

Les fruits et légumes pays n'ont pas dit leur dernier mot

Clicanoo.re / publié le 10 octobre 2011 / 07h57



Ail, oignon, pommes de terre, carottes, agrumes... Les productions locales de ces fruits et légumes sont de plus en plus menacées par les importations. Ce n'est pourtant pas une fatalité pour la profession qui tente de s'organiser afin de récupérer des parts de marché dans les prochaines années.

Oignon d'Inde, ail de Chine, carotte d'Australie... C'est un véritable tour du monde auquel ont droit les consommateurs réunionnais au moment de faire leurs courses de fruits et légumes. D'année en année, les importations grignotent des parts de marché sur les productions locales. Au risque de finir par les éclipser. Les importations de carottes et d'agrumes ont ainsi augmenté de 40% en 10 ans, passant de 1800 tonnes annuelles en 2000 à 2950 tonnes en 2010 pour les premières, et de 3999 à 6885 tonnes pour les seconds. Dans le même temps, la production locale de carottes a chuté de plus du tiers, de 2600 à 1890 tonnes. Les agriculteurs locaux ont aussi produit de moins en moins d'agrumes, de 11200 tonnes en 2000 à 9900 tonnes en 2010 (- 13%).

Ail, oignon, piments, poivrons... Le constat est à peu près le même pour la plupart des productions locales. Seules les salades, tomates et courgettes tirent à peu près leur épingle du jeu - peu ou pas d'importations et une production locale de plusieurs centaines ou milliers de tonnes. Quant aux fruits et légumes qui ne poussent pas ou peu sur nos terres, ils font aussi l'objet d'importations en hausse, aux alentours de 20% sur dix ans pour les pommes, les poires et les pêches. Bref, dénicher des fruits et légumes locaux sur les étals relève de plus en plus du défi. Pourtant, il pourrait en être autrement. « Il y a 40 ans, la Réunion était le grenier de l'ail dans l'océan Indien, rappelle Jean-Yves Minatchy, président de la chambre d'agriculture. Mais les importations nous ont assommés. La Réunion est devenue un marché déversoir. Certes, nous produisons les trois quarts de notre consommation de fruits et légumes frais. Mais nous faisons toujours venir trop de produits de l'extérieur. Car tout ce que nous importons aujourd'hui, nous pourrions très bien le produire localement. Comme peut-on importer 17 tonnes de salades, alors que nous avons les capacités d'en produire toute l'année ? Il faut stopper l'importation, dont le nid se creuse d'année en année. Les Réunionnais participent ainsi au développement économique de pays étrangers au lieu de soutenir celui de la Réunion. »

“Nous avons besoin de terres”

Au-delà des pertes engendrées pour l'économie locale, Jean-Yves Minatchy pointe un autre inconvénient majeur à l'ampleur grandissante des importations. « Localement, nous sommes tenus de respecter toutes les normes environnementales européennes, explique-t-il. Ce n'est pas le cas de l'Australie, par exemple, dont les carottes reçoivent 25 produits de traitement chimique contre cinq pour celles produites localement.

Or, ces carottes utilisées pour nourrir le bétail en Australie, nous les donnons à manger à nos enfants dans les cantines des écoles ! Jusqu'à quand la Réunion va-t-elle servir de dépotoir ? » Jusqu'à ce que les filières locales réussissent à devenir plus compétitives, serait-on tenté de répondre. Car les coûts de production relativement élevés localement expliquent en grande partie la part prise par les importations.

« Le Smic est nettement inférieur en Australie et en Afrique du Sud à celui de la France, rappelle Jean-Yves Minatchy. Sans parler de l'Inde ou de la Chine...

Nous avons besoin pour devenir plus compétitifs de surfaces agricoles plus importantes, afin de réaliser des économies d'échelle. Mais il manque une volonté politique. Preuve en est, les mesures du Ciom (Comité interministériel de l'outre-mer, ndlr) de novembre 2009 qui n'ont toujours pas été mises en œuvre. » Pour tenter d'inverser la tendance, le président de la Chambre d'agriculture attend des parlementaires, et notamment des sénateurs fraîchement élus qu'ils défendent dans les plus brefs délais un amendement pour freiner l'utilisation des produits importés dans la restauration collective, par exemple.

« Aujourd'hui, la production locale représente 15% du marché de la restauration collective, explique Jean-Yves Minatchy. Notre objectif consiste à grignoter 10% de parts supplémentaires par an. Pour cela, la restauration collective doit assouplir le marché des appels d'offres, afin de se baser non seulement sur les prix, mais aussi sur les normes sociales et environnementales. Nous avons meilleur espoir d'influer sur le marché de la restauration collective que sur celui de la grande distribution, qui obéit essentiellement à un critère de prix », ajoute le président de la chambre d'agriculture.

Pour Jean-Pierre Avril, président de la coopérative Vivéa, le salut de la production locale passera avant tout par une meilleure structuration de la filière locale des fruits et légumes, par des évolutions techniques, mais aussi par la recherche scientifique et les crédits européens (voir interview ci-contre).

Mais pas de recette miracle pour lutter contre les effets de la mondialisation. La volonté de contrer la hausse des importations n'est pas un problème exclusivement local. En métropole, plusieurs manifestations de producteurs de fruits et légumes ont eu lieu ces derniers mois pour demander des mesures en faveur de la filière. Des manifestants ont notamment intercepté dans le sud de la France des poids lourds remplis de pêches, nectarines, poires et figues espagnoles, ainsi que d'oranges d'Afrique du Sud, et renversé leur contenu sur la chaussée.

WComme les agriculteurs locaux, ils dénoncent l'importation de produits à bas coûts qui ne respectent pas les normes. Autant dire une forme de concurrence déloyale. Mais au pays des fruits et légumes, comme ailleurs, la loyauté n'est pas forcément la valeur primeur.

Dossier : Séverine Dargent

“Nous avons besoin d’intelligence collective”

Clicanoo.re/ publié le 10 octobre 2011 / 08h01



Jean-Pierre Avril, président de la société de coopératives agricoles Vivéa et président du pôle de compétitivité Qualitropic Photo d’archives SLY)

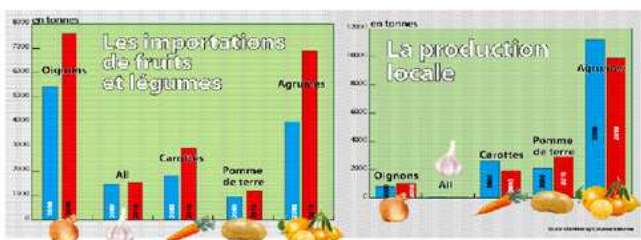
En quoi la part grandissante des importations sur le marché local des fruits et légumes représente-t-elle un problème ?

Tout d’abord, la Réunion n’est pas à l’abri d’une préoccupation qui commence à concerner tous les grands pays, celle de la sécurité alimentaire. C’est le souci de ne pas dépendre complètement de l’extérieur pour se nourrir. Il est d’un intérêt stratégique pour un territoire de disposer du nécessaire pour assurer une production alimentaire qui sécurise sa population. L’union européenne doit d’ailleurs faire de la sécurité alimentaire une orientation stratégique pour ses prochains programmes. Ensuite, la Réunion comptera bientôt un million d’habitants. Il faudra occuper ses actifs grâce à une diversité d’activités. Or, le climat sur l’île est favorable à la production végétale. Dans le projet d’avenir pour la Réunion qui ambitionne de développer tous les secteurs, l’agriculture et l’agroalimentaire ont encore une place prépondérante. Et en leur sein, la production végétale, qui représente les deux tiers du projet, se partage à parties égales entre la canne à sucre et les fruits et légumes. La demande déjà importante va encore évoluer avec l’augmentation de la population. On a une réserve de progrès intéressante sur la production de fruits et légumes.

Où en est aujourd’hui la production locale ?

Aujourd’hui, 2500 agriculteurs réunionnais produisent 85 000 tonnes de fruits et légumes par an. Nous présentons un taux de satisfaction de la demande locale supérieure à celle des grands pays. Ce n’est déjà pas si mal, mais on ne peut pas se contenter de ce statu-quo. Tout d’abord, parce que sur certains légumes frais, nous sommes trop déficitaires. Je pense à l’ail, l’oignon et la carotte en particulier. Il est normal d’importer des agrumes, des pommes, des poires et des kiwis, car nous ne pouvons peu ou pas en produire. Mais nous avons les capacités pour nous battre sur les trois premières filières que j’ai citées. Par ailleurs, les statistiques montrent que l’essentiel des produits transformés à base de fruits et légumes que les Réunionnais consomment sont importés. Qu’il s’agisse des tomates ou des haricots en conserves, par exemple, la production locale ne représente que 2000 tonnes au total, contre 30 000 tonnes de produits importés.

Comment expliquer ce succès des importations au détriment des productions locales ?



Boîtes de tomates d’Espagne, ail de Chine et d’Argentine, oignon d’Inde... Nous faisons appel, pour compléter l’approvisionnement de la Réunion, à des zones de production techniquement avancées et de bas coût. Nous disposons de la technicité et de la main d’œuvre à la Réunion, mais il nous manque une démarche compétitive pour permettre la substitution aux importations. Les acteurs de la filière doivent en faire un objectif à atteindre.

Il faudrait pour cela que le message des autorités soit plus clair sur le fait que le projet pour la Réunion est un projet de production. Mais les conditions ne sont pas encore optimales. Nous ne sommes pas encore prêts. Nous devons mobiliser les acteurs économiques locaux et les chercheurs pour déterminer ce qui nous manque en terme de compétitivité, afin d'organiser la bataille.

Concrètement, qu'est-ce qui est fait aujourd'hui pour avancer ?

Nous avons profité de la présence à la Réunion, depuis un an, d'un commissaire du développement endogène pour travailler à développer la filière. Nous avons identifié qu'il y avait un vrai progrès à faire. Nous avons donc décidé de commander une étude sur ce que serait une filière fruits et légumes de transformation à la Réunion. Nous sommes sur une économie diversifiée, et avons donc beaucoup de questions à confier à des spécialistes. Mais nous avons identifié un vrai secteur de progrès. Le commissaire du développement endogène va animer cette question avec les acteurs de la filière autour de lui.

Quels sont les angles d'attaque ?

Nous en avons déterminé deux. D'une part, plus un seul fruit ou légume ne doit être jeté en raison d'une surproduction saisonnière. Je pense par exemple au letchi ou au choucho. Pour cela, il faut mettre en place un outil de transformation qui sécurise la production. D'autre part, nous allons chercher à déterminer les productions qui pourraient se faire de façon dédiée pour la transformation. Cette démarche est activée depuis que nous avons franchi une étape supérieure dans l'organisation de la filière fruits et légumes avec la redynamisation de l'AROP-FL (Association réunionnaise des organisations productrices de fruits et légumes, ndlr), il y a un an. Les échanges commencent à produire des initiatives concrètes.

Que préconisez-vous pour la suite ? La prochaine étape pour la filière fruits et légumes sera d'être capable de réunir l'ensemble des acteurs, y compris les importateurs, les distributeurs et les consommateurs, pour un projet plus intelligent. Il faut que chacun puisse développer son business dans l'intérêt de la Réunion. Nous œuvrons aussi à mettre en place, dans les toutes prochaines années, une véritable interprofession qui donne un cadre à un projet plus global.

Selon vous, que faut-il viser pour mieux concurrencer les importations ? Pour devenir plus compétitifs, il faut d'abord l'être au sol, grâce à des variétés plus productives, plus résistantes, et en optimisant la mécanisation et les techniques existantes. Il faut aussi viser un gain de performance collectif, et non à la parcelle. Il est nécessaire d'optimiser la chaîne d'une extrémité à l'autre. Il faut raisonner en terme de filière. Nous avons besoin d'intelligence collective. C'est pourquoi il est nécessaire que les chercheurs soient à nos côtés. Ils doivent venir plus encore sur nos parcelles. Mais au-delà de tous ces efforts de compétitivité à fournir, les consommateurs doivent aussi accepter une différence de prix entre l'oignon d'Inde et celui de la Réunion... Quant aux autorités, elles doivent adapter leur soutien aux nécessités de la productivité agricole et donner plus d'aides aux productions difficiles, comme c'est déjà en partie le cas avec le Poséidom (Programme d'adaptation spécifique à l'éloignement et à l'insularité des Dom).

Qu'attendez-vous plus précisément des chercheurs scientifiques ? J'attends des chercheurs que, au-delà de leurs prérogatives institutionnelles, ils s'associent à la mise en œuvre de la réponse aux enjeux territoriaux. Ils le font déjà, mais il faut encore plus de projets collaboratifs entre chercheurs, agriculteurs et industriels, afin de construire des réponses intelligentes. Il y a là un vrai challenge. En tant que président de Qualitropic, je peux dire qu'il y a de véritables trésors dans les tiroirs des laboratoires de l'Université. Mais le territoire n'a pas assez de chercheurs. On devrait encore booster notre potentiel de recherche. Pour cela, il faut aller chercher les moyens où ils sont, c'est-à-dire dans le programme 2014-2020 de l'Union européenne. Ce ne sont pas les soutiens à la recherche qui manquent en réalité, mais plutôt une nouvelle organisation à mettre en place pour accéder aux nouveaux crédits. Il faut aller chercher des fonds spécifiques pour la recherche à Bruxelles, en répondant à des appels à projets scientifiques. Nous avons besoin pour l'avenir de volontarisme, de persévérance et d'optimisme.