry Archimède, chercheur à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) en Guadeloupe.

En effet, dans une note publiée par les services statistiques du ministère de l'Agriculture, en 2022, à l'issue du dernier recensement agricole de 2020, on apprend que les micro et petites exploitations représentent 93 % des exploitations ultramarines contre 54 % dans l'Hexagone. Une réalité qui oblige donc à repenser la manière dont on peut structurer des filières fruits, légumes, féculents ou encore d'œufs ou de viande.

C'est le cas à Mayotte, où la Chambre d'agriculture favorise la coopération entre les petits producteurs déjà opérationnels afin de les aider à monter en compétences. « Nos producteurs rencontrent aussi de nombreux freins dont la modernisation des exploitations. Tout cela est lié aux difficultés qu'ils rencontrent pour accéder au crédit ou trouver du foncier », indique Said Kadafi, conseiller rural à la Chambre d'agriculture de Mayotte. Une problématique

LA NÉCESSITÉ DE REPENSER L'ORGANISATION DES FILIÈRES AGRICOLES

que l'on retrouve partout en Outre-mer. À ce jour, seuls les producteurs de vanille sont parvenus à tous se rassembler, malgré la distance géographique, au sein de la Fédération nationale des vanilles d'Outre-mer (lire aussi en pages 60-61). « Nous travaillons pour renforcer encore un peu plus notre fédération. D'ici un ou deux ans, nous espérons pouvoir créer la première filière interprofessionnelle de vanille qui rassemblera tous les départements, collectivités et territoires d'Outre-mer », indique Cédric Coutelier, le président. Une association qui permettrait aux producteurs de peser à l'échelle internationale face à la concurrence venue de Madagascar ou de l'Ouganda.

Vers un modèle agroécologique ?

En matière de viande, qu'elle soit bovine, porcine ou qu'il s'agisse de volailles, les éleveurs ultramarins sont déjà organisés en fonction des territoires, passage à l'abattoir oblige. Mais le renforcement de ces filières risque d'être mis à mal par la ratification récente du traité de libre-échange entre l'Amérique latine et l'Europe. « Le Mercosur pourrait porter un coup dur à nos productions », prévient Jean-Yves Tarcy, président de la Chambre d'agriculture de Guyane. Dans le département, les filières volaille et porcine peinent encore à se structurer. Avec la ratification du traité, les éleveurs risquent d'être dépassés par les viandes importées du Brésil : « C'est de la concurrence déloyale. Les charges sociales ne sont pas les mêmes que chez nous, tout comme les normes sanitaires et environnementales », déplore-t-il.

Une réalité qui oblige les agriculteurs ultramarins à se tourner davantage vers une autre manière de produire et de s'organiser. Pour Harry Archimède, la solution doit venir du développement de l'agroécologie. Un mode de culture mixte où un même exploitant peut produire différents aliments sur sa parcelle. « Une personne qui cultive de la canne peut, sur le même terrain, faire un peu de maraîchage, de l'élevage pour obtenir un engrais naturel et participer à la coupe des mauvaises herbes, des arbres fruitiers et ainsi de suite », indique-t-il. Un modèle qui renoue à sa manière avec le mode de culture ancestral du jardin créole ou mahorais et qui participe à la souveraineté alimentaire.

CONSOMMER LOCAL, OUI, MAIS À QUEL PRIX ?

ENTRE LES MARQUES DÉDIÉES ET LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS, LA POPULATION DISPOSE DE NOMBREUSES SOLUTIONS POUR TROUVER DES PRODUITS LOCAUX. RESTE LA QUESTION CRUCIALE DU PRIX POUR LE CONSOMMATEUR.

Par Ludovic Clerima

Malgré un flux important de produits importés dans les territoires ultramarins, consommer local n'est pas une mission impossible. Dans les grandes surfaces, les labels Cœur de Pays en Martinique, Produits Péyi en Guadeloupe, 100 % Réunion à La Réunion ou Produits d'ICI en Guyane, viennent signaler aux consommateurs la provenance des fruits, légumes et viandes qu'ils trouvent sur les étals. Les marchés de producteurs comme celui d'Ouangani, à Mayotte, regorgent de fruits et légumes de qualité. « Beaucoup de petits exploitants se tournent aussi vers la vente en direct de paniers de fruits et légumes aux consommateurs, sans passer par la grande distribution », observe Sabine Garabedian, maître de conférences HDR en économie à l'université de La Réunion. Un modèle qui se démocratise partout en Outre-mer.

Les surcoûts des aliments locaux

Limitier la dépendance aux importations passe aussi par une forme de rééducation aux saveurs d'antan. Des politiques régionales visant à remettre au goût du jour des produits ancestraux sont ainsi déployées. En Polynésie française, pour inciter la population à consommer local, un guide publié par la Chambre d'agriculture de Polynésie a été mis en ligne. Ce manuel du « Manger Local » remet en lumière les bananes, patates douces, taro, manioc, ignames et uru de l'archipel, délaissés au profit des pâtes, du riz et du pain par la population. Une stratégie qu'emploie également la

Nouvelle-Calédonie avec son programme « Mangeons Local ».

Reste que la question du prix se pose. Faute de volumes suffisants, et face à des aliments importés produits dans d'autres conditions que celles fixées par l'Union européenne, les aliments locaux, surtout dans la grande distribution, sont souvent plus chers. « Nous travaillons en ce moment même sur une étude pour estimer le montant des surcoûts qu'entraîne la souveraineté alimentaire pour les consommateurs. Mais ces dépenses en plus pourraient être compensées en améliorant les salaires d'une population dont les revenus sont plus bas que dans l'Hexagone. C'est souvent l'angle mort de la vie chère. On pourrait aussi, à La Réunion, réduire les surfaces d'exploitation destinées à la filière canne-sucre-rhum pour développer d'autres activités qui permettraient de mieux payer les travailleurs. Par exemple, en produisant de la canne à fibre, afin de faire de la biomasse et ainsi être plus souverain sur le plan énergétique », propose Sabine Garabedian.

Une meilleure orientation des aides du Posei permettrait également aux agriculteurs locaux de revoir à la baisse le coût de certains de leurs produits. Sans oublier, comme le propose la chercheuse Pamela Obertan, la création d'un guichet unique afin de faciliter le recours à ces subventions par lesdits agriculteurs. Ou encore la création d'une contribution des collectivités territoriales à la production locale pour que les prix restent abordables pour tous. Des idées qui supposent, dans les départements d'Outre-mer, une évolution de leurs institutions et une autre répartition des pouvoirs vis-à-vis de l'État.

SI LES DISPOSITIFS EUROPÉENS NE SONT PAS TOUJOURS BIEN CALIBRÉS, DE NOMBREUSES AIDES NATIONALES ET RÉGIONALES PERMETTENT AUJOURD'HUI AUX TERRITOIRES D'OUTRE-MER DE DÉVELOPPER LEUR TAUX DE COUVERTURE ALIMENTAIRE.

Par Ludovic Clerima

Améliorer la production agricole locale en Outre-mer n'est pas une mince affaire. Les financements européens de la Politique agricole commune (PAC) sont régis dans ces territoires par un programme spécifique : le Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité (Posei). Son montant varie en fonction des départements. Si en Martinique, en Guadeloupe et à La Réunion, une grosse partie de la subvention va à la banane export ou à la filière canne-sucre-rhum (parfois plus de 90 % des aides du Posei vont vers ces industries en Martinique), le programme a aussi pour objectif de développer des « filières de diversification organisées et structurées » et de favoriser l'autonomie alimentaire. Des aides sont ainsi allouées aux éleveurs et maraîchers qui en font la demande.

Un dispositif mal calibré

Mais les démarches administratives peuvent en freiner plus d'un, surtout les petits producteurs. Pour émarger au Posei, les exploitants doivent produire des documents administratifs comme des factures émises au cours de l'année civile considérée et acquittées ou des contrats de commercialisation. Des justificatifs difficiles à produire pour celles et ceux qui travaillent seuls et ne disposent pas d'un comptable pour les aider. Les actes de propriété de terrain sont également demandés. Or, dans des territoires comme Mayotte ou la Guyane, de l'aveu des Chambres d'agriculture locales, la part d'exploitants sans droit ni titre est importante. Certaines filières comme le coco, qui en Guadeloupe pèse près de 45 000 tonnes par an, ne sont pas éligibles au Posei à la suite d'une circulaire DIVA 2025/02 signée le 16 avril 2025 par le ministère de l'Agriculture. D'autres, comme les producteurs de cacao ou de café, sont trop peu nombreux pour se constituer en coopérative, un statut essentiel pour accéder au programme européen. Pour ceux qui accèdent à ces aides, les montants octroyés dépendent de la superficie cultivée. « À Mayotte, le montant est d'environ 1 200 €/ha. Il y a aussi des subventions pour les bovins de 500 €/tête de vache reproductrice », indique Said Kadafi, conseiller rural à la Chambre d'agriculture de

DES DISPOSITIFS DE SOUTIEN À LA PRODUCTION LOCALE

Mayotte. Mais les exploitations étant souvent petites en Outre-mer (5 hectares pour les départements ultramarins en moyenne contre 69 hectares dans l'Hexagone selon la Chambre d'agriculture), les sommes ne sont pas assez importantes pour rendre les subventions vraiment intéressantes pour les agriculteurs.

Des aides nationales et régionales

Des dispositifs régionaux existent également. En Polynésie, le projet Tavivat, qui associe aussi bien la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL) que le Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française (SPC-Pf) et d'autres institutions, vise à développer la production et la consommation de produits vivriers traditionnels (taro, uru, bananes, patates douces et manioc) selon des pratiques agroécologiques. 1,64 milliard de francs CFP vont ainsi être investis en ce sens dans le cadre de France 2030.

En Nouvelle-Calédonie, pour rendre les produits locaux concurrentiels par rapport aux produits exportés, l'Agence rurale régule les prix des importations. « Les taxes prélevées permettent l'aide au transport des cultures locales ou à relever les revenus des agriculteurs de l'île. Il y a également des quotas d'importation et une régulation mensuelle des prix pour permettre aux producteurs de ne pas subir de concurrence déloyale », constate Guylain De Coudenhove, directeur général de la Chambre d'agriculture et de la pêche de Nouvelle-Calédonie.

Dans les départements d'Outre-mer, les projets alimentaires territoriaux (PAT), portés par les collectivités territoriales, permettent de développer des projets agricoles ambitieux en matière de souveraineté alimentaire. En Guadeloupe, le PAT du Nord Grande-Terre a ainsi participé à la relocalisation, sur le territoire, d'une activité agricole en 2020. Un atelier de transformation agroalimentaire « Lizin' Santral », situé à Anse-Bertrand, a été créé. Son rôle ? Valoriser les productions locales en transformant les matières premières agricoles en produits prêts à l'emploi, destinés principalement aux cuisines centrales et à la restauration scolaire sur le territoire.



LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE À MAYOTTE : UN CHOIX POLITIQUE EXIGEANT

ÉTAT DES LIEUX – OBJECTIF 2030

Mayotte importe aujourd'hui plus de 80 % de son alimentation. Cette situation constitue une vulnérabilité majeure dans un contexte de crises climatiques, sanitaires et géopolitiques de plus en plus fréquentes. Je tiens à être lucide et responsable : l'objectif du Département-Région à l'horizon 2030 n'est pas l'autonomie alimentaire totale, qui serait irréaliste compte tenu des contraintes foncières, démographiques et logistiques du territoire, mais une réduction durable, ciblée et maîtrisée de notre dépendance sur les productions stratégiques.

Le Plan de souveraineté alimentaire, validé en 2023 et réactualisé après le cyclone Chido, trace une trajectoire claire et crédible : atteindre 90 à 100 % de couverture locale en fruits et légumes frais, sécuriser 100 % de la production d'œufs et renforcer progressivement les filières animales. La souveraineté alimentaire à Mayotte n'est pas un slogan, c'est une méthode : produire davantage localement, structurer nos filières et garantir à la population une alimentation fraîche, saine et accessible, tout en assumant une part d'importations complémentaires maîtrisées.

LE FONCIER – SÉCURISER ET INSTALLER

Le foncier est aujourd'hui le principal verrou du développement agricole à Mayotte. Urbanisation rapide, indivisions complexes et occupations informelles fragilisent durablement les exploitations existantes et découragent l'installation de nouveaux agriculteurs.

En tant que premier propriétaire foncier de l'île, le Département-Région prend pleinement ses responsabilités. Nous mobilisons le foncier public à vocation agricole, renforçons les actions de clarification et de régularisation et luttons contre la consommation anarchique des terres agricoles, en lien étroit avec l'État. J'ai fait le choix d'encourager des parcours d'installation progressifs, notamment pour les jeunes, combinant accès sécurisé au foncier, accompagnement technique, formation, espaces tests agricoles et aides à l'investissement, conformément aux orientations agricoles 2020-2030. L'objectif est simple : permettre à celles et ceux qui veulent produire à Mayotte de le faire dans des conditions viables et durables.

LES FILIÈRES – AIDES ET STRUCTURATION

Les filières fruits, légumes et viande restent fragilisées par des coûts de production élevés, un déficit d'infrastructures, la concurrence des importations et une forte exposition aux aléas climatiques. Face à cela, le Département-Région assume pleinement son rôle de chef de file de la structuration agricole.

Nos interventions portent sur la modernisation des exploitations, l'accompagnement des coopératives, le développement d'infrastructures structurantes —abattage, transformation, centres techniques — et la montée en compétences des producteurs. Mon ambition est claire : faire passer l'agriculture mahoraise d'un modèle de subsistance à une agriculture structurée, créatrice de valeur, d'emplois locaux et de sécurité alimentaire pour le territoire.

POST-CHIDO – BILAN ET ACCOMPAGNEMENT

Le cyclone Chido, en décembre 2024, puis la tempête Dikeledi ont durement frappé l'agriculture mahoraise. Les pertes ont été massives, touchant les cultures, les élevages et les outils de production. Dès les premiers jours, le Département s'est mobilisé aux côtés de l'État pour déployer des aides exceptionnelles et accompagner les agriculteurs sinistrés. Mais ces événements ont aussi été un révélateur : notre modèle agricole doit être renforcé face aux chocs climatiques à venir. C'est tout le sens de la réactualisation du Plan de souveraineté alimentaire, qui vise à reconstruire mieux, avec des exploitations plus robustes et mieux équipées.

En 2025, le Département-Région a validé 80 aides individuelles aux exploitations agricoles, représentant 3,8 M€ d'investissements pour 2,9 M€ de subventions. Parallèlement, sept structures agricoles ont été soutenues pour près de 919 000 €, en fonctionnement et en investissement. Ces aides ne relèvent pas de l'assistanat. Elles s'inscrivent dans une stratégie de reconstruction durable, fondée sur la professionnalisation, la structuration collective et l'adaptation au changement climatique. La souveraineté alimentaire est un choix politique exigeant, que j'assume pleinement, parce qu'il engage l'avenir de Mayotte et des générations futures.

Ben Issa OUSSENI

Président du Département de Mayotte

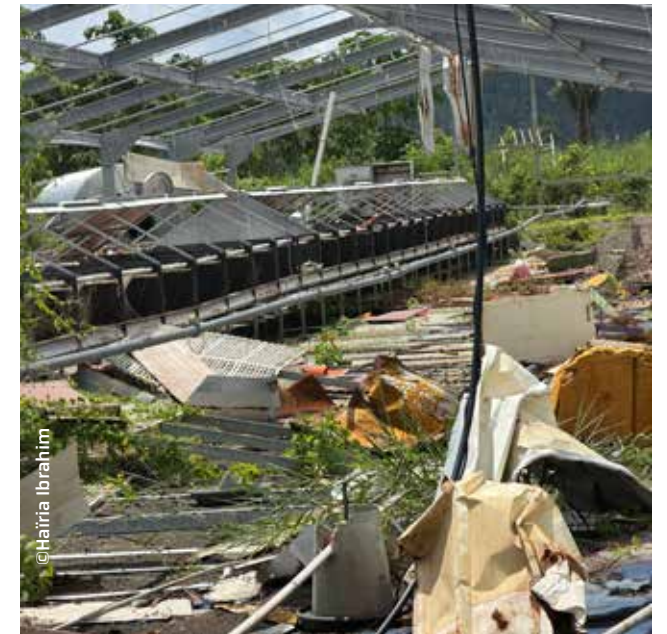
TOUT RECONSTRUIRE APRÈS CHIDO

À VAHIBÉ, LES 12 000 POULES PONDEUSES D'ABDALLAH MHAMADI PERMETTAIENT DE FOURNIR ENVIRON 30 % DES ŒUFS DE LA GRANDE DISTRIBUTION. MAIS LE CYCLONE CHIDO A TOUT RASÉ.

Le 15 décembre 2024, quand Abdallah Mhamadi est allé sur son exploitation Fleury Coq à Vahibé, après le passage du cyclone Chido, « ça a été un choc. » « Encore aujourd'hui, j'ai du mal à aller sur place. Les quatre bâtiments ont été soufflés. Et sur les 12 000 poules pondeuses qui se trouvaient à l'intérieur, 60 % ont disparu », raconte le producteur d'œufs, « premier fournisseur de la grande distribution sur l'île jusqu'alors ». « Les animaux restants ont ensuite été volés par les habitants. Même les tôles de mes bâtiments, éparpillées sur un kilomètre à la ronde, ont été récupérées. » Abdallah Mhamadi est installé depuis 15 ans à Vahibé, au centre de l'île. « J'ai développé mon exploitation en investissant un peu chaque année. Deux semaines avant le cyclone, j'avais déboursé 60 000 euros en fonds propres pour changer de ligne d'alimentation pour les volailles. »

30 000 poules pondeuses espérées

Mais depuis Chido Abdallah Mhamadi n'a « ni les fonds, ni l'énergie pour tout recommencer ». « Je suis au chômage... 2025 a été une année blanche. Recommencer voudrait dire m'endetter et je n'ai pas la force », souligne le producteur qui s'est toutefois rapproché du cabinet de conseil en stratégie dans l'océan indien, Baobab Partners, pour tenter d'obtenir des aides afin de relancer son activité. Au total, il estime ses pertes à environ 3,2 millions d'euros. Et a besoin d'au moins 5 millions —avec l'inflation et la hausse des coûts des matériaux— pour « reconstruire à l'identique » et retrouver ses 750 000 euros de chiffre d'affaires. Comme la majorité des agriculteurs, Abdallah Mhamadi n'était pas assuré. « Ce n'était pas une question de volonté. Aucune assurance n'a voulu protéger son exploitation », assure Haïria Ibrahim, sa conseillère. Pour tenter de réunir les fonds nécessaires à la reconstruction, cette dernière s'est notamment rapprochée de l'Agence française de développement, du fonds européen agricole pour le développement rural et a incité l'agriculteur à déposer un dossier dans le cadre de l'appel à projet Résilience et capacités agroalimentaires de France 2030. « Il pourrait ainsi



À Vahibé, l'exploitation Fleury Coq a été totalement rasée par le cyclone Chido.



obtenir une aide de deux millions d'euros », souligne Haïria Ibrahim, qui précise que « comme beaucoup d'agriculteurs mahorais, Abdallah Mhamadi ne faisait pas non plus les démarches pour obtenir le Posei [l'aide européenne pour l'agriculteur en Outre-mer.] » « Nous cherchons à le mettre dans le circuit pour qu'il accède aux aides auxquelles il peut prétendre. »

Grâce à ces fonds, l'éleveur espère développer son exploitation et retrouver 30 000 poules pondeuses. « Avec les nouvelles infrastructures, nous avons élaboré un business plan qui lui permettrait d'enregistrer un chiffre d'affaires de plus de 2 millions d'euros par an, via des contrats avec la grande distribution. Avant le cyclone, il détenait déjà 30 % des parts de marché auprès de la grande distribution, aujourd'hui, le but est qu'il passe à 40 %. »

VERS UNE ALIMENTATION SAINES, DURABLE ET ACCESSIBLE À LA RÉUNION



UN ENJEU CENTRAL POUR UN TERRITOIRE INSULAIRE

À La Réunion, comme dans l'ensemble des territoires ultramarins, l'alimentation occupe une place centrale dans la vie quotidienne, la santé publique, la culture et l'économie locale.

Du fait de son insularité et de son éloignement des grands marchés d'approvisionnement, La Réunion reste fortement dépendante des importations alimentaires : près de 77 % des produits consommés sur l'île proviennent de l'extérieur. Cette situation rend le territoire vulnérable aux crises logistiques et aux fluctuations économiques, tout en posant des enjeux majeurs de santé publique liés aux habitudes alimentaires. Surpoids, obésité, diabète et maladies cardiovasculaires figurent parmi les principales pathologies observées, tandis que l'accès à une alimentation saine, fraîche et peu transformée demeure inégal selon les territoires et les niveaux de revenus, contribuant aux inégalités sociales et nutritionnelles.

UN TERRITOIRE MOBILISÉ AUTOUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

Face à ces constats, La Réunion dispose toutefois de nombreux atouts : un tissu agricole diversifié, des savoir-faire culinaires reconnus, des filières structurées ainsi qu'un réseau d'acteurs engagés dans la promotion de l'alimentation locale et durable.

Le territoire compte aujourd'hui dix Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) labellisés à différentes échelles. Huit sont portés à l'échelle communale, un est dédié au cirque de Mafate et un est déployé à l'échelle départementale, traduisant une dynamique collective autour des enjeux alimentaires.

*Distribution de paniers
solidaires aux familles du
SPPI Entre-Deux / Trois-
Mares / Plaine des Cafres*



Visite d'exploitation de collégiens dans le cadre des opérations avec la Chambre d'Agriculture.



LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DÉPARTEMENTAL, CADRE DE COORDINATION

Reconnu Projet Alimentaire Territorial de niveau 1 par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire en 2023, le PAT départemental « Sa ki fé ansanm pou manz péi » [Ce que nous faisons ensemble pour manger localement] constitue un cadre de coordination à l'échelle du territoire.

Le PAT départemental s'articule autour de trois axes stratégiques :

- fédérer les acteurs de l'alimentation durable autour d'une vision commune et d'une gouvernance partenariale ;
 - contribuer au développement et à la promotion d'une alimentation locale et accessible à tous, en particulier pour les publics vulnérables ;
 - accompagner les initiatives du territoire en faveur de la transition agroécologique et de la souveraineté alimentaire.
- Le PAT s'appuie sur un diagnostic alimentaire territorial, une gouvernance partenariale et un plan d'actions concerté associant collectivités, filières agricoles et agroalimentaires, acteurs de la transformation, de la distribution, de la restauration collective, associations et acteurs de la solidarité.

DES ACTIONS STRUCTURANTES POUR RENFORCER LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

Plusieurs actions structurantes sont engagées afin de consolider la stratégie alimentaire territoriale, de renforcer la coordination entre les acteurs et d'accompagner l'évolution du système alimentaire réunionnais. Elles portent notamment sur :

- la structuration progressive d'une gouvernance partenariale associant collectivités, acteurs de la solidarité, filières agricoles, structures de proximité et visant notamment à renforcer la coordination et la mise en réseau des acteurs du territoire ;

- l'accompagnement de l'installation de jeunes agriculteurs, l'expérimentation et la transmission des savoir-faire agricoles, notamment à travers le développement d'espaces-tests agricoles ;
- le déploiement d'actions en faveur de l'alimentation solidaire dans le cadre du programme « Mieux Manger Pour Tous » combinant des ateliers de sensibilisation et des dispositifs de distribution de paniers solidaires à destination des familles accompagnées par les Services Prévention Polyvalence Insertion ;
- l'organisation de forums du goût, également dans le cadre du programme « Mieux Manger Pour Tous », à destination des collégiens des établissements classés REP et REP+, afin de proposer des temps d'échange, de découverte et de valorisation des filières agricoles et agroalimentaires locales ;
- la sensibilisation des jeunes à la nutrition et aux métiers agricoles à travers des visites d'exploitations, la distribution de portions de fruits en milieu scolaire, des ateliers animés par des diététiciennes et des actions collectives telles que le Grand Repas ;
- La mise en œuvre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, incluant l'expérimentation de tables de tri et l'étude des modalités de gestion et de valorisation des biodéchets issus des collèges.

VALORISER LES FILIÈRES LOCALES ET LES SAVOIR-FAIRE

Les actions menées trouvent des espaces de valorisation à l'échelle nationale. Le Salon International de l'Agriculture constitue à ce titre une vitrine pour la production et la transformation locales, permettant de mettre en lumière les filières agricoles et agroalimentaires réunionnaises, ainsi que les dynamiques territoriales engagées en faveur de la souveraineté alimentaire. La Réunion poursuit un objectif de long terme : renforcer la résilience de son système alimentaire, soutenir l'agriculture locale et favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité issue du territoire.

Contact : daee.sdda.cpfa@cg974.fr

« UNE SOUVERAINETÉ RÉALISTE, PROGRESSIVE ET ADAPTÉE À NOS RÉALITÉS »

PRÉSIDENTE DE LA RÉGION RÉUNION, HUGUETTE BELLO SOULIGNE QUE DANS UN CONTEXTE INSULAIRE, ÉLOIGNÉ DES GRANDS MARCHÉS ET FORTEMENT DÉPENDANT DES IMPORTATIONS, LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE EST UN ENJEU STRATÉGIQUE, À LA FOIS ÉCONOMIQUE, SOCIAL, ENVIRONNEMENTAL ET SANITAIRE.

Que signifie concrètement la souveraineté alimentaire pour La Réunion ?

C'est la capacité de nourrir durablement notre population en produisant davantage localement, en soutenant nos agriculteurs, en valorisant nos savoir-faire et en réduisant notre dépendance aux importations, tout en garantissant une alimentation saine, accessible et adaptée à notre territoire.

Pourquoi cet enjeu est-il crucial pour notre territoire ?

La Réunion importe encore une grande partie de ce qu'elle consomme. Pendant trop longtemps, nous avons cru que l'abondance venait de loin. Mais les tempêtes, sanitaires, climatiques, géopolitiques, nous l'ont rappelé : un territoire qui ne nourrit pas son peuple est un territoire vulnérable. La souveraineté alimentaire n'est absolument pas un retour en arrière. C'est un pas en avant ! Vers plus de résilience, de solidarité et de liberté.



Quel est l'état des lieux de la production alimentaire locale ?

Nous disposons de filières agricoles solides, notamment dans la canne, les fruits et légumes, l'élevage ou encore certaines productions de qualité. Mais il reste des marges de progression importantes, notamment pour diversifier les cultures, mieux structurer les filières et renforcer notre autonomie en protéines végétales et animales.

Quels sont les principaux freins ?

La pression foncière, le coût de production, le changement climatique, le vieillissement des agriculteurs, mais aussi parfois la difficulté à écouler la production locale face à des produits importés moins chers. À cela s'ajoutent les contraintes logistiques propres à l'insularité.

Quelles actions la Région met-elle en place pour y répondre ?

La Région, dans le cadre de ses compétences agit à plusieurs niveaux : en veillant à ce que notre prochain Schéma

d'Aménagement Régional préserve et protège nos terres agricoles ; en soutenant les circuits courts et l'installation de jeunes agriculteurs ; en accompagnant la modernisation des exploitations et aidant à la diversification des cultures. Nous travaillons également à renforcer la transformation locale, pour créer plus de valeur ajoutée sur le territoire.

La question environnementale est-elle compatible avec l'augmentation de la production locale ?

Soutenir la production locale, ce n'est pas seulement un choix économique. C'est un choix écologique et, j'ose le dire, un acte de responsabilité. Chaque produit cultivé, élevé, transformé à La Réunion, c'est moins de kilomètres parcourus, moins d'émissions inutiles et moins de dépendance aux chaînes longues et fragiles. Nos agriculteurs ne sont pas les adversaires de la nature. Ils en sont les premiers alliés. Ils savent que lorsque la terre s'épuise, c'est toute une économie qui s'effondre.

La production locale est de fait un pilier de nos ambitions en matière de transition écologique.

Quel rôle peuvent jouer les consommateurs dans cette démarche ?

Sans consommateurs engagés, il n'y a pas de production locale durable. Acheter local, c'est un acte de confiance et de solidarité. Ce choix doit être possible pour tous. C'est pourquoi la Région agit pour rendre les produits locaux plus accessibles, plus visibles, plus présents dans nos marchés, nos commerces, nos cantines... Nous avons ainsi largement renforcé la part

des produits locaux dans les repas servis quotidiennement dans nos lycées. J'ai bien conscience que la puissance publique ne peut pas tout. La transition vers une économie plus locale se joue aussi dans nos foyers, dans nos cuisines et dans nos habitudes.

La souveraineté alimentaire est-elle atteignable à court terme ?

Je refuse les promesses faciles qui rassurent aujourd'hui mais déçoivent demain. Soyons lucides : nous ne serons pas autosuffisants du jour au lendemain. Notre objectif de souveraineté alimentaire est un objectif de long terme, qui demande de la constance et une mobilisation collective. La souveraineté alimentaire à La Réunion ne sera jamais l'autarcie. Et elle ne doit pas l'être, d'ailleurs ! Elle sera une capacité accrue à produire ici ce qui peut l'être, à sécuriser nos importations quand elles sont nécessaires, et à ne jamais dépendre d'un seul modèle et d'un seul marché. C'est une souveraineté réaliste, progressive et, surtout, adaptée aux réalités de notre île.

LA RÉGION GUADELOUPE AU CŒUR DE LA STRATÉGIE DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Dans un contexte d'insularité marqué par des crises climatiques, sanitaires et économiques, notre archipel a pris la pleine mesure de sa vulnérabilité. Une dépendance excessive aux importations fragilise le quotidien de nos familles et l'activité de nos entreprises. Face à ce constat, la souveraineté alimentaire n'est pas un simple mot d'ordre : c'est une politique publique structurante.

L'ambition du Conseil régional est claire : faire de l'économie verte un levier de production locale, de création d'emplois et de cohésion territoriale, garantissant à tous une alimentation saine et abordable.

Cette ambition est inscrite au cœur du SRDEII 2023-2028, adopté en décembre 2023. Notre action s'articule autour de quatre piliers : souveraineté, durabilité, innovation et gouvernance renforcée. Sur les fronts agricole et agroalimentaire, nous visons à :

- Renforcer la compétitivité et la résilience des unités de production.
- Sécuriser l'approvisionnement en produits locaux diversifiés.
- Valoriser le travail de nos agriculteurs en développant l'agrotransformation pour capter la valeur ajoutée sur notre territoire.

Pour concrétiser ces ambitions, le Conseil régional déploie une ingénierie de proximité animée par la Direction de la Croissance Verte. En véritable chef de file du développement agricole, la Région fédère l'ensemble des acteurs — producteurs, les interprofessions, les organismes d'accompagnement, la recherche, les collectivités et l'État — autour d'objectifs stratégiques : soutien à l'investissement, modernisation des exploitations et montée en compétences. Cette dynamique s'appuie sur le PS TAG (Plan Stratégique régional pour une Transition Agroécologique en Guadeloupe) pour accélérer une transition agroécologique axée sur la polyculture-élevage et l'économie circulaire, garantissant ainsi des systèmes de production plus robustes et économes. Pour bâtir cette résilience, nous déployons des moyens concrets articulés autour de quatre axes majeurs :

- Modernisation et transformation : via les aides ARIAAG et le soutien aux unités agroalimentaires.
 - Protection et innovation : par des appels à projets face aux risques agricoles et le concours AGREEN STARTUP.
 - Capital humain : grâce au renouvellement des actifs et au dispositif « CAP 100 emplois ».
 - Rayonnement rural : à travers l'accueil touristique et la valorisation des savoir-faire locaux.
- Sous l'égide de la Commission de l'Économie Verte, cette gouvernance rigoureuse garantit que chaque projet soutenu ait un impact réel et durable sur notre territoire.

La souveraineté alimentaire se construit projet après projet. En renforçant la transformation locale et l'émergence de filières d'avenir, nous faisons un choix assumé : bâtir une Guadeloupe plus autonome, plus compétitive et plus résiliente. Une Guadeloupe qui nourrit sa population, protège ses ressources et rémunère dignement ceux qui travaillent la terre.

EN GUYANE, LA FORMATION AU SERVICE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

EN GUYANE, TERRITOIRE RICHE EN BIODIVERSITÉ MAIS CONFRONTÉ À DES DÉFIS COMPLEXES, LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE EST UN ENJEU CRUCIAL. EN EFFET, LA DÉPENDANCE À L'IMPORTATION D'ALIMENTS DE BASE COMPROMET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET L'AUTONOMIE DE LA POPULATION. FACE À CE CONSTAT, IL EST ESSENTIEL DE METTRE EN LUMIÈRE LES LEVIERS QUI PERMETTRONT D'ATTEINDRE CET OBJECTIF DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE PARMIS LESQUELS, L'ORIENTATION ET LA FORMATION PROFESSIONNELLE.



> L'ACCÈS AU FONCIER AMÉNAGÉ

L'un des principaux obstacles à l'agriculture en Guyane réside dans l'accès au foncier aménagé pour les agriculteurs locaux.

> FAVORISER L'INDUSTRIALISATION DE PROXIMITÉ

En encourageant l'industrialisation de proximité, nous pouvons transformer les ressources agricoles locales en produits finis de qualité, créant ainsi de la valeur ajoutée et des emplois. Cela impliquerait également d'établir des circuits courts entre producteurs et consommateurs.

> LE DÉVELOPPEMENT DE COMPÉTENCES

Le secteur agricole fait face à des défis croissants dus aux transformations technologiques et aux nouvelles compétences nécessaires. La montée de l'agriculture numérique, l'automatisation et l'intelligence artificielle transforment profondément les pratiques agricoles traditionnelles. Dans ce contexte, la formation professionnelle devient un levier essentiel pour répondre aux besoins des exploitants agricoles. Elle est cruciale pour attirer de nouvelles générations vers ces métiers en constante évolution.

> MUTUALISATION DES MOYENS TECHNIQUES ET ACCÈS AUX MARCHÉS PUBLICS

Pour les petits producteurs, l'accès aux marchés publics reste un enjeu majeur. Favoriser la mutualisation des ressources permettrait aux agriculteurs de bénéficier de moyens techniques, de promotions collectives et de répondre aux exigences des appels d'offres publics.

> ÉDUCATION AU MANGER LOCAL

La sensibilisation et l'éducation de la population au manger local sont primordiales pour instaurer une culture alimentaire durable. En promouvant les produits locaux dans les écoles, les événements communautaires et à travers les médias, nous pouvons encourager une consommation qui soutient l'agriculture locale et réduit l'empreinte carbone associée à l'importation de produits alimentaires.

> FINANCEMENT DU SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

Pour garantir la mise en œuvre de ces leviers, un soutien financier robuste est indispensable. La création d'un fonds d'investissement dédié à l'agriculture durable en Guyane pourrait jouer un rôle fondamental en fournissant les ressources nécessaires aux agriculteurs et aux entrepreneurs du secteur.



Karine CRESSON-IBRIS, Vice-présidente CTG déléguée à l'emploi, l'insertion et la formation professionnelle.

Face à l'ampleur des défis agricoles à relever, il est évident que le lycée agricole (EPLFPA de Matiti, à Macouria) ne peut suffire à répondre aux enjeux guyanais. Aussi, en complément de cet outil de formation, la Collectivité Territoriale de Guyane a développé une stratégie (voir schéma sur la page de gauche) à la fois de :

- Territorialisation de la formation pour une meilleure couverture du territoire en proximité
- Développement de l'apprentissage, de la professionnalisation
- Formation de cadres du secteur agricole
- Formation à l'industrialisation de la transformation alimentaire
- Former la population à la consommation locale et à la lutte contre le gaspillage
- D'aide à l'installation sécurisée grâce à la mutualisation en coopérative d'insertion
- Création d'emplois pour promouvoir la filière et garantir le renouvellement générationnel

Alors même que le manque de professionnalisation des acteurs agricoles est avéré et pointé comme maillon faible de la productivité, le défi pour la CTG consiste à aligner en cohérence avec le SRDEII [schéma de développement économique d'innovation et d'internationalisation] et le COSDA [Comité d'Orient Stratégique et de Développement Agricole de la Guyane], la gestion des compétences sur ces enjeux » à travers son programme « Guyane Révélée ».

« GUYANE RÉVÉLÉE », UN PROGRAMME POUR TRANSFORMER LA POLITIQUE PUBLIQUE D'EMPLOI, D'INSERTION ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE

La souveraineté alimentaire de la Guyane repose sur une approche globale intégrant l'accès au foncier, l'industrialisation locale, la coopération entre producteurs, l'éducation à une alimentation responsable, le développement de la R&D et un financement adéquat.

Le projet « Guyane Révélée » est un exemple inspirant de cette ambition, en révélant le potentiel de notre territoire tout en intégrant les défis à relever pour un avenir alimentaire durable.

En travaillant ensemble, nous pouvons bâtir les fondations d'une autonomie alimentaire qui assurera le bien-être de notre population et la pérennité de notre précieuse biodiversité.



L'agro-transformation constitue un important vivier de création d'emplois pour les productions agricoles et halieutiques. Ici, installation de la société Abchée et fils (SAF).

GARANTIR LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE : ENTRE ACCOMPAGNEMENT DES AGRICULTEURS ET MAÎTRISE DU FONCIER AGRICOLE DÉPARTEMENTAL



ACTEUR AGRICOLE MAJEUR DE LA GUADELOUPE, LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL ŒUVRE EN FAVEUR D'UNE ÉCONOMIE AGRICOLE DURABLE ET AMBITIEUSE AFIN DE GARANTIR LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE. À TRAVERS CETTE ACTION, IL VISE À MIEUX NOURRIR LA POPULATION ET À RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ DE LA GUADELOUPE, CONFORMÉMENT AUX ENGAGEMENTS DE SON PLAN DE MANDATURE 2021-2028.

ASSURER LA SOUVERAINETÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRES DE LA GUADELOUPE

Axe phare du « Projet Papillon » porté par le Président Guy Losbar, la souveraineté alimentaire s'inscrit dans l'objectif de bâtir une Guadeloupe plus autonome, résiliente, innovante et solidaire à l'horizon 2040. Elle répond ainsi à des enjeux d'autonomie alimentaire, de préservation de la biodiversité et de valorisation des savoir-faire locaux.

Parce que l'agriculture constitue le socle de l'autosuffisance alimentaire, le Département investit pour préserver et structurer les filières agricoles historiques (canne, sucre, banane, rhum), mais aussi pour développer l'élevage. Parallèlement, il promeut le « manger local », de saison et de qualité, tout en valorisant les richesses naturelles du territoire, notamment auprès de la jeunesse avec le projet « Jaden an nou ». Enfin, il soutient les innovations agricoles durables, à l'instar de l'agroécologie, de l'aquaculture, de l'hydroponie, des fermes verticales et des jardins communautaires.

RENFORCER LA POLITIQUE D'ACCOMPAGNEMENT DU SECTEUR AGRICOLE

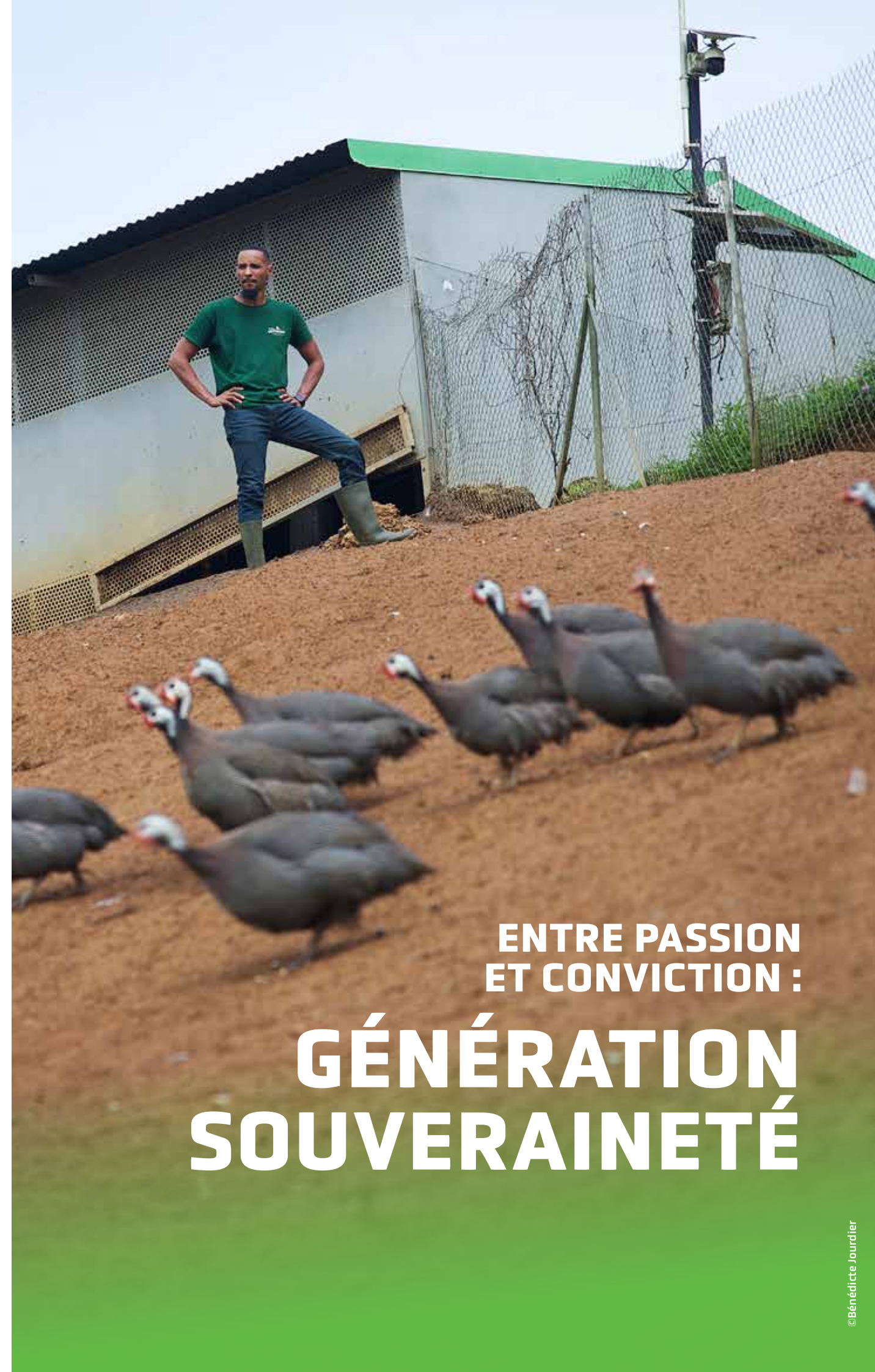
Dans ce cadre, le Département soutient financièrement et techniquement les agriculteurs en leur garantissant l'accès aux ressources essentielles d'une agriculture durable : la terre et l'eau. Ainsi, 40 nouvelles installations ont été réalisées, portant à près de 500 le nombre d'exploitants accompagnés.

De plus, le Département a renforcé ses subventions en faveur de l'accompagnement de la Chambre d'Agriculture, de la préservation de la race bovine, de la protection sanitaire des cheptels, du soutien aux planteurs de canne et des jeunes agriculteurs bénéficiaires du RSA via l'aide à la formation. Par ailleurs, la sécurité des exploitations a été améliorée grâce à une campagne de dératisation menée avec les partenaires du Département, permettant de lutter contre les rongeurs, d'optimiser les rendements et d'augmenter les revenus agricoles. Près de 14 000 hectares ont ainsi été traités pour un montant de 800 000 €, financé à 75 % par le Département.

DYNAMISER LE FONCIER AGRICOLE DÉPARTEMENTAL

En tant que premier propriétaire terrien de l'archipel, le Département conduit une politique foncière transversale visant à protéger les espaces agricoles. À ce titre, il reconquiert et valorise près de 2 000 hectares de terres en friche, régule les occupations illégales et gère, avec la Collectivité régionale, près de 1 430 hectares de parcelles en indivision. L'objectif est de mettre à disposition des terres exploitables et irriguées, grâce à un réseau de 630 km, afin de favoriser l'installation d'agriculteurs, le développement des cultures vivrières et des productions locales durables, garantissant ainsi la souveraineté alimentaire de la Guadeloupe.

EN COLLABORATION AVEC LE DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE



ENTRE PASSION
ET CONVICTION :
**GÉNÉRATION
SOUVERAINETÉ**

© Bénédicte Jourdiér



BORIS DAMASE, ÉLEVEUR ENGAGÉ POUR UNE QUALITÉ ACCESSIBLE

INSTALLÉ EN ÉLEVAGE DE VOLAILLES BIOLOGIQUES DEPUIS 2020, BORIS DAMASE A REPENSÉ SA STRATÉGIE DE PRODUCTION AFIN DE S'ADAPTER À L'INFLATION POST-COVID ET AU MARCHÉ GUADELOUPÉEN. AVEC SA FEMME, ILS VISENT TOUJOURS LA QUALITÉ TOUT EN DÉVELOPPANT UNE NOUVELLE GAMME DE PRODUITS PLUS ACCESSIBLES.

Reportage Bénédicte Jourdiar

Très tôt, Boris Damase affirme sa volonté de travailler en Guadeloupe. La terre où il a grandi dès ses trois ans. Après une formation de paysagiste, un retour au péyi et quelques années à chercher sa voie, le trentenaire s'est finalement orienté dans l'élevage, inspiré par les longues heures passées dans le poulailler de sa grand-mère. En 2015, lorsque, avec sa femme, ils pensent leur projet d'installation sur les terres familiales à Sainte-Rose, commune du Nord Basse-Terre, en Guadeloupe, ils ambitionnent une production massive de volailles biologiques pour répondre à un besoin non couvert sur l'archipel. « Cette absence de bio était inconcevable, je voulais donner le choix », confie-t-il.

Démocratiser l'alimentation de qualité

Boris transforme alors 3,5 hectares de friche en exploitation agricole. Il commence par planter une bananeraie, des pieds de caramboles, aligne, en plein confinement, dix petits

hangars pour l'élevage de poulets biologiques et, depuis 2024, fait pousser de l'atoumo pour fournir le laboratoire Phytobokaz connu pour ses phytocosmétiques et autres compléments alimentaires. « Ce qui m'intéresse, c'est la polyculture pour l'interdépendance qu'elle apporte », précise l'agriculteur, entouré de ses deux salariés occupés à épandre le fumier de poules.

En août 2021, la ferme commercialise son premier poulet biologique. Elle en écoule désormais une centaine chaque semaine, entiers ou découpés, à moins de 20 euros le kilo, auprès de la grande distribution — notamment les groupes GBH et Berthelot — et de quelques boucheries et restaurants de l'île. « En se projetant dans du bio, on pensait participer à la démocratisation de l'alimentation de qualité, mais aujourd'hui, ça ne peut pas être sur un modèle 100 % bio. Les conditions économiques ne sont plus du tout les mêmes », explique Boris, installé en fermage (location de terres, NDLR) dans un territoire touché par l'indivision et la rareté du foncier disponible.



À Sainte-Rose, en Guadeloupe, Boris Damase élève 8000 volailles bio chaque année.



Boris Damase, aidé d'un stagiaire, épand du fumier de poule évitant ainsi les intrants de synthèse.

S'adapter au marché local

Si l'exploitation (accompagnée par les fonds européens) affiche de bons résultats avec 8 000 têtes de volailles élevées par an et 205 000 euros de chiffre d'affaires, le couple réfléchit depuis quatre ans à un produit intermédiaire, de dix euros moins cher. Objectif : s'adapter à l'inflation post-covid et au pouvoir d'achat limité en Guadeloupe, où 34,5 % de la population vit en dessous du seuil de pauvreté national selon les derniers chiffres de l'Insee. « Beaucoup veulent consommer mieux sans en avoir les moyens », précise l'agriculteur qui prévoit d'investir, avec sa femme, 3 millions d'euros dans la construction de bâtiments destinés à une production de poulets fermiers plus conventionnelle.

Une adaptabilité qui lui permet de baisser ses coûts de production tout en répondant aux enjeux de souveraineté alimentaire, dans un territoire qui ne produit que 20 % de ses denrées et en importe les 80 % restants : « Souveraineté alimentaire, pour moi, ce n'est qu'un terme politique. Moi, ce que je regarde, c'est la part de marché. 6 % de la volaille consommée en Guadeloupe est élevée localement et on doit augmenter ce pourcentage. » Un réel défi face aux poulets importés, souvent en gros volumes congelés, appelés produits de dégagement et vendus 1,90 euro. Face à cette concurrence, l'agriculteur de 36 ans appelle à une meilleure organisation politique et économique, ainsi qu'à « un réveil patriotique sur les modes de consommation ».

En attendant, le couple mise sur les marchés publics et vient de décrocher un premier contrat avec la commune de Vieux-Habitants pour approvisionner, deux fois par mois, les cantines scolaires. Une manière d'initier la nouvelle génération à une alimentation de qualité et à « l'engagement véritable », insiste Boris. Car pour lui, une rééducation profonde est nécessaire : « Se nourrir, c'est un acte intime. On affiche facilement sa démarche écologique avec une voiture hybride, mais une fois la porte fermée, personne ne sait si l'on mange local ou le poulet à un euro. »



L'exploitation compte pas moins de dix hangars. Ici, Boris Damase veille sur les poulets bio.



LA BOUDINIÈRE, LA FORCE DE LA FAMILLE MONDONGUE

©Cédric-Isham Calvados

Prisca Mondongue, aux côtés de son frère Manuel, dans leur boucherie de Jarry, en Guadeloupe.

DE L'ARTISANAT FAMILIAL À LA GRANDE DISTRIBUTION, LA BOUDINIÈRE A BÂTI SON DÉVELOPPEMENT SUR UNE CONVICTION FORTE : PRODUIRE LOCAL, MAÎTRISER LA QUALITÉ ET ÉDUIQUER LE CONSOMMATEUR. PRISCA MONDONGUE RETRACE LES GRANDES ÉTAPES DE L'ENTREPRISE. Par Sarah Balay

> Un savoir-faire depuis trois générations

Tout commence dans les années 1970 à Capesterre-Belle-Eau. Pierre Mondongue tient une épicerie et, chaque samedi, propose à sa clientèle du boudin blanc et noir qu'il cuisine lui-même à partir de son petit élevage de cochons. Lorsque l'un de ses fils, Christian, agriculteur, perd toutes ses récoltes à cause des cyclones Luis et Marilyn (en 1995), il lui propose de reprendre le flambeau. Ce dernier, aidé par son épouse Chantal et ses trois enfants mis à contribution (Manuel 15 ans, Prisca 10 ans et Amandine 6 ans), dynamise l'activité familiale. Au fil des ans, l'entreprise — baptisée La Boudinière en 2015 — s'est développée et diversifiée. Elle propose aujourd'hui, en plus du boudin, de la viande locale (porc, bœuf, poulet, lapin), du jambon, de la viande salée, des fumaisons (lard, poulet) et des saucisses, le tout commercialisé dans leurs boucheries, à Capesterre-Belle-Eau et à Jarry, et dans tous les supermarchés de Guadeloupe. Elle propose également un restaurant et un service traiteur. Elle compte une trentaine de salariés, tous formés à perpétuer l'exigence de qualité, alliant savoir-faire artisanal et traditions culinaires.

> Transparence et éducation

Dès le début, à l'époque où l'entreprise était installée dans un petit local à l'arrière de l'épicerie, le client a toujours vu le boudin se faire derrière le comptoir. Aujourd'hui encore, dégustations, échanges et retours sont au cœur du processus. « J'aime entendre ce que le client me dit. Les critiques constructives nous permettent de nous améliorer », explique Prisca Mondongue, aux commandes de la société avec son frère et sa sœur. Cette proximité sert aussi un objectif pédagogique. « Il faut prendre le temps d'expliquer aux consommateurs pourquoi une viande salée n'est pas rose. Ou pourquoi un jambon sans colorant a une autre teinte. C'est une manière de les encourager à consommer local. »

> Des choix assumés

La Boudinière a développé son propre élevage bovin et privilégie les coopératives locales pour compléter son approvisionnement. « Cela coûte plus cher, mais c'est un choix assumé. » L'entreprise refuse ainsi les colorants et les additifs, propose des DLC (dates limites de consommation) plus courtes, mais plus sûres, et mise sur le goût des anciennes pratiques alimentaires.

Selon Prisca Mondongue, nourrir la Guadeloupe de manière durable suppose un engagement politique fort. « Si demain l'import s'arrête, on ne mangera pas en Guadeloupe », prévient-elle. Elle plaide pour un soutien financier aux jeunes entreprises innovantes, aux agriculteurs, aux métiers artisanaux, mais aussi pour un rôle actif des consommateurs. « C'est important qu'ils aient davantage le réflexe local, qu'ils s'adaptent aux cycles de production et qu'ils soient conscients de la qualité de ce qu'ils mangent. »

JONATHAN LEURY-AGARAT, À LA RECHERCHE DES SEMENCES PERDUES

L'AGRICULTEUR DU LAMENTIN, SPÉCIALISÉ DANS LES SEMENCES, PARVIENT À RETROUVER DES VARIÉTÉS PERDUES DE GOMBOS OU DE CONCOMBRES BIEN PLUS RÉSILIENTES QUE CELLES EMPLOYÉES AUJOURD'HUI.

Par Ludovic Clerima



©Jean-Albert Coopmann

Le Martiniquais Jonathan Leury-Agarat s'est spécialisé dans les semences d'antan.

Les semences paysannes ont toujours fait partie de la vie de Jonathan Leury-Agarat. « Déjà quand j'étais petit, le réfrigérateur était rempli de graines reproductibles de gombos, de concombres ou de groseilles péyi. Ma mère les conservait », se souvient-il. Ses études d'agronomie, c'est en Bretagne qu'il les fait. Un voyage fondamental qui va orienter sa manière de concevoir l'agriculture. « J'y ai rencontré des personnes impliquées dans une véritable démarche paysanne et avec un art de vivre pas si éloigné de la Martinique », souligne-t-il. De Pontivy à Cléguérec, le futur semencier s'imprègne de cette culture bretonne à l'identité marquée.

En 2015, il quitte l'Hexagone pour revenir au pays travailler sur ses semences. Direction le Lamentin, au quartier de Bélème, où, sur un terrain d'un hectare, il mobilise une centaine de mètres carrés pour faire ses premières expérimentations. « Je suis rentré avec de nombreuses graines bio mais le rendement n'était pas au rendez-vous. C'est là que j'ai remarqué les difficultés d'acclimater des semences qui ne viennent pas de chez nous. Je me suis donc mis à produire des graines locales, même si c'était interdit. » À l'époque, la vente de semences paysannes est en effet interdite par la loi. Il faut attendre 2020 pour que cette démarche soit autorisée par les textes. La marque Grenn Péyi est déposée dans la foulée.

Une référence en Martinique

Depuis, Jonathan Leury-Agarat est à la fois semencier et surtout enquêteur. Charge à lui, avec Grenn Péyi, de retrouver des semences d'antan. « Il m'arrive d'aller chez des agriculteurs et de voir une plante qui n'est pas comme les autres. Je me renseigne pour savoir de quelle variété il s'agit. Parfois, il n'y a rien, uniquement un savoir vernaculaire qui se transmet depuis des décennies. »

L'entreprise est aujourd'hui bien connue du milieu agricole en Martinique. À tel point qu'il n'est pas rare qu'on vienne apporter des plantes directement à Jonathan pour en savoir plus. « Lorsque des travaux ont été réalisés au lycée Schoelcher (Fort-de-France), on m'a amené un reste de concombre citron trouvé sur le site. J'ai pu en faire des semences. J'ai aussi eu une variété de giraumon que l'on utilisait déjà au XVII^e siècle », explique le fondateur de Grenn Péyi.

Mais les travaux du semencier vont au-delà du simple intérêt scientifique ou historique. Grenn Péyi joue un rôle majeur dans les capacités du département à améliorer sa souveraineté alimentaire. « En s'appuyant sur des semences paysannes anciennes, on arrive à obtenir un meilleur rendement agricole avec des produits qui n'ont pas besoin d'intrants chimiques et qui résistent mieux aux maladies. Leur valeur nutritionnelle est aussi bien plus intéressante. C'est capital car notre population connaît de gros problèmes de santé », constate-t-il. Un moyen également de préserver et maintenir des cultures qui tendent à disparaître. Jonathan dispose déjà d'une vingtaine de variétés, certaines endogènes à la Martinique, d'autres en provenance d'Afrique et qui s'adaptent au climat tropical.



Les frères Cadasse, Jean-Sébastien et André-Judes, ici dans leur ferme Petit Cocotier, au pied de la montagne Pelée en Martinique.

LES FRÈRES CADASSE PERPÉTUEMENT L'AGROÉCOLOGIE DANS UNE FERME TROPICALE CENTENAIRE

AU PIED DE LA MONTAGNE PELÉE, AU MORNE-ROUGE, DEUX FRÈRES FONT VIVRE UNE FERME TROPICALE APPELÉE PETIT COCOTIER. LA TERRE EST CULTIVÉE DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE SELON DES SAVOIRS HÉRITÉS, MÊLANT AGROÉCOLOGIE, BIODIVERSITÉ ET QUÊTE DU GOÛT JUSTE.

Reportage Noémie Dutertre.

Dachine, patate douce, oignons pays, piments volcaniques poussent ensemble, entremêlés. Rien n'est laissé au hasard par André-Judes Cadasse et son frère Jean-Sébastien, sur ces terres agricoles héritées de leurs grands-parents et cultivées sans interruption depuis 1904. « Tu es dans un ichali là », précise André-Judes. Ce mot amérindien désigne l'association de cultures : le berceau du jardin créole. Héritiers de quatre générations, les deux frères cultivent aujourd'hui 22 hectares au Morne-Rouge, soit « 44 terrains de football ». Dans cette ferme tropicale, l'agroécologie passe d'abord par les sens. On goûte un piment volcanique, on respire une fleur d'ylang-ylang, on découvre la culture de l'ananas. « Créole vient de "criolo", mélange, rencontre », rappelle André-Jude en citant le poète Édouard Glissant. « C'est la seule fois de l'histoire où quatre continents se sont donné rendez-vous et ont composé ensemble. »

Un cercle vertueux du vivant

« On prospère ici grâce à un triptyque : faune, flore et humain », explique l'agriculteur. Aucun intrant chimique n'est utilisé. Les moutons maîtrisent l'enherbement, les poules participent à l'équilibre et la petite faune joue un rôle central. « Toutes les plantes ont des pollinisateurs. Toutes. » Le système forme alors un cercle vertueux. Le vonvon (un bourdon endémique) pollinise les lianes de maracuja. Les arbres sont taillés selon un savoir-faire amérindien, notamment autour du roucou, dont les branches deviennent du BRF (bois raméal fragmenté) nourrissant le

sol volcanique. Les poules, lâchées sous les lianes, chassent les parasites, entretiennent le terrain « comme un golf » et offrent des œufs en retour. « Le maracuja ne se cueille pas, il se ramasse. Tu ramasses le fruit de ton travail », sourit André-Judes. Le maracuja, comme tant d'autres cultures issues de la Caraïbe, a voyagé. « Aujourd'hui, on retrouve des saveurs qu'on croit asiatiques, mais qui n'existaient pas dans ces cuisines avant. Le monde a été bouleversé par la Caraïbe », affirme-t-il avec fierté.

Accueillir pour transmettre

Le lieu n'est pas qu'une ferme : c'est un espace de transmission. « On accueille au minimum quatre créneaux par semaine, des gens du monde entier. La saison dernière, on a reçu 26 nationalités différentes. » Pour André-Judes, inutile de rivaliser avec les marchés mondiaux. Ici, la qualité prime sur la quantité. « Arrêtons de lutter contre la quantité. La bataille, c'est le goût. Quand tu as goûté un bon produit, c'est difficile de revenir en arrière. »

Les chiffres sont assumés. « On a prouvé qu'on peut produire pour 400 personnes à l'hectare, en vivrier, maraîcher, fruitier et épices. Nos chiffres sont validés par le Cirad et le Crédit Agricole. » Pendant la crise du Covid, la ferme livrait jusqu'à mille paniers par jour. « On s'est épuisés comme des malades. On a arrêté. »

De la terre aux grandes tables

Aujourd'hui, le modèle a évolué. Les restaurateurs sont devenus des partenaires essentiels, l'AMAP historique a été conservée, tandis que les autres points de vente ont fermé. La relation avec les restaurateurs permet une planification fine des cultures. « Avec les chefs et notre AMAP, on sait exactement ce qu'on plante, pourquoi on le plante et pour qui. » Au fil des années, cette exigence attire des chefs de haut niveau, sensibles à la singularité des produits issus du jardin créole. Vanille, muscade, cacao ou maracuja deviennent des ingrédients recherchés, non pour leur rareté marketing, mais pour ce qu'ils racontent du territoire. « Quand un chef travaille avec nos produits, il travaille avec notre agroécologie. Si la vanille est bonne, c'est que tout autour fonctionne », continue le cultivateur. Parmi ses partenaires, figure Mauro Colagreco, chef du Mirazur, élu meilleur chef du monde en 2019. D'autres chefs étoilés, notamment martiniquais, s'inscrivent dans la même démarche. Désormais, les épices de Petit Cocotier voyagent, comme elles voyageaient déjà à l'époque des grandes expéditions. « C'est comme ça que le commerce a commencé et nous on continue à développer le goût dans le monde », conclut André-Judes Cadasse.



Au quotidien, André-Judes veille à ses cultures qu'il fait pousser de façon saine : fruits, légumes et épices. Ils sont ensuite préparés en panier pour l'AMAP.

MICHEL BLONDEL LA ROUGERY, PIONNIER DE LA BANANE BIO

À L'HEURE OÙ LA MARTINIQUE PORTE ENCORE LES STIGMATES DU CHLORDÉCONE, MICHEL BLONDEL LA ROUGERY CULTIVE DEPUIS PLUS DE DIX ANS LA SEULE BANANE CERTIFIÉE BIOLOGIQUE DE L'ÎLE. AU MORNE-CAPOT, SUR LA COMMUNE DU LORRAIN, CET AGRICULTEUR A CHOISI DE ROMPRE AVEC LE MODÈLE CONVENTIONNEL. UN PARI RISQUÉ MAIS ASSUMÉ. Par Noémie Dutertre

Dans le milieu des producteurs de bananes, on le surnomme "le fou". « J'ai énormément galéré. Beaucoup pensaient que j'allais disparaître », raconte Michel Blondel La Rougery. Aidé par l'Agence Bio et accompagné par Ecocert, il obtient, en 2012, la certification biologique de ses 50 hectares. « Je me suis dit que si j'arrêtais les produits chimiques, c'était peut-être la seule porte de sortie pour cette exploitation. »

L'histoire familiale commence en 1958. Son père plante de la banane au Lamentin, sans irrigation. « Une année, il faisait une belle récolte. Les deux suivantes, il perdait tout. Financièrement, c'était une catastrophe. » La famille s'installe alors au Morne-Capot, au Lorrain, une zone plus humide. « Il n'y avait pas encore d'intrants. On était carrément dans la nature. »

Le virage vers le bio

Mais la monoculture épuise les sols, les maladies apparaissent et les rendements chutent. Michel rejoint l'exploitation en 1979. « On avait tellement d'eau... Les engrais et désherbants ne faisaient même pas effet. On dépensait énormément et on perdait de l'argent. » Dans un territoire marqué par l'usage massif du chlordécone, la question est incontournable. « On l'a utilisé une seule année. Et c'était minime », affirme-t-il. Le véritable tournant survient lors d'un voyage à Cuba, où il rencontre le Dr Arabel Elias Iglesias au début des années 2000. « Comme tous les agriculteurs conventionnels, je cherchais à supprimer les champignons, les insectes, les maladies. » Le chercheur en agronomie lui répond alors l'inverse : « Il n'y a rien à supprimer. Il faut faire avec. Les bons champignons vont attaquer les mauvais. » Dès lors, l'agriculteur change sa façon de produire : compost, biomasse, élevage de poules, suppression des herbicides...



Michel Blondel La Rougery, producteur de bananes bio au Morne-Capot, aux côtés de Cindy Daire, sa fille, avec laquelle il travaille depuis 2005 et aujourd'hui gérante des sociétés.

Mais se convertir au bio n'a pas été un chemin facile. « Ça a été très dur. C'est Arabel qui m'a remonté le moral, qui me disait : On y est, on y est ! »

1 500 tonnes par an

Michel Blondel La Rougery produit 1 500 tonnes de bananes par an. « On récolte moins que le conventionnel, c'est sûr. Mais la banane est mieux valorisée. Et elle est vendue plus cher. » Après avoir longtemps tout exporté, près des trois quarts de sa production certifiée bio — la seule sur le territoire — sont désormais vendus localement, notamment aux écoles. « Le but, c'est de nourrir notre population. » Sur l'exploitation, affiliée à Banamart (le groupement des professionnels de la culture bananière en Martinique), les salariés sont aussi pleinement impliqués. « Avant, ils faisaient leur journée et c'était fini. Aujourd'hui, ils observent et proposent même des solutions. » Et Michel La Rougery de conclure : « Le bio, ce n'est pas qu'une technique. Ça rapproche les gens. On peut même parler d'amour. »

RELANCER LA FILIÈRE CACAO-CAFÉ : LE DÉFI DE VALÉRIE FERRIER

IL Y A CINQ ANS, VALÉRIE FERRIER A FAIT LE PARI DE RELANCER LA PRODUCTION DE CACAO ET DE CAFÉ SUR LE TERRITOIRE MAHORAIS. ELLE A, DEPUIS, INVESTI DANS UNE PETITE CHOCOLATERIE POUR PRODUIRE UN CHOCOLAT 100 % LOCAL. Reportage Jérôme Doux.



Valérie Ferrier s'est installée à Mayotte il y a 20 ans, après avoir grandi à La Réunion et suivi des études d'ingénieur en agronomie dans l'Hexagone. « Avec mon conjoint, on était partis aux Comores pour participer à des projets de coopération. Ça nous a donné l'envie de nous installer à Mayotte », raconte celle qui y a développé une activité de maraîchage et créé une coopérative « pour structurer la filière fruits et légumes » sur le territoire mahorais.

C'est en 2020, lors d'un voyage à Madagascar — sur les traces de son père et de sa grand-mère originaires de Nocibé — que Valérie s'intéresse de plus près aux fèves de cacao. « Je me suis rendu compte qu'à Madagascar, ils faisaient du chocolat avec la même variété de cacao qu'à Mayotte. Mais sur notre île, les filières cacao et café étaient alors complètement à l'abandon depuis la fermeture de la société agricole Bambao (dans les années 1970, ndlr) qui commercialisait la production locale », raconte l'agricultrice de 47 ans, qui s'est lancée le défi de redonner vie à ces filières.

2 000 cacaoyers avant Chido

« Le café a toujours été présent dans les sous-bois. Les cacaoyers sont, eux, plus rares mais, en 2020, il restait une dizaine de producteurs sur le territoire », raconte avec passion Valérie qui a réussi à les fédérer autour de son projet. Et grâce à son réseau, elle a aussi convaincu une

dizaine d'autres agriculteurs. « Aujourd'hui, nous sommes une trentaine au sein de l'association Café Cacao Maoré. Nos exploitations comptaient 2 000 cacaoyers en 2024. Certains ne les cultivent pas encore mais ils s'intéressent au projet et à l'idée de relancer la production », souligne celle qui possédait 400 pieds avant que le cyclone Chido, en décembre 2024, ne vienne « dévaster les exploitations » et anéantir « la moitié des arbres ». « Nous commençons tout juste à récolter les fèves des arbres plantés il y a cinq ans. » En effet, quatre années sont nécessaires, après la plantation, pour récolter les premiers fruits des cacaoyers. Après Chido, la Fondation de France a permis à la petite association de racheter 1 000 plants de cacaoyers auprès des pépiniéristes locaux grâce à une subvention. « On va mettre du temps à retrouver le même niveau de production, on est patients. » En parallèle, l'ingénieure agronome, passionnée par l'agroalimentaire et la transformation, avait créé, en 2020, une petite chocolaterie sur son exploitation de Combani. Une unité qui produit en moyenne 200 kilos de chocolat par an. « C'est une vraie fierté, pour notre petite île, d'aller jusqu'au produit fini », souligne la productrice qui précise que l'activité n'a pas vocation à se développer de manière importante. Sur le territoire, le chocolat de Valérie Ferrier est commercialisé dans les grandes surfaces, dans les lieux touristiques comme l'office de tourisme mais aussi auprès des pâtisseries locales.

ANFANE SAÏD, CHEF DE FILE DU BIO

IL Y A QUATRE ANS, SEULE UNE POIGNÉE D'AGRICULTEURS BIO ÉTAIENT PRÉSENTS SUR LE TERRITOIRE. DEPUIS, ILS SONT UNE SOIXANTAINES, RÉUNIS POUR CERTAINS DANS UN GROUPEMENT, AFIN DE VALORISER LEUR PRODUCTION. ANFANE SAÏD EN PORTE-PAROLE. Par Jérôme Doux



À Vahibé, au sud de Mamoudzou, Anfane Saïd cultive du gingembre, du café, du poivre et du thé bio sur ses cinq hectares de terres. « J'ai grandi dans les champs de mes grands-parents et j'ai toujours entendu parler d'autonomie alimentaire », confie le Mahorais, titulaire d'un master en biologie et santé et ancien professeur de sciences de la vie et de la Terre, de retour sur le territoire depuis cinq ans pour mener un projet agricole. « Ici, les terres sont sous-exploitées. L'agriculture n'est pas structurée alors que l'on a grandement besoin d'être plus autonomes. En nous coupant du monde, le cyclone Chido nous l'a bien rappelé. » À Mayotte, la quantité de pesticides relevée dans certains produits alimentaires dépasse largement les seuils recommandés. En 2017, la Direction de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (Daaf) relevait notamment des taux 27 fois supérieurs à la norme dans certaines tomates produites localement. « Ces révélations ont généré une grande défiance chez les consommateurs. Certains assurent d'ailleurs ne plus consommer de produits maraîchers », souligne Calvin Picker, conseiller pour le développement de l'agriculture biologique au sein de l'Établissement public foncier de Mayotte. Pourtant, la demande pour une alimentation saine se veut grandissante.

Transformer et commercialiser

Pour répondre à celle-ci et développer l'agriculture biologique sur le territoire, les agriculteurs se sont notamment réunis en groupement : Bio Mayotte. Anfane Saïd en est le porte-parole. « Aujourd'hui, nous sommes 37. Il y a encore environ 150 agriculteurs à aller chercher », souligne-t-il. Car, pour lui, l'objectif est que l'association s'élargisse afin d'augmenter la quantité de produits bio sur place et ainsi alimenter des chaînes de transformation. « Je construis une petite usine sur mon exploitation pour transformer puis commercialiser du piment, du café et du poivre. Cela représente un investissement de plus de 400 000 euros », souligne le producteur de "Zatru Mila", « nos traditions » en langue locale. Il espère ainsi pouvoir commercialiser ses premiers produits d'ici le mois d'avril.

À Mayotte, la filière bio se structure à peine. « On est partis de presque rien en 2022, il n'y avait qu'une poignée d'agriculteurs labellisés. Aujourd'hui, ils sont une soixantaine, notamment grâce aux aides déployées par l'Union européenne pour la conversion ou le maintien de l'agriculture biologique », souligne Calvin Picker, qui note un « intérêt croissant » des agriculteurs locaux. Les produits bio sont aujourd'hui vendus principalement à des restaurateurs ou via des coopératives mais leur commercialisation en grande et moyenne surface reste un défi. « Cela leur demande d'avoir deux circuits distincts d'approvisionnement : un pour les fruits et légumes classiques et l'autre pour le bio. »

Passionné, Anfane Saïd prône une agriculture sans pesticides. Il co-pilote le groupement Bio Mayotte.

LE PIED À L'ÉTRIER, L'INSERTION PAR L'AGRICULTURE BIO

L'ASSOCIATION LE PIED À L'ÉTRIER PROPOSE DES ATELIERS CHANTIERS D'INSERTION DÉDIÉS AU MARAÎCHAGE BIO. SUR L'EXPLOITATION, ON Y APPREND UN MÉTIER ET UNE AUTRE FAÇON DE CONSOMMER. REPORTAGE AU JARDIN LO KER, À PITON SAINT-LEU, DANS LES HAUTS DE LA CÔTE OUEST. Reportage Lola Fourmy

Accroupis devant les petits pois qu'ils sont en train de ramasser, Mickael et Gilbert sont tous deux salariés en insertion au sein de l'ACI (Atelier chantier d'insertion) Jardin Lo Ker, l'un des trois sites de l'association réunionnaise Le Pied à l'Étrier. Celle-ci existe depuis 2015 et fait partie du réseau national des Jardins de Cocagne. « L'objectif premier, c'était de redonner aux Hauts de La Réunion leur rôle de grenier alimentaire », explique Lydia Hoarau, coordinatrice CIP (conseillère en insertion professionnelle) en charge notamment des équipes et des animations sur ce site. Cultiver en bio apparaissait comme une évidence pour l'association, malgré les difficultés pour s'approvisionner en semences bio, très rares sur l'île.



Gladys, Priscila, Gilbert et Mickael, salariés au sein de Jardin Lo Ker, en pleine cueillette de petits pois.

Une prise de conscience

« Avant de travailler ici, je ne mangeais jamais bio. Je n'ai pas été habitué ni élevé comme ça », explique Mickael, en contrat depuis huit mois. Selon le baromètre des produits biologiques à La Réunion publié en 2024, l'immense majorité des Réunionnais n'aurait pas « l'idée d'acheter bio ». Mais pour 76 % d'entre eux, le premier frein reste le prix. « C'est sûr que quand on voit une plaque de 30 œufs à 17 euros,



Bryan, 25 ans, est salarié en maraîchage au sein de l'ACI depuis sept mois.

c'est pas possible pour tout le monde », abonde Bryan, lui aussi salarié de Jardin Lo Ker. Pourtant, les deux jeunes Réunionnais n'envisagent plus de consommer autrement, au moins pour les fruits et légumes. « Pour la santé déjà ! » L'ACI leur permet ainsi d'acheter les légumes à 30 % de leur prix. À 25 ans, Bryan, ex-aide-cuisinier, envisage d'ouvrir un restaurant avec son propre terrain pour fournir les légumes. Chaque semaine, les trois exploitations du Pied à l'Étrier vendent une dizaine de paniers bio à une soixantaine d'adhérents. « Notre gros chantier, c'est de trouver davantage d'adhérents, mais surtout d'autres points de distribution, parce que la production est là », sourit Lydia Hoarau, face au jardin d'un hectare où poussent betteraves, radis, salades, navets, choux kale et autres haricots. Et le changement est en marche, cela notamment grâce aux animations menées par les salariés « dès la crèche et jusqu'aux personnes âgées ». Pour celles et ceux qui ont déjà essayé, il n'y a plus de doute, le bio pei'a vraiment le goût de l'avenir.

INFO +

La Réunion est le plus mauvais élève ultramarin en termes d'usage de pesticides. En 2022, plus de 67,7 tonnes ont été achetées par les agriculteurs, dont 20 tonnes de glyphosate, d'après l'ONG Générations Futures. Ainsi, sur l'île, les productions biologiques ont encore du mal à se faire une place et ne représentent que 5 % des surfaces agricoles et 7,6 % des exploitants.



RIZ PEÏ : LA RÉUNION VEUT RELEVER LE DÉFI

C'EST L'INGRÉDIENT INCONTOURNABLE D'UN REPAS TRADITIONNEL RÉUNIONNAIS. SELON LES CHIFFRES DE L'ARS, LES RÉUNIONNAIS CONSOMMERAIENT 50 KG DE RIZ PAR AN ET PAR PERSONNE, SOIT NEUF FOIS PLUS QUE DANS L'HEXAGONE. MAIS CETTE CONSOMMATION REPOSE, POUR L'IMMENSE MAJORITÉ, SUR LES IMPORTATIONS. L'ENJEU EST DONC CONSIDÉRABLE POUR TENTER DE DÉVELOPPER UNE FILIÈRE LOCALE, MÊME SI LE CHANTIER RESTE IMMENSE. Reportage Lola Fourmy

Installé dans les hauts du Guillaume, à l'ouest de La Réunion, Roland Turpin est un peu la mémoire du riz peï et un pionnier en la matière. Dans son salon trônent les photos des dernières rizicultures. À La Réunion, pas de rizières mais bien des champs de riz car ce dernier est planté en terre. Les grains de riz, précieusement conservés dans une boîte, sont eux posés sur la table. « J'ai un peu calmé le rythme cette année », raconte en riant le gramoun de 83 ans, président de l'association Riziculteurs peï 974. Et si la tendance au riz cultivé localement commence à prendre, « ti pas ti pas » selon l'expression créole, la production ne date pas d'hier. « Dans les années 1980, il y avait un planteur sur Saint-Pierre, c'est lui qui nous a tout appris. On était une centaine et on a produit jusqu'à 40 tonnes par an », assure l'agriculteur. Puis les rizicultures



locales se sont tarées. Plutôt, leurs propriétaires ont abandonné face à des prix de décortiquage et de blanchiment rédhitoires. « Moi aussi j'ai arrêté à ce moment-là, mais j'ai gardé deux petits pots. Avec un kilo de grains, vous tenez toute la vie ! », sourit Roland Turpin.

Une tonne par heure

Dans ces bocaux, de précieux grains de riz « dourado », variété ramenée du Brésil par la Chambre d'agriculture dans les années 1980. « On a la possibilité d'en faire ici, la preuve », explique le Réunionnais en pointant les photos de champs de riz sur son mur. Roland Turpin a voulu relancer la filière riz locale en 2020. Le déclic ? La crise du covid et l'arrêt des importations. L'isolement insulaire rendu concret par la pandémie. « Aujourd'hui, c'est pareil. Quand on voit

Trump, le dérèglement climatique, le contexte géopolitique, c'est important d'avoir des cultures en local. » Pour l'heure, les quelques dizaines d'agriculteurs à qui il a transmis le savoir-faire visent plutôt une autoproduction, mais pas la vente. « Les adhérents ont accès à une décortiqueuse à Trois Bassins, qui permet d'obtenir une tonne de riz à l'heure », détaille-t-il. Le frein principal réside pour l'instant dans la rentabilité. « Ça se fera, mais il faut un soutien politique. Peut-être celui des communes ? », suggère-t-il à quelques semaines des municipales.

Une semence en grain de riz consommable

« Ça a une symbolique particulière ici le riz. C'est une fierté d'en avoir dans notre jardin », raconte Julie Gendron, la directrice de l'association Le Pied à l'Étrier qui chapeaute plusieurs jardins ateliers chantiers d'insertion à La Réunion (lire aussi en page 31). Sous un abri climatique poussent désormais les premiers plants de riz peï. « On a 100 m² et on devrait pouvoir le récolter d'ici quelques mois, à la main, avant de l'amener à l'Armefflor pour le travailler, le décortiquer, etc. C'est un test, c'est bien d'avoir au moins une céréale sur notre exploitation. Et c'est bon pour le sol, les rotations de cultures. » Ici, ce sont les formateurs de l'ARR, Association Riz Réunion qui sont intervenus. Un « centre d'expérimentation, de formation et de production rizicole » qui prodigue une vingtaine de formations par an. L'ARR affirme avoir produit 1 500 kg de paddy — le riz avec son enveloppe, à l'état brut — en 2024. L'association ne vise pas l'autonomie alimentaire — difficile à atteindre en matière de riz localement — mais plutôt la sécurité alimentaire

avec deux objectifs : « le renouvellement de semences chaque année et la maîtrise totale de la technicité pour transformer cette semence en grain de riz consommable ». Une démarche soutenue par le Conseil départemental de La Réunion. « Ce serait dommage que les Réunionnais ne voient jamais une semence ou un plant de riz, avec ce qu'ils en consomment ! », ironise Julie Gendron qui entend bien vendre la production d'ici quelques mois à ses adhérents et sur les marchés partenaires.

42 300
C'est, en tonnes,
la quantité de riz
acheminée en 2024
à La Réunion,
principalement
du Cambodge,
d'Inde et du Pakistan.



KYRINA CARPAYE ÉLEVEUSES DE VOLAILLES DE MÈRE EN FILLE

À LA RÉUNION, LA FILIÈRE VOLAILLE EST LA PLUS CONSÉQUENTE, À LA FOIS EN VOLUME (23 100 TONNES PRODUITES EN 2024), ET EN VALEUR (40 % DE LA VALEUR TOTALE DE LA PRODUCTION ANIMALE SUR L'ÎLE). CETTE PRODUCTION LOCALE RÉUSSIT À RÉPONDRE À 98 % DES BESOINS EN FRAIS, MÊME SI LES IMPORTATIONS REPRÉSENTENT ENCORE LA MAJORITÉ DES PRODUITS CONGELÉS. AU CŒUR DE CETTE FILIÈRE DYNAMIQUE, RENCONTRE AVEC KYRINA CARPAYE, ÉLEVEUSE DE POULETS DE 29 ANS ET SYMBOLE DE CES RÉUNIONNAISES QUI S'EMPARENT DE L'AVENIR.

Reportage Lola Fourmy

Dans son exploitation de Grand Bois, à Saint-Pierre, Kyrina Carpaye, 29 ans, ne porte pas de cotte en plastique kaki mais une combinaison moderne en jean. Elle n'a pas non plus un seau à la main pour alimenter ses poulets, mais un boîtier de gestion où elle contrôle tout de manière numérique. Sur ses écrans, elle peut surveiller ses milliers de poulets de races Redbro et Ross 308. Ici, exit les clichés. « Les gens ne s'imaginent pas tout le travail », glisse cette éleveuse qui veut dépoussiérer l'image de l'agricultrice. « Le fait d'être une fille ne m'a pas freinée. Ce qui compte, c'est la rigueur, la technicité, l'ambition et l'amour du métier. Même si c'est exigeant, c'est du lundi au dimanche, et ça toute l'année ! », raconte-t-elle, actuellement en parcours d'installation en tant que jeune agricultrice dans le cadre d'une reprise de l'exploitation familiale.

Une histoire de famille

La transmission est au cœur de l'histoire familiale. Sa grand-mère, engagée indienne, coupait déjà la canne, puis son père à son tour, qui a porté la diversification vers l'élevage, et sa mère, Marie-Sabine, conjointe collaboratrice depuis 27 ans. « C'est vrai qu'on a toujours été collées, elle me suivait partout », raconte cette dernière. « Avant, on lavait les abreuvoirs à la main, donc, même petite, elle me donnait un coup de main. » Pour autant, jamais la maman n'aurait imaginé sa fille marcher sur ses pas. Et pour cause, Kyrina

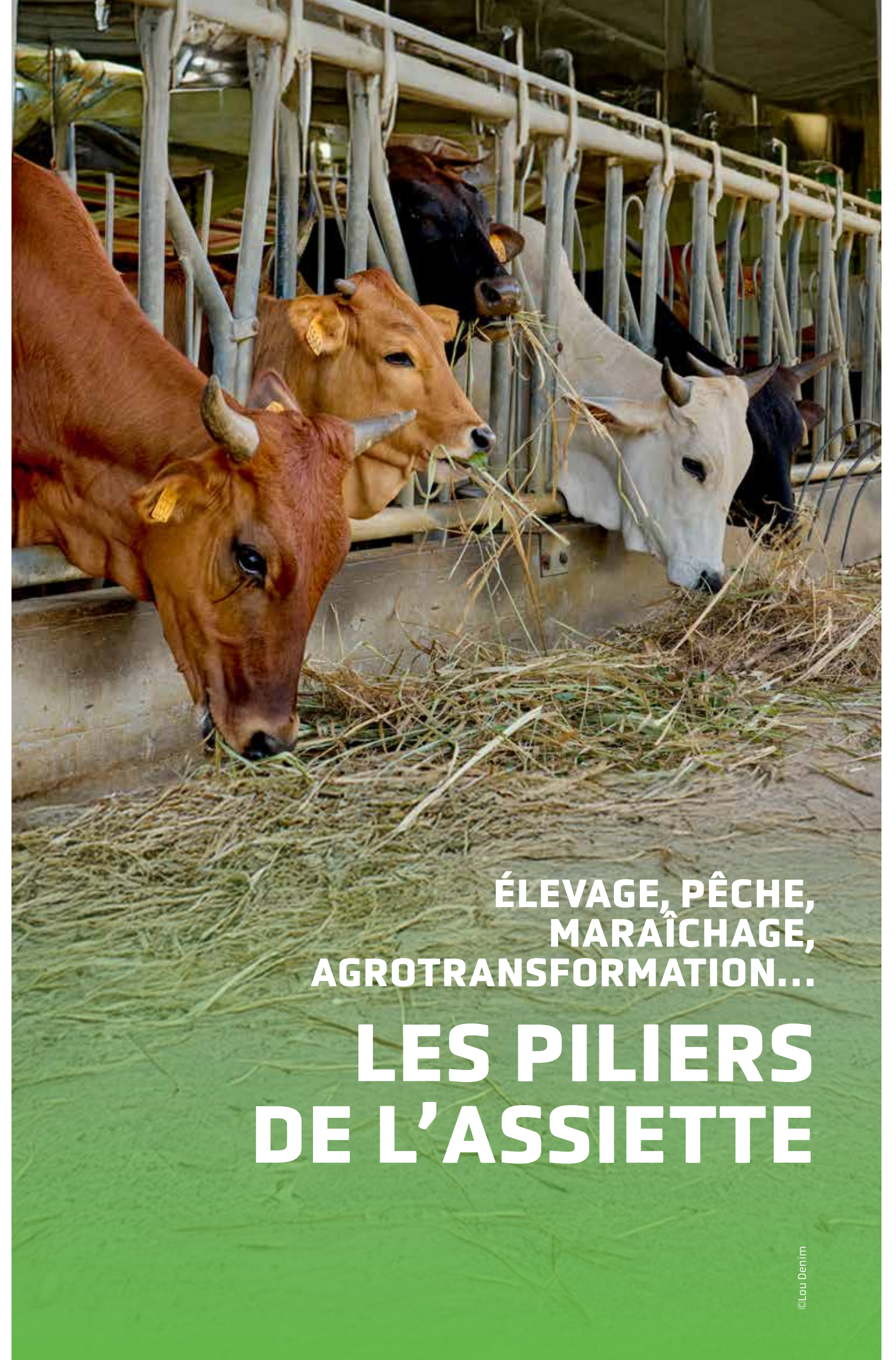


Kyrina Carpaye, éleveuse de volailles à Grand Bois, Saint-Pierre (La Réunion), ici dans son exploitation.

obtient d'abord un bac littéraire, avant de continuer en licence d'éco-gestion. Mais quand la question de prolonger en master se pose, aucune hésitation : « C'était évident que j'allais reprendre l'exploitation familiale, c'est un savoir-faire et je voulais qu'on le garde. » « Et ça me rend tellement fière », souffle sa mère.

Aujourd'hui, elle dispose de deux bâtiments, soit plus de 1 300 m² d'exploitation et produit entre 5 et 6 lots par an et par bâtiment, soit environ 350 tonnes de volailles, en fonction des années. Comme son père avant elle, elle fait partie de la coopérative des Fermiers du Sud, qui lui garantit l'achat de sa production, et collabore avec l'abattoir Duchemann et Grondin, fournisseur notamment des grandes surfaces et collectivités.

Si Kyrina Carpaye regrette des lourdeurs administratives, elle salue l'importance des normes environnementales, « en phase avec le développement durable ». Quelques jours après la signature de l'accord avec les pays du Mercosur, elle s'inquiète de cette concurrence qui ne répond pas aux mêmes normes mais l'assure : « Il y a une bataille qu'on gagnera toujours face à eux, c'est celle de la qualité. » Et si la souveraineté alimentaire totale à La Réunion lui semble inatteignable, notamment à cause de l'alimentation des volailles (blé, etc.), elle espère pouvoir continuer à produire des poulets de bonne qualité pour nourrir les Réunionnais. Sa plus grande fierté.



ÉLEVAGE, PÊCHE,
MARAÎCHAGE,
AGROTRANSFORMATION...

LES PILIERS
DE L'ASSIETTE

LA FILIÈRE BOVINE, PILIER EMBLÉMATIQUE DE L'AGRICULTURE CALÉDONIENNE



Le cheptel bovin calédonien est aujourd'hui majoritairement composé de races tropicales, résultat d'un important travail de sélection génétique visant à mieux résister à la chaleur, aux parasites et aux contraintes climatiques.

ANCIENNE ET FORTEMENT STRUCTURÉE, LA FILIÈRE BOVINE DEMEURE L'UN DES PILIERS DE L'AGRICULTURE CALÉDONIENNE. PROCHE DE L'AUTOSUFFISANCE, ORGANISÉE AUTOUR D'UN MONOPOLE PUBLIC DE RÉGULATION, ELLE FAIT AUJOURD'HUI FACE À DES DÉFIS MAJEURS, NOTAMMENT FONCIERS ET GÉNÉRATIONNELS. ÉTAT DES LIEUX D'UNE FILIÈRE EMBLÉMATIQUE.

Reportage Mathurin Derel

Au fond de la vallée de Pouembout, située dans le nord de la côte Ouest, en léger surplomb de la rivière, Guy Monvoisin observe son troupeau. Installé sur ces terres depuis près de trente ans, l'éleveur de 70 ans est l'une des figures de la filière bovine calédonienne, dont il préside à la fois le syndicat des éleveurs bovins et l'interprofession viande.

Ancienne et solidement ancrée dans les territoires de brousse, la filière a longtemps structuré l'occupation des grandes plaines au début de la colonisation de l'archipel. Il y a encore quelques décennies, le cheptel calédonien aurait atteint près de 150 000 têtes. Une période révolue, mais qui éclaire la place durable de l'élevage dans l'économie et le paysage calédonien.

Une sélection génétique

Aujourd'hui, la filière compte entre 70 000 et 80 000 têtes de bétail, principalement sur la côte Ouest. Environ 600 éleveurs sont recensés, dont un noyau d'environ 250 producteurs qui assurent l'essentiel de l'approvisionnement. Cette baisse du cheptel, due en partie aux « événements » des années 1980 et à la réforme foncière, masque une profonde transformation des pratiques. « On a perdu du foncier, mais on a amélioré la génétique, les pâturages et les méthodes d'élevage », résume Guy Monvoisin. Le modèle calédonien repose sur un élevage extensif à l'herbe, avec en moyenne une tête pour deux à trois hectares. Sous l'effet du réchauffement climatique et de la pression parasitaire, notamment des tiques, la filière a profondément adapté son cheptel. En une quinzaine d'années, les races européennes ont été largement

remplacées par des races tropicales plus résistantes. Aujourd'hui, près de 90 % du cheptel est composé de brahman, droughtmaster ou sénépole, issu d'un important travail de sélection génétique et inspiré par le voisin australien. Sur le plan alimentaire, la filière s'approche d'un niveau élevé de couverture des besoins. Avant les événements du 13 mai 2024, la production locale assurait environ 65 % de la consommation. La baisse récente de la consommation de viande, estimée entre 20 et 30 %, a mécaniquement porté ce taux au-delà de 70 %, sans augmentation du cheptel. « L'objectif n'a jamais été le 100 % », souligne-t-il, rappelant que la filière vise un équilibre autour de 85 %. Cet équilibre repose sur un dispositif public de régulation du marché, jugé déterminant par les éleveurs pour résister à la concurrence internationale. Reste la contrainte majeure du foncier. En quelques décennies, la surface des terres privées agricoles a été divisée par deux et le marché foncier est aujourd'hui largement figé selon le président du syndicat. Cette situation pèse directement sur la transmission des exploitations, d'autant que la profession ne bénéficie pas d'un véritable système de retraite. « Quand on s'arrête, il n'y a rien derrière », résume Guy Monvoisin, lui-même engagé dans la transmission progressive de son exploitation à son fils Michel. Au-delà des chiffres et des dispositifs, l'élevage bovin conserve une dimension profondément identitaire. Figure centrale de la brousse, le stockman reste associé à une certaine idée de la Calédonie. « La Calédonie vraie, c'est celle-là », affirme l'éleveur.

| EWAG



Guy Monvoisin, éleveur à Pouembout et président du syndicat des éleveurs bovins, pose aux côtés de son fils Michel, à qui il transmet progressivement son exploitation, dans une filière sans véritable système de retraite.



Lors des foires agricoles, les rodéos sont des moments forts qui mettent en avant l'élevage calédonien.

« LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, C'EST CHOISIR CE QUE L'ON PRODUIT »

FACE À LA CONCURRENCE DE LA VIANDE IMPORTÉE, L'IGUAVIE, L'INTERPROFESSION GUADELOUPÉENNE DE LA VIANDE ET DE L'ÉLEVAGE, CONTINUE DE SE STRUCTURER ET À MONTER EN GAMME. EXPLICATIONS AVEC ALAIN BAZIR, SON SECRÉTAIRE GÉNÉRAL.



Pour Alain Bazir, secrétaire de l'IGUAVIE, il est crucial de « mieux identifier la viande locale, avec des labels et de la communication ».

Quelle est la stratégie de l'IGUAVIE face à l'objectif d'autonomie alimentaire ?

La souveraineté alimentaire, ce n'est pas produire 100 % de ce que l'on consomme, mais plutôt choisir ce que l'on produit. La priorité, c'est d'abord le marché du frais. Aujourd'hui, en bovin, nous couvrons environ 48 % de la consommation en frais et plus de 80 % en porc. L'objectif est de consolider ces filières avant de monter en volume, de manière progressive et maîtrisée. Nous espérons doubler la production sur 5 à 10 ans, mais sans déséquilibrer le marché. Il faut encore plus planifier l'offre, sécuriser les débouchés et faire en sorte que tout ce qui est produit localement puisse être écoulé, sans que la production locale soit une variable d'ajustement face aux importations. En un mot, que la viande locale soit vendue en priorité et que les importations servent uniquement à compléter l'offre lorsque la production locale ne suffit pas.

Quels sont les principaux leviers activés par l'interprofession pour valoriser la production locale face à la concurrence des viandes d'importation ?

Le premier levier, c'est la maîtrise des coûts de production. En Guadeloupe, les coûts sont plus élevés à cause de l'éloignement, des matières premières importées pour l'alimentation animale (porc, lapin et volaille principalement), des bâtiments, des contraintes sanitaires et climatiques. Le POSEI (1) permet de compenser une partie de ces surcoûts, notamment sur l'alimentation animale. Nous travaillons aussi sur la performance technique des élevages et sur la mutualisation des moyens, que ce soit pour la commercialisation ou la logistique. L'objectif est de réduire les intermédiaires, de mieux négocier avec les distributeurs et d'avoir un impact sur le prix final, tout en maintenant la viabilité des exploitations.

Pourquoi l'éducation du consommateur est-elle devenue un enjeu central pour la filière élevage ?

Il faut avant tout comparer ce qui est comparable. Une partie des viandes importées, notamment congelées, sont des produits de dégagement, qui ne sont même pas destinés à la vente dans l'Hexagone. Ils arrivent ici à des prix très bas à grand renfort de panneaux publicitaires. Il est important d'expliquer au consommateur la structure du prix, les différences de qualité, de goût et de conditions de production. Il faudrait aussi pouvoir mieux identifier la viande locale, avec des labels et de la communication. À chaque fois que nous faisons goûter nos produits, les gens sont convaincus. L'enjeu, c'est de leur donner les clés pour faire un choix éclairé.

« En bovin, nous couvrons environ 48 % de la consommation en frais et plus de 80 % en porc »

En quoi la structuration collective de la filière viande est-elle aujourd'hui indispensable ?

En Guadeloupe, nous avons beaucoup de structures collectives, mais elles sont de petite taille. On ne fait donc pas d'économie d'échelle. Aujourd'hui, avec plusieurs structures qui commercialisent, nous ne pouvons pas peser suffisamment face aux distributeurs, ni aller jusqu'à proposer un prix. L'idée, c'est d'encourager la mutualisation, notamment sur la commercialisation et la logistique. Au lieu d'avoir plusieurs camions qui livrent séparément, on pourrait regrouper, mutualiser et réduire les coûts. Cela permettrait de gagner du temps, de diminuer les charges logistiques et d'avoir plus de poids dans la discussion avec la grande distribution et les artisans-bouchers, avec un impact possible sur le prix pour le consommateur.

Comment l'IGUAVIE anticipe-t-elle les enjeux à long terme de la filière, notamment environnementaux et le renouvellement des producteurs ?

Notre objectif est de progresser et d'augmenter la production, mais il ne faut pas oublier d'anticiper sur les impacts : se poser, par exemple, la question du traitement et surtout de la valorisation des déchets pour qu'ils aient une valeur et financent une partie de leur gestion. C'est un de nos chantiers en cours. Le vieillissement de la population des producteurs est une autre problématique. Il faut travailler avec les lycées et les organismes de formation sur le renouvellement des générations, l'accompagnement à l'installation et la garantie de débouchés. Nous travaillons aussi sur l'adaptation au contexte local, avec les races créoles plus résistantes et des pratiques adaptées au climat.

(1) POSEI : programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité

SIX FILIÈRES À DÉVELOPPER



PORCINE

La plus productive de l'interprofession avec 1 195 tonnes en 2025 contre 990 en 2024 soit 21 % d'augmentation.



VOLAILLES DE CHAIR

460 tonnes sur les 1400 du territoire. Filière prometteuse avec des perspectives, car c'est la viande la plus consommée en Guadeloupe.



BOVINE

En léger recul en 2025 avec 1 100 tonnes (-2% par rapport à 2024). Filière difficile à structurer en raison du nombre élevé de détenteurs (6 800) et un travail important à réaliser en termes de traçabilité afin de limiter les activités informelles et l'abattage clandestin.



ABEILLE

Après une grosse production de miel en 2024 (150 tonnes), les rendements devraient être en baisse en 2025 en raison des fortes pluies. Il s'agit de la filière la plus sensible aux impacts environnementaux. Elle représente actuellement la moitié du miel consommé en Guadeloupe. L'IGUAVIE et ses membres travaillent sur sa valorisation (futur label Miel de Guadeloupe).



CUNICOLE (lapin)

8,5 tonnes en 2024. Filière fortement impactée par le réchauffement climatique. Actuellement, l'IGUAVIE déplore beaucoup de pertes et moins de producteurs.



PETITS RUMINANTS

(chèvres, cabris, moutons)

6,6 tonnes en 2024. L'accompagnement est en cours de renforcement et le développement de la filière mouton offre de nouvelles perspectives.

STRUCTURER L'ÉLEVAGE LOCAL POUR NOURRIR LA GUYANE

L'INTERPROFESSION ÉLEVAGE ET VIANDES DE GUYANE (INTERVIG) JOUE UN RÔLE CLÉ DANS LA STRUCTURATION DES FILIÈRES ANIMALES LOCALES ET RENFORCE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE. SON SECRÉTAIRE GÉNÉRAL, BRICE AUGUSTIN-CONSTANTIN, DRESSE UN ÉTAT DES LIEUX ET DÉTAILLE LES AMBITIONS PORTÉES PAR LA FILIÈRE.

Qu'est-ce que l'INTERVIG et quelles sont ses missions ?

Créée en 2012, l'INTERVIG a pour mission de structurer les filières de l'élevage local. Son action repose sur trois axes principaux : organiser les filières animales, fédérer les acteurs de l'amont à l'aval et promouvoir les produits issus de l'élevage guyanais. Depuis novembre 2024, l'association est reconnue au niveau national sur trois filières : l'œuf, le bovin et le porc. Elle travaille également à la structuration des filières volailles et petits ruminants. L'interprofession regroupe producteurs, abatteurs-transformateurs, approvisionneurs, bouchers et les principaux groupes de distribution du territoire.

Quels sont les objectifs fixés en matière de couverture du marché ?

Des objectifs ambitieux ont été définis à l'horizon 2030 : doubler nos taux de couverture pour chacune des filières que nous représentons. Pour y parvenir, l'INTERVIG relance le dispositif des fermes de référence – cinq par filière – afin de suivre les indicateurs techniques et économiques, d'identifier des modèles viables et de les dupliquer sur le territoire. L'objectif final reste la souveraineté alimentaire de la Guyane.

Quelle est la situation actuelle de la viande locale en Guyane ?

La filière fait face à plusieurs défis, notamment le renouvellement des générations, l'accès au foncier et la transmission des exploitations. La prédation du jaguar et le manque de capitaux ont également pesé sur la production. En 2025, la filière porcine a retrouvé les niveaux de 2022, tandis que les petits ruminants restent en recul. La filière œufs demeure stable, avec environ 20 millions d'œufs produits chaque année.

La viande importée représente-t-elle une menace ?

Il faut distinguer deux marchés. La viande congelée importée, à bas prix, restera présente. En revanche, pour la viande fraîche, l'enjeu est de répondre localement aux besoins de la population. Aujourd'hui, hors viande congelée, le taux de couverture atteint près de 50 % pour le porc et le bovin.

Quelles actions menez-vous pour développer la viande locale ?

L'INTERVIG travaille avec les distributeurs et le Syndicat des bouchers pour renforcer la présence des produits locaux. La contractualisation entre producteurs et distributeurs est un levier essentiel pour sécuriser les volumes, stabiliser les prix et améliorer la visibilité de la viande guyanaise.

Le label "Viande de Guyane" existe-t-il toujours ?

Oui. La marque repère « produit issu de l'élevage de Guyane » permet aux consommateurs d'identifier clairement l'origine locale des viandes.

Un message pour conclure ?

L'objectif est de nourrir les Guyanais avec des produits locaux de qualité, disponibles toute l'année et à des prix abordables. Mieux connaître les coûts de production et augmenter les volumes permettront de mieux valoriser les filières et de renforcer durablement l'élevage en Guyane.

LA BRAHMAN AUSSI PRÉSENTE EN GUYANE

Fierté des élevages ultramarins, présente en Martinique et en Guyane, la race Brahman est l'égérie du Salon de l'agriculture. « Ce projet porté par UEBB Martinique [Union des Éleveurs De Bovins Brahman] organisme sélectionneur, mettra également en lumière la Guyane », indique Brice Augustin-Constantin.

Entre 1975 et 1980, la Guyane entre dans une nouvelle ère agricole avec le lancement du Plan Vert. À cette époque, une ambition forte anime les décideurs et les éleveurs : « faire de la Guyane une terre majeure d'élevage bovin sur le continent sud-américain » poursuit-il. C'est dans ce contexte que la race Brahman fait son entrée sur le territoire, importée depuis le Costa Rica et le Panama, sous l'impulsion de la CEBG – Coopérative d'Élevage de Bovins de Guyane.

Actuellement en Guyane :

> **4 éleveurs** participent au programme de sélection de l'UEBB (redynamisation du programme de sélection depuis 2024) ;

> **28 000 bovins** nés en Guyane et inscrits au Livre généalogique Brahman tenu par l'UEBB ;

> **En mai 2025**, on comptait, pour la Guyane, en nombre de bovins Brahman certifiés en code race 81: 542 mâles, 886 vaches, 722 génisses ;

> **INTERVIG** diffusera une vidéo institutionnelle sur ses réseaux sociaux pour mettre en lumière les éleveurs de Brahman, leur savoir-faire et les spécificités de l'élevage en Guyane.



CRÉATION D'UNE USINE D'ALIMENTS POUR LE BÉTAIL

À ce jour, aucune production locale d'aliments pour animaux n'existe en Guyane. Tout est importé de l'Hexagone avec des risques de ruptures d'approvisionnement qui pèsent sur les éleveurs. « Une étude de faisabilité économique sur la création d'une usine d'aliments pour animaux est en cours, portée conjointement par les coopératives SCEBOG et Paysans de Guyane. Elle va permettre de définir les modalités concrètes de réalisation, notamment le choix du site d'implantation, entre la création d'une nouvelle unité ou la rénovation d'une structure existante sur la commune de Macouria », explique Brice Augustin-Constantin. L'objectif principal de cette future usine est de sécuriser l'approvisionnement en aliments pour les filières porcines et avicoles, aujourd'hui très fortement dépendantes des importations. À elles seules, les deux coopératives consomment environ 7 000 tonnes d'aliments par an. Cette usine représenterait un levier majeur pour réduire la dépendance aux importations, maîtriser les coûts de production, renforcer la compétitivité des élevages locaux et soutenir durablement le développement des filières animales. « Ce projet s'inscrit pleinement dans une logique de structuration économique, de relocalisation de la production et de sécurisation des approvisionnements au service de l'agriculture guyanaise », précise le secrétaire général.



DE L'ÉLEVEUR AU CONSOMMATEUR : DÉVELOPPER LA FILIÈRE VIANDE

L'ASSOCIATION MARTINICAISE INTERPROFESSIONNELLE DE LA VIANDE (AMIV) ŒUVRE À GARANTIR LA PÉRENNITÉ DE LA FILIÈRE VIANDE SUR LE TERRITOIRE. HENRI BASSON, SON PRÉSIDENT DEPUIS 2023, FAIT LE POINT SUR LES DÉFIS ET LES LEVIERS D'ACTION.



Henri Basson, président de l'AMIV, devant sa boucherie au Lamentin, en Martinique.

Quel est le rôle de l'AMIV dans la filière élevage martiniquaise ?

L'AMIV fédère l'ensemble des acteurs de la filière viande : production, abattage, transformation, distribution. Nous réunissons 4 coopératives — COOPMAR (porc), MADIVIAL (porc, volaille, lapin, lait), SCACOM (ovin & caprin), CODEM (Bovin viande, ovin & caprin) — ainsi que le Syndicat des Distributeurs et Grossistes Alimentaires et le Syndicat des Artisans Bouchers de Martinique. Notre rôle est de structurer le marché local pour garantir des relations économiques équilibrées. Nous agissons comme un relais entre le terrain et les pouvoirs publics, en portant la voix de la filière organisée. Nous nous appuyons sur notre observatoire *L'écho des viandes*, qui centralise toutes les données économiques et techniques.

Quels sont les principaux défis auxquels la filière est confrontée aujourd'hui ?

Nous faisons face à trois enjeux majeurs. D'abord, l'adaptation au réchauffement climatique : sécheresses et hausses de températures affectent nos élevages et les ressources fourragères. Nous développons des référentiels techniques adaptés au contexte tropical — ventilation, gestion de l'hydratation, biosécurité. La filière volaille, qui a massivement investi dans ces adaptations, affiche ainsi une production stable. Ensuite, la concurrence des importations reste forte, avec des disparités importantes selon les filières. Enfin, la flambée des coûts de production fragilise la rentabilité de nos exploitations.

Comment l'AMIV agit-elle pour la juste rémunération des éleveurs ?

Une avancée majeure a été franchie en 2022 avec le premier accord interprofessionnel appliquant les lois ÉGAlim dans la filière bovine : intégration des coûts réels et garantie d'un revenu décent. Ces coûts sont objectivés grâce aux Réseaux de Références DOM et nous défendons une rémunération équitable auprès des pouvoirs publics et des acteurs privés. Ce travail vise aussi à expliquer aux consommateurs pourquoi la viande locale peut être plus chère que les produits importés.



Le Village de la viande est organisé par l'AMIV, en collaboration avec les coopératives et les artisans bouchers sous le label « Cœur Martinique Produit Péyi »

Comment évoluent les habitudes de consommation des Martiniquais ?

Une étude menée en 2025 révèle une évolution marquée : les jeunes générations consomment davantage de viande congelée et importée, tandis que les personnes plus âgées privilégient la viande fraîche chez les artisans bouchers. La grande distribution concentre la majorité des ventes, où le prix reste le premier critère. Ce contexte rend la concurrence difficile pour la production locale, malgré une demande croissante pour des produits de qualité et de proximité.

Quelles actions menez-vous pour promouvoir les produits locaux ?

Le Village de la Viande, qui a fêté sa seizième édition en décembre 2025, met en lumière la diversité des produits locaux et les savoir-faire. Année après année, le public répond présent. Nous lançons régulièrement des campagnes pour promouvoir la viande locale en grandes surfaces avec des dégustations et des animations de stand sous la marque "Cœur Martinique Produit Péyi". Nous projetons de faire des interventions dans les établissements scolaires pour sensibiliser les générations futures. Enfin, nous développons notre présence sur les réseaux sociaux pour recréer du lien entre producteurs et consommateurs.

Quels projets structurants portez-vous pour l'avenir de la filière ?

Le lancement du CAP Boucherie en septembre 2026, en partenariat avec la Confédération française de la boucherie et la Chambre des métiers et de l'artisanat constitue une priorité. Cette formation vise à former une nouvelle génération de professionnels artisans bouchers. Ce maillon est essentiel : les bouchers restent parmi les principaux acheteurs de viande locale. Ce projet sécurise l'aval de la filière et garantit la transmission des savoir-faire.

Plutôt que de souveraineté alimentaire, vous préférez parler de sécurité alimentaire. Pourquoi ?

Nous parlons de sécurité alimentaire plutôt que de souveraineté alimentaire pour répondre concrètement aux besoins d'un territoire insulaire. Notre objectif est d'assurer à la population un accès durable à une alimentation locale et de qualité. Dans un contexte international instable, renforcer une production locale, même partielle, permet de garantir la résilience du territoire, la sécurité des approvisionnements et la protection des consommateurs et des producteurs.

3 900 tonnes
de viandes produites
[71% du marché frais,
18% du marché total]

Taux de couverture en frais :

**Volaille 93% | Porc 89%
Lapin 38% | Bovin 37%**

Débouchés :

**Grande distribution 70%
Boucherie 20%
Industrie agroalimentaire et restauration collective 10%**

700 emplois
4 coopératives
380 éleveurs

PRODUIRE ENSEMBLE

POUR RELEVER LES DÉFIS DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE DE LA RÉUNION.

UN MODÈLE SPÉCIFIQUE

La production réunionnaise s'est structurée pour répondre aux contraintes d'un territoire insulaire très éloigné du continent, soumis à de fortes contraintes (relief, climat, marchés limités...). Les filières ont fait le choix de la complémentarité, des synergies et de l'organisation collective pour produire localement et durablement.

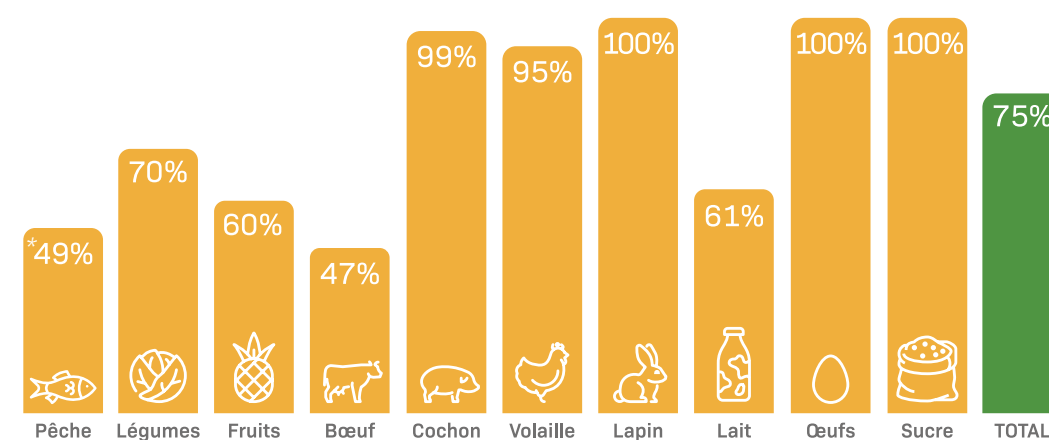
UN MODÈLE VERTUEUX

Fondé sur des exploitations à taille humaine et des filières structurées, ce modèle crée de l'emploi, maintient l'activité dans les territoires et limite la désertification des Hauts. Il favorise aujourd'hui des pratiques plus durables, économes en ressources et respectueuses des équilibres environnementaux.

UN MODÈLE EFFICIENT

Malgré de fortes contraintes, La Réunion a atteint un haut niveau d'autosuffisance sur les produits agricoles frais. Les filières locales contribuent à la sécurité alimentaire, à la substitution aux importations et à la stabilité économique du territoire.

TAUX DE COUVERTURE EN PRODUITS FRAIS PAR LA PRODUCTION LOCALE À LA RÉUNION



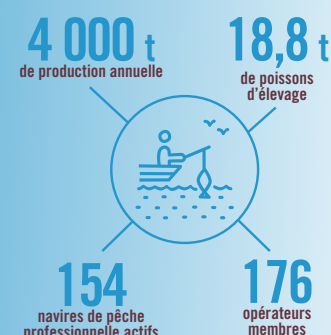
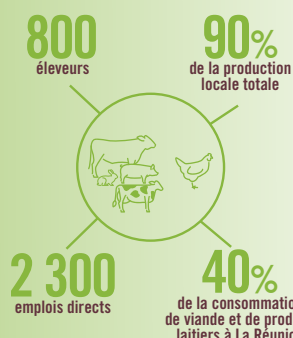
Agreste, « Recensement agricole 2020 - Les visages de l'agriculture dans les départements d'Outre-mer », mars 2022
* Source ARIPA

PRODUIRE À LA RÉUNION ENRICHT LE TERRITOIRE ET CRÉE DE L'ACTIVITÉ SUR TOUTE L'ÎLE AU BÉNÉFICE DE PLUS D'UN QUART DES SALARIÉS DU SECTEUR MARCHAND.

L'ÉLEVAGE, AU CŒUR DE L'IDENTITÉ DES HAUTS DE LA RÉUNION



Depuis 1975, les filières d'élevage réunionnaises s'organisent collectivement au sein de l'ARIBEV et de l'ARIV pour structurer une production animale locale responsable, respectueuse des animaux, des éleveurs et de l'environnement.



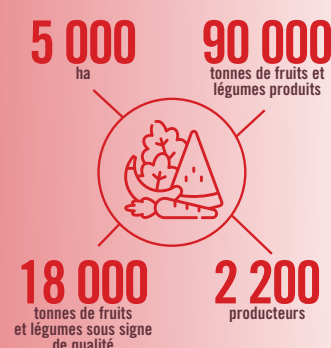
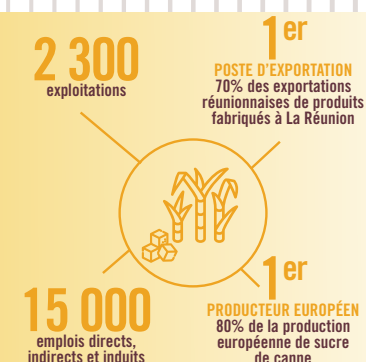
La filière pêche et aquaculture s'est organisée pour répondre à un enjeu stratégique : approvisionner durablement La Réunion en produits de la mer. Elle fédère l'ensemble des acteurs, du producteur au distributeur, au sein d'une démarche collective de valorisation et de mise en marché.

LA PÊCHE RÉUNIONNAISE, FRAÎCHEUR DE L'OCÉAN, SAVEURS AUTHENTIQUES

LE SUCRE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION, EXCELLENCE ET SAVOIR-FAIRE



Pilier du modèle productif réunionnais, depuis plus de deux siècles, la filière Canne-Sucre façonne les paysages, l'économie et la vie sociale de La Réunion.



L'ARIFEL a pour mission d'accompagner la filière dans sa structuration, son développement et sa promotion. Elle vise à augmenter la production locale, à améliorer les pratiques environnementales et à sensibiliser les consommateurs aux bienfaits des fruits et légumes locaux.

LES FRUITS DE LA RÉUNION, L'ORIGINE INTENSE

L'INDUSTRIE RÉUNIONNAISE, PAR VOUS, POUR VOUS



L'ADIR maintient un lien étroit avec toutes les filières de production locale, qu'il s'agisse de biens ou de services, soulignant ainsi leur contribution essentielle à la prospérité de l'île.



« CONSOLIDER DURABLEMENT LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES LOCALE »



Vous êtes secrétaire général de l'ARIFEL. Quelles sont les priorités de l'interprofession ?

Je souhaite d'abord rendre hommage à Daniel Moreau, président de l'ARIFEL disparu l'an dernier, qui a su faire de notre interprofession un acteur reconnu et incontournable auprès des pouvoirs publics, en portant une vision claire et partagée du développement de la filière fruits et légumes. Grâce à son engagement, celle-ci a gagné en lisibilité, en crédibilité et en capacité de dialogue avec les institutions. Notre action s'inscrit pleinement dans la continuité de ce travail, notamment à travers le Plan de filière 2030, que nous avons collectivement construit. L'objectif est clair : atteindre la souveraineté alimentaire de notre territoire. Pour cela, nous devons consolider durablement la filière fruits et légumes locale, en renforçant sa structuration économique, sa résilience et sa compétitivité. Cela passe par la maîtrise sanitaire des productions, la valorisation des produits locaux et un dialogue renforcé avec les pouvoirs publics, afin que les politiques agricoles soient pleinement adaptées aux réalités de nos territoires.

Quels sont les principaux défis auxquels la filière doit faire face ?

La filière est confrontée à une accumulation de défis majeurs : la hausse des coûts de production, la concurrence des produits importés, le changement climatique et la raréfaction de la main d'œuvre agricole. À cela s'ajoutent des attentes sociétales fortes en matière de prix et de

LES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX JOUENT UN RÔLE ESSENTIEL DANS L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DE LA RÉUNION, ASSURANT 70 % DES BESOINS EN PRODUITS FRAIS. DEPUIS 2012, LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES S'EST ORGANISÉE EN INTERPROFESSION (ARIFEL) ET COMPTE DÉSORMAIS NEUF ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS. ENTRETIEN AVEC YANNICK SOUPAPOULLE.

durabilité, auxquelles il faut répondre sans fragiliser les exploitations.

Quel rôle l'ARIFEL peut-elle jouer dans la souveraineté alimentaire du territoire ?

L'ARIFEL est un outil stratégique au service de la souveraineté alimentaire. En structurant les circuits de production et de commercialisation, en soutenant l'innovation et en favorisant la consommation locale, nous contribuons directement à sécuriser l'approvisionnement alimentaire du territoire tout en créant de la valeur économique et sociale locale.

Qu'attendez-vous concrètement des pouvoirs publics pour accompagner cette dynamique ?

Nous attendons avant tout un partenariat renforcé, durable et opérationnel avec les pouvoirs publics. Les spécificités de notre filière et de nos modes de production nécessitent un traitement différencié, mais surtout des réponses rapides et adaptées aux réalités du terrain.

INFO +

La Réunion est une île qui possède une richesse agricole remarquable, notamment dans le domaine des fruits et légumes. Ces derniers occupent 13 % de la surface agricole utile de l'île et contribuent à 40 % de la valeur agricole totale. Ils sont produits par environ 3 500 agriculteurs (dont 2153 spécialisés) qui récoltent près de 90 000 tonnes par an.

LA PRODUCTION D'ANANAS VICTORIA EN REcul FAUTE D'AIDES PUBLIQUES

EN 10 ANS, LA PRODUCTION D'ANANAS VICTORIA A DIMINUÉ DE 35 % SUR LE TERRITOIRE RÉUNIONNAIS. EN CAUSE : DES COÛTS DE PRODUCTION ÉLEVÉS, UNE MALADIE QUI ALTÈRE LES CULTURES ET AUCUNE AIDE PUBLIQUE POUR SOUTENIR LA PRODUCTION.

Dans ses champs, Yanos Maillot a ôté tous ses pieds d'ananas Victoria porteurs d'une maladie qui empêche leur croissance. « Jusque-là, j'avais environ 5 hectares d'ananas. Mais je n'ai pas pu écouler ma production car les fruits étaient petits. J'ai dû en laisser près de 30 % dans les champs », confie-t-il. Un événement qui incite l'agriculteur, installé sur 30 hectares à Saint-Louis, dans le Sud de La Réunion, à diminuer la surface qu'il consacre à ces fruits. « Je vais replanter mais réduire à 2 ou 3 hectares maximum. » Une décision dictée autant par les aléas sanitaires que par une réalité économique de plus en plus contraignante : coûts de production élevés, main-d'œuvre difficile à recruter, absence de soutien ciblé. « C'est une culture rentable sur le papier, mais dans les faits, lorsqu'on raisonne sur plusieurs cycles, ce n'est pas toujours le cas. Cela explique pourquoi très peu de nouveaux producteurs décident de poursuivre après une première plantation », souligne-t-il. Selon l'association réunionnaise interprofessionnelle des fruits et légumes (Arifel), « l'ananas est certainement l'une des cultures qui nécessitent plus d'investissement parmi les cultures fruitières ». Dans ce contexte, Yanos Maillot regrette qu'aucune subvention ne soit allouée à cette production pour la soutenir.

L'agriculteur n'est pas le seul à diminuer sa production. « Tout le monde a le même problème : la maladie se répand, les rendements baissent et on ne s'y retrouve plus », constate-t-il. Un diagnostic partagé par l'Arifel qui observe que, « cette culture d'excellence est aujourd'hui en déclin, malgré un marché porteur ». Car l'ananas Victoria continue de bénéficier « d'une demande soutenue au niveau local et national, aussi bien en frais qu'en produits transformés ». Pourtant, la filière est aujourd'hui en net



Yanos Maillot est producteur d'ananas Victoria à La Réunion. Tous ses pieds étaient porteurs d'une maladie.

recul. Il y a 10 ans, la production était estimée entre 8 et 10 000 tonnes. Aujourd'hui, elle est de l'ordre de 5 à 6 000 tonnes. Soit une baisse de 35 % des volumes d'un produit pourtant emblématique du territoire.

Un cycle de production entre 16 et 24 mois

En cause : des contraintes techniques, économiques et structurelles de plus en plus lourdes. « L'un des principaux freins au développement de la filière reste son coût de production. La culture de l'ananas se caractérise par un cycle long, compris entre 16 et 24 mois avant replantation. Ce cycle entraîne une forte immobilisation du foncier et une immobilisation financière durable », détaille le secrétaire général de l'Arifel, Yannick Soupapoulle, qui précise que l'investissement total par cycle avoisine les 25 000 euros. Le niveau de risque est ainsi élevé pour des exploitations déjà fragilisées par les aléas climatiques et économiques. Sans oublier « la maladie des taches noires, qui déprécie fortement la valeur commerciale des fruits ». Selon l'association, la filière ananas, malgré son potentiel, apparaît donc insuffisamment soutenue par les politiques publiques nationales et européennes. « Alors que l'ananas est une production fruitière dans notre département, présente tout au long de l'année et qu'il constitue une alternative à la consommation de fruits d'importation sur le territoire, la réglementation européenne du Feader ne le reconnaît pas de cette manière. »

PRODUIRE LOCAL POUR NOURRIR LE TERRITOIRE

L'INTERPROFESSION DES FILIÈRES VÉGÉTALES DE GUYANE (IFIVEG) POURSUIT SES EFFORTS VERS LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE EN FÉDÉRANT ET EN STRUCTURANT LES FILIÈRES VÉGÉTALES DE GUYANE. LE POINT AVEC PHILIPPE KESTELOOT, SON PRÉSIDENT.

À l'horizon 2026, quels sont les enjeux et priorités de l'IFIVEG ?

L'IFIVEG a engagé un travail de fond sur l'approvisionnement de la restauration hors domicile en produits locaux, en particulier les produits labellisés RUP (régions ultrapériphériques), qui garantissent une origine guyanaise et des engagements sur les modes de production. Aujourd'hui, les fruits et légumes locaux, et plus largement la production locale, restent encore trop peu présents dans les menus de la restauration collective. Pour y remédier, l'IFIVEG s'associe étroitement aux filières viande et pêche afin d'augmenter les volumes disponibles.

La structuration de la production agricole constitue un autre axe prioritaire. Elle passe par un travail suivi avec les coopératives pour mieux maîtriser les volumes produits et commercialisés tout au long de l'année, par la défense des intérêts des producteurs via un programme POSEI (Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité) plus incitatif, et par la poursuite de la mobilisation des services de l'État contre les importations illégales de fruits et légumes en provenance des pays voisins.

Avec le lancement du "Food Tour" par la CTG, comment l'IFIVEG compte-t-elle valoriser les productions locales ?

Le Food Tour s'inscrit dans une dynamique plus large à l'échelle du territoire en faveur de la souveraineté alimentaire et surtout de l'intégration des produits locaux dans la restauration collective. L'IFIVEG entend créer des ponts entre toutes les dynamiques à l'œuvre afin de faire émerger une vision commune des actions à mener sur l'ensemble du territoire.

Entre la loi EGALIM et la nécessité de mieux mettre en réseau producteurs, transformateurs et acheteurs publics, où en est aujourd'hui l'approvisionnement local de la restauration collective ?

La filière végétale est aujourd'hui en capacité de répondre aux objectifs de la loi EGALIM sur le volet des produits labellisés, grâce à l'engagement de 26 producteurs dans le label RUP. En revanche, l'offre en produits biologiques locaux doit encore être consolidée.

La commercialisation auprès de la restauration collective demeure un point d'amélioration majeur, tout comme la sensibilisation des cantines à la loi EGALIM, qui doit être renforcée par les services de l'État.

La rédaction des marchés publics constitue également un levier essentiel.

Si le prix des produits locaux labellisés est souvent perçu comme un frein par les établissements, l'IFIVEG prévoit d'étudier cette problématique en détail en 2026 et de lancer une démarche pilote avec un groupe d'établissements. L'objectif est de lever progressivement les freins, notamment ceux liés à la synchronisation entre les besoins des cantines et la production de fruits et légumes locaux.

IFIVEG EN BREF



- Créée en 2012, l'IFIVEG regroupe 23 structures adhérentes organisées autour de cinq familles : la production, l'agrofourniture, l'agrotransformation, le négoce, la distribution, la restauration hors-domicile ;
- 450T de volumes commercialisés en 2024 sur les 30 000T estimées de production locale ;
- 2 nouvelles coopératives en 2025 ;
- Ouverture d'un atelier de découpe (épluchage, découpe et conditionnement de fruits et légumes).



LA SICA MAGUY, LEVIER CLÉ POUR LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE EN GUYANE

Directrice de la Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) des Maraîchers de Guyane, Éléonore Gantheret défend une conviction claire : les coopératives sont essentielles pour structurer les filières végétales et favoriser le développement agricole sur le territoire.

Fondée initialement en tant qu'association (AMASEGUY), la SICA est devenue une coopérative en 2024, sous l'impulsion des agriculteurs de l'association et de son président Gilles Sanchez, également président de la SICA. Basée à Macouria, elle regroupe dix producteurs de fruits et légumes cultivés en plein champ et sous serre. Son rôle ? Collecter et commercialiser les productions de ses membres à un grossiste alimentant notamment les cantines scolaires et la grande distribution. Les adhérents sont labellisés RUP, garantissant l'origine locale et la mise en œuvre de pratiques agroenvironnementales. « Nous avons pour ambition de commercialiser près d'une centaine de tonnes de fruits et légumes en 2026 » indique la directrice. Confrontée à la concurrence des importations illégales notamment, à des coûts de production élevés, aux effets du changement climatique, la SICA se positionne comme un collectif essentiel pour renforcer l'autonomie alimentaire du territoire. « La coopérative permet de mutualiser les moyens, de fédérer les agriculteurs, de trouver des solutions pour sécuriser leurs débouchés et leur garantir un revenu stable et décent. Soutenir les coopératives, c'est assurer un avenir durable et résilient pour la Guyane. »

CTIFL : UN CENTRE TECHNIQUE DES FRUITS ET LÉGUMES EN GUYANE



Il manquait un maillon entre les centres de recherche et la profession agricole en Guyane. Depuis juin 2024, le CTIFL (Centre technique interprofessionnel des Fruits et Légumes) s'est implanté au sein de l'établissement d'enseignement agricole de Matiti pour jouer son rôle de référent de recherche appliquée au service de la filière fruits et légumes, de la production à la distribution. La création de cette « antenne Guyane » a été rendue possible grâce à la forte implication de l'IFIVEG, de l'antenne Antilles Guyane de Légumes de France et du soutien de l'ODEADOM, de la DEAAF de Guyane, de la CTG et du CTIFL national.

Le centre est composé d'un chef de projets et d'une technicienne, une station expérimentale et un réseau de partenaires et d'agriculteurs-expérimentateurs. Ses missions : tester et évaluer des méthodes alternatives aux herbicides en maraîchage et le contrôle des pépinières de plants sains d'agrumes. L'antenne Guyane a débuté ses travaux avec un projet sur les alternatives au désherbage en cultures légumières. D'autres projets sont en attente d'accords des financeurs ou en cours de montage : contrôle des plants d'agrumes sains, robotisation et automatisation de l'irrigation, évaluation variétale en cultures légumières ou encore un appui au développement de la production de jaques.





NÉ D'UNE PASSION POUR LA TERRE, D'UN « BON SENS PAYSAN » AUTANT QUE DE TERROIRS EXCEPTIONNELS PARTAGÉS PAR DES PRODUCTEURS DE GUADELOUPE ET DE MARTINIQUE, CARAÏBES MELONNIERS DÉFEND DES MARQUES⁽¹⁾, UNE PRODUCTION ET UNE VISION DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE. ENVERS ET CONTRE TOUT. ENTRETIEN AVEC SON DIRECTEUR, CHARLES-GUILLAUME LECLERE.

Année 2025 encourageante, mais contexte difficile, où en est la filière aujourd'hui ?

Depuis 2021, nous avons subi trois sécheresses très dures et 2024 a été catastrophique en termes de pression sanitaire en raison de pluies intenses et continues, entraînant 50% de pertes. Nous récupérons progressivement de cette année terrible grâce à un plan de relance, avec l'appui de la Région Guadeloupe et de l'État au travers des dispositifs de calamités agricoles.

Malgré une réduction de 30% des surfaces, la campagne 2025 a été encourageante grâce à des conditions climatiques favorables et une meilleure maîtrise de notre

environnement de production. Les producteurs ont fourni de très gros efforts pour restructurer et relancer leurs activités. Ils pensent encore leurs plaies mais cette campagne leur a permis de renouveler leur confiance dans la filière. En 2026, les surfaces évolueront encore pour revenir à notre équilibre d'origine de 120 hectares en Guadeloupe et 100 ha en Martinique. C'est un combat quotidien, mais nous sommes fiers de nous battre à leurs côtés et que nos produits soient des porte-étendards du savoir-faire des Antilles.

Comment est structuré le marché aujourd'hui ?

Les adhérents de Caraïbe Melonniers ont produit 4 500 tonnes en 2025. La filière représente 7 000 tonnes sur les Antilles, dont 40% sont destinées au marché local.

Nos melons des Antilles sont les premiers melons primeurs français de l'année. La confiance que nous témoignent les consommateurs depuis 40 ans est un encouragement quotidien à atteindre l'excellence et une reconnaissance de notre contribution à la souveraineté alimentaire régionale, nationale et européenne.

Dès l'origine de notre histoire, l'exigence de régularité et de qualité, nécessaires à l'export vers l'Hexagone et les marchés européens, a permis le développement du marché local et de structurer la filière. Nos activités d'exportation créent de la valeur en local (emplois et activité économique) et permettent de maîtriser la production sur les marchés régionaux.

Quelles difficultés rencontre la filière ?

Nos contraintes structurelles se sont renforcées : hausse du prix des intrants et du coût de la main d'œuvre (néanmoins nécessaire), difficultés à recruter du personnel qualifié et des compétences de plus en plus fines... Autant de facteurs contribuant à gonfler nos coûts de production.

La pression sanitaire s'est aussi accrue du fait des retraits précipités de solutions conventionnelles de protection des cultures. C'est un défi quotidien de trouver des alternatives techniques durables. Ces évolutions nous poussent à mieux appréhender les exigences sociétales, sociales et environnementales de nos territoires et de nos clients, et à faire le choix de renforcer les actions de la filière dans ces domaines.

Nous sommes conscients d'avoir une responsabilité vis-à-vis du territoire et nous devons être exemplaires.

LES ENGAGEMENTS DE L'IGUAFHLOR

Depuis sa création en 2009, l'Iguafhlor (Association Interprofessionnelle Guadeloupéenne des Fruits et Légumes et de l'Horticulture) a stabilisé son fonctionnement avec les acteurs de la filière fruits et légumes de Guadeloupe et a surtout réfléchi, et mis en place, des projets visant à la structurer (création et développement de la marque locale MÔSO TÊ LA, plan de relance de la filière agrumes, etc.). La filière doit aujourd'hui faire face à de nombreux défis en lien avec les profondes mutations agricoles : changement climatique, objectifs de souveraineté alimentaire sur le territoire et évolutions attendues des soutiens à l'agriculture (POSEI). Ainsi, dans la continuité des travaux déjà réalisés, les responsables de l'Iguafhlor, garants de l'évolution de la filière, ont décidé d'élaborer **un plan de développement opérationnel de la filière fruits et légumes de Guadeloupe à l'horizon 2035**. Ce plan sera co-construit, au cours de l'année 2026, avec la participation de tous les partenaires de la filière (agriculteurs, organisations de producteurs, recherche, instituts techniques, collectivités territoriales, État, Chambre d'agriculture, etc.). Ceux-ci seront interrogés autour de trois aspects liés au développement : les aspects techniques liés à la nécessaire augmentation de la production, les aspects organisationnels liés à la structuration de la filière et enfin les aspects transversaux englobant l'approche socio-économique, la notion d'accompagnement de la filière (POSEI, FEADER, etc.) et la gestion de crise. Des actions à mettre en œuvre seront collectivement définies et priorisées. L'objectif est ici d'unir



tous les acteurs autour d'objectifs partagés et ainsi développer la filière fruits et légumes de Guadeloupe.
Plus d'info : mosotela.com

Nous sommes engagés pour la transition agroécologique et menons à chaque campagne des essais techniques et collaborons à de nombreux projets avec les acteurs régionaux de la R&D. Nous soutenons la diversification chez nos producteurs, au travers du Projet PWALYANS, par exemple, pour la filière des légumineuses et pois péyi.

Des inquiétudes pour l'avenir ?

Nous sommes des optimistes, mais ça n'exclut pas des inquiétudes quant à la préservation de dispositifs de soutien, POSEI, FEADER, que nous considérons aujourd'hui comme absolument indispensables, pour compenser les surcoûts structurels de nos territoires et pour garantir la continuité territoriale. L'entrée sur le marché de productions venues notamment d'Amérique du Sud, qui ne sont pas soumises aux mêmes normes, est également une forte inquiétude. Pour nous, œuvrer pour la souveraineté, c'est défendre nos terroirs, nos spécificités humaines, mais aussi climatiques. Pour qu'un territoire progresse, il doit générer de la valeur, de la fierté, et pour cela assurer l'existence de ses agriculteurs et de leurs savoir-faire.

⁽¹⁾ Philibon, Flamboyant et Caraïbes Melonniers

3^e
filière agricole exportatrice des Antilles.

4 300
tonnes produites par les producteurs adhérents de Caraïbes Melonniers (Guadeloupe et Martinique) en 2025.

30
producteurs [24 en Guadeloupe occupent 160 hectares, 6 en Martinique sur 100 hectares].

250
salariés dépendent directement de la filière, sans compter les emplois indirects.

À ANSE-BERTRAND, LA REVANCHE DE LA PATATE DOUCE

MONSIEUR PATATE EST NÉ D'UNE INTUITION, CELLE DE TINO DAMBAS, ET D'UNE VOLONTÉ FAROUCHE, CELLE DE DARRY, SON FILS, ET FLORENCE, SON ÉPOUSE, DE FAIRE FACE AUX DÉFIS CLIMATIQUES, EN REVENANT AUX CULTURES VIVRIÈRES : UNE AUDACE PAYANTE. Par Anne de Tarragon



Darry Dambas a créé Monsieur Patate, en proposant une patate douce lavée et mise en cartons.

Depuis 2011, l'exploitation fondée par Tino Dambas, à Anse-Bertrand, produisait de la banane à 80 % destinée à l'export. L'activité, ancrée sur un solide savoir-faire transmis à Darry, le fils, s'est retrouvée malmenée par les sécheresses successives. « Il y a toujours eu de la sécheresse à Anse-Bertrand », explique Darry. « Mais jamais pendant sept mois, comme c'est devenu la norme ces dernières années. La banane a un cycle qui demande beaucoup d'eau. Face à ce changement climatique, la question s'est posée : soit on arrête, soit on se réoriente. Tino, mon père, a eu un jour cette phrase-clé : "Ici, ça ressemble à une terre à patate." » La graine était semée.

Production adaptée aux défis climatiques

Darry, épaulé par son épouse Florence, démarre alors la culture de la patate douce, d'abord sur deux à trois hectares, pour arriver à huit aujourd'hui. « Notre objectif, c'est 30 hectares. Nous employons neuf personnes en CDI », détaille le producteur. « Après avoir ouvert en plantain et giraumon, nous nous recentrons sur la patate douce qui répond à une vraie demande du marché local. Nous maintenons une présence forte dans les points de vente locaux et régionaux, grandes et moyennes surfaces, mais aussi chez les primeurs. »

Il y a cinq ans, les Dambas créent une marque, « Monsieur Patate », en proposant une patate douce lavée et mise en cartons grâce à une ligne d'emballage et une laveuse, qui offrent un gain de temps et une réelle économie d'eau. « Nous avons été accompagnés par l'Institut Technique Tropical (IT2) sur le choix d'une variété spéciale frites. Elle nous permet de faire la différence et de séduire encore plus de consommateurs locaux », raconte Darry. L'argument majeur : le goût. Moins sucrée, elle présente également un indice glycémique plus bas qui répond aux besoins de santé actuels.

À Anse-Bertrand, la production actuelle — 4 à 5 tonnes/semaine — ne suffit plus à répondre à la demande du marché. « Notre défi est de parvenir à produire 15 tonnes/semaine. Nous invitons d'autres exploitants à produire à nos côtés en attendant de pouvoir développer une capacité de production en quantité et régularité, indispensable pour relever le pari du marché », lance Darry Dambas.



En Guadeloupe, la patate douce répond à une vraie demande du marché.

L'AQUACULTURE NE DEMANDE QU'À SE DÉVELOPPER

APPARUE À LA FIN DES ANNÉES 1970, LA FILIÈRE AQUACOLE S'EST IMPOSÉE COMME UN MODÈLE SINGULIER EN NOUVELLE-CALÉDONIE. SPÉCIALISÉE DANS LA PRODUCTION DE CREVETTES OBSIBLUE ET LARGEMENT TOURNÉE VERS L'EXPORT, ELLE REPOSE SUR UN SAVOIR-FAIRE EXIGEANT. LONGTEMPS DÉFICITAIRE, LA FILIÈRE A SU TROUVER UN POINT D'ÉQUILIBRE. Reportage Mathurin Derel

Récolte partielle de crevettes dans un bassin d'élevage. La filière calédonienne repose sur des cycles de production longs et étroitement surveillés.

« On gère une biomasse qui vit sous l'eau et qu'on ne voit pas », résume John Kuhn, président du Groupement des fermes aquacoles de Nouvelle-Calédonie. Pour lui, l'aquaculture est avant

tout un métier d'observation et de présence permanente. Depuis 2003, il exploite une ferme familiale sur le lagon du Nord de la Grande Terre, où la surveillance est constante face aux aléas techniques et climatiques.

La filière aquacole se structure au début des années 1980 autour des premières écloséries et des fermes de grossissement. Elle repose aujourd'hui quasi exclusivement sur l'élevage de la crevette Obsibluie. Le territoire compte 17 fermes en activité pour une production annuelle d'environ 1 200 tonnes, alors que le potentiel commercial est estimé à près de 4 000 tonnes. Environ 80 % de la production est exportée, principalement vers le Japon, les États-Unis et l'Australie.

Le haut de gamme

Après plusieurs années difficiles liées à la production de post-larves, la filière retrouve progressivement un équilibre. Cette amélioration intervient après une longue période de déficits compensés par des subventions. La hausse récente des prix à l'export, combinée à une meilleure organisation commerciale et à une gestion plus rigoureuse des coûts, a

permis à une majorité de fermes de redevenir rentables. Au cœur des difficultés figure le syndrome 93, qui provoque des pics de mortalité parfois très élevés lors de variations brutales de température ou d'apports soudains d'eau douce. Des phénomènes accentués par le dérèglement climatique qui rend chaque cycle plus incertain.

Cette fragilité renforce un positionnement sur le haut de gamme. Produite sans antibiotiques et selon un cahier des charges strict, la crevette Obsibluie est reconnue pour ses qualités gustatives et sa texture. « Notre crevette, c'est un cheval de course », souligne John Kuhn. La Nouvelle-Calédonie reste aujourd'hui le seul territoire à parvenir à la produire à cette échelle. « Les Émirats arabes ont essayé. Ils ont mis l'argent, amené des gens qualifiés. Et au bout de cinq ans, ils ont fermé. »

Le principal point faible de la filière reste cependant l'amont. La production dépend d'un nombre limité d'écloséries, maillon stratégique soumis à de fortes contraintes techniques et sanitaires. Les pénuries de post-larves ont, par le passé, laissé des bassins vides pendant plusieurs cycles. « Sans écloséries solides, il n'y a pas de filière », insiste le président.

Pour répondre à une demande internationale toujours supérieure à l'offre, le groupement plaide par ailleurs pour une relance maîtrisée de la construction de fermes, notamment en province Nord. « Doubler la production serait déjà un vrai cap. »

DE LA MER À L'ASSIETTE, UNE CHAÎNE PENSÉE DANS SON ENSEMBLE

POUR RÉUNIMER, LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE NE RELÈVE PAS DU SLOGAN. ELLE SE CONSTRUIT CHAQUE JOUR, SUR LE TERRAIN, À TRAVERS DES CHOIX INDUSTRIELS, HUMAINS ET ENVIRONNEMENTAUX ASSUMÉS. « CE N'EST PAS UN CONCEPT ABSTRAIT. C'EST UNE RESPONSABILITÉ QUOTIDIENNE, SURTOUT SUR DES TERRITOIRES INSULAIRES OÙ L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE EST UN ENJEU STRATÉGIQUE », SOULIGNE SÉBASTIEN CAMUS, PRÉSIDENT DU GROUPE.

Créé au début des années 2010 dans un contexte de crise profonde de la filière pêche à La Réunion, Réunionner est né d'un choix collectif : unir des entrepreneurs, des savoir-faire et des outils pour bâtir une filière plus solide et cohérente. « On nous disait à l'époque : rassemblez-vous et construisez quelque chose de durable sur ce territoire. C'est exactement ce que nous avons fait », se remémore le dirigeant. Pêche, transformation, logistique et distribution forment

aujourd'hui un ensemble indissociable. Le groupe a fait le choix d'un modèle intégré, couvrant l'ensemble de la chaîne de valeur. Cette intégration verticale est même devenue un véritable outil de résilience. « Produire et distribuer localement, c'est réduire notre dépendance aux importations, garantir la traçabilité et assurer une continuité d'approvisionnement, même en période de tension », explique Sébastien Camus. À La Réunion, cette stratégie s'appuie sur une flotte de pêche à la ligne sélective et sur des outils industriels uniques sur le territoire, capables d'absorber les volumes et de structurer le marché.

La transformation locale constitue un pilier du modèle. L'unique usine de première transformation et d'exportation permet de maîtriser la qualité dès le débarquement du poisson, tandis que la seconde transformation, développée depuis 2015, renforce la création de valeur. Produits fumés, rillettes ou préparations culinaires élargissent les usages et répondent aux attentes des consommateurs. « Notre objectif n'a jamais été de pêcher plus, mais de mieux valoriser ce que nous pêchons. La valeur n'est pas uniquement financière. Elle est aussi sociale, territoriale et environnementale », affirme le président, mettant en avant une vision globale de la performance.

Produire, transmettre, durer

Aujourd'hui, Réunionner représente plus d'un millier d'emplois dans l'océan Indien et s'impose comme un acteur structurant de la filière. « La souveraineté alimentaire repose sur la capacité à produire, transformer et distribuer localement, mais aussi sur les compétences que l'on



construit et que l'on transmet. » Dans un contexte insulaire, l'autonomie devient une nécessité. Formation maritime, apprentissage en usine, développement de la maintenance navale et frigorifique participent à la sécurisation de l'outil de production et à la pérennisation des savoir-faire. L'export s'inscrit pleinement dans cette logique d'équilibre. Environ 66 % des produits issus des usines du groupe sont destinés aux marchés français, européens et des USA. Cette ouverture joue un rôle stabilisateur relate M. Camus, « l'export n'est pas un renoncement. C'est un outil de stabilisation et de rayonnement du savoir-faire réunionnais bien au-delà de notre ligne d'eau. » Elle permet d'éviter la saturation des marchés insulaires tout en assurant une valorisation régulière des productions. Face aux produits importés, souvent plus compétitifs en prix, le poisson local se distingue par la confiance. Certifications, traçabilité, qualité sanitaire et innovation produit constituent les principaux leviers. « On ne peut pas lutter uniquement sur le prix. Notre force, c'est la transparence et la crédibilité de notre modèle », analyse-t-il. Réunionner assume ainsi un positionnement fondé sur la différenciation et la pédagogie auprès des consommateurs.

Durabilité, une exigence de long terme

Enfin, la durabilité s'impose comme le socle de l'ensemble de l'organisation. « Il n'y a pas de souveraineté alimentaire sans durabilité. Surexploiter aujourd'hui, c'est mettre en péril la ressource de demain », met en garde le co-gérant. Le groupe privilégie une pêche à la ligne, respecte les quotas et s'engage dans des certifications reconnues comme le MSC



ou l'Écolabel pêche durable. À terre, les usines réunionnaises sont engagées dans une démarche de management de l'énergie certifiée ISO 50001 afin de réduire l'empreinte environnementale des activités industrielles. Pour Sébastien Camus, « la souveraineté alimentaire ne se décrète pas. Elle se construit, jour après jour, par des choix industriels responsables, une coopération régionale forte et un engagement sincère envers les territoires. »

Pour en savoir plus : LinkedIn Réunionner

OCEAN FARMERS⁽¹⁾, L'ALGUE COMME RESSOURCE POUR DURER



À Madagascar, la pêche est d'abord une question de survie. Pour de nombreux villages côtiers, pêcher signifie se nourrir. « Ici, la priorité, ce n'est pas de penser à dans vingt ans, c'est de manger demain », rappelle Sébastien Camus. Dans ce contexte, parler de durabilité n'a de sens que si des alternatives concrètes existent.

C'est ce constat qui a conduit le groupe à investir, dès les années 2000, dans l'algoculture à Madagascar, via sa filiale Ocean Farmers. L'objectif est clair : offrir un revenu complémentaire aux familles de pêcheurs pendant les périodes de repos biologique. « Il n'a jamais été question de demander aux pêcheurs d'arrêter sans solution. »

Aujourd'hui, 55 villages sont engagés dans cette filière coopérative, représentant près de 2 000 familles. L'activité est majoritairement portée par les femmes, générant un second revenu au sein des foyers. « Quand un pêcheur sait qu'il peut nourrir sa famille autrement, il accepte plus facilement de laisser certaines espèces (comme le poulpe) se reconstituer. »

Les algues rouges sont cultivées, séchées puis transformées pour l'export, notamment vers les filières alimentaire et cosmétique. Mais au-delà des volumes, c'est un modèle social qui se structure. « Une filière plus inclusive, donc plus résiliente. », explique Frédéric Pascal, directeur de Ocean farmers.

Avec Ocean Farmers, Réunionner défend une vision assumée : « produire avec l'océan, pas contre lui », et construire des alternatives durables pour les territoires côtiers malgaches.

⁽¹⁾ : Filiale du groupe Réunionner

LA CANNE, COLONNE VERTÉBRALE DU MODÈLE AGRICOLE

CULTURE PIVOT, MOTEUR ÉCONOMIQUE ET SOURCE D'ÉNERGIE RENOUVELABLE, LA FILIÈRE CANNE-SUCRE OCCUPE UNE PLACE CENTRALE DANS LES ÉQUILIBRES AGRICOLES RÉUNIONNAIS. À LA CROISÉE DES ENJEUX ALIMENTAIRES, ÉNERGÉTIQUES ET ENVIRONNEMENTAUX, ELLE STRUCTURE UN MODÈLE TERRITORIAL UNIQUE.

Forte de plus de 200 ans d'histoire, la filière canne-sucre s'est imposée comme la culture qui s'est le mieux adaptée aux contraintes réunionnaises : reliefs pentus, aléas climatiques répétés et surfaces agricoles limitées. « C'est la seule culture qui ait résisté à grande échelle sur le long terme », explique Sylvie Le Maire, déléguée générale du Syndicat du Sucre de La Réunion. Si d'autres productions ont marqué l'histoire agricole de l'île, aucune n'a offert la même stabilité économique et territoriale. « La canne est une culture pivot : elle apporte une sécurité de revenu qui permet aux agriculteurs de se diversifier », précise-t-elle. En moyenne, 10 % des surfaces des exploitations cannières sont consacrées à l'élevage ou aux fruits et légumes. Un équilibre essentiel qui permet à La Réunion d'atteindre plus de 75 % d'autonomie alimentaire en pro-

duits agricoles frais, un niveau remarquable à l'échelle d'un territoire insulaire.

Un moteur économique et énergétique

Au-delà de l'agriculture, la filière canne-sucre-rhum-énergie constitue un pilier économique majeur. Elle représente près de 15 000 emplois faisant d'elle le premier employeur privé de l'île. « Derrière la canne, il y a les sucreries, les distilleries, les centrales thermiques et tout un écosystème industriel et logistique. »

La filière repose sur un modèle d'économie circulaire particulièrement abouti, où chaque composant de la canne est valorisé. Le sucre constitue le cœur de la valeur alimentaire, la bagasse alimente les centrales pour produire électricité et vapeur, les écumes et cendres retournent aux champs comme fertilisants, tandis que la

mélasse trouve des débouchés dans l'alimentation animale, le rhum ou le bioéthanol. « Il n'y a pas de déchets dans la filière canne », insiste-t-elle.

Cette organisation confère à la canne un rôle stratégique dans la souveraineté énergétique. L'énergie issue de la bagasse couvre près de 50 % de la consommation d'énergie renouvelable locale, faisant de la biomasse la première source d'énergie renouvelable 100 % locale de l'île, là où d'autres filières reposent sur des intrants importés.



Un rôle environnemental et territorial clé

Souvent méconnu, l'impact environnemental de la canne est pourtant déterminant. Grâce à son système racinaire profond, elle limite l'érosion des sols et favorise l'infiltration de l'eau sur un territoire fortement pentu. Cultivée sans insecticides ni fongicides, la protection des cultures repose sur la sélection variétale et la lutte biologique, fruit de décennies de recherche et d'innovation.

La canne joue également un rôle de tampon entre les zones urbaines et les espaces naturels, contribuant à la structuration du paysage agricole et à la captation du CO₂. « C'est un véritable poumon vert pour l'île. »

Face à la baisse récente des tonnages, liée aux aléas climatiques, aux contraintes réglementaires et aux difficultés de main-d'œuvre, les États généraux de la canne, organisés en juin 2025, ont marqué une mobilisation collective. Ils ont débouché sur la signature d'un protocole partenarial associant l'État, les collectivités et l'ensemble des acteurs de la filière. « L'enjeu est clair : sans remontée des tonnages de canne, c'est l'ensemble de la filière qui est fragilisée », souligne Mme Le Maire, pour qui ce cadre partagé doit permettre « de relancer la production et de sécuriser durablement les exploitations ».

Des groupes de travail ont, depuis, été lancés, coordonnés notamment par la Chambre d'agriculture, afin d'agir à plusieurs niveaux : protection du foncier, leviers techniques pour améliorer les rendements, accompagnement des planteurs face aux contraintes phytosanitaires, mais aussi questions de main-d'œuvre et d'organisation de la filière. « Moins de canne, ce n'est pas seulement moins de sucre, c'est aussi moins d'énergie locale et moins de valeur pour le territoire », insiste la déléguée générale, rappelant que « c'est tout le modèle canne-sucre-rhum-énergie qui se trouve fragilisé ».

La canne représente
55 %
de la surface agricole utile
et concerne environ
2 300
exploitations, soit près
de 40 % des exploitations
agricoles.

UN SUCRE PREMIUM, FRUIT D'UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

PREMIER PRODUCTEUR EUROPÉEN DE SUCRE DE CANNE, LA RÉUNION A FAIT LE CHOIX DE LA QUALITÉ ET DE LA DIFFÉRENCIATION. À TRAVERS DES SUCRES RECONNUS, UNE TRAÇABILITÉ COMPLÈTE ET UN SAVOIR-FAIRE INDUSTRIEL HISTORIQUE, LA FILIÈRE VALORISE UNE PRODUCTION LOCALE À FORTE VALEUR AJOUTÉE.

©Syndicat du Sucre - J.P. Bouchiat

Depuis plus de deux siècles, la canne à sucre façonne l'économie agricole réunionnaise. Mais au-delà des volumes, c'est par la qualité de ses productions que la filière se distingue sur le marché européen. La Réunion représente aujourd'hui près de 80 % de la production européenne de sucre de canne, aux côtés de la Guadeloupe, et exporte l'essentiel de ses volumes vers le continent. « Nous produisons des sucres que l'on ne trouve nulle part ailleurs en Europe », rappelle Sylvie Le Maire, déléguée générale du Syndicat du Sucre de La Réunion. Roux, blonds ou roux intenses, ces sucres dits de spécialité sont des sucres prêts à consommer, directement issus de la canne. Ils représentent environ la moitié de la production locale, l'autre moitié étant constituée de sucres bruts destinés au raffinage.

Traçabilité, labels et valorisation locale

Cette spécialisation repose sur un savoir-faire industriel ancien, régulièrement salué pour sa performance et sa régularité. Dès le XIX^e siècle, La Réunion s'est distinguée par la modernisation de son outil sucrier et par l'excellence de ses procédés. « La filière réunionnaise est reconnue pour la stabilité et la qualité de ses productions », souligne la déléguée générale.

Les sucreries locales évoluent dans un cadre normatif parmi les plus exigeants au monde. Certifications de sécurité alimentaire, de qualité et d'environnement garantissent une maîtrise complète du processus, de la réception de la canne jusqu'au conditionnement du sucre. Cette exigence permet d'assurer une traçabilité totale des produits, un atout majeur face à une concurrence internationale souvent moins encadrée. Pour renforcer cette différenciation, la filière s'est engagée dans une démarche de reconnaissance officielle de l'origine et de la qualité de ses sucres. Après l'obtention de labels nationaux et territoriaux, un dossier d'Indication géographique protégée (IGP) est en cours, avec une reconnaissance nationale déjà acquise et une validation européenne attendue. « Il s'agit de mieux identifier nos sucres et de valoriser un produit local soumis à des normes bien plus strictes que celles de nombreux pays tiers », explique Sylvie Le Maire. Un enjeu stratégique, alors que les sucres de spécialité évoluent sur un marché de niche premium, exposé à la concurrence internationale. Au-delà de l'export, la filière assure également l'approvisionnement du marché local. « Nous répondons d'abord aux besoins du territoire », précise-t-elle. Une production locale, tracée et sécurisée, qui participe pleinement à la souveraineté alimentaire de l'île.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, UNE DYNAMIQUE QUI RESTE À DÉVELOPPER

EN NOUVELLE-CALÉDONIE, L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OCCUPE UNE PLACE ENCORE MARGINALE DANS LE PAYSAGE AGRICOLE, MALGRÉ UN ENVIRONNEMENT SOUVENT PRÉSENTÉ COMME FAVORABLE À DES PRATIQUES RESPECTUEUSES DES SOLS ET DE LA BIODIVERSITÉ. RENCONTRE AVEC ALIZÉE BONNET, DIRECTRICE DE L'ASSOCIATION BIO CALEDONIA, EN CHARGE DE LA CERTIFICATION DES PRODUCTEURS.

Par Mathurin Derel



Alizée Bonnet est la directrice de l'association Bio Caledonia qui assure la certification des exploitations désirant obtenir le label Bio Pasifika.

Avec trois cents tonnes par an — à peine 3 % de la production agricole marchande — l'agriculture biologique reste marginale en Nouvelle-Calédonie. Malgré un discours récurrent sur la transition écologique et la valorisation des pratiques durables, le bio peine à dépasser le stade de niche.

Au cœur du dispositif, l'association Bio Caledonia, organisme certificateur du label Bio Pasifika, créé en 2009 et reconnu officiellement depuis 2017. Inscrit dans un cadre régional, ce label s'appuie sur la Norme océanienne d'agriculture biologique (NOAB), alignée sur les standards internationaux, tout en intégrant une spécificité forte : la reconnaissance des pratiques agricoles traditionnelles. « Cette dimension est constitutive du bio dans le Pacifique », explique Alizée Bonnet. Le cahier des charges valorise ainsi des savoir-faire anciens et souvent peu dépendants d'intrants chimiques.

« Pas de cap territorial »

La filière peine pourtant à se structurer et reste peu visible dans les rayons, en dépit d'un label reconnu. La production biologique est majoritairement écoulee en circuits courts et peu d'exploitations disposent de capacités suffisantes pour produire à plus grande échelle. « Avec ces volumes, il est difficile de sécuriser des débouchés durables », observe la directrice de Bio Caledonia. Les freins sont en grande partie structurels. Certaines productions bio demeurent dépendantes d'intrants importés, notamment pour l'alimentation ou les semences,

faute de filières locales. Des travaux ont été engagés ces dernières années autour du compost, par exemple, sans répondre toutefois à l'ensemble des besoins.

Pour la directrice de Bio Caledonia, l'enjeu est avant tout politique. « Il n'existe pas de cap territorial sur le développement du bio. » Le forum Agrinnov, organisé en 2019, avait pourtant permis d'identifier collectivement les leviers à activer — semences, intrants, débouchés, gouvernance. Faute de pilotage et d'objectifs clairs, ces priorités n'ont cependant pas été traduites en politiques publiques.

Face à ce constat, l'association cherche à mieux articuler sa mission de labellisation avec les enjeux de commercialisation, tout en conservant son modèle participatif. Les certifications sont assurées de manière collégiale par les producteurs et les consommateurs.

Le bio est aujourd'hui à la croisée des chemins. « Soit il reste une démarche de niche, soit il devient un levier structurant du modèle agricole calédonien », résume Alizée Bonnet. Un choix qui dépasse largement le cadre associatif et appelle des décisions collectives pour le promouvoir, en particulier au niveau de la restauration collective.

170

C'est le nombre de producteurs labellisés bio en Nouvelle-Calédonie.



« NOUS AVONS RÉUSSI À RÉUNIR TOUS LES PRODUCTEURS DE VANILLE D'OUTRE-MER »

POUR CÉDRIC COUTELIER, LA VANILLE N'A AUCUN SECRET. MÉDAILLÉ D'OR AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE À PLUSIEURS REPRISES POUR SES GOUSSES, L'AGRICULTEUR GUADELOUPÉEN EST ÉGALEMENT PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DES VANILLES FRANÇAISES. IL PARTAGE LES ENJEUX DE CETTE FILIÈRE EN OUTRE-MER.

Propos recueillis par Ludovic Clerima



Cédric Coutelier est président de la Fédération nationale des vanilles d'Outre-mer.

Quels sont les défis auxquels la filière ultramarine doit faire face ?

Il y a d'abord la défense de la vanille des Outre-mer face à l'étranger, notamment depuis la ratification du Mercosur. Si des territoires comme la Polynésie ne vont pas être impactés car aucune vanille étrangère ne peut être mise en circulation là-bas, ce n'est pas la même chose pour les départements ultramarins. Ces derniers sont des régions ultrapériphériques (RUP) et appartiennent à l'Union européenne. Le droit européen et la libre circulation des marchandises prévaut. Nous devons aussi nous adapter au changement climatique qui vient bouleverser la production avec des hausses de température, des épisodes pluvieux au mauvais moment ou des périodes de sécheresse trop intense.

Face à ces défis, le rôle de la Fédération nationale des vanilles françaises est-il amené à évoluer prochainement ?

À la prochaine assemblée générale, nous allons changer de nom pour devenir la Fédération nationale des vanilles d'Outre-mer. C'est une modification importante car elle nous permettra d'éviter d'être associés aux producteurs nationaux qui font de la vanille hyper intensive hors sol. En Guadeloupe, nous essayons de créer une AOC (Appellation d'origine contrôlée) ou une AOP (Appellation d'origine protégée) autour de la vanille de Guadeloupe. Cela permettra de faire valoir le savoir-faire local et le recours aux méthodes ancestrales de production de la vanille dans l'archipel. Nous réfléchissons également à nous constituer en interprofession dans les années à venir, en rassemblant à la fois les transformateurs et les revendeurs de vanille. C'est très enthousiasmant de voir que nous avons réussi à réunir tous les producteurs de l'ensemble des territoires d'Outre-mer.

La production de vanille, qui se fait principalement sous couvert forestier ou en agroforesterie, ne présente-t-elle pas un risque pour la biodiversité des territoires ultramarins ?

Au contraire, c'est tout l'inverse. On m'a appris, pendant mes études, l'agriculture intensive, mais aujourd'hui j'arrive à travailler sans trop perturber l'écosystème. Après recensement, j'ai finalement plus de biodiversité sur mon exploitation que dans le parc naturel de Guadeloupe. Je pense que nous sommes les seuls paysans de France et d'Europe à être en carbone positif. Quand je sors ma vanille de la forêt, elle a séquestré plus de carbone que ce que j'émet dans le milieu pour la produire.

« Notre objectif, c'est d'être sur un marché d'excellence »

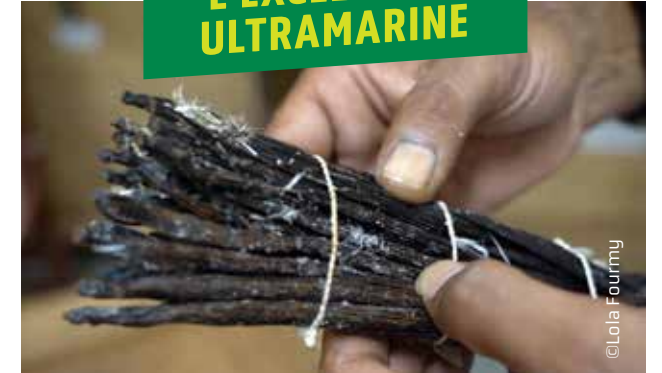
Aujourd'hui, qui sont vos principaux concurrents dans le monde sur le marché de la vanille ?

C'est encore Madagascar. Mais ça pourrait bientôt changer car l'Ouganda voit sa production progresser chaque année. La vanille de Madagascar reste très bonne lorsqu'elle se positionne sur des marchés de niche. Pour le reste, il s'agit pour eux de faire du volume et donc de la vanille de moins bonne qualité en grande quantité, moins chère que la nôtre. Par exemple, je vends trois gosses de vanille entre 20 et 25 euros. Au même prix, vous pouvez obtenir quinze gosses de vanille de Madagascar. Mais chaque gousse sera trois fois moins puissante que celles que je produis. Qui plus est, elles seront plus petites et pourront moisir, contrairement aux miennes.

Est-il donc prévu de produire encore plus de vanille en Outre-mer afin de se substituer à la vanille de Madagascar ?

Pas du tout. La population guadeloupéenne consomme presque douze tonnes de vanille par an. Si en 20 ans, sur le territoire, nous sommes passés d'une production de 200 à 300 kilos de vanille par an à presque 2 tonnes aujourd'hui, nous ne reviendrons jamais au niveau de la moitié du XXe siècle (jusqu'à 35 tonnes). L'essentiel de vanille consommée provient de Madagascar. Notre objectif, c'est d'être sur un marché d'excellence. De gagner en importance en produisant davantage, certes, mais pas d'arriver à des volumes énormes. Et de faire valoir notre vanille auprès des touristes qui peuvent parfois confondre sur les marchés vanille de Guadeloupe et vanille de Madagascar.

VANILLE GIVRÉE : L'EXCELLENCE ULTRAMARINE



C'est le summum du haut de gamme dans le milieu culinaire. La vanille givrée, produite dans nos territoires d'Outre-mer, est considérée comme un met d'exception partout dans le monde. Son nom lui vient des huiles essentielles de vanilline qui se cristallisent sur sa peau et donnent l'impression d'une mince couche de givre sur la gousse. Un phénomène naturel qui est également gage d'un taux de vanilline bien plus élevé que les autres vanilles.

La production polynésienne, avec notamment la Vanille Tahitensis, joue un rôle de locomotive en la matière en Outre-mer. Rappelons que la collectivité produit près de 12 tonnes de vanille par an à elle seule, soit 1 % de la production mondiale, et que ses vanilles givrées peuvent se vendre jusqu'à 1 000 euros le kilo. De la vanille bio givrée de Bois Blanc en Martinique, à celle de Sainte-Rose en Guadeloupe en passant par les gosses de la Maison Leichnig à La Réunion, l'ensemble des départements et collectivités d'Outre-mer disposent d'une production d'exception. À ce jour, seule la vanille de La Réunion possède une Indication d'origine protégée (IOP) délivrée par la Commission européenne en août 2021. La Polynésie prétend elle aussi à l'obtention de sa propre Indication géographique protégée (IGP), tout comme la Guadeloupe. Une reconnaissance qui permettrait de mieux protéger l'origine des vanilles ultramarines et de structurer encore un peu plus cette filière qui gagne à être connue.



LA VANILLE, UNE FILIÈRE EN PLEIN RENOUVEAU

PRODUIT EMBLÉMATIQUE DE LA RÉUNION, INSCRIT DANS L'HISTOIRE ET LE PATRIMOINE DE L'ÎLE DEPUIS LE XIX^e SIÈCLE, LA VANILLE FAIT Désormais FACE À DE NOUVEAUX DÉFIS. ENTRE EFFETS DU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE ET CONCURRENCE, LA FILIÈRE DOIT SE RÉINVENTER POUR SUBSISTER ET CELA PASSE NOTAMMENT PAR LE PARI DE L'EXCELLENCE. Par Lola Fourmy

L'histoire de la vanille parfumée et savoureuse de La Réunion n'existerait pas sans un certain Edmond Albius. Importée au XIX^e siècle sur celle qu'on appelle alors l'île Bourbon, l'orchidée venue du Mexique n'est d'abord pas exploitée pour ses fruits, faute de pollinisateur adéquat présent sur le territoire. C'est là qu'intervient alors le génie du jeune esclave, âgé de 12 ans. Il découvre le procédé manuel de fécondation des fleurs de plants de vanille, permettant la naissance des premières gousses. D'autres Réunionnais mirent ensuite au point une astucieuse technique d'échaudage permettant la conservation et l'export. Résultat, fin XIX^e, l'île exporte plus de 100 tonnes de vanille vers l'Hexagone.

« Ça devient un produit de luxe »

Si ces techniques manuelles sont toujours à l'œuvre, la production de vanille, elle, a drastiquement chuté au fil des années. En cause, la concurrence des pays voisins, notamment Madagascar où le coût de la main d'œuvre est bien plus faible. Mais aussi les aléas climatiques, entre cyclones, modification des saisons et pluies abondantes. Aujourd'hui, environ 220 producteurs œuvrent sur le territoire pour fournir de 10 à 20 tonnes de vanille verte par an.

« La filière est en totale reconstruction », résume Éric Poulbassia, conseiller maraîchage et référent technique sur la culture vanille au sein de la Chambre d'agriculture de La Réunion mais aussi héritier de plusieurs générations de planteurs de vanille. « Cette année, on aura une très mauvaise récolte avec les effets cumulés du cyclone Belal, de la sécheresse, puis du cyclone Garance », détaille

l'expert. Pourtant, « les acteurs ne perdent pas espoir, au contraire. Comme la vanille de La Réunion devient plus rare, ça devient un produit de luxe ».

Les ombrières pour protéger les cultures

En effet, de plus en plus d'agriculteurs misent sur la vanille pour se diversifier et sont nombreux à installer des ombrières, sortes de serres adaptées à la culture de la vanille. « On a deux sessions de formation par an et on fait salle comble à chaque fois », raconte Éric Poulbassia. Dans l'Est de l'île, Maryse Mounier symbolise bien ces changements. Installés depuis vingt ans en sous-bois sur les pentes du volcan à Sainte-Rose, quelque 5 000 plants de vanille s'enroulent sur les arbres de la plantation Vanilla Bourbon. Une production que Maryse, 61 ans, entretient seule. « Le fait d'être au cœur de la nature, j'adore. » Mais ces derniers temps, les récoltes sont « médiocres ». Cette année, elle s'attend à une chute de 60 % de sa production. « Après Garance, j'ai mis des mois à remettre la plantation en état, et encore, il y a des zones trop dangereuses. » Heureusement, depuis quelques années, Maryse anticipe ces changements climatiques et la difficulté du métier en forêt. Elle a, elle aussi, investi dans une ombrière. « Un tremplin pour rester encore dans la vanille », explique-t-elle. « On peut maîtriser l'arrosage, les champignons, et surtout, elle est censée résister à des vents de plus de 200 km/h. Dans ces conditions, la production de 500 m² est plus facile à gérer que les 5 hectares de forêt. Les premières gousses apparaissent en moins de deux ans, contre quatre habituellement. « La rentabilité sera beaucoup plus au rendez-vous », espère l'agricultrice.

LE CIRAD, CARTE MAÎTRESSE DE LA FILIÈRE RÉUNIONNAISE



Outre la Chambre d'agriculture, La Réunion bénéficie d'un atout hors-norme, le Centre de ressources biologiques Vatel du Cirad qui constitue la plus grande ombrière de vanilliers au monde. « Notre rôle, c'est un programme d'amélioration variétale », détaille Carine Charon, chercheuse en génétique des plantes tropicales au sein du Cirad. Ici, une trentaine d'espèces sont passées au crible pour en comprendre le génome, les caractéristiques et même créer des espèces plus résistantes. C'est le cas de la nouvelle variété de vanille « Handa », née des travaux du Cirad, et résistante à la fusariose, maladie fongique très répandue. D'autres études portent aussi sur des espèces résistantes aux fortes chaleurs. « C'est une filière d'avenir », assure la chercheuse. « La vanille fait partie des pistes de souveraineté alimentaire et nous sommes plus que jamais sur le pont pour favoriser son maintien à La Réunion. »



À Sainte-Rose, Maryse Mounier, 61 ans, cultive la vanille depuis plus de vingt ans.

AU SERVICE DE LA TERRE ET DE SES HABITANTS

**INDUSTRIEL AU SERVICE DES TERRITOIRES
ET DES AGRICULTEURS ULTRAMARINS, SCIC
PROPOSE DES SOLUTIONS DE FERTILISATION
FLEXIBLES ET ADAPTÉES QUI REPOSENT
SUR UN SAVOIR-FAIRE AGRONOMIQUE
ÉPROUVÉ. GWENAËLLE COTTIN ET PATRICK
SEIGNOURET DIRIGENT RESPECTIVEMENT
LES USINES DE MARTINIQUE ET DE
GUADELOUPE.**

Expliquez-nous en quoi consiste votre métier ?

Notre ADN est industriel : notre métier consiste à acheter les matières premières fertilisantes auprès de fournisseurs mondiaux, à les transporter, les stocker dans nos silos pour ensuite fabriquer dans nos usines des formules adaptées aux conditions pédoclimatiques des cultures ultramarines.

En quoi SCIC participe à la résilience de nos régions ?

Nous assurons non seulement un savoir-faire personnalisé à l'écoute des besoins spécifiques des agriculteurs, mais aussi, par notre fonctionnement industriel et nos capacités de stockage, une sécurité d'approvisionnement qui participe activement à la résilience de nos régions ultramarines. Nos sites ont en effet la capacité de stocker

jusqu'à six mois de matières premières utilisées pour la production. Parce que nous produisons à la demande, et que nous sommes réactifs, l'agriculteur n'a pas à mobiliser de la trésorerie, il est livré dans la semaine. Par notre fonctionnement commercial et industriel et nos capacités techniques, nous faisons ainsi tampon avec tout ce qui peut ralentir la logistique sur nos îles, mouvements sociaux, grèves, mais aussi par rapport aux cours : nous anticipons au mieux les hausses et lisons les aléas du marché.

Vous n'avez pas de catalogue de produits. Pourquoi ?

Simplement parce que nous ne sommes pas des vendeurs de produits, comme peuvent l'être les grandes multinationales. Nous possédons un savoir pointu et adapté depuis 1978 en Martinique, 1997 en Guadeloupe : sur de petits territoires comme les nôtres, existent de grandes variétés de sols, de PH, de cultures. Nous proposons donc des matières premières et des produits spécifiques que nous allons combiner au plus juste pour obtenir des équilibres de fertilisants adaptés aux cultures antillaises et aux différents types de sols.

Vous travaillez donc en synergie avec les agriculteurs ?

Nous avons coutume de dire que nous sommes des outils dont les agriculteurs se servent. Ce n'est pas par hasard que la maxime du groupe est « des sociétés au service de la terre et de ses habitants ». Nous avons créé une société, Prestagri, qui effectue des prélèvements de terre, de feuilles, de matière organique et réalise des diagnostics

agronomiques pour évaluer les besoins de la culture en fonction du type de sol sur lequel elle est produite. C'est très technique, d'ailleurs notre présence sur le terrain est assurée par des ingénieurs agronomes. À la suite de ce diagnostic, nous travaillons avec l'agriculteur, le groupement ou l'association de producteurs, de manière à concevoir sa stratégie personnalisée de fertilisation. Puis l'usine fabrique la formule qui correspond au besoin agronomique.

La fertilisation a longtemps été le parent pauvre de l'ingénierie agronome or le sol n'est pas seulement un support mais bien un outil. Investis dans nos territoires, nous faisons en sorte que les agriculteurs montent en technicité. Travailler en direct avec les agriculteurs qui voient leurs résultats d'exploitation s'améliorer instaure une relation de confiance sur le long terme. Ça préserve nos métiers, nos industries.

L'évolution des normes environnementales a-t-elle modifié votre façon de travailler ?

Nous avons le même souci environnemental depuis que la SCIC existe. Nous veillons à apporter à la plante ce dont elle a besoin en limitant les excès, les risques de lessivage et proposons la juste dose d'une matière première adaptée, appliquée au bon moment. Nous avons la chance d'évoluer avec des agriculteurs dont les pratiques sont particulièrement raisonnées, que nous accompagnons sur des contraintes toujours plus grandes. Notre objectif est

d'avoir un maximum d'outils pour adapter sans cesse au plus juste la composition finale de nos engrais... Prestagri mène ainsi un projet financé par l'ADEME, en partenariat avec les coopératives de planteurs, sur les émissions ammoniacales des différentes formes d'engrais dits de synthèse et organique, qui va nous permettre d'encore mieux cibler nos propositions de fertilisation.

Nous nous efforçons d'avoir la position la plus pragmatique et la plus mesurée avec une utilisation toujours plus ciblée et adaptée et donc ayant le moins d'impact sur l'environnement. La présence de nos industries sur les territoires ultramarins participe de ce pragmatisme et aide les acteurs à devenir plus forts et plus pertinents en vue de préserver la souveraineté alimentaire. Tout le monde va dans le même sens.

SCIC EN CHIFFRES

> EN GUADELOUPE :

7 000
tonnes de matières premières

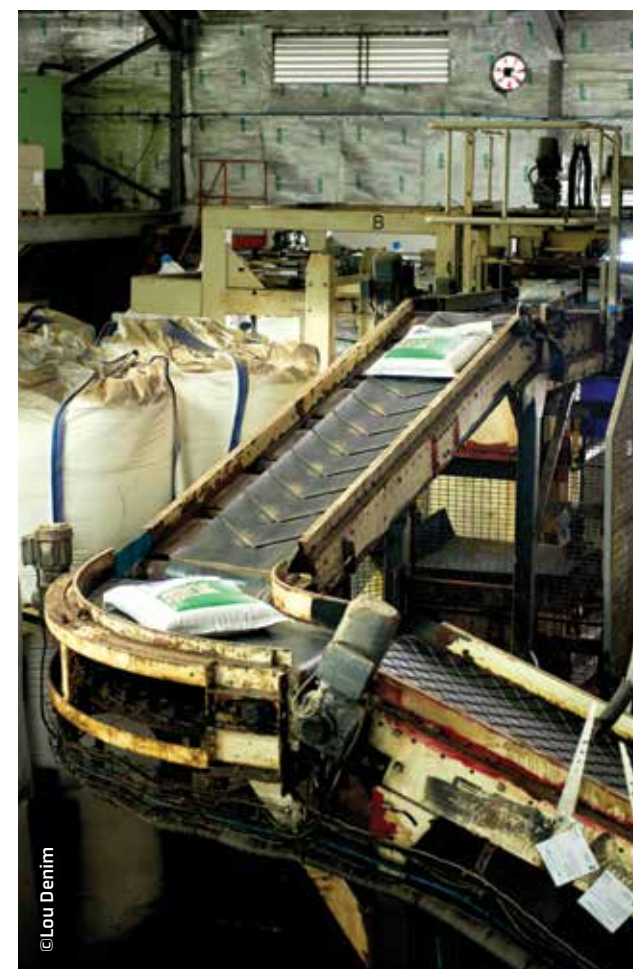
3500m²
de superficie d'ateliers
et stockage

1 ligne
de production.

> EN MARTINIQUE :

20 000
tonnes de capacité de stockage

3 lignes
de production.





Pour Charles Larcher, président de l'AMPI,
« transformer sur place permet de créer de la valeur ».

L'agro-industrie : un pilier de la souveraineté alimentaire

Dans un territoire où près de 75 % des produits alimentaires sont importés, Charles Larcher, président de l'Association Martiniquaise pour la Promotion de l'Industrie (AMPI) explique pourquoi l'agro-industrie locale est un enjeu économique majeur.

Quand on parle souveraineté alimentaire, on pense agriculture...

En réalité, quatre secteurs sont concernés : l'agriculture, la pêche, l'artisanat et l'industrie. 40 % des adhérents de notre association sont des industries agro-alimentaires. La plupart des aliments consommés sont transformés. L'industrie est trop souvent oubliée alors qu'elle est omniprésente dans notre alimentation.

Comment expliquer que la Martinique importe autant malgré son potentiel ?

Quand on produit en Outre-mer, il y a des surcoûts structurels. Les dispositifs d'aide sont insuffisants — l'enveloppe du POSEI n'a pas bougé depuis quinze ans. Seuls 60 % des surcoûts sont actuellement compensés. S'ajoutent la complexité administrative, l'étroitesse du marché et l'importation obligatoire de nombreuses matières premières nécessaires à la production locale : bouteilles, emballages, poudre de lait, blé...

« L'INDUSTRIE EST TROP SOUVENT OUBLIÉE ALORS QU'ELLE EST OMNIPRÉSENTE DANS NOTRE ALIMENTATION »

DANS UN TERRITOIRE OÙ PRÈS DE 75 % DES PRODUITS ALIMENTAIRES SONT IMPORTÉS, CHARLES LARCHER, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION MARTINICAISE POUR LA PROMOTION DE L'INDUSTRIE (AMPI) EXPLIQUE POURQUOI L'AGRO-INDUSTRIE LOCALE EST UN ENJEU ÉCONOMIQUE MAJEUR.

Que faire pour viser l'autonomie alimentaire ?

Sans structuration des filières, il n'y a pas de développement de l'autonomie alimentaire possible. Quand agriculture et industrie travaillent ensemble avec une visibilité sur les besoins (volumes, prix, fréquences de livraison...), ça fonctionne. L'exemple de la goyave est emblématique : en vingt ans, agriculteurs, chercheurs et industriels ont permis de remplacer les importations. Il y a d'autres réussites comme les champignons de Paris produits localement grâce à Champimar. Le PARM (Pôle Agro ressources et de Recherche de Martinique) joue un rôle clé dans l'agrotransformation martiniquaise. Une innovation récente est la mise en place d'un prix de l'Agro innovation alimentaire.

Quels secteurs offrent le plus de perspectives ?

La transformation des fruits et légumes locaux, des produits de la mer, de la viande, la confiserie ou le riz. On ne produira pas tout localement, mais transformer sur place permet de créer de la valeur ajoutée, de l'emploi qualifié et de la résilience économique : c'est l'objectif de la souveraineté industrielle, et singulièrement de la souveraineté alimentaire.



Quel rôle jouent les distributeurs et les acteurs publics ?

La distribution alimentaire est un partenaire engagé. En revanche, certains acteurs publics freinent la dynamique par des délais de paiement excessifs, notamment dans la restauration collective ou hospitalière. Autre problème, l'absence de clause miroir : des produits importés de la Caraïbe, traités avec des molécules interdites en Europe, concurrencent illégalement notre production locale qui, elle, respecte les normes.

Quel lien entre agro-industrie, emploi et vie chère ?

La vie chère est à 80 % une question de revenus insuffisants. Trop de Martiniquais vivent sous le seuil de pauvreté ou des minima sociaux. Développer l'agro-industrie, développer les entreprises, c'est renforcer l'emploi privé et agir sur le niveau de vie. Entre 2010 et 2021, l'industrie locale a créé 12 % d'emplois non délocalisables, quand la France en perdait. Sur la formation, nous collaborons activement avec France travail, les missions locales, le rectorat, le RSMA. L'agroalimentaire propose aux jeunes martiniquais des emplois qualifiés, bien rémunérés et inclusifs, avec une forte féminisation des postes de cadres.

Comment sensibiliser davantage à la consommation locale ?

Par la pédagogie et la transparence. Aussi, l'AMPI encourage l'ouverture des usines, les visites scolaires, le touristique et la production de contenus montrant nos savoir-faire et nos innovations. Faire découvrir les sites de production change le regard sur l'industrie et renforce l'adhésion aux produits locaux. Sur le plan national, l'AMPI sera partenaire du

Salon de l'agriculture pour promouvoir la vache Brahman, aux côtés de l'UEBB notre partenaire, et l'agro-industrie martiniquaise.

Quelle vision à l'horizon 2030-2035 ?

Je suis optimiste. L'AMPI travaille avec nos élus, au niveau du gouvernement et de Bruxelles, pour améliorer le niveau des aides. Nous demandons un doublement du POSEI — pour développer notamment la diversification — et luttons contre la taxe carbone MACF qui pourrait augmenter les prix des engrais de 15 à 40 %. La souveraineté alimentaire est atteignable si nous nous dotons d'une politique volontariste. Nous appelons à un schéma territorial de développement industriel, co-construit entre l'État, les collectivités et les acteurs économiques. L'industrie est prête à investir, former et innover à condition qu'on lui en donne les moyens.

LE POIDS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EN MARTINIQUE

L'AMPI regroupe 50 PME de l'agro-alimentaire employant 2 500 salariés. Sur certains segments, la production locale est très forte : 100 % pour les œufs et le rhum, 95 % pour l'eau, 90 % pour la farine de blé, 75 % pour les yaourts. Sur d'autres, comme le café, le sucre, le chocolat, la production reste en deçà des 50 %.



Michel Lapeyre, DG GBH Océan Indien et Afrique inaugure l'événement Réunion en faveur de la production locale, entouré des équipes Carrefour Réunion, filiale de GBH : Émilie Picard, directrice marketing, Erwan Brenaut, directeur général adjoint, Amaury de Lavigne, directeur Carrefour Océan Indien - La Réunion, Carrefour Saint-Pierre, 12 octobre 2025.

NÉ EN MARTINIQUE IL Y A 65 ANS, LE GROUPE BERNARD HAYOT (GBH) A FAIT DE SON IMPLANTATION TERRITORIALE UN PILIER DE SON DÉVELOPPEMENT DANS LES OUTRE-MER. PRODUCTION INDUSTRIELLE, STRUCTURATION DES FILIÈRES AGRICOLES, VALORISATION DES PRODUITS LOCAUX EN MAGASINS : MICHEL LAPEYRE, DIRECTEUR GÉNÉRAL ZONE AFRIQUE MAGHREB OCÉAN INDIEN, REVIENT SUR L'ENGAGEMENT DE L'ENTREPRISE EN FAVEUR DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE.

Pourquoi la souveraineté alimentaire est-elle un enjeu central pour GBH ?

GBH est un groupe familial historiquement situé dans les Outre-mer et profondément attaché à leur économie. Les enjeux de souveraineté alimentaire, étroitement liés aux capacités de production locales, sont centraux pour nous. À l'origine, GBH est un acteur industriel avec la création d'une exploitation de volailles, puis le développement d'une activité agro-alimentaire (pâtes, biscuits, chocolats). Persuadé de l'importance de l'industrie pour la Martinique,

Bernard Hayot, fondateur de GBH, décide de créer en 1972 l'AMPI, Association Martiniquaise pour la Promotion de l'Industrie. La production locale est donc dans l'ADN de GBH. Aujourd'hui, nous sommes surtout connus au travers de notre pôle grande distribution, qui reste un levier essentiel pour soutenir les filières de productions locales, en garantissant l'écoulement des produits et leur mise en avant au sein de nos magasins. Un autre volet essentiel est notre engagement en tant que distributeur au sein des interprofessions des filières agricoles depuis plus de 40 ans. Le travail collectif avec les éleveurs et les producteurs a permis des progrès considérables dans le développement de la production locale. Nous continuons d'investir massivement dans la production locale. Je pense notamment aux nouvelles installations industrielles et touristiques de la distillerie de la Rhumerie Saint-Maurice en Guyane, à la rénovation complète de l'outil de production de notre usine Sorelait Danone à La Réunion, que nous avons créée en 1989, au Port, et qui compte aujourd'hui une centaine de personnes, et de l'usine de chocolat Elot en Martinique qui est une marque historique du Groupe.

Comment concilier importation et production locale dans les territoires ultramarins ?

Les Outre-mer sont des territoires insulaires et éloignés des principales sources d'approvisionnement : tout ne peut pas y être produit. Mais dès lors qu'une offre existe, elle est en général bien écoulee chez les distributeurs. À La Réunion, 95 % des fruits et légumes sont issus de la production locale, tout comme 95 % de la volaille et quasiment 100 % des œufs. En boucherie, la part de produits locaux représente environ

85 % du chiffre d'affaires et traduit la belle dynamique de l'élevage bovin. L'importation concerne donc avant tout ce qui ne peut pas être produit sur place ou ce qui relève de la saisonnalité. En Nouvelle-Calédonie, au sein de nos magasins, 60 % des ventes de fruits et légumes sont faites sur de la production et ceci au travers de 64 producteurs et dans le domaine de la boucherie, 70 % de notre activité est issue de la production locale calédonienne.

En Martinique et en Guadeloupe, nous sommes dans cette même dynamique.

Quelles initiatives mettez-vous en place pour soutenir la production locale et la transformation sur place ?

Le levier le plus structurant, c'est l'organisation des filières. À La Réunion, des interprofessions comme l'ARIBEV réunissent producteurs, acteurs de l'amont, transformateurs, distributeurs et pouvoirs publics. Cette concertation permet de programmer les volumes, de caler l'offre sur la demande et de préserver l'équilibre économique des exploitations.

Il existe aussi des dispositifs comme les cotisations interprofessionnelles étendues (CIE). Versées par les importateurs à l'entrée des produits, elles sont reversées aux interprofessions pour financer le développement des filières locales. Ce système, très encadré par l'État et l'Union européenne, est particulièrement vertueux, et fait figure d'exemple, au point d'inspirer d'autres territoires ultramarins.

En 2016, nous avons lancé en Guadeloupe le label « Produits d'Ici », qui valorise 100 % de la production locale. Ce label est mis en avant à travers des catalogues dédiés et en magasin. Depuis la création des interprofessions Iguavie et Iguafleur, nous avons choisi d'être des acteurs pleinement engagés en y adhérant et en participant activement aux bureaux en tant que membres élus depuis plus de 30 ans. En Nouvelle-Calédonie, nous participons également aux interprofessions agricoles pour faire avancer les filières avec le concours des services du gouvernement et de la Chambre d'agriculture.

En Martinique, la grande distribution est un circuit très court : beaucoup de petits producteurs livrent directement nos magasins. Nous mettons en avant leur production. Sur les yaourts, par exemple, un acteur local pesant 16 % du marché bénéficie chez nous de près de 30 % du linéaire. Carrefour Martinique crée aussi des espaces tremplins pour aider les très petites structures à gagner en visibilité.

Observez-vous une dynamique du côté des fournisseurs locaux ?

Depuis la reprise des magasins Vindemia devenus

Carrefour à La Réunion, environ une cinquantaine de nouveaux fournisseurs locaux ont été référencés. Nous travaillons également avec de nombreuses petites entreprises agroalimentaires, spécialisées dans les piments, confitures ou produits transformés. Ce sont souvent des structures innovantes. Nous restons exigeants sur la qualité et les standards, mais nous sommes clairement dans une logique de développement, parce que c'est un enjeu de vitalité économique pour les territoires.

Comment les produits locaux sont-ils valorisés auprès du grand public ?

La valorisation se joue d'abord en magasin, avec de la visibilité en rayon, des opérations commerciales et des mises en avant régulières. Des temps forts grand public sont aussi organisés. À Saint-Pierre, par exemple, l'événement « Réunion » a réuni près de 70 stands de producteurs et accueilli environ 7 000 visiteurs sur une journée.

Carrefour Martinique a créé le label « Les Rencontres de la production locale » pour valoriser son engagement sur 30 % de volume d'achat de produits locaux dans ses magasins et la création d'un fonds d'aide pour l'installation de jeunes agriculteurs.

En Guadeloupe, Carrefour Destreland, Carrefour Contact Grand-Camp et Saint-François ont mis en place le dispositif : « Jeunes Pousses » pour accompagner une nouvelle génération de producteurs locaux et leur donner les moyens de réussir leur entrée en grande distribution. Toujours en Guadeloupe, nous organisons l'événement « La Ferme à la ville » organisé sur le parking de Carrefour Destreland et qui permet aux visiteurs de rencontrer directement les éleveurs et

producteurs locaux tout en profitant d'un programme varié : conférences, ateliers pédagogiques, animations culinaires.

Quels résultats concrets et quels défis pour les années à venir ?

À Mayotte, après la destruction d'exploitations agricoles (suite au cyclone Chido), un fonds d'un million d'euros a permis de financer à 100 % des équipements de récupération et de stockage d'eau pluviale pour environ 60 agriculteurs.

Dans les Outre-mer de manière générale, les marchés sont petits, ce qui rend l'industrialisation plus complexe, mais elle n'en reste pas moins essentielle. Nous continuons à investir dans les outils existants et à travailler à la structuration des filières encore fragiles. La production locale, c'est de l'emploi, de la valeur ajoutée localisée et de l'aménagement du territoire. C'est ce qui permet d'inscrire durablement le développement des territoires.



Outre-Mer

vol 1 | by EWAG |

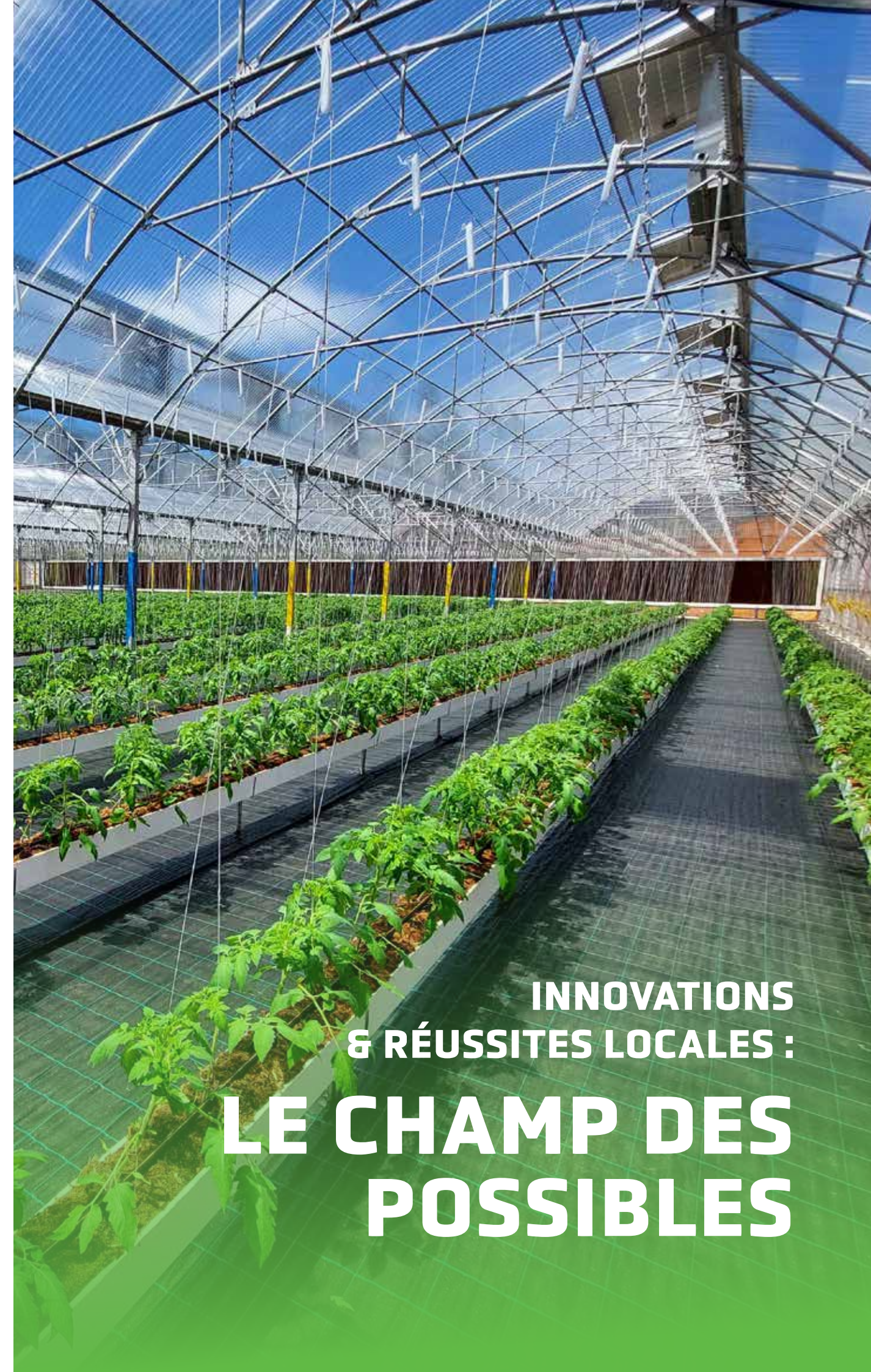
Innovation

EWAG

AU CŒUR DES TERRITOIRES
ULTRAMARINS



Feuilletez notre hors-série en ligne



INNOVATIONS
& RÉUSSITES LOCALES :
**LE CHAMP DES
POSSIBLES**

UNE SERRE INNOVANTE QUI DÉFIE BIO AGRESSEURS, CHALEUR ET CYCLONES



©AGRILOGIC

EN NOUVELLE-CALÉDONIE, UNE ENTREPRISE FAMILIALE DÉVELOPPE DEPUIS PLUS DE VINGT ANS DES SOLUTIONS AGRICOLES CONÇUES POUR RÉPONDRE AUX RÉALITÉS DES CLIMATS TROPICAUX, ENTRE FORTES CHALEURS, HUMIDITÉ ÉLEVÉE, PRESSION DES RAVAGEURS ET EXPOSITION AUX CYCLONES. SA DERNIÈRE INNOVATION EST UNE SERRE ANTI-CYCLONIQUE ENTièrement FERMÉE, CAPABLE DE RÉGULER LA TEMPÉRATURE ET DE LIMITER FORTEMENT LA PRESSION DES RAVAGEURS. Par Mathurin Derel

Chaleur extrême, cyclones, ravageurs. Dans les Outre-mer, produire localement relève souvent du défi. En Nouvelle-Calédonie, une entreprise a choisi de partir de ces contraintes pour concevoir une serre capable de sécuriser les cultures et de renforcer la souveraineté alimentaire. Autant de sujets sur lesquels travaille Joël Despujols, ingénieur horticole et fondateur d'Agri Logic Systemes en 1998. Il sera rejoint par son fils Tony, afin de développer une entreprise qui a fait de l'innovation son ADN. Dans les années 2000-2010, un constat s'impose. Les serres importées et les systèmes de cultures hors-sol révèlent leurs limites, notamment face à la pression croissante des bio agresseurs et aux conséquences du dérèglement climatique. « Les solutions existantes sur le marché n'apportaient pas satisfaction », insiste Tony Despujols,

Vue de la serre Agrinea®, une structure entièrement fermée et résistante aux cyclones, pensée pour sécuriser les productions agricoles tout en limitant le recours aux traitements phytosanitaires.

notamment en matière de protection contre les ravageurs et les cyclones.

Sécuriser les productions

Après avoir développé des solutions de cultures hors-sol, notamment des systèmes hydroponiques permettant de recycler l'eau et les solutions nutritives, l'entreprise oriente sa recherche vers les serres. En 2020, Agri Logic Systemes conçoit Agrinea®, une serre entièrement fermée et homologuée anti-cyclonique, pensée pour sécuriser les productions face aux événements climatiques extrêmes et aux bio agresseurs.

Le défi est double. Protéger les cultures tout en maîtrisant le climat intérieur dans des conditions tropicales chaudes et humides. La serre intègre un système de refroidissement par évaporation repensé, associé à une architecture spécifique et à une extraction d'air en toiture. Peu énergivore, reposant sur des principes low-tech, le dispositif est alimenté grâce à l'énergie solaire. « On reste sur des concepts assez basiques, assez simples. Ce n'est pas une usine à gaz », souligne Tony Despujols. Deux serres pilotes sont construites en Nouvelle-Calédonie entre 2019 et 2021, sur un même site du Sud, afin de comparer directement une serre standard et une serre entièrement fermée et anti-cyclonique. « Après trois cyclones, notre serre n'a pas bougé, alors que celle d'à côté n'a pas résisté », souligne Tony Despujols. Les essais mettent également en évidence une baisse significative du nombre de traitements phytosanitaires, avec une réduction de plus de 85 % sur une exploitation, une nette

amélioration des rendements et de la qualité des produits mais aussi des conditions de travail.

Forte de ces résultats, l'entreprise intéresse un centre de recherche qui installe une unité dans le Lot-et-Garonne. Testée depuis deux saisons sur des cultures de fraises et d'aubergines, la serre permet de valider le dispositif sous climat tempéré lors de fortes chaleurs. Les performances observées confirment une baisse de température

intérieure de 5 à 10° C et une meilleure maîtrise sanitaire des cultures.

Aujourd'hui entrée en phase de commercialisation, Agri Logic Systemes prépare plusieurs projets à La Réunion et aux Antilles, tout en misant sur l'export. Une levée de fonds est en cours afin de renforcer la visibilité de cette solution conçue dans les Outre-mer, peut-être appelée à répondre à d'autres défis posés par le dérèglement climatique.



Tony Despujols pilote le développement de solutions agricoles adaptées aux contraintes climatiques tropicales, en misant sur des dispositifs sobres en énergie et conçus à partir des besoins de terrain.

©AGRILOGIC

FRANCE 2030 : DEUX PROJETS POUR TRANSFORMER L'ASSIETTE DES POLYNÉSIENS

TAVIVAT : LA RESTAURATION SCOLAIRE MOTEUR DES TRANSITIONS AGROÉCOLOGIQUES

Le projet **TAVIVAT** [Transition Agroécologique Vivrière et Agrotransformation] ambitionne de transformer radicalement l'alimentation scolaire en Polynésie française. Face à une urgence sanitaire marquée par 70 % de la population en surpoids et une forte dépendance aux produits importés, TAVIVAT [1] se fixe pour objectif d'atteindre **25 % de produits vivriers locaux** dans les assiettes des cantines des dix communes pilotes d'ici 2029. Pour opérer cette « révolution », le projet déploie une stratégie sur toute la chaîne alimentaire :

1. Adapter l'offre aux goûts des enfants. L'un des défis majeurs est de rendre les produits vivriers (taro, 'uru, bananes, etc.) attractifs pour les élèves. TAVIVAT mise aussi sur l'innovation culinaire et la transformation. Le projet finance des études et des équipements pour développer des formes plus familières aux enfants, telles que des gnocchis, des pâtes, des frites, des flocons ou des farines à base de produits locaux. Les cuisines scolaires seront équipées de machines adaptées au travail des produits bruts (épluchage, découpe) pour faciliter leur préparation sur place.

2. Professionnaliser et soutenir la restauration scolaire. Le projet met l'accent sur la montée en compétences des cuisiniers et des agents communaux pour qu'ils sachent valoriser ces produits locaux. Des programmes d'éducation au goût seront également déployés dans les classes.

3. Sécuriser l'approvisionnement. Pour garantir la livraison dans les cantines, TAVIVAT agit en amont sur la production et la mise en marché. Le projet aide à la création de groupements de producteurs. Une plateforme numérique reliera directement les communes aux agriculteurs pour faciliter les commandes.

[1] Ce projet bénéficie d'un financement de l'Etat dans le cadre du plan France 2030, opéré par la Banque des Territoires.

CE PROJET BÉNÉFICIE D'UN FINANCEMENT DE L'ETAT DANS LE CADRE DU PLAN FRANCE 2030, OPÉRÉ PAR LA BANQUE DES TERRITOIRES

SATAAP : TRANSFORMER L'AGRICULTURE DES ATOLLS

Le projet **SATAAP** vise à restaurer la souveraineté alimentaire des atolls des Tuamotu. En mêlant savoirs ancestraux et innovations technologiques, cette initiative favorise une transition agroécologique pour combattre la dépendance aux importations et améliorer la santé publique.

Lauréat du plan d'investissement France 2030 au titre du dispositif des démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires, le projet SATAAP – Sécurité alimentaire et transition agroécologique des atolls de Polynésie, porté par le gouvernement de la Polynésie française, vise à expérimenter à l'échelle territoriale des solutions innovantes pour renforcer la résilience et la durabilité des systèmes alimentaires des atolls des Tuamotu. Il accompagne les populations locales dans la réappropriation de pratiques agroécologiques ancestrales, adaptées à des conditions environnementales parmi les plus extrêmes du Pacifique, et bénéficie à ce titre d'un accompagnement et d'un soutien financier dédiés opérés par la Banque des Territoires.

Piloté par la Direction de l'agriculture (DAG), en partenariat avec les communes, le projet SATAAP poursuit deux objectifs majeurs :

- renforcer la sécurité alimentaire des atolls ;
- bâtir une économie agricole durable, capable de s'inscrire dans les micromarchés insulaires.

Son approche repose sur une réconciliation entre savoirs ancestraux et innovations contemporaines.

Cette alliance entre l'héritage culturel et la technologie constitue le cœur de la transition agroécologique que le projet veut impulser dans l'archipel.

CE PROJET BÉNÉFICIE D'UN FINANCEMENT DE L'ETAT DANS LE CADRE DU PLAN FRANCE 2030, OPÉRÉ PAR LA BANQUE DES TERRITOIRES



UN SIÈCLE DE RECHERCHE POUR FAIRE DURER LA CANNE À SUCRE

CENTRE DE RECHERCHE PARMIS LES PLUS RECONNUS AU MONDE, ERCANE ACCOMPAGNE DURABLEMENT LA FILIÈRE CANNE-SUCRE RÉUNIONNAISE. PAR LA CRÉATION VARIÉTALE ET LES AVANCÉES SCIENTIFIQUES, IL JOUE UN RÔLE CLÉ DANS L'ADAPTATION DE L'AGRICULTURE LOCALE AUX CONTRAINTES CLIMATIQUES, SANITAIRES ET RÉGLEMENTAIRES. Par Daphné Lemerrier

Créé en 1929, eRcane est l'un des plus anciens centres de recherche dédiés à la canne à sucre. Dès l'origine, sa mission est claire : accompagner la filière par la recherche appliquée. « Les industriels du sucre ont été parmi les premiers à investir dans la R&D pour soutenir leur filière », rappelle Bernard Siegmund, directeur d'eRcane. À l'époque, l'apparition de nouvelles maladies fragilise des variétés devenues inadaptées. « C'est d'abord pour ça qu'on a été créés : apporter des variétés adaptées aux conditions locales. »

Au fil des décennies, la création variétale s'impose comme le cœur du métier d'eRcane. Entre 1960 et 2010, la productivité sucrière à l'hectare a plus que doublé à La Réunion. « On estime qu'environ 50 % des gains de productivité sont directement liés aux variétés, ici comme ailleurs dans le monde », observe le directeur. Ce travail de

fond, mené sur des cycles de sélection d'environ quinze ans, permet d'adapter en continu la canne aux réalités pédoclimatiques de l'île.

La génétique comme levier d'innovation

Le séquençage complet du génome de la canne, dévoilé en 2024 par un consortium international de 35 chercheurs, parmi lesquels les équipes du Cirad et d'eRcane ouvre une nouvelle étape. « Il ne s'agit pas d'OGM, mais de mieux comprendre comment la canne est construite. » Ces travaux permettent d'identifier des marqueurs de résistance aux maladies et d'accélérer la sélection variétale en apportant « des outils d'aide à la sélection pour aller plus vite et être plus précis. »

Dans un contexte de changement climatique, cette précision devient stratégique. Sécheresse, stress hydrique, épisodes extrêmes : « les nouvelles variétés que nous sélectionnons sont évaluées et testées dans l'ensemble des microclimats de La Réunion, afin de garantir leur robustesse », souligne Bernard Siegmund. Classé parmi les centres de sélection variétale les plus performants au monde, eRcane travaille en réseau avec ses homologues internationaux. En lien étroit avec le Cirad, cette excellence scientifique nourrit une ambition claire : rester à la pointe de l'innovation.

Si la recherche menée à eRcane s'inscrit dans un cadre international, ses retombées n'en sont pas moins locales. En renforçant la capacité de la canne à s'adapter, le centre contribue à la stabilité de l'agriculture réunionnaise. « La canne est le pivot de l'agriculture de l'île. Si elle ne tient plus, c'est l'ensemble de l'équilibre agricole qui vacille », conclut Bernard Siegmund.

DES INNOVATIONS NATURELLES FACE AUX NUISIBLES



©Jean-François VAYSSIÈRES, CIRAD

> MANGUE : UNE CULTURE EMBLÉMATIQUE FRAGILISÉE PAR LA MOUCHE DES FRUITS

À Saint-Gilles, dans l'Ouest de La Réunion, Gérald Boyer cultive les manguiers plantés il y a plusieurs décennies par son papa. Ici poussent des José, des Heidi, des Thaïlandaises et bien d'autres variétés de mangues. Mais depuis plusieurs années, la mouche des fruits, *Bactrocera dorsalis*, apparue sur l'île en 2017, bouleverse l'équilibre des vergers. En piquant les fruits, elle accélère leur pourrissement et entraîne des pertes considérables. « Chaque année, la mouche des fruits entraîne entre 30 % et 50 % de pertes rien que sur décembre-janvier. Si des solutions écologiques efficaces voient le jour, ce serait un vrai soulagement », explique l'agriculteur. Face à ce fléau, l'Association réunionnaise interprofessionnelle des fruits et légumes (ARIFEL), en partenariat avec le CIRAD et La Coccinelle, s'engage dans la mise au point et le déploiement de solutions innovantes, parmi lesquelles la technique de l'insecte stérile (TIS). Déjà éprouvée dans le domaine de la santé publique après des tests à La Réunion sur le moustique pour la lutte contre le chikungunya, c'est désormais la mouche qui va en bénéficier. L'idée est d'élever un ravageur, de le stériliser par rayonnement (souvent aux rayons X) puis de relâcher les mâles — et potentiellement les femelles — stériles dans des zones ciblées. En s'accouplant avec les individus sauvages, ces insectes stériles n'engendrent pas de descendance, ce qui entraîne une réduction progressive de la population du ravageur. En septembre prochain et jusqu'en mars 2027, plus de 100 hectares de vergers situés à Grand-Fond, notamment ceux de Gérald Boyer, feront l'objet de lâchers expérimentaux de mouches issues de la TIS. « La technique de l'insecte stérile (TIS) ne peut être efficace que si elle est mise en œuvre de manière continue, coordonnée et à une échelle territoriale suffisante », insiste l'Arifel, rappelant l'importance d'une action collective sur l'ensemble du territoire pour éradiquer, peut-être durablement, la mouche des fruits.



> SOUS SERRES : LA LUTTE BIOLOGIQUE INTÉGRÉE COMME ALTERNATIVE AUX PHYTOSANITAIRES

Autre terrain d'expérimentation : les cultures sous serres, où la pression des ravageurs est également forte. Ici, l'ARIFEL et son partenaire La Coccinelle, biofabrique spécialisée dans l'élevage d'insectes auxiliaires, développent des solutions de protection biologique intégrée. Le principe est simple : utiliser des auxiliaires naturels pour réguler les ravageurs, en substitution. Une approche déjà adoptée par Jérôme Hoarau, maraîcher à l'Étang-Salé. « J'ai subi une attaque d'acariens sur mes mini-concombres. Un technicien est intervenu et a réalisé un lâcher d'auxiliaires, les *Amblyseius*, qui se nourrissent des larves d'acariens. Le résultat a été très efficace », témoigne-t-il. « On est sur une solution sans produits phytosanitaires, qui permet de gérer la crise rapidement. » Ces pratiques répondent à une double attente : réduire l'usage des intrants chimiques et sécuriser les productions, dans un contexte de réglementation plus stricte et de fortes attentes sociétales en matière de qualité sanitaire et environnementale.

VERS UNE AGRICULTURE PLUS RÉSILIENTE ET COLLECTIVE

Qu'il s'agisse des vergers de manguiers ou des cultures sous serres, ces expérimentations illustrent une même ambition : construire des réponses durables, adaptées aux contraintes spécifiques des territoires ultramarins. Pour l'ARIFEL, ces innovations naturelles ne peuvent réussir qu'à condition d'un engagement collectif des producteurs, d'un accompagnement scientifique solide, et d'un soutien public à la hauteur des nos contraintes.

OBJECTIF AUTONOMIE : LE PROJET JÉJÉ FORÊT MISE SUR LA TRADITION



©Jérôme Doux

Antoine Mohamadi, agriculteur à Sada, diversifie les cultures sur son exploitation. Il plante ici du piment.

À MAYOTTE, ALORS QUE LES MONOCULTURES DE MANIOC ET BANANES SONT LÉGION, LE PROJET JÉJÉ FORÊT FAIT LE PARI DE RÉHABILITER LE JARDIN MAHORAIS. UNE TECHNIQUE ANCESTRALE POUR RESTAURER LA BIODIVERSITÉ ET TENDRE VERS L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE. Par Jérôme Doux

Sur sa parcelle de 2 hectares et demi, sur les hauteurs de Sada, à l'ouest de Mayotte, Antoine Mohamadi plante des piments à proximité de ses plans d'épinards et de haricots verts. Des cultures « à cycle court » qui lui permettront de récolter rapidement. L'agriculteur, installé sur l'exploitation familiale depuis 20 ans, mixe quasiment toutes les cultures sur ses terres, organisées en terrasses : aubergines, manioc, fruits à pain, manguiers, litchis, noix de coco... Ce qu'on appelle un « jardin mahorais ». Et c'est précisément ce type de jardin que le projet « Jéjé Forêt », mis en place depuis avril 2022, veut mettre en avant. « Jéjé, ça veut dire "salut" en shimaoré. L'idée est de saluer la forêt et de se réconcilier avec elle », explique Manrifa Moustoifa Ali, chargée de mission biodiversité au sein de l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), à Mayotte. Car en réalisant des travaux sur l'occupation des sols, via des images aériennes, l'UICN s'est aperçue que Mayotte était l'un des territoires les plus déboisés d'Europe : 1,2 % par an, entre 2016 et 2019. En cause : l'activité agricole.

Pour endiguer ce phénomène, aux côtés du Cirad — porteur du projet — de nombreux acteurs, dont l'UICN, se sont associés pour « trouver une autre façon d'exploiter les

terres ». « On n'est pas là pour réinventer l'agriculture. Le jardin mahorais, c'est déjà de l'agroforesterie », souligne Manrifa Moustoifa Ali. Mais cette agriculture traditionnelle a peu à peu laissé place à des monocultures, de manioc et de bananes notamment.

Maximiser la production

« Le premier enjeu était de caractériser ce jardin mahorais, dont la vocation première est l'autoconsommation. Mais aussi de collecter des informations, via un inventaire du territoire et la mise en place de parcelles d'expérimentation, pour identifier la formule la plus optimale pour l'agriculture mahoraise. »

Depuis bientôt quatre ans, le projet Jéjé Forêt a notamment permis de déterminer le bon alignement des arbres pour apporter l'ombre nécessaire aux cultures qui en ont besoin et ainsi maximiser la production, tout en favorisant la régénération des sols grâce aux feuilles mortes. « En gardant une certaine fraîcheur au niveau de la parcelle, nous nous sommes rendu compte que cela permettait de régénérer l'habitat de la faune. Les cultures ont besoin de pollinisation et le fait d'avoir certains types d'arbres favorise la venue de pollinisateurs. »

Depuis septembre 2025, le projet est entré dans sa deuxième phase, qui s'étendra jusqu'en 2027. L'enjeu : identifier les insectes qui favorisent la production mais aussi les nuisibles. « L'objectif est ensuite de transmettre toutes ces connaissances aux agriculteurs et de faire de la sensibilisation, notamment grâce à la conception d'un jeu de plateau », précise Manrifa Moustoifa Ali.

À terme, l'objectif de Jéjé Forêt est de préserver la biodiversité tout en développant l'agriculture mahoraise afin de tendre vers l'autonomie alimentaire sur une île où plus de 30 % des fruits et légumes sont importés, selon un rapport du Sénat.

DE DÉCHET À RESSOURCE : LA SARGASSE AU CŒUR D'UNE AGRICULTURE HORS-SOL



FACE À LA POLLUTION DURABLE DES SOLS PAR LE CHLORDÉCONE, CERTAINS AGRICULTEURS RÉINVENTENT LEURS PRATIQUES. À SAINT-ESPRIT, JIMMY LAGRANCOURT DÉVELOPPE UNE CULTURE HORS-SOL INSPIRÉE DE LA PERMACULTURE : LES LASAGNA BOX. IL Y AJOUTE MÊME UNE COUCHE DE SARGASSES, DES ALGUES BRUNES QUI S'ÉCHOUENT CHAQUE ANNÉE SUR LES CÔTES MARTINIQUAISES.

Par Noémie Dutertre

©Noémie Dutertre

Jimmy Lagrandcourt a créé la SCOP Metasystemes pour pouvoir mettre en œuvre ses projets agricoles innovants.

En accord avec ses convictions, Jimmy Lagrandcourt utilise les excréments de moutons comme engrais naturel dans ses lasagna box. Ce sont des îlots de culture surélevés et composés uniquement de biomasse : bois, herbes de tonte, feuilles, troncs de bananiers, noix de coco et algues marines.

Installées sur une parcelle de 3 500 m² — ancien site du GRETA agricole fortement traité aux pesticides —, ces structures permettent de produire sans contact avec le sol contaminé. La végétation alentour est entretenue par des moutons, tandis que les cultures se développent sur cette matière organique hors-sol. « On est sur un sol pollué, donc on fait de la régénération biodynamique sans jamais entrer en contact avec la terre », explique-t-il. « Plus on ajoute de matière organique, plus on crée de la vie microbienne, et donc des minéraux disponibles pour les plantes. »

La sargasse, d'un fléau à une ressource

Depuis quelque temps, l'agriculteur ajoute de la sargasse à ses lasagna box. Cette algue brune controversée envahit chaque année les côtes antillaises. Elle est souvent perçue comme un déchet toxique, en raison de sa capacité à concentrer des métaux lourds et à émettre du sulfure

d'hydrogène en se décomposant. Jimmy Lagrandcourt a ainsi décidé d'en faire un usage très encadré pour ses cultures. « La sargasse est la dernière couche de la lasagna et la plus fine. Et surtout, je ne travaille pas sur un gisement 100 % sargasse. Là où je la prélève, il y a surtout des herbiers de fond, connus depuis l'époque de mes grands-parents. » Un lieu qu'il tient à garder secret.

La sargasse est ensuite rincée naturellement par l'eau de pluie. « Une fois sortie de l'eau de mer, son système de pourrissement change complètement », explique Jimmy. Sur ses parcelles, les premiers résultats sont encourageants. Des analyses physico-chimiques ont montré l'absence d'arsenic dans les tomates cultivées hors-sol. D'autres études sont prévues, mais restent limitées par le manque d'équipements scientifiques et de financements. De plus, le site où il cultive sera abandonné prochainement pour des raisons de sécurité. Mais l'agriculteur reste déterminé : « Des terrains pollués, il y en a partout. Je recommencerais. Ce qui manque, ce sont des personnes formées, des laboratoires et de la volonté. »

Au-delà de l'innovation agricole, son projet porte aussi une dimension sociale. Chargé d'insertion, Jimmy conçoit ses jardins comme des supports de formation : « On est dans un laboratoire vivant. »



En Guyane, Dave Drelin a créé Yana Wassai, une entreprise spécialisée dans la transformation des fruits d'Amazonie.

Fondée par Dave Drelin, fils d'agriculteur, Yana Wassai est une entreprise agro-industrielle spécialisée dans la transformation de fruits d'Amazonie française, avec le wassai comme produit emblématique. Le projet vise à créer une filière qui, malgré une ressource naturelle abondante et un marché porteur, n'existait pas sur le territoire guyanais.

Inaugurée il y a trois ans après plus d'une décennie de maturation, l'unité de production, implantée sur 2 000 m² à Montsinéry, transforme aujourd'hui, outre le wassai, l'awara, le cupuaçu, la mangue et le camu-camu. Les fruits sont fournis par des agriculteurs locaux via des coopératives, et quelques exploitations détenues en propre. La transformation, semi-industrialisée, permet de produire pulpes, jus, poudres, huiles, beurres et concentrés, destinés principalement à l'agroalimentaire, puis à la nutraceutique et à la cosmétique.

Du marché local à l'export

Aujourd'hui, une trentaine d'agriculteurs sont engagés dans la filière, dont une dizaine déjà en production. « Le palmier du wassai commence à donner des fruits au bout de trois ans et atteint sa pleine maturité vers sept ans, permettant une montée en puissance progressive », explique Dave Drelin. Pour 2026, l'entreprise vise 300 à 400 tonnes de fruits transformés, pour une capacité industrielle maximale de 8 000 tonnes. Si 90 % de la production est écoulee localement, Yana Wassai a l'objectif d'inverser la tendance. Elle exporte déjà en Hexagone et prépare son développement vers l'Europe et, à moyen terme, les États-Unis. « Cela prend du temps, il a fallu d'abord prouver que la Guyane est capable de produire avec une qualité constante. » Des démarches de certification sanitaire et biologique sont en cours pour rassurer les clients et valoriser la traçabilité.

Yana Wassai compte aujourd'hui sept salariés, mais la filière génère déjà 20 à 30 emplois directs, avec un potentiel estimé à 200 emplois directs et 200 indirects, liés au développement des cultures associées. « Nous sommes contre la monoculture », insiste Dave Drelin qui encourage ses fournisseurs à diversifier les productions et les clients.

La participation prochaine à des salons agroalimentaires d'importance (SIAL en France, Foodex au Japon) et le renforcement du réseau de commerciaux extérieurs devraient contribuer à faire rayonner les richesses du terroir guyanais à l'international.

LA FILIÈRE FRUITIÈRE AMAZONIENNE EN PLEIN ESSOR

YANA WASSAI STRUCTURE, EN GUYANE, UNE FILIÈRE AUTOUR DES FRUITS AMAZONIENS, DONT LE WASSAI. EN S'APPUYANT SUR L'AGRICULTURE LOCALE ET UN OUTIL INDUSTRIEL PERFORMANT, L'ENTREPRISE DE DAVE DRELIN AMBITIONNE DE RÉPONDRE À UNE DEMANDE MONDIALE EN FORTE CROISSANCE. Par Adeline Louault



UN DOMBRÉ TRADITIONNEL FAÇON INDUSTRIELLE

À L'ORIGINE DE LA SARL LES DÉLICES SURGELÉS, UN SACRÉ COUP DE GÉNIE PORTÉ PAR SERGE HAMOT, INVENTEUR D'UNE MACHINE BREVETÉE POUR FABRIQUER LES DOMBRÉS. OU COMMENT ALLIER TRADITION ET PRODUCTION LOCALE.

Par Anne de Tarragon

©Cédric-Isham Calvados

À Goubeyre, l'usine Délices Surgelés a été inaugurée en juillet 2025. Elle permet de multiplier par cinq la capacité de production.

En Guadeloupe, le dombré, c'est le nom donné à cette petite boulette de farine, d'eau et de sel, devenue un plat traditionnel des Antilles. Les cuisiner prend beaucoup de temps ! Serge Hamot, alors boulanger, conçoit et brevète, en 2000, un prototype pour automatiser cette production, tout en relevant le défi du goût. Convaincu du potentiel de son projet, il crée sept ans plus tard, avec sa compagne Marie-Hélène Garçon, la SARL Les Délices surgelés, pour rendre sa production, surgelée donc, accessible à tout moment. « L'entreprise, d'abord artisanale, a démarré à Saint-Claude, avec un atelier de production locale pour dombrés et autres pâtes traditionnelles », explique Éric Cairo, co-gérant. Elle obtient, dès 2008, le 1er prix au concours régional de la Création d'entreprise – secteur Artisanat, et le trophée du prix de l'Innovation 2008 (CCI de Guadeloupe).

Marché local et export

L'entreprise apparaît très vite comme un acteur incontournable de l'agroalimentaire local. « En 2025, nous nous sommes dotés d'une usine ultramoderne de 3 000 m², à Goubeyre⁽¹⁾. Notre capacité de production a ainsi été multipliée par cinq. Nous avons mis en place une distribution directe depuis les ateliers vers les distributeurs, grossistes et négociants. Cent tonnes de farine de blé sont transformées tous les mois. La surgélation permet de vendre notre production locale d'abord en Guadeloupe et d'exporter prochainement au-delà de nos frontières. Nous développons nos partenariats avec les distributeurs nationaux et internationaux, afin de

conquérir de nouveaux marchés », détaille le co-gérant. Depuis 2020, l'entreprise a élargi son offre initiale de dombrés surgelés avec des pâtes à pizza et à bokits, mais aussi des pâtes feuilletées et brisées. Et Éric Cairo de constater : « Nous fonctionnons à flux tendu. Notre force est d'offrir des produits de qualité constante, adaptés aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. Nous souhaitons aussi remplacer peu à peu la farine de blé par des farines locales (fruit à pain, manioc...) dont la population est très demandeuse, notamment pour des raisons de santé. Ce défi de la consommation locale et de l'autosuffisance est à la fois technique et financier. Notre objectif est de redynamiser la filière agroalimentaire locale, créer des emplois, et promouvoir l'autosuffisance alimentaire avec des produits prêts à l'emploi et locaux. »

⁽¹⁾ Cofinancée par la Région Guadeloupe et l'Europe (FEADER).



©Cédric-Isham Calvados

PARIER SUR L'AQUAPONIE POUR BRISER LA DÉPENDANCE ALIMENTAIRE

CAPABLE DE PRODUIRE TOUTE L'ANNÉE À UN COÛT MAÎTRISÉ, DE RÉSISTER AUX CONDITIONS CYCLONIQUES ET DE GÉNÉRER UN REVENU SUR MOINS D'UN HECTARE, L'AQUAPONIE OFFRE DE RÉELLES PERSPECTIVES FACE AUX DÉFIS AGRICOLES DES TERRITOIRES ULTRAMARINS.

Par Sarah Balay



Le projet de Frédéric Galan (en médaillon) : implanter une filière aquaponique en Guadeloupe.

« Si rien ne change dans les pratiques agricoles, la dépendance alimentaire va encore progresser », martèle Frédéric Galan, ingénieur agronome installé en Guadeloupe depuis 18 ans où il a créé IDDOM (Innovation au service du développement des DOM). « Aujourd'hui, près de 80 % de l'alimentation est importée. Explorer des solutions hors-sol comme l'aquaponie, avec méthode, constitue une piste sérieuse pour renforcer la souveraineté alimentaire de nos territoires. Innover, c'est prendre le risque de réussir. » L'aquaponie est un mode de production hors sol associant, en circuit fermé, un élevage de poissons à la culture de végétaux à cycle court (maraîchage). Les déjections des poissons, riches en nutriments, servent à fertiliser les plantes qui « déchargent » ainsi l'eau qui retourne aux bassins aquacoles. Ses atouts : très économe en eau, en surface, en énergie, exempte de pesticides et surtout capable de produire, même en saison cyclonique.



©Lou Denim

Une première ferme aquaponique

À ce jour, l'aquaponie commerciale est inexistante aux Antilles-Guyane. La Guadeloupe compte, en effet, moins de 10 ha de cultures hydroponiques. « À l'échelle des DROM, l'île de La Réunion se démarque avec une expérience de plus de 20 ans de culture hors-sol à culture »,

précise Frédéric Galan. Près de 75 % des tomates y sont produites en hydroponie, par plus de 300 producteurs. « L'aquaponie a tout son sens en complément de la production traditionnelle maraîchère. Cette culture pourrait, si elle est bien maîtrisée, assurer une production locale de tomates, piments, aubergines durant la période cyclonique. »

Afin d'impulser une dynamique locale sur le sujet, Frédéric Galan va installer, courant 2026, une ferme aquaponique de 3 000 m², JannaH One, sur les hauteurs de Capesterre-Belle-Eau, commune très impactée par la chlordécone. Objectif : produire environ 15 tonnes de poissons et autant de légumes par an : tomates, piments, plantes aromatiques pour le marché local. Des produits qualitatifs au juste prix. Dans une volonté d'intégration territoriale, cette ferme sera également ouverte au public pour des visites, formations et de la remise directe au consommateur.

Si le succès est au rendez-vous, l'aquaponie ouvrira de réelles perspectives pour l'installation de jeunes agriculteurs sur des exploitations de petite taille (< 1 ha), modernes, rentables, respectueuses de l'environnement et des travailleurs (ergonomie de travail, absence de produits chimiques, etc.).

ALIMENTATION ANIMALE : TROUVER LE BON ÉQUILIBRE

POUR LES ÉLEVEURS ULTRAMARINS, L'ALIMENTATION DES ANIMAUX EST UN FACTEUR ESSENTIEL POUR GAGNER EN PRODUCTIVITÉ. UN DOMAINE DANS LEQUEL LES GRANDS MOULINS DES ANTILLES N'ONT DE CESSÉ D'INNOVER.



Éric Crantor, directeur commercial GMA, provendier des éleveurs antillais.

« Chaque mois, nous importons de l'Hexagone du blé, du maïs, du soja, des minéraux, des vitamines et des acides aminés », note Éric Crantor, directeur commercial des Grands Moulins des Antilles (GMA), qui fabriquent à la fois des farines boulangères pour l'alimentation humaine et des aliments pour animaux. En tant que provendier, GMA se positionne en véritable partenaire des éleveurs antillais. « Nous ne sommes pas de simples fournisseurs, nous faisons aussi de l'accompagnement et du conseil... On réfléchit, on innove, on développe, notamment avec des partenaires tels que l'Inrae, à qui nous fournissons des aliments spécifiques pour des expérimentations. » Ainsi, lorsque des techniciens de l'Inrae ont mené des recherches sur la valorisation de la protéine par le « mouton martinik » — une race endémique des Antilles avec des caractéristiques bien particulières — GMA a conçu, à leur demande, un aliment adapté qui leur a permis de tester le niveau de protéine que les moutons optimisaient afin d'en définir la valeur idéale pour la croissance des animaux.

La banane, alternative sérieuse au maïs

Dans un autre domaine, des expérimentations ont été menées pendant deux ans, en collaboration avec l'Inrae, sur des dizaines de porcelets et de petits ruminants dont l'alimentation était à base de farine de banane, « une concurrente sérieuse au maïs en termes de valeur nutritionnelle », précise le directeur commercial. Si, techniquement, le produit élaboré par GMA a été validé — la croissance des animaux était aussi bonne qu'avec du maïs —, plusieurs freins ont empêché de développer son utilisation, le premier étant la disponibilité de la

matière première. La farine était fabriquée à partir des « écarts de tri », c'est-à-dire les bananes impropres à la consommation humaine. Mais les quantités disponibles ne sont pas suffisantes pour dépasser le stade de l'expérimentation. Par ailleurs, les coûts de production — achat des bananes, transport, déshydratation — dépassent le prix du maïs importé. « On a mis en suspens par rapport à ces difficultés technico-économiques, mais la banane reste une alternative sérieuse au maïs, qui pourrait devenir intéressante dans l'avenir », reconnaît Éric Crantor.

D'ailleurs, des producteurs de bananes qui sont également éleveurs utilisent déjà leurs « écarts de tri » pour nourrir leurs porcs. Dans ce cas, GMA a élaboré un aliment qui tient compte de l'apport nutritionnel des bananes et apporte le complément nécessaire au bon développement des animaux.

L'INNOVATION PASSE AUSSI PAR LES ÉQUIPEMENTS

Actuellement, GMA étudie la possibilité d'équiper les élevages qui le peuvent en silos. Les aliments sont alors livrés en vrac et acheminés directement, grâce à des vis, jusqu'aux mangeoires. Intérêt de ce nouvel équipement : fini les sacs de 25 kg à porter, il suffit d'appuyer sur un bouton pour contrôler avec précision la distribution des aliments, et savoir très exactement quelles quantités ont été consommées quotidiennement.

L'ODEADOM S'ENGAGE POUR L'ÉCONOMIE AGRICOLE D'OUTRE-MER

L'Office de développement de l'économie agricole d'Outre-mer – ODEADOM – est l'établissement dédié aux filières agricoles et agroalimentaires des territoires ultramarins chargé de la mise en œuvre des politiques publiques qui y sont consacrées. Créé en 1984, c'est un établissement public administratif, placé sous la tutelle des ministres chargés de l'agriculture et de l'Outre-mer, dédié à l'accompagnement du monde agricole d'Outre-mer dans son développement durable, en étroite concertation avec les professionnels. Il est l'organisme payeur certifié pour les dépenses de l'Union européenne.

Il est avant tout au service des territoires français d'Outre-mer

- des cinq départements d'Outre-mer, régions ultrapériphériques (RUP) de l'Union européenne (UE) : Guadeloupe, Guyane, Martinique, Mayotte et La Réunion ;
- de trois collectivités d'Outre-mer : Saint-Martin ; Saint-Barthélemy et Saint-Pierre-et-Miquelon.

L'Office paie des **aides financières aux filières agricoles** à hauteur de 375 M€ à la fois dans le cadre du programme européen POSEI et dans le cadre national pour des appuis spécifiques.

Au-delà de ce rôle d'organisme payeur, l'ODEADOM est aussi un **lieu central d'échange, de réflexion et de propositions pour les filières agricoles et agroalimentaires**. Cela se concrétise notamment au sein du conseil d'administration de l'Office et des comités sectoriels dédiés aux différentes filières qui réunissent les représentants des différents acteurs.

Enfin, l'Office est un **organisme expert** qui fournit des données et des études à ses correspondants publics et privés. Il rassemble et analyse les informations relatives à l'ensemble des mesures agricoles prises en faveur des départements français d'Outre-mer au sein de l'observatoire de l'économie agricole d'Outre-mer. Il participe également à de nombreuses études qui relèvent de son champ d'activité qu'il met à disposition de tous.

ODEADOM : Office de développement de l'économie agricole d'Outre-mer.
12 rue Henri Rol-Tanguy TSA 60006
93555 Montreuil cedex
www.odeadom.fr – Tel 01 41 63 19 70





EW'AG[®]
AU CŒUR DES TERRITOIRES
ULTRAMARINS