



AGENCE RÉGIONALE DE DÉVELOPPEMENT
D'INVESTISSEMENT ET D'INNOVATION

ÉTUDE DE FAISABILITÉ SUR LE DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE ÉCONOMIQUE BASÉE SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Rapport définitif - Phase 1 et 2

Novembre 2013



Bureau d'études Cyathea
24 rue de la Lorraine
97400 Saint-Denis
www.cyathea.fr

TABLE DES MATIERES	3
INTRODUCTION	5
<i>Objectifs de la mission.....</i>	<i>5</i>
<i>Méthodologie proposée.....</i>	<i>5</i>
PHASE 1 : DIAGNOSTIC DES MARCHES EXISTANTS	7
<i>1.0 Contexte.....</i>	<i>7</i>
1.0.1 Présentation de l'agriculture biologique.....	7
1.0.2 L'agriculture biologique dans le monde	13
1.0.3 L'agriculture biologique en France	15
1.0.4 L'agriculture biologique dans les DOM.....	16
<i>1.1 La production agricole biologique à La Réunion</i>	<i>18</i>
1.1.1 Productions végétales actuelles	18
1.1.2 Productions animales actuelles	21
1.1.3 Perspectives d'évolution.....	22
1.1.4 Objectifs chiffrés.....	23
<i>1.2 L'approvisionnement des agriculteurs bio</i>	<i>24</i>
1.2.1 Cultures biologiques.....	24
1.2.2 Élevages biologiques	25
<i>1.3 La transformation de produits agricoles biologiques</i>	<i>25</i>
<i>1.4 La demande et les importations de produits agricoles bio</i>	<i>27</i>
1.4.1 Réglementation de l'importation des produits biologiques dans l'Union européenne	27
1.4.2 Une demande mondiale en croissance	27
1.4.3 La demande en produits bio en France.....	29
1.4.4 La demande en produits bio à La Réunion.....	33
<i>1.5 Le marché des produits agricoles bio à La Réunion</i>	<i>34</i>
1.5.1 Les supermarchés conventionnels.....	34
1.5.2 Les magasins spécialisés.....	34
1.5.3 Les marchés bio	34
1.5.4 Les paniers de produits bio	35
1.5.5 La restauration collective.....	36
1.5.6 La restauration privée et hôtelière.....	36
<i>1.6 Le marché d'exportation des produits bio.....</i>	<i>37</i>
1.6.1 Réglementation	37
1.6.2 Acteurs en place.....	38
<i>1.7 Synthèse.....</i>	<i>39</i>

PHASE 2 : STRUCTURATION D'UNE FILIERE BIOLOGIQUE.....	40
<i>2.1 Structuration actuelle de la filière bio.....</i>	<i>40</i>
2.1.1 Le Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB)	40
2.1.2 L'Association pour la Valorisation de l'Agriculture Bio	40
2.1.3 L'Association Bioconsom'acteurs	41
2.1.4 Les coopératives	41
2.1.5 Les organismes de recherche et d'expérimentation	41
2.1.6 L'accompagnement et le transfert technique.....	43
2.1.7 Les certificateurs	43
2.1.8 Le pôle de compétitivité.....	44
<i>2.2 Aides à la filière biologique</i>	<i>45</i>
2.2.1 Aides actuelles	45
2.2.2 Aides et programmes à venir.....	48
<i>2.3 Propositions d'actions favorisant le développement d'une filière biologique.....</i>	<i>54</i>
2.3.1 Faciliter l'approvisionnement en intrants des producteurs bio	54
2.3.2 Faisabilité pour la mutualisation des outils de transformation avec le conventionnel	56
2.3.3 Favoriser l'approvisionnement de produits bio dans la restauration collective	57
2.3.4 Sensibiliser les enfants à l'agriculture bio et au goût.....	62
2.3.5 Communication globale sur les produits bio réunionnais	66
2.3.6 Étude de marché pour l'exportation de produits biologiques réunionnais.....	66
2.3.7 Possibilité d'une labellisation commerce équitable.....	66
<i>2.4 Potentiels économiques à développer.....</i>	<i>68</i>
2.4.1 Valorisation du choucho bio	68
2.4.2 Transformation du goyavier bio pour export de la pulpe	69
2.4.3 Production d'huiles essentielles bio et produits associés	70
2.4.4 Production de plantes médicinales ou de bien-être certifiées	73
CONCLUSIONS	75
BIBLIOGRAPHIE	77
PERSONNES CONTACTEES.....	78
SIGLES UTILISES	80

INTRODUCTION

Objectifs de la mission

La mission réalisée pour NEXA, l'agence régionale de développement, d'investissement et d'innovation, consiste en une **étude de faisabilité d'une filière économique basée sur l'agriculture biologique**, à savoir les produits alimentaires mais aussi les plantes aromatiques, médicinales et à parfum. Cette filière pourrait s'adresser à la fois à la demande locale comme à l'exportation, via la transformation locale.

L'objectif transversal de cette mission est l'identification et la mobilisation des acteurs économiques tout au long de la filière à conforter. Les acteurs considérés sont les acteurs clés de l'ensemble des sphères agricoles biologiques (y compris en conventionnel) permettant d'aborder la problématique dans sa totalité.

La mobilisation des acteurs du territoire a permis d'assurer :

- **Une mobilisation effective de connaissances locales** non documentées, que ce soit concernant des enjeux particuliers, leur localisation, des évolutions sectorielles spécifiques ou des actions concrètes programmées ;
- **Une appropriation progressive par le plus grand nombre** des méthodes et outils mobilisés, ainsi que des résultats obtenus et des propositions faites en fin de mission.

Méthodologie proposée

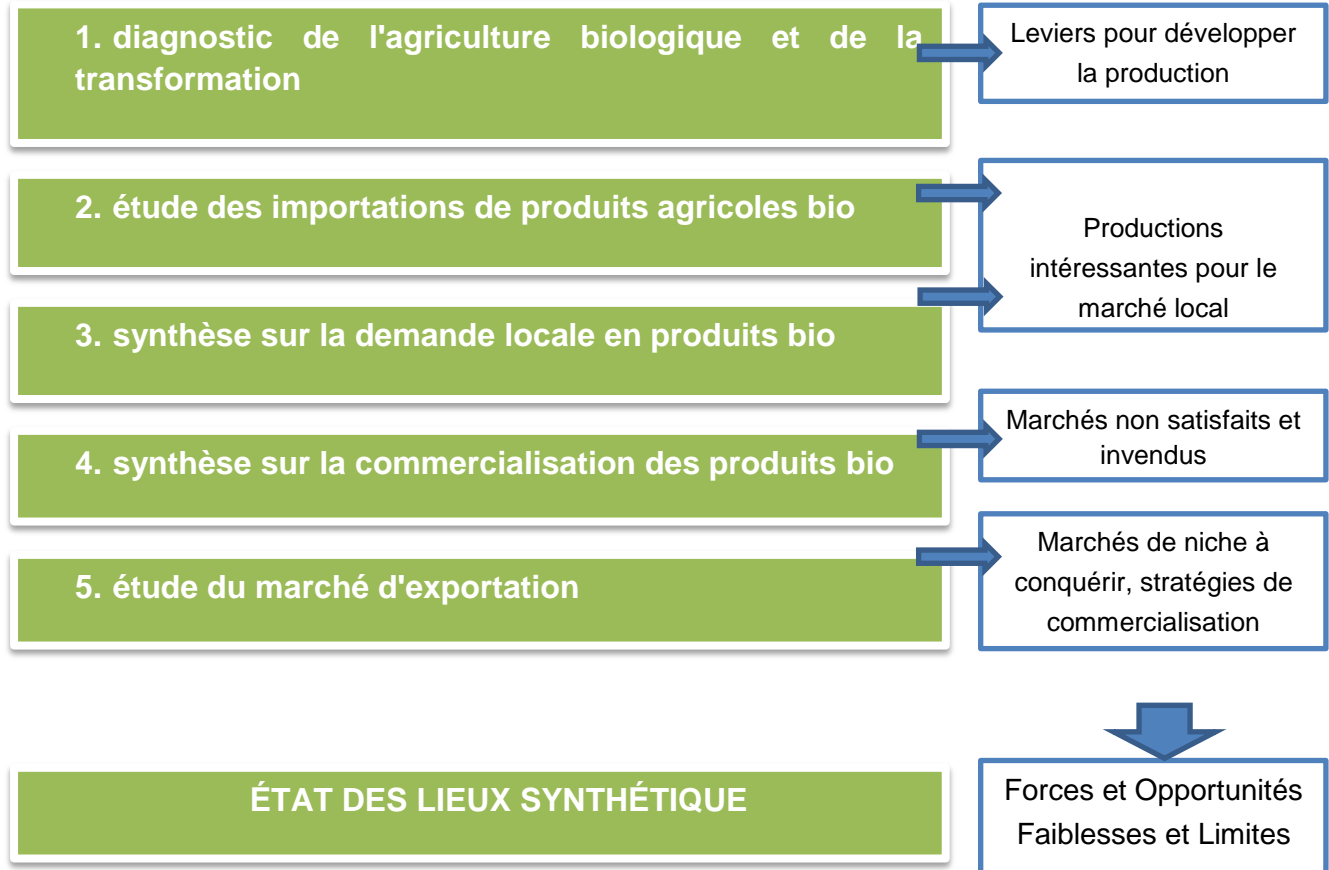
Cette mission a été réalisée d'une part via une recherche bibliographique approfondie et d'autre part grâce à des entretiens avec les acteurs économiques et institutionnels autour de l'agriculture, de la transformation et de la commercialisation de produits agricoles à La Réunion ou à l'export.

Elle s'est déroulée en deux phases distinctes :

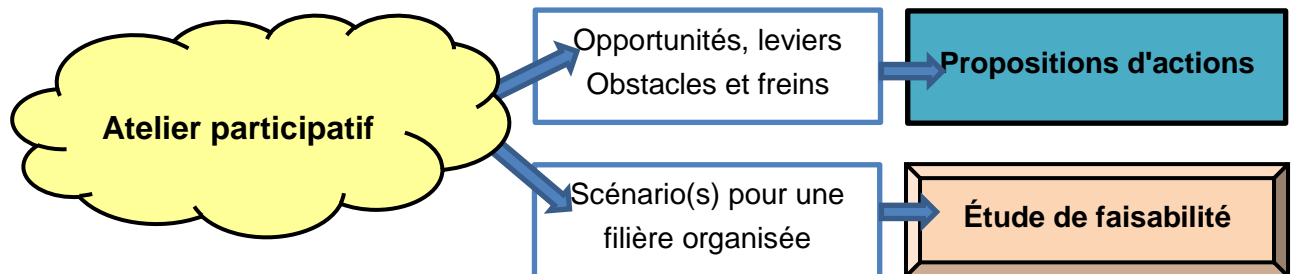
1. Une phase de diagnostic, par études bibliographiques (voir sources en dernière page de ce rapport) et par prise de contact avec les acteurs de la filière. Cette phase de diagnostic a été validée par une restitution auprès de ces mêmes acteurs.
2. Une phase de propositions pour la structuration d'une filière biologique, démarrée par un atelier participatif, détaillant progressivement des propositions d'actions et conclue par une étude de faisabilité sur un ou plusieurs scénario(s).

Phase 1 : Diagnostic des marchés actuels

CINQ VOILETS



Phase 2 : Structuration d'une filière biologique



PHASE 1 : DIAGNOSTIC DES MARCHÉS EXISTANTS

Il s'agit d'étudier les marchés de produits agricoles biologiques sur l'île de La Réunion, en détaillant :

- la production agricole biologique à La Réunion (actuelle et prévue) et la transformation ou le conditionnement éventuel,
- les importations de produits agricoles biologiques certifiés (transformés ou non),
- la demande locale en produits bio,
- la commercialisation locale,
- et le marché à l'export.

À noter que l'étude s'intéresse aux denrées susceptibles d'être produites à La Réunion.

1.0 Contexte

1.0.1 Présentation de l'agriculture biologique

➤ **L'agriculture biologique : définition et principes**

L'agriculture biologique est une agriculture respectueuse de l'environnement qui contribue notamment à la préservation de la qualité de l'eau. En effet, elle n'utilise ni pesticides, ni engrais chimiques de synthèse et les semences sont contrôlées sans OGM.

Ce mode de production favorise la diversité des cultures, l'équilibre des sols et la biodiversité avec des pratiques telles que les rotations, les engrais verts, le désherbage mécanique, la lutte biologique.

En élevage, l'agriculture biologique (AB) a des exigences spécifiques pour le bien-être animal et les animaux sont nourris avec des aliments biologiques.

Elle est garantie au consommateur par la certification qui est un gage de qualité et de traçabilité à travers un cahier des charges européen et des contrôles annuels par un organisme certificateur.

La consommation de produits issus de l'AB permet de soutenir un mode de production durable, de participer au maintien du tissu rural. L'achat de produits bio **locaux** renforce le processus avec une diminution du transport et donc des émissions de CO₂, il permet également une redécouverte des produits régionaux et de leur saisonnalité.

La pollution des eaux à La Réunion

Ainsi, l'agriculture biologique limite les pollutions agricoles des eaux, notamment en termes de produits phytosanitaires. Or, à La Réunion, la présence de pesticides dans les eaux est assez généralisée, comme l'atteste les diagrammes suivants.

Dans les eaux souterraines de manière générale, le nombre de détections (tous sites confondus) diminue légèrement depuis 2009 (110 détections) à 90 détections en 2011.

L'atrazine (herbicide) et ses dérivés est la substance la plus rencontrée (et parfois encore détectée à des concentrations supérieures à 0.1µg/L) bien qu'elle ne soit plus commercialisée. C'est un produit écotoxique, avec des effets directs et/ou indirects :

- au-delà d'un seuil, toxicité aiguë pour vertébrés à sang chaud,
- effet de dépression de l'immunité, au moins chez certaines espèces (grenouilles et crapauds),
- effets de perturbateur endocrinien (démontrés sur des poissons et mammifères),
- risque cancérogène pour l'opérateur, ce pourquoi il est interdit en France depuis 2003.

Cependant, ce produit a été très utilisé et peut encore être rémanent dans les sols et ainsi relargué dans les eaux superficielles.

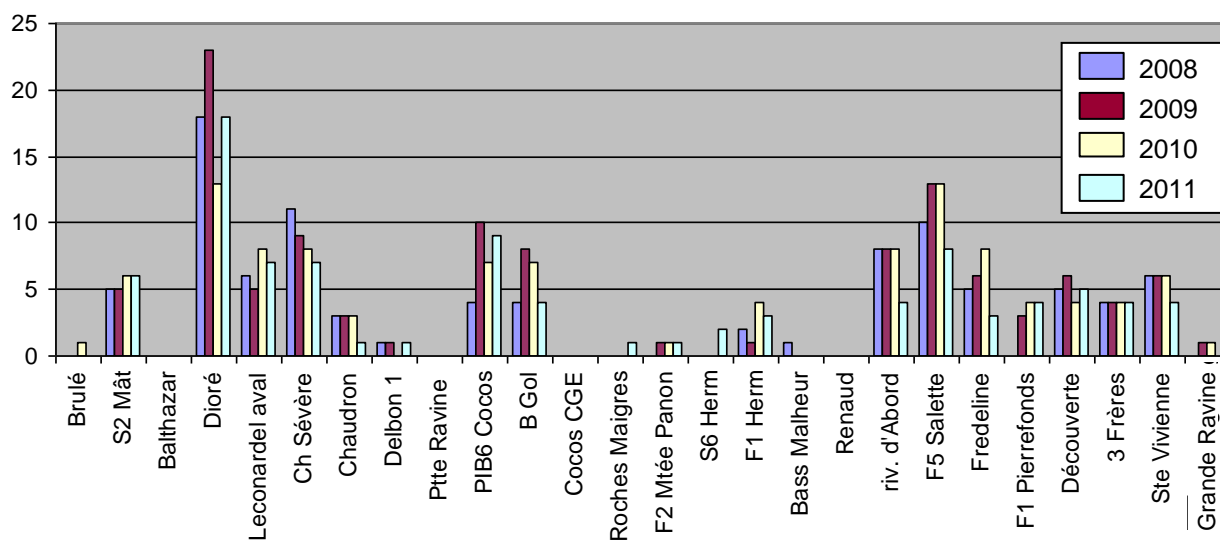


Figure 1 : Statistiques de détections de phytosanitaires par station (eaux souterraines) - Office de l'eau

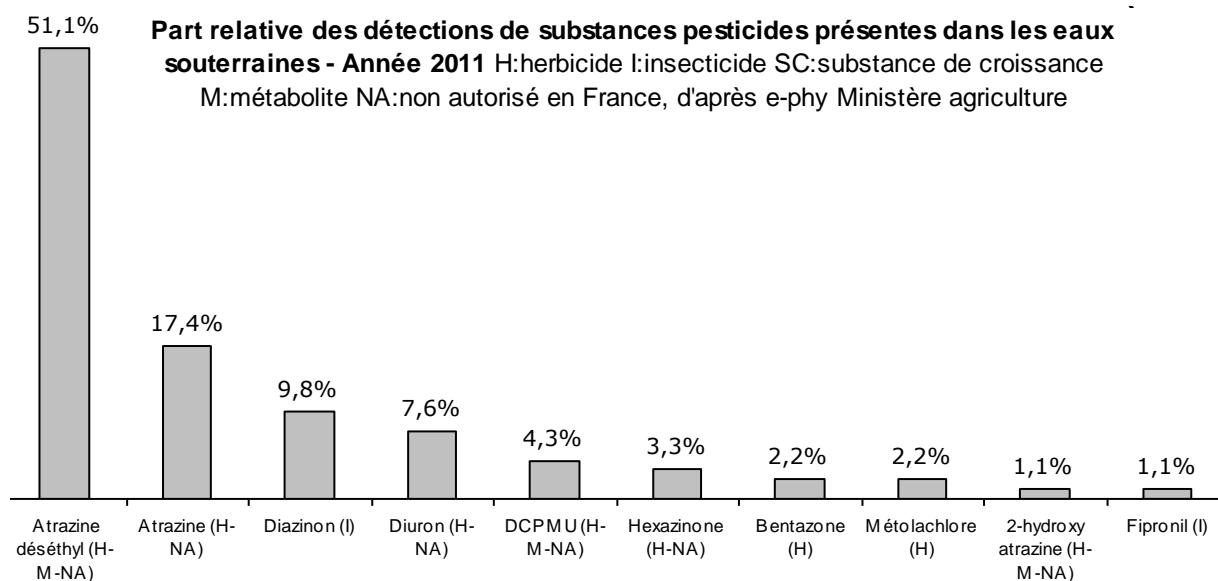


Figure 2 : Détections de substances pesticides dans les eaux souterraines en 2011 - Office de l'eau

Dans les eaux superficielles, l'Est affiche des contaminations chroniques. Ailleurs, la contamination est très sporadique. Ces rivières drainent des bassins versants dominés par l'agriculture ce qui n'exclut pas quelques apports par d'autres utilisateurs.

Sur la période 2008-2011, la substance la plus détectée reste l'atrazine (et dérivés), suivie de l'hexazinone, du métolachlore et du diuron.

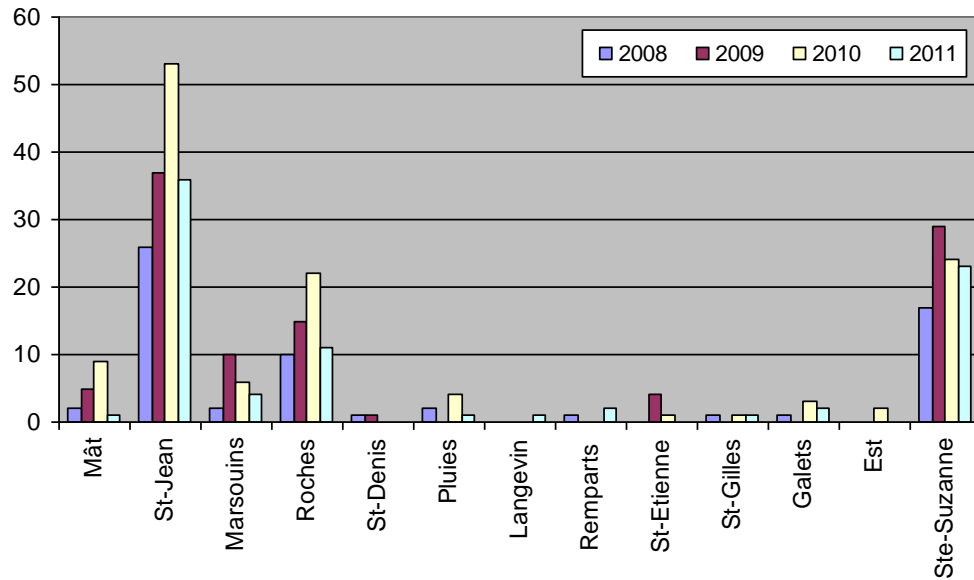


Figure 3 : Statistiques de détections de phytosanitaires par station (eaux superficielles) - Office de l'eau

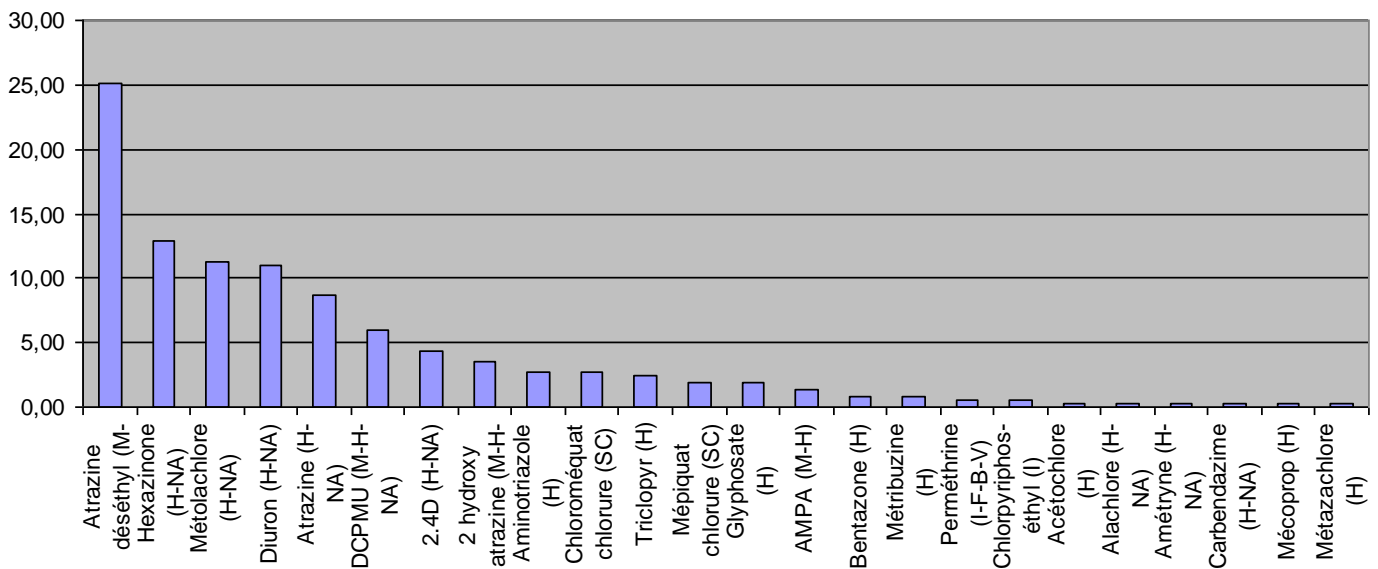


Figure 4 : Part relative des substances pesticides détectées dans les eaux souterraines sur 2008-2011 - Office de l'eau

➤ **L'agriculture biologique : cahier des charges**

Source Agence Bio et FNAB

Les fondements de l'agriculture biologique, basés sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, ont été traduits en des règles rigoureuses :

- principes de production, de préparation et d'importation,
- listes positives de produits utilisables (fertilisation, traitements, transformation...),
- définition des pratiques par type d'élevage,
- principes de contrôle, de certification, de sanction et d'étiquetage.

Au niveau mondial, le dispositif qui régit l'agriculture biologique est le **Codex Alimentarius**, organisme intergouvernemental de plus de 170 membres, relevant de la FAO¹ et de l'OMS², qui établit des normes alimentaires dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

L'Union européenne dispose depuis 1991 d'une réglementation spécifique :

- Le 1er janvier 2009, le **règlement (CE) n°834/2007** a remplacé le règlement (CEE) n°2092/91 modifié. Il s'applique à l'ensemble des productions en agriculture biologique, et à tous les types d'activités (production, transformation, distribution, importation...).
- Le **règlement (CE) n°889/2008** en définit les modalités d'application.
- Il a été complété par le règlement d'exécution (UE) n°203/2012 pour le vin biologique.
- Un texte français est sorti par arrêté en janvier 2010 : il comprend des éléments d'application nationaux, mais aussi des cahiers des charges d'élevages spécifiques à la France (escargots, lapins...).

Tout opérateur doit être certifié : la **certification** se fait par la présentation annuelle d'une description de l'exploitation agricole préparée par l'opérateur en collaboration avec l'organisme d'inspection agréé. L'inspection est au moins annuelle, l'organisme délivre généralement la certification pour un an. Toute certification en bio doit passer par 2 ans de conversion³, à moins que l'agriculteur ne s'installe sur des terrains déjà certifiés ou en friche. Pendant cette période de conversion, toutes les règles de la bio doivent être appliquées. Sous certaines conditions, il est possible de commercialiser des produits végétaux certifiés en deuxième année de conversion.

¹ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

² Organisation mondiale de la santé

³ 3 ans avant la récolte pour les cultures pérennes

La FNAB présente les grandes lignes réglementaires qui régissent le mode de production biologique⁴ :

- Fertilisation **basée sur des rotations longues des cultures**, comprenant des **légumineuses**, des **engrais verts**, l'épandage d'**effluents bio**. Si ces méthodes ne suffisent pas, d'autres engrais peuvent être utilisés, y compris des effluents conventionnels d'origine non industrielle, à condition qu'ils soient dans la liste positive dédiée. Par accord tacite, l'interprétation courante est qu'il est possible d'utiliser le fumier d'un élevage dès lors qu'il n'est pas « hors-sols ».
L'azote minéral est interdit. L'apport d'effluents animaux ne doit pas dépasser 170 kg N/ha, cette limite ne s'appliquant qu'aux engrais organiques d'origine animale.
- Protection des cultures : basée sur la protection par des **auxiliaires naturels**, le **choix des espèces** et des variétés culturales, la **rotation des cultures**, les **techniques culturales**, le travail du sol et les procédés thermiques. En cas de menace avérée pour une culture et si les moyens précédents ne suffisent pas, seules les spécialités commerciales autorisées à la mise sur le marché et conformes à la réglementation bio peuvent être utilisées. Le désherbage utilise principalement des moyens mécaniques et thermiques.
- Semences : **elles doivent être bio**. Des dérogations sont possibles en cas d'indisponibilité. L'utilisation d'OGM (notamment de semences OGM) et de ses dérivés est interdite.
- Alimentation animale : elle répond à trois grands principes
 1. **bio** à 100%, avec des aménagements pour les années de conversion.
 2. **adaptée à l'animal** : 60% minimum de fourrages grossiers pour les herbivores, lait naturel pour les jeunes...
 3. **produite principalement sur la ferme**, ou, si cela n'est pas possible, dans la région ou, à défaut, des régions proches.Les matières premières non bio (additifs, etc...) ne peuvent être utilisées que si elles sont dans la liste dédiée. **L'utilisation de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse est interdite**. Enfin, **il est interdit de nourrir ses animaux avec des matières premières OGM**.
- Bien-être et respect de l'éthologie : densités limitées, accès au plein air obligatoire pour les herbivores
- Santé animale : La prévention (alimentation, hygiène, logement, conduite) limite les principaux risques sanitaires. La vaccination est également autorisée en bio.
En cas de maladie, l'élevage bio donne une priorité claire aux **traitements homéopathiques et phytothérapeutiques**. Les traitements allopathiques chimiques (y compris antibiotiques) ne sont possibles qu'en curatif et leur nombre est limité (de 1 à 3 par an selon la durée de vie de l'animal, hors traitements obligatoires et vaccins). Seuls les anti-parasitaires ne sont pas limités en nombre.

⁴ La réglementation de la bio : bref résumé - FNAB sur www.fnab.org Janvier 2011

- **Effluents** : Le chargement global doit être tel que la quantité d'effluents ne dépasse pas 170 kg d'N/ha/an sur la surface épandable. Les effluents excédentaires doivent être **contractualisés** avec une autre exploitation pour être épandus **sur des surfaces bio**.

➤ **L'étiquetage des produits biologiques**

Depuis le 1^{er} juillet 2010, le logo européen est obligatoire et s'applique aux produits qui contiennent au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique, conformes aux règles du système officiel de contrôle et certification.





Ce logo doit être accompagné de toutes les mentions suivantes :


- Nom du producteur, du préparateur ou du distributeur
- Nom ou Code de l'organisme certificateur
- Origine géographique des matières premières : mention Agriculture Française si 98% ont été produits en France ; Agriculture UE/non UE en fonction de l'origine des ingrédients.



Le logo français peut être rajouté de façon facultative.

D'autres logos peuvent être rajoutés, pour des marques privées, gages d'exigences accrues :

Logo	Cahier des charges	Attribution marque
	<p>Anciennes exigences du cahier des charges du label AB français avant que celui-ci ne s'aligne sur l'europpéen</p> <p>Démarche d'amélioration continue</p> <p>Certains critères sont plus restrictifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tolérance zéro de la contamination en OGM, contre 0,9% pour le label européen ; • taux de produit bio dans les produits transformés de 100% (contre 95% pour les autres labels) ; • alimentation pour le bétail 100% bio ; • réduction de l'usage des produits vétérinaires ; • exploitations agricoles 100% bio ; • limitation de la taille des élevages... 	<p>Par un comité interne de l'association Bio Cohérence et contrôlé par cinq organismes certificateurs accrédités.</p>
	<p>Objectifs écologiques, économiques et sociaux qui "s'accordent avec une société respectant l'Homme et le Vivant et se veulent un guide d'amélioration des pratiques écologiques, sociales et économiques."</p> <p>Exigences supplémentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • fermes 100% bio, • usage des fertilisants réglementé et limité, • traitements vétérinaires allopathiques limités, • alimentation des animaux 100% bio, sans ensilage ni vitamines de synthèse, • limitation de la taille des élevages et de la densité d'animaux présents, • lien au sol, etc... <p>Couvre également : vinification, cosmétiques et produits d'entretien, sel marin, fertilisants et supports de culture.</p>	<p>L'attribution de la mention s'effectue dans le cadre des Systèmes Participatifs de Garantie qui rassemblent les adhérents consommateurs et professionnels.</p>

	<p>Production, transformation et vinification</p> <p>Exigences supplémentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilisation obligatoire des préparations biodynamiques sur tout le domaine ; • rotation des cultures : utilisation fréquente des engrais verts et limitation de la croissance intensive • alimentation animale : 80 % produits sur la ferme, complément uniquement biologique ; • respect des plantes : préférence pour les semences autoproduites et les variétés non-hybrides ; • respect des animaux : les vaches gardent leurs cornes et les poules gardent leurs becs ; • additifs : pas d'utilisation d'arômes ; • tout le domaine est conduit en bio-dynamie (mixité interdite entre conventionnel et biodynamique). 	<p>Marque Demeter liée à un contrôle annuel et/ou à des visites annuelles entre les adhérents d'un organisme reconnu par l'association Demeter France et à une certification indépendante.</p>
---	--	--

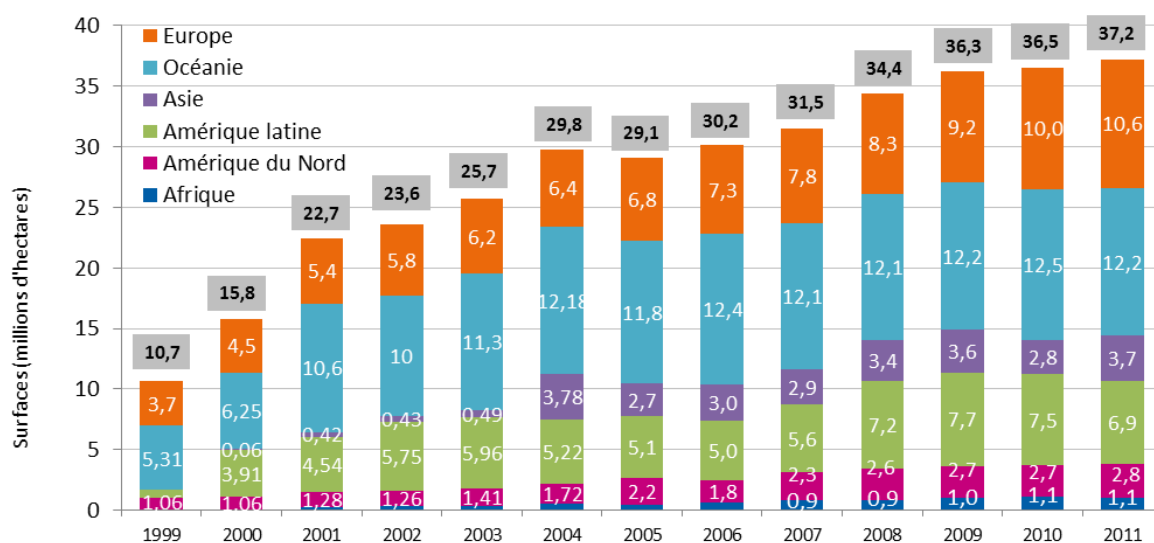
1.0.2 L'agriculture biologique dans le monde

Source : Agence Bio 2012, FIBL/FOAM 2013 et CIRAD

La surface mondiale cultivée suivant le mode biologique (certifiée et en conversion) a été estimée à plus de 37,3 millions d'hectares fin 2010 (estimation réalisée d'après les données de l'IFOAM et d'autres organismes). Elle représentait 0,9% de l'ensemble du territoire agricole des 160 pays enquêtés.

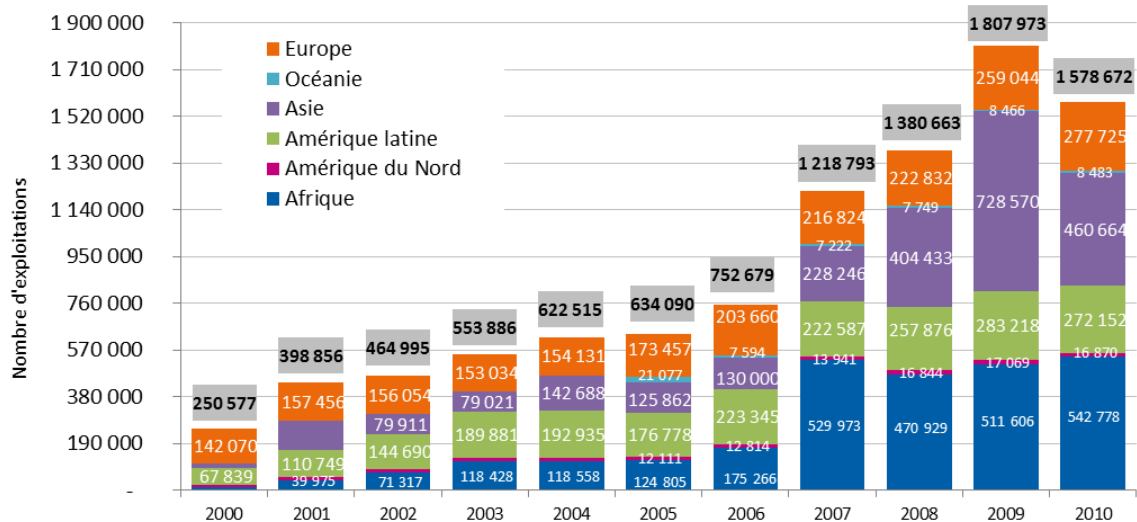
- De plus, les aires de cueillette sauvage et d'apiculture ont été évaluées à 43 millions d'hectares.
- Près de 1,6 million d'exploitations agricoles certifiées bio ont été enregistrées en 2010.

Dans certains pays, les statistiques ne sont pas disponibles, par exemple en Chine. Ce nombre est donc sous-estimé.



Sources : FIBL/IFOAM et différentes sources européennes - 2013

Figure 5 : Évolution des surfaces mondiales cultivées en bio de 1999 à 2011 - Source FiBL/FOAM



Sources : Agence Bio d'après FiBL/IFOAM et différentes sources européennes - 2012

Figure 6 : Évolution du nombre d'exploitations bio mondiales de 1999 à 2011 - Source FiBL/FOAM

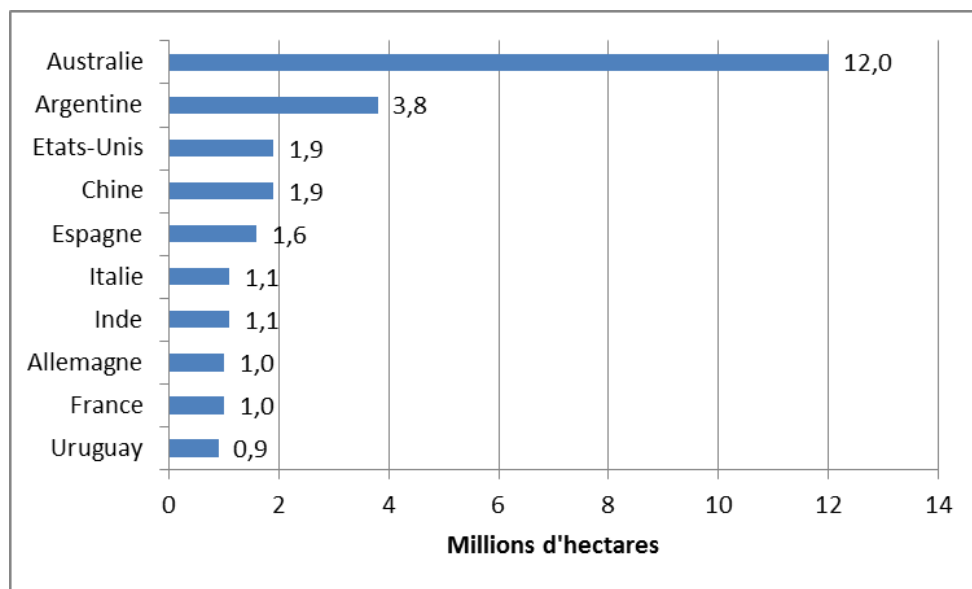


Figure 7 : Les 10 pays avec la plus grande surface certifiée agrbio en 2011 - - Source FiBL/FOAM

Le diagramme ci-dessus met en évidence les principaux pays producteurs certifiés AB, de par leur superficie : l'Australie (37% des surfaces certifiées dans le monde en 2011), l'Argentine (13%), les États-Unis (6%), l'Europe (18%), la Chine (5% environ), le Brésil (3%) et l'Uruguay (3%). Le reste du monde ne représente que 15% des surfaces mondiales.

1.0.3 L'agriculture biologique en France

D'après l'Agence Bio, fin 2012, la France comptait 24 425 exploitations agricoles engagées en bio, soit **4,7% des exploitations françaises** et 1 290 fermes bio supplémentaires par rapport à 2011. Du 1er janvier au 15 mai 2013, 606 producteurs bio supplémentaires ont été enregistrés permettant de dépasser la barre des **25 000 producteurs engagés en agriculture biologique**.

Les surfaces cultivées en France en 2013 en agriculture biologique couvrent **1 032 935 ha**, ce qui correspond à **3,7%** de la SAU française. Les surfaces en conversion sont désormais de l'ordre de 180 000 ha, soit 17 % de la surface bio totale.

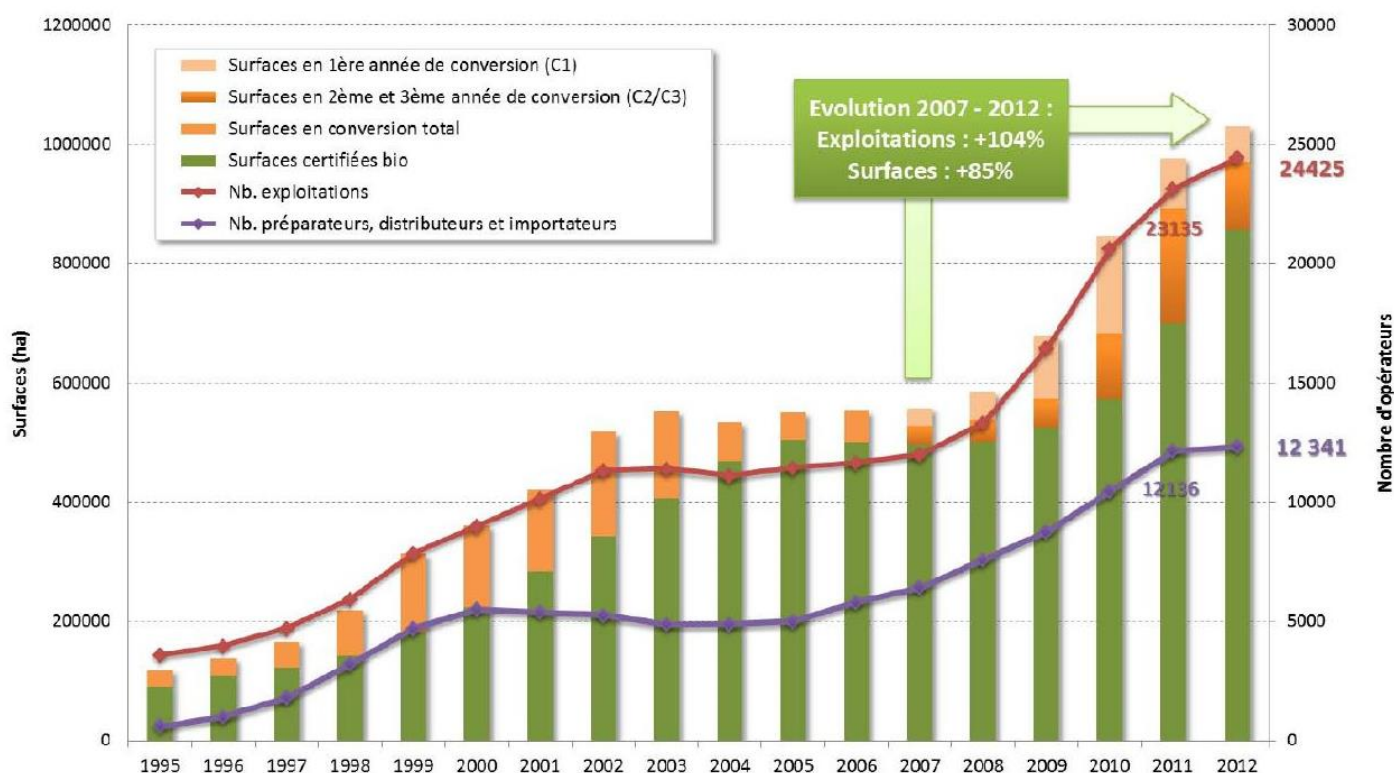


Figure 8 : Évolution du nombre d'exploitations, des autres opérateurs bio et des surfaces en mode de production biologique en France - source : Agence Bio

En nombre de producteurs, on distingue une période d'essor de l'AB en France vers la fin des années 1990, suivie d'une stabilisation d'environ cinq ans pendant laquelle les autres pays de l'UE ont progressé plus rapidement. Elle est notamment due à l'arrêt des Contrats Territoriaux d'Exploitation. Une nouvelle phase de croissance est entamée depuis 2008.

Signe de ce renouveau, le nombre de producteurs en AB et les surfaces ont fortement augmenté entre 2008 et 2011, pour atteindre respectivement 23 135 exploitants et 3,5 % de la SAU (Agence Bio).

Le Grenelle de l'Environnement porte un engagement sur le développement d'agricultures diversifiées, productives et durables et plus particulièrement sur l'agriculture biologique. L'article 31 du Grenelle I fixe l'objectif :

De parvenir à une production agricole biologique suffisante pour répondre d'une manière durable à la demande croissante des consommateurs et aux objectifs de développement du recours aux produits biologiques dans la restauration collective publique ou à des produits saisonniers à faible impact environnemental, eu égard à leurs conditions de production et de distribution. Pour satisfaire cette attente, l'État favorisera la production et la structuration de cette filière pour que la surface agricole utile en agriculture biologique atteigne **6 % en 2012 et 20 % en 2020**. À cette fin, le crédit d'impôt en faveur de l'agriculture biologique sera doublé dès l'année 2009 afin de favoriser la conversion des exploitations agricoles vers l'AB.

Aujourd'hui, ces objectifs ne sont pas réalisés, de par la faiblesse du dispositif incitatif et de l'absence de sanctions.

1.0.4 L'agriculture biologique dans les DOM

Seule la Guyane atteint l'objectif du Grenelle de l'environnement avec 10% de ses surfaces en bio, alors que La Réunion est à 1,3%, la Martinique à 1,2% et la Guadeloupe 0,5% (Agence Bio, 2011). Globalement, les départements d'Outre-mer accusent ainsi un retard par rapport au reste du territoire français.

En effet, pour la Guadeloupe, la Martinique, la Guyane et La Réunion, on compte :

- 205 exploitations bio soit le 21^e rang sur 23 régions françaises. Cela représente moins d'1% du nombre d'exploitations.
- 3 217 ha en bio ou conversion, soit le dernier rang en termes de surface.
- 22 transformateurs de produits bio et 8 distributeurs de produits bio, ce qui place les DOM au dernier rang des régions françaises.

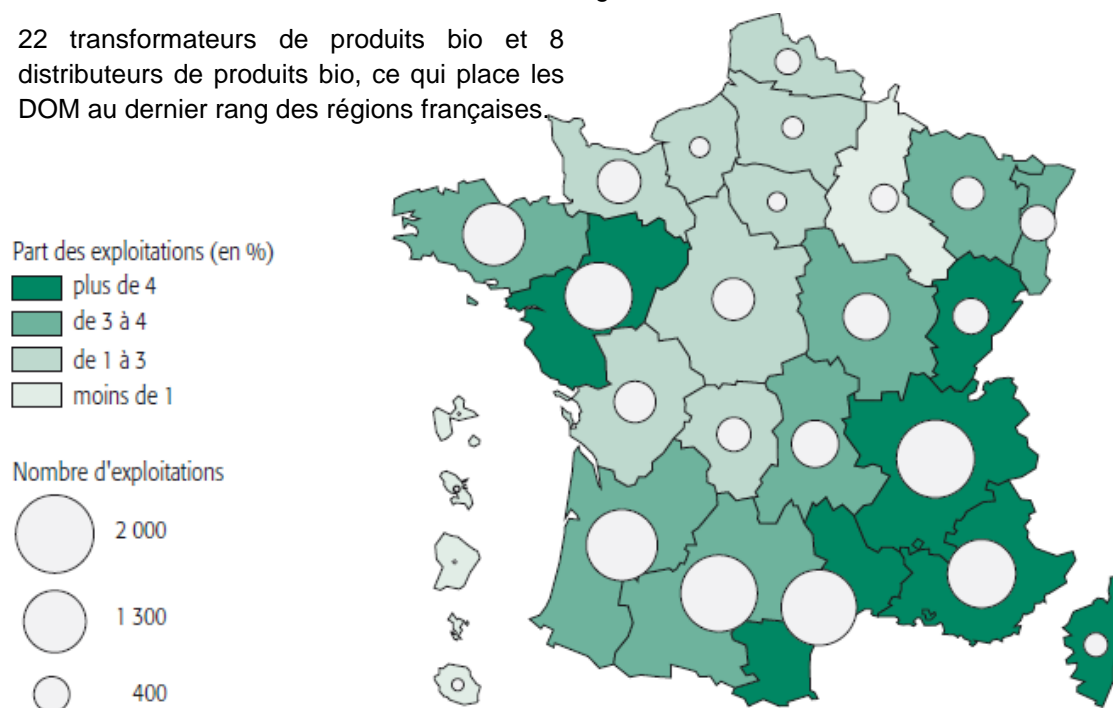


Figure 9 : Nombre et part des exploitations agricoles engagées dans la production certifiée biologique en 2009-2010 - Source : SSP- Agreste- RA2010- Agence bio

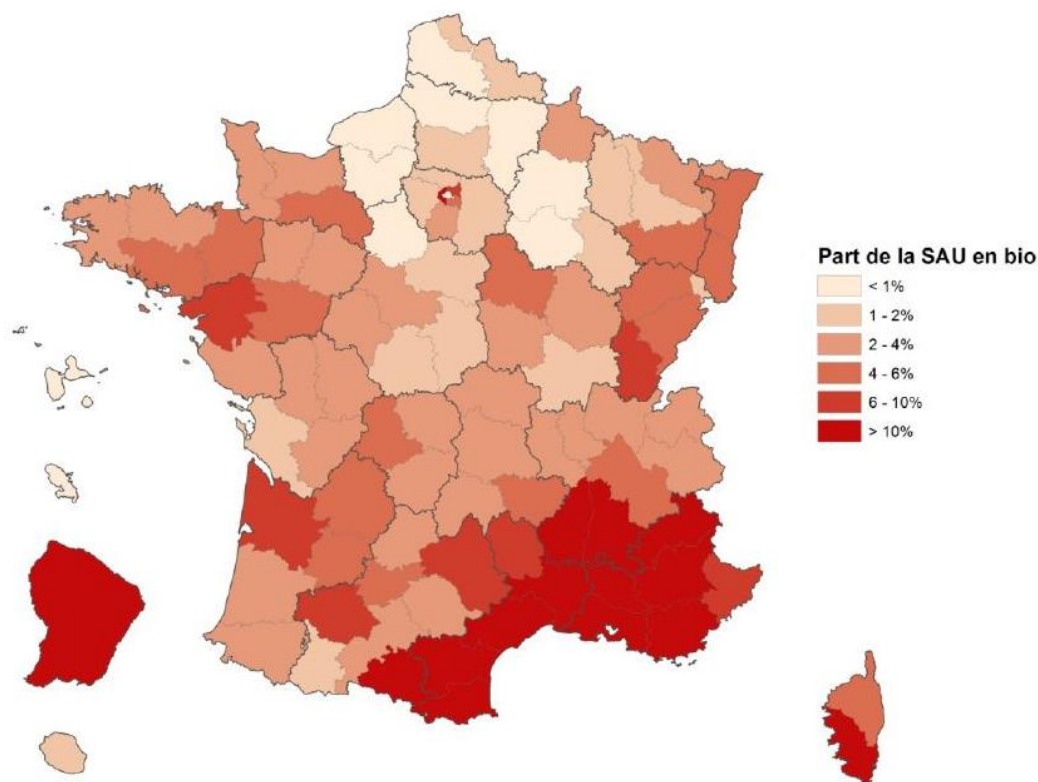


Figure 10 : Part des surfaces conduites en agriculture biologique par département fin 2012

Source : Agence bio

Cela étant, ces chiffres sont en très forte progression : +45% entre 2010 et 2011 pour le nombre d'exploitations et +38% des surfaces. Le nombre d'exploitations réunionnaises certifiées a par exemple doublé entre 2007 et 2010.

La Réunion est le premier DOM en nombre d'exploitations bio, puisqu'elle regroupe à elle seule plus que l'ensemble des trois autres DOM. Il en est de même pour le nombre de transformateurs et distributeurs.

Certifiées ou en convention en 2011	Exploitations	Surfaces	% SAU totale
GUADELOUPE	28	166	0,5%
MARTINIQUE	31	298	1,2%
GUYANE	31	2 198	9,6%
LA REUNION	115	556	1,3%
OUTRE-MER	205	3 217	2,6%

La production agricole biologique est un mode de production contrôlé et certifié une fois l'an. Elle garantit un mode de production respectueux de l'environnement, sans recours aux biocides d'origine chimique. Par ailleurs, elle peut également contribuer au développement de circuits courts et de l'agriculture de proximité. Les surfaces certifiées sont en constante augmentation en France, elles ont atteint 4,5% des exploitations agricoles françaises et plus de 3,5% de la surface agricole du territoire français. En revanche, les Départements d'Outre-Mer accusent un certain retard, avec moins de 1% de leurs exploitations engagées.

1.1 La production agricole biologique à La Réunion

1.1.1 Productions végétales actuelles

➤ Nombre d'exploitations en production végétale

Tableau 1 : évolution du nombre d'exploitations et de surfaces en bio à La Réunion

Année	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2010
Source	Chambre Agri	Agence Bio						RA ⁵
Exploitations certifiées ou en conversion	24	31	47	50	61	115	126	46
Progression annuelle		+ 29%	+ 52%	+ 6%	+ 22%	+ 88%	+ 10%	
Surfaces agricoles en bio ou conversion	130		203	188	277	556	594	112
Progression annuelle			+33%	- 7.5%	+ 47%	+ 101%	+ 7%	
Surface moyenne par exploitation	5,6		4,3	3,8	4,5	3,3	4,7	2,4

On observe dans le tableau précédent de fortes discordances entre le recensement agricole et l'agence bio. Cependant, les données de cette dernière sont réputées plus fiables, car tout producteur en agriculture biologique est tenu de se déclarer à cette agence : elles compilent les données de deux certificateurs : OCTROI (IRQUA) et ECOCERT.

➤ Surfaces agricoles utiles en production végétale

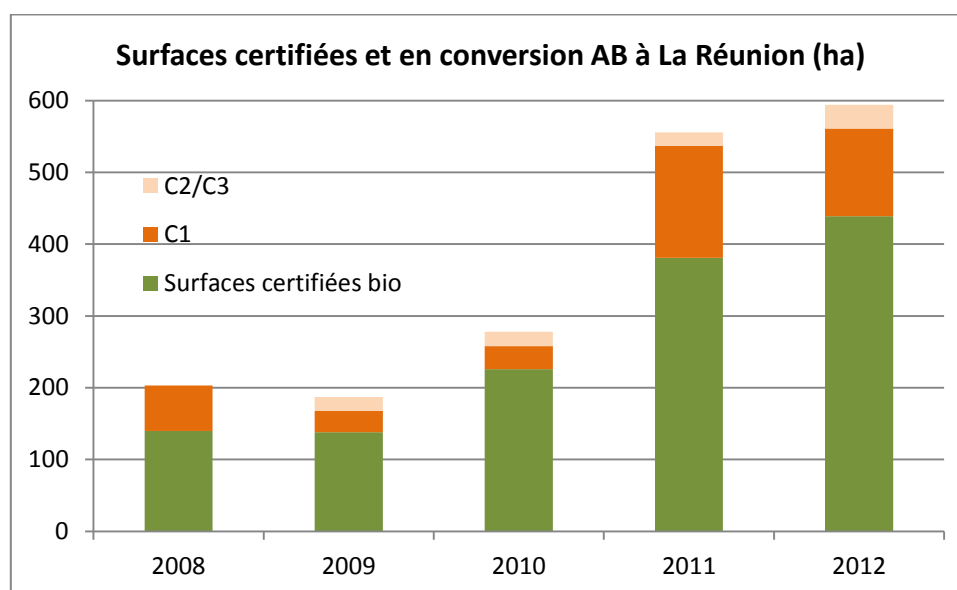


Figure 11 : Surfaces certifiées et en conversion à La Réunion - source Agence bio

⁵ Recensement agricole de 2010.

Ainsi la production biologique à La Réunion a bénéficié d'une forte hausse en 2011, avec un quasi-doublement du nombre d'exploitations et plus d'une centaine d'hectares en plus. La Réunion représente la moitié des exploitations bio des DOM, ainsi que des transformateurs et distributeurs. Elle se place en 2^e position en termes de surfaces derrière la Guyane.

Surfaces certifiées ou en conversion (ha)

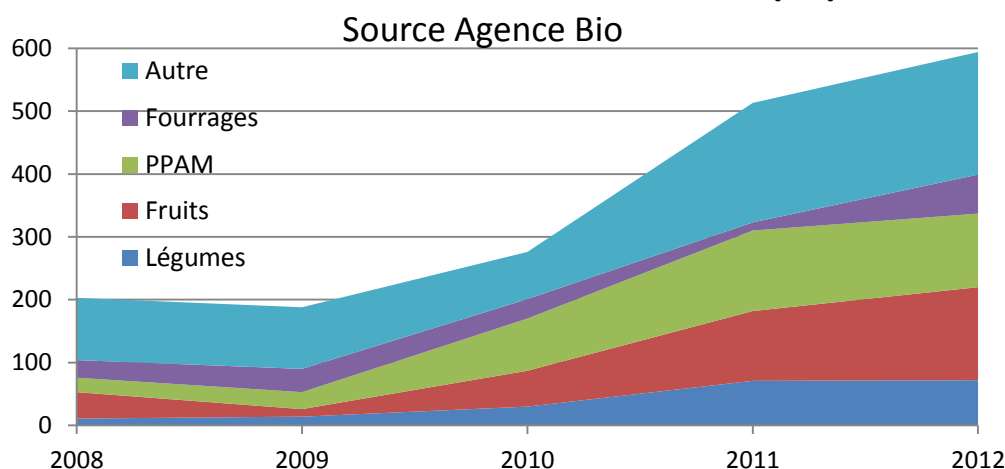


Figure 12 : Surfaces certifiées et en conversion à La Réunion - source Agence bio

La catégorie Autres représente 1/3 des surfaces certifiées. Il semblerait qu'elle représente des surfaces certifiées, mais non encore exploitées. Dans ce cas, elles n'appartiendraient pas à la Surface Agricole Utilisée.

➤ Types de productions végétales

LA REUNION Source Agence Bio	Nb. Producteurs		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées bio + conversion	
	2011	/2010	2011	/2010	C1	C2	C3	Total	Evolution /2010	2011	/2010
Céréales	1	0,0%	c	-	c	c	c	c	-	c	-
STH	14	55,6%	36	94,9%	7	0	0	7	1844,4%	43	128,8%
Cultures fourragères	6	50,0%	11	0,6%	0	2	0	2	72,7%	13	7,7%
Fruits frais	64	48,8%	76	74,6%	28	5	2	35	150,1%	111	92,9%
Légumes frais	65	97,0%	36	53,6%	33	2	0	35	446,9%	71	137,4%
Vigne	0	-	0	-	0	0	0	0	-	0	-
PPAM	43	79,2%	88	16,7%	38	2	0	40	412,9%	128	53,5%
Autres	52	67,7%	134	150,4%	51	3	3	56	158,3%	190	152,7%
TOTAL	115	88,5%	381	69,0%	156	14	4	175	239,6%	556	100,7%

Source Agreste Réunion d'après RA 2010	Superficie (en ha)	Nombre d'exploitations
Agriculture biologique	87	31
Agriculture en conversion	25	23
Agriculture biologique ou conversion	112	46
<i>Légumes</i>	15	22
<i>Fruits</i>	12	24
<i>Prairies</i>	21	64
<i>Autres cultures</i>	64	35
<i>Élevages</i>		8

Les productions concernées sont variées : fruits (1/4 des surfaces), légumes (1/8), élevages, plantes à parfum ou aromatiques (1/5 des surfaces, notamment la vanille). Ces dernières représenteraient environ 30% du chiffre d'affaires bio (données 2009, Chambre d'Agriculture), contre 20% pour l'arboriculture, 17% pour les produits animaux (dont miels), 16% pour le maraîchage. Les produits transformés (8%) et les activités pédagogiques (11%) avaient également été comptabilisés.

Filière végétale	Exploitations bio / conventionnelles par OTEX ⁶⁷	Surfaces bio ou en conversion ^{8/} conventionnelles	Structuration de la filière	Remarques
Canne à sucre	0 / 2 865	0 / 24 336	Deux usines, un acheteur : TEREOS	La filière de transformation en deux usines permet difficilement d'intégrer une production biologique (cf. développement p.55)
Cultures fruitières	64 / 918	76 / 2 781	Coopératives et surtout bazarriers	Forte progression depuis la nouvelle aide POSEIDOM ⁹ en 2011, les coopératives s'y ouvrent
Maraîchage	65 / 1 208 ¹⁰	36 / 1 986	Coopératives et bazarriers	
PAPAM	43 / 1018	88 / 493	Coopératives et vente directe	Pratiques agricoles avec peu d'intrants chimiques, conversion plus facile
Total agriculture	115 / 7 623 soit 1,5%	381 / 42 813 0,9 %		

➤ **Quantification de la production végétale**

Seul le rapport de la Chambre d'Agriculture, repris dans le programme sectoriel bio 2011-2013 affiche des données chiffrées. Ainsi, **en 2009**, pour 18 exploitations enquêtées et 82 ha de surface agricole utilisée dont 21 ha de fourrages, ont été produits :

- 58,49 tonnes de fruits dont 16,2 t de bananes, 13,7 t de litchis, 10,3 t de mangues, 9,1 t d'ananas, 4,5 t de palmistes, 4,5 t de coco et 9,4 t d'agrumes
- 36,11 tonnes de légumes (maraîchage) : 6,6 tonnes de choux, 3,7 tonnes de pommes de terre, 3,5 tonnes de salades, 2,4 tonnes de courgettes, 2 tonnes de patates douces, etc.
- 2005 kg de curcuma
- 611 kg de vanille
- 60 kg de citronnelle
- 135 kg de plantes diverses pour tisane

pour un chiffre d'affaires de **513 868 euros**, soit hors surfaces fourragères, un chiffre d'affaires de 8 424 euros/ha.

À cela il faut rajouter 1 050 kg de confitures (16 250 euros) et 600 kg de poudre (24 000 euros).

⁶ Exploitations classées par orientation technico-économique, c'est-à-dire dont la production principale est...

⁷ Source Memento DAAF 2011

⁸ Source Agence bio 2011.

⁹ Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité des Départements français d'Outre-Mer (POSEIDOM)

¹⁰ Et horticulture

²En 2012, les organisations de producteurs adhérents à l'AROP-FL ont comptabilisé un volume de 103 tonnes de fruits et légumes certifiés AB produits par 18 producteurs.

Si on considère que 1%¹¹ de la Surface agricole utilisée est en bio (certifiée ou conversion) et qu'on ne différencie pas la valeur de productions bio de celles du conventionnel¹², on peut estimer une création de valeur liée à l'agriculture bio **sur l'année 2012** (on néglige ici les activités d'élevage).

On obtient, selon les détails du tableau ci-dessous une valeur de la production végétale en AB d'environ **1,56 millions d'euros**, soit le triple du chiffre calculé par la Chambre d'Agriculture en 2009. Cela étant, ce chiffre paraît crédible dans la mesure où les surfaces agricoles ont été triplées entre 2008 et 2012.

Estimations 2012 <i>Source : Mémento 2013 DAAF Réunion (en millions d'euros)</i>	Valeur de la production dont aides directes	Aides directes par filière	Valeur de la production sans aides directes	Estimation de la valeur AB
Canne à sucre et PAPAM	134,3	115,7	18,6	0,19
Fruits, légumes et tubercules	122,9	9,7	137,3	1,37
Autres productions végétales	24,1			
TOTAL	281,3	118,6	155,9	1,56

1.1.2 Productions animales actuelles

Fin 2011, l'élevage bio concernait les poules pondeuses, les poulets de chair, les porcins, et les ruches. On note dans le tableau suivant qu'il y a eu des arrêts de certification en élevages (bovin viande, caprin et porcin).

LA REUNION	Nb. Exploitations			Nb. Animaux			
	Certifiées bio	Evol. / 10	Total bio + conversion	Certifiées bio	Evol. / 10	Conversion Totale	Total bio + conversion
Vaches allaitantes	0	-100%	0	0	-100%	0	0
Vaches laitières	0	-	0	0	-	0	0
Brebis viande	0	-	0	0	-	0	0
Brebis laitières	0	-	0	0	-	0	0
Chèvres	0	-100%	0	0	-100%	0	0
Truies	1	-50%	1	c	-	c	c
Poulets de chair	4	100%	4	397	44%	0	397
Poules pondeuses	7	75%	7	383	33%	0	383
Apiculture (2)	3	50%	-	488	36%	-	-

Seule l'apiculture présente une part non négligeable (5%¹³) de son cheptel en agriculture biologique.

¹¹ Estimation calculée à partir des 2/3 des 1,4% de la SAU engagée en bio (Chiffre pour l'année 2012, en 2010, la part était de 0,7%), selon l'Agence Bio, ce qui permet de ne considérer que la Surface Agricole Utilisée en bio, en ôtant le 1/3 des surfaces recensées en bio dans la catégorie "Autre", à priori non encore exploitée.

¹² Ceci revient à sous-estimer la production bio, car on ne tient pas compte du prix de vente plus élevé de la plupart des produits bios.

Filière animale	2011 Agence Bio	2010 Agreste	2011 Agence Bio	2009 Chambre agri	2011 Agreste
	Exploitations bio	Exploitations conventionnel ¹⁴	Surfaces ou cheptels bio	Surfaces ou cheptels bio	Surface/cheptel conventionnel
Fourrages	18	11 137	47 ha	21 ha	1 896 ha
Bovin lait	0	140	0		3 481
Bovin viande	0	622	0		9 469
Ovin	1	100	0	40	2 512
Caprin	1	1 089	0		18 109
Porcins	1	580	?	13	70 634
Poules pondeuses	7	119	383	420	689 512
Poulets de chair	6 ¹⁵	2 638	397	410	2 867 660
Lapins	-	382	-	-	9 083
Apiculture	4 ¹⁶	386	488 ruches	222 ruches	9 254 ruches

Les premières données disponibles pour l'année 2012 données par l'Agence Bio ne sont pas présentées ici car elles apparaissent erronées ou du moins non consolidées.

D'après les experts locaux, les exploitations avicoles certifiées vont de 15-20 têtes jusqu'à 100 à 200 têtes, voire 500 en poules pondeuses.

Pour la production d'œufs bio, la Chambre d'Agriculture dénombre 17 exploitations en AB.

➤ **Quantification de la production animale**

Selon le rapport de la Chambre d'Agriculture, le chiffre d'affaires de 2009 s'est porté à 130 510 euros.

1.1.3 Perspectives d'évolution

On note une forte croissance du nombre d'exploitations agricoles engagées depuis 2011 et la revalorisation des aides POSEI¹⁷. Ce programme, qui constitue le premier pilier de la Politique Agricole Commune pour l'outre-mer a introduit des aides spéciales pour la production agricole biologique, notamment une aide de 800 euros/t aux fruits et légumes issus de l'agriculture biologique produits par des producteurs adhérents à une Organisation de Producteurs.

Ainsi, pour une culture peu onéreuse comme le chou chou, cette aide permet de doubler le prix de vente à la tonne.

¹³ 8% au niveau national (source Agence bio).

¹⁴ Nombre d'exploitations d'élevage, Memento 2011, DAAF.

¹⁵ D'après l'annuaire bio et notre propre recensement.

¹⁶ Idem

¹⁷ Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité des Départements français d'Outre-Mer (POSEIDOM)

De plus, le recensement agricole réalisé en 2010 atteste de nombreux projets de conversion en bio, qui sont classés dans le tableau par orientation technico-économique (OTEX).

<i>Source Agreste Réunion d'après RA 2010</i> Projets de conversion dans les 5 ans par OTEX	Nombre d'exploitations
Canne, grandes cultures	68
Maraîchage et horticulture	119
Cultures fruitières	108
Bovins lait	3
Bovins viandes	7
Ovins, caprins	4
Élevage hors-sol	33
Polyculture et polyélevage	135
Autre	3
TOTAL	480

Par ailleurs, certaines productions non certifiées actuellement le seraient facilement, sans changement de pratiques, étant donné qu'elles ne nécessitent pas d'intrants chimiques. Il s'agit :

- du choucho, du letchi et longani, conduits avec très peu d'intrants chimiques,
- de la vanille (sous-bois),
- du goyavier dont les zones de production sont seulement entretenues,
- et d'autres plantes médicinales, aromatiques ou à parfum qui sont souvent cueillies comme la baie rose,
- du miel (sous conditions pour la certification),
- des bœufs Moka et certains cabris pays conduits de façon extensive (savanes des Bas de l'Ouest, Hauts de l'Ouest, Mafate...).

À noter que les mangues font l'objet d'un programme Biophyto pour réduire ou supprimer les insecticides utilisés dans leur cycle de cultures. Par contre, certaines cultures comme la papaye ou encore la lentille¹⁸ sont pour le moment trop attaquées (ravageurs, mauvaises herbes) pour envisager une culture certifiée biologique qui soit rentable. Les travaux sur le sujet sont à poursuivre.

1.1.4 Objectifs chiffrés

- ⇒ Aucun objectif de surface n'avait été fixé au niveau département lors des premiers Cahiers de l'Agriculture de 2006.
- ⇒ Au niveau national, le Plan de Développement de l'Agriculture Biologique fixait 6% de la surface en bio en 2012, alors que La Réunion est à 1,4%¹⁹.
- ⇒ Le Grenelle I de l'environnement avait pour objectif d'atteindre en 2012, 20% de bio en restauration collective publique mais cet objectif n'a pas été tenu (estimé à 1,5% en 2010²⁰). Cependant, début 2012, 57% des établissements de restauration déclaraient proposer des produits biologiques à leurs convives alors qu'ils n'étaient que 4% avant 2006 (Ministères de l'Agriculture et de l'Environnement, février 2013).

¹⁸ Voir notamment la double page du Quotidien de l'île du 03/10/2010.

¹⁹ Source Agence Bio sur données 2012, comptabilise les surfaces certifiées et en conversion.

²⁰ Rapport au Parlement pour l'année 2010 sur le suivi de l'approvisionnement de la restauration collective en produits biologiques et de l'évolution des surfaces en AB, septembre 2011.

La Réunion a connu ces dernières années une forte progression de l'agriculture biologique. Avec 115 exploitations certifiées ou en conversion, elle se place en première place des DOM, les autres (hors Mayotte, chiffres inconnus) rassemblent 90 exploitations.

381 ha sont certifiés, en fruits, légumes et plantes aromatiques, à parfum et médicinales. En termes de production animale, les élevages certifiés sont très rares et les cheptels très réduits. Seule l'apiculture représente une production non marginale par rapport au conventionnel. Une partie de cette progression est imputable à la revalorisation des aides POSEI, notamment pour les produits agricoles nécessitant peu d'intrants et vendus à prix bas : chou chou, letchi...

1.2 L'approvisionnement des agriculteurs bio

1.2.1 Cultures biologiques

Les engrais utilisables en agriculture biologique sont importés par les coopératives qui fournissent également le secteur conventionnel et les jardinerie (Cane, URCOOPA, Coopérative des Avirons). Pour les amendements, seul le compost de déchet vert, les sous-produits animaux (sang et os) et les effluents d'élevage compostés plus de 3 mois sont autorisés et disponibles.

Par ailleurs, on note également des difficultés d'approvisionnement local sur les auxiliaires de cultures, utiles en production intégrée ou en production biologique. En effet, les auxiliaires des cultures sont des insectes ou autres organismes vivants qui vont aider le producteur à faire face aux ravageurs. Ils sont très utilisés dans les serres maraîchères, même en conventionnel. Pour le moment, on compte deux structures d'approvisionnement :

- L'entreprise réunionnaise La Coccinelle, élevage d'auxiliaires produisant actuellement *Encarsia formosa* et *Eretmocerus eremicus*
- Symbiose, distributeur d'auxiliaires et appui technique, basé à Rennes (35), qui travaille depuis 5 ans avec les producteurs de la SICA TR.

Source : RAPPORT DE SYNTHÈSE, MISSION SAVEOL NATURE / AROP – FL du 26 au 30 novembre 2012

Enfin, l'approvisionnement de semences biologiques est problématique, car en tant que matériel végétal non traité, il est souvent bloqué aux Douanes. Une étude est en cours pour adapter l'importation de semence bio à ce contexte insulaire (DAAF).

1.2.2 Élevages biologiques

L'approvisionnement des éleveurs en AB est une problématique récurrente, qui impacte directement le revenu des éleveurs et le prix de vente.

Aujourd'hui sur l'île, l'importation d'aliment du bétail en bio relève du monopole :

- La société TALARMOR Phyto importe de l'aliment bio déjà en mélange (sacs de 25 kg) et fournit tous les élevages de La Réunion
- La société Nutrima produit, elle, l'aliment sur place à partir de matières premières bio importées, mais ne se destine qu'aux poissons (un seul client à La Réunion, mais plusieurs à Madagascar).
- Le GAB a tenté en 2012 un essai d'importation de maïs bio de Madagascar (50 hectares certifiés pour cette demande dans la région de Tamatave). Le premier échantillon était porteur de mycotoxine et a dû être détruit. Un travail a été réalisé par QualiReg (CIRAD, réseau scientifique et technique des filières de qualité dans l'Océan Indien) pour améliorer la qualité de la production biologique malgache.

Cette importation permettrait de réduire les coûts d'aliment du bétail, actuellement frein majeur au développement d'ateliers d'élevage bio. Une coopération entre groupements de producteurs malgaches et réunionnais (GAB) est envisagée pour structurer une filière de maïs AB pour l'élevage AB à La Réunion.

L'approvisionnement en intrants est encore bien difficile pour les producteurs biologiques, qui restent marginaux en termes de quantités.

Ces difficultés sont à la fois réglementaires, techniques et économiques.

1.3 La transformation de produits agricoles biologiques

➤ **Cahier des charges**

Au niveau de la **transformation**, le cahier des charges de l'agriculture biologique comporte des normes pour l'inspection et la vérification des opérations de transformation et de l'état de l'établissement et les exigences suivantes :

- **Des matières premières issues de l'agriculture biologique :**
 - ✓ **au moins 95%** pour un produit « bio ». Les ingrédients non bio ne peuvent être utilisés que s'ils sont dans la liste dédiée.
 - ✓ dans un produit comprenant **moins de 95% d'ingrédients bio**, les ingrédients bio peuvent être signalés dans la liste d'ingrédients.
- Des **procédés de transformation** qui respectent la nature des matières premières, même si aujourd'hui aucune règle d'application n'est encore publiée.

- **Pas d'additifs de synthèse** : les additifs, auxiliaires technologiques, arômes, ne peuvent être utilisés que s'ils sont dans la liste de produits autorisés.
- La mixité est possible sur une unité de transformation, mais la préparation des produits bio doit être faite en série complète dans une plage de temps donnée, et précédée d'un nettoyage à l'aide de produits autorisés en bio.

➤ **La transformation biologique à La Réunion**

L'agence bio recensait 9 transformateurs en 2011²¹, dans les secteurs suivants :

- 1 en Fruits et légumes : Tropilégumes à partir de produits locaux, conventionnels et certifiés
- 1 en Alimentation Animale : Nutrима à partir de matières premières importées
- 1 en Grains et produits amylacés : Soja d'Asie, à partir de soja importé et d'arômes et autres ingrédients secondaires locaux.
- 5 en Produits de boulangerie-pâtisserie à partir de blé importé, mais incorporant des œufs locaux certifiés
- 1 en Autres produits alimentaires

À noter que les activités de transformation des produits agricoles sont diverses :

- séchage solaire ou thermique des fruits et des plantes médicinales,
- distillation traditionnelle pour élaboration de liqueurs, d'huiles essentielles, ou de rhum,
- fermentation contrôlée dans le cas du café, de la vanille, du cacao et du thé,
- cuisson pour le tofu, la confiture, voire pasteurisation (conserves)
- pression pour les jus
- découpe et emballage pour les fruits et légumes préparés.

Outre les deux dernières activités, la plupart sont réalisées au sein de l'exploitation agricole, qu'elle soit bio ou non. Dans le cas de préparation de fruits et légumes, plus techniques et donc plus coûteuses, on aura avantage à mutualiser des unités de transformation entre producteurs ou au sein d'une coopérative et avec les produits conventionnels. Dans ce cas il y a une traçabilité à garantir et des créneaux réservés aux produits certifiés.

C'est également le cas du plateau technique d'éco-extraction PEPIT mis en place au CYROI et utilisée par le réseau Qualitropic, l'ADPAPAM ou certaines coopératives de fruits et légumes.

La transformation peut être envisagée à trois échelles :

- *à la ferme, de façon artisanale et traditionnelle : distillation, séchage, conserves...*
 - *collectivement en association de producteur pour rentabiliser un outil semi-industriel : transformation, découpe, éco-extraction...*
 - *l'échelle industrielle ne semble pas adaptée aux petits volumes certifiés, mais plutôt en mutualisation avec les produits non certifiés, sous réserve d'une traçabilité irréprochable.*
-

²¹ Et 14 en 2012.

1.4 La demande et les importations de produits agricoles bio

L'analyse concerne les produits agricoles, transformés ou non, qu'il est possible de produire à La Réunion. En effet, l'objet de l'étude n'est pas l'importation de produits agricoles, mais plutôt le développement via la production, de la transformation locale, parfois en substitution d'importation, rejoignant ainsi l'objectif d'autosuffisance alimentaire et de développement durable.

Cette partie est issue de données Agence Bio et INSEE et d'entretiens auprès des importateurs, transformateurs et distributeurs de la filière bio. En revanche, aucune donnée n'a pu être récupérée des Douanes, en l'absence d'une nomenclature spécifique aux produits biologiques.

1.4.1 Réglementation de l'importation des produits biologiques dans l'Union européenne

Pour être reconnus comme biologiques, ces produits doivent, en application du règlement (CE) n°1235/2008 :

- soit provenir de pays tiers dont la réglementation a été évaluée comme équivalente par la Commission européenne, dans actuellement 11 pays : Argentine, Australie, Canada, Costa Rica, États-Unis, Inde, Israël, Japon, Nouvelle Zélande, Suisse, Tunisie²² ;
- soit avoir été contrôlés et certifiés par un organisme reconnu et supervisé directement par la Commission européenne ;
- soit avoir obtenu une autorisation d'importation délivrée par le Ministère de l'Agriculture.

Dans tous les cas, les produits doivent, lors de leur dédouanement, être présentés avec un certificat original de contrôle émis par l'autorité ou l'organisme de contrôle compétent et être contrôlés à chaque étape de la production à la mise en vente auprès du consommateur final.

1.4.2 Une demande mondiale en croissance

Source : Agence Bio, 2012 et CIRAD

Estimé en 2010 à environ 60,9 milliards de dollars, soit 45,4 milliards d'euros²³, le marché mondial des produits bio a quadruplé en 10 ans. On estime à 38 milliards d'euros le chiffre d'affaires total des secteurs américains et européens. **L'Europe et les États-Unis** consommeraient 90 à 95 % des produits bio mondiaux.

²² Tous ces pays ont un cahier des charges appartenant à la famille IFOAM, qui contient tous les cahiers des charges (privés ou nationaux et supranationaux) approuvés comme biologiques par le mouvement de l'agriculture biologique, sur la base de leur équivalence avec la norme COROS (Objectifs et exigences communs aux cahiers des charges biologiques).

²³ Dont 20 milliards pour l'Union Européenne et 4 milliards pour la France en 2012 - Source MAAF, MEDDE, février 2013

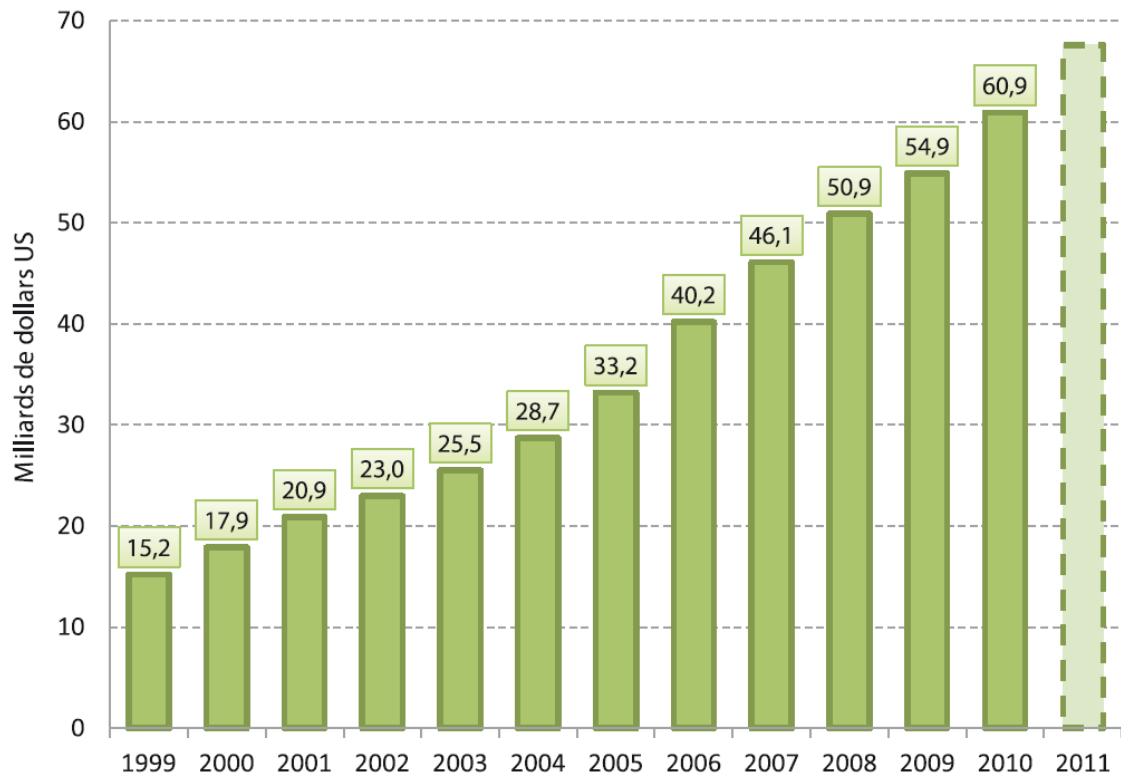


Figure 13 : Évolution du marché alimentaire bio mondial de 1999 à 2010 - Source Agence bio

- Au sein de **l'Union Européenne**, l'Allemagne, la France, le Royaume-Uni et l'Italie sont les marchés les plus importants (plus 70 % des ventes). Le marché des produits bio s'y est élevé à 18,4 milliards d'euros en 2009.

- Aux **États-Unis**, la production de produits biologiques n'a cessé de croître au cours des dix dernières années, mais la demande a été encore plus forte. 78% des ménages étatsuniens ont acheté au moins occasionnellement des produits bio en 2011 d'après l'Organic Trade Association et un tiers au moins une fois par mois d'après The Hartman Group.

- Les 4 principaux marchés d'**Asie** (croissance de 20 % attendue au cours des trois prochaines années) pour les produits bio sont **le Japon, la Corée du Sud, Taïwan et Singapour**.

- En **Chine**, quoiqu'encore modeste, le marché continue de progresser fortement (multiplié par quatre en cinq ans),
- Le marché bio **indien** a été évalué à 543 millions de \$ pour 2010. D'après une étude réalisée auprès de 1 000 personnes dans 10 villes indiennes, plus de 30% des personnes interrogées souhaiteraient acheter des produits bio et sont prêts à dépenser de 10 à 20% en plus pour pouvoir en acheter.

- En **Amérique Latine**, le marché bio est encore très modeste. En moyenne, 85% de la production bio est exportée. Le **Brésil** constitue le principal marché bio du continent. Cependant, le marché bio décolle dans quelques autres pays comme le Pérou, le Chili, l'Argentine et le Panama.

- En **Afrique**, le marché bio est généralement très peu développé. Les productions bio sont avant tout destinées à l'exportation, tout en générant le développement de cultures vivrières bio.

• Le **marché australien** connaît un important développement. D'après Biological Farmers of Australia, 60% des ménages australiens ont acheté des produits bio en 2010, contre 40% en 2008. D'après cette association, les produits bio devraient passer de 1% du marché à 3-5% d'ici 2020. Le marché bio **néo-zélandais** se développe également.

• Les **Pays du Golfe**, notamment Arabie Saoudite et Émirats Arabes Unis sont des marchés croissants en termes d'aliments biologiques.

Les autres zones du monde, notamment Madagascar sont principalement exportatrices de produits biologiques vers l'Europe, l'Amérique du Nord et le Japon.

NB : le marché mondial générant quelques 45 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour environ 33 000 ha certifiés, on peut calculer un CA moyen mondial de 1 375 euros/ha²⁴, ce qui ne prend pas en compte ni le coût de la vie et des intrants sur place, ni les différences productives entre spécialisations²⁵. Cette valeur compte également la transformation des produits et les marges commerciales.

Pour La Réunion, ceci engendrerait entre 500 000 et 750 000 euros de chiffre d'affaires (selon que l'on compte les surfaces certifiées seules, ou certifiées et en conversion). La Chambre d'agriculture a estimé en 2009 le chiffre d'affaires de l'agriculture biologique réunionnaise à près de 800 000 euros (en incluant des prestations de services telles que les activités pédagogiques) pour une surface à l'époque d'environ 200 hectares seulement (soit un ratio proche du ratio national calculé ici).

On a à La Réunion une forte productivité à l'hectare (systèmes de production intensifs en surface). Cependant, la plus-value n'est pas connue et peut être fortement grevée par des intrants onéreux, ici plus qu'ailleurs.

1.4.3 La demande en produits bio en France

Analyse n°50 du CENTRE D'ÉTUDES ET DE PROSPECTIVE, Juillet 2012 : les enjeux de la production d'agriculture biologique en France

En France en 2010, le marché de l'alimentation bio a atteint 2,4% du marché alimentaire total (1,3% en 2007), contre 4% en Allemagne. Le chiffre d'affaires des filières bio y est de l'ordre de 4,17 milliards d'euros (la moitié seulement en 2007). Les fruits et légumes sont, derrière les produits d'épicerie, le secteur le plus actif.

D'après la 10e édition du Baromètre Agence Bio /CSA2, les Français sont 71% à déclarer privilégier les produits respectueux de l'environnement et/ou du développement durable lorsqu'ils effectuent leurs achats ; ils étaient 66% en 2011.

64% des Français ont consommé bio en 2012 et la part des consommateurs réguliers (au moins une fois par mois) s'élève à 43% alors qu'elle était de 37% en 2003 et de 40% en 2011.

- 8% des Français sont des « Bio quotidiens », ce sont les plus assidus.
- 15% des Français sont des « Bio hebdos » : ils mangent bio au moins une fois par semaine.
- 20% sont des « Bio mensuels »
- 21% des Français sont des « Bio occasionnels », ils consomment bio de temps en temps.

²⁴ Au niveau national (chiffre d'affaires/SAU certifiée), le ratio est de 4 900 euros/ha.

²⁵ On s'attend par exemple que le ratio soit faible pour des pâturages certifiés, peu productifs à l'hectare et élevé dans le cas de la production maraîchère.

Zoom sur le marché mondial du sucre bio - Source CEDUS - 10/08/2011.

Le marché mondial des denrées biologiques a plus que doublé entre 1999 et 2009. La croissance du marché mondial de sucre biologique a suivi une évolution encore plus impressionnante. En 1999, le marché représentait 20 000 à 40 000 t, il est passé à **300 000 t en 2009**, soit une croissance annuelle moyenne supérieure à 25 %. Le sucre bio représente toutefois une proportion infime de la consommation mondiale et du commerce international du sucre : 0,2 % et **0,6 %** respectivement.

Les projections indiquent une autre croissance de la production et de la demande à un niveau de l'ordre de 450 000 à 500 000 t par an d'ici 2015.

Le premier producteur et exportateur mondial de sucre, le Brésil, est également le premier producteur de sucre bio avec environ 135 000 t. Ce sucre est exporté dans 41 pays d'Amérique du Nord, d'Europe et d'Asie. Viennent ensuite le Paraguay avec une production de 101 900 t en 2008 et 57 900 t en 2009, l'Argentine (20 200 t), et la Colombie (10 000 t).

A l'heure actuelle, les plus grands marchés de sucre bio sont l'Europe occidentale et les États-Unis. En 2010, le marché du sucre biologique au sein de l'UE atteint environ **100 000 t** (soit 1/3 du marché mondial) dont 90% sont du sucre de canne importé.

La production européenne de sucre de betterave bio demeure modeste et atteint environ **11 000 t** en 2010/2011. Seules l'Autriche et l'Allemagne se sont lancées dans une production de sucre bio à petite échelle, avec une production aux environs de 8000 t pour l'Autriche et 3000 t pour l'Allemagne.

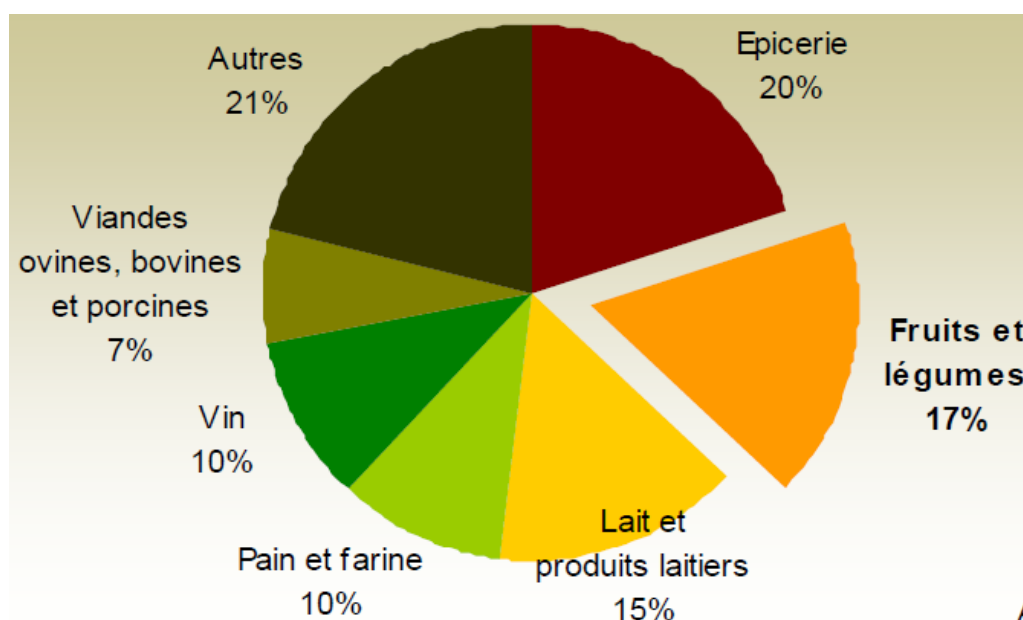


Figure 14 : Répartition en valeur des ventes de produits biologiques en France en 2010

Source : FRUITROP n°199 Avril 2012 d'après Agence bio

S'agissant de la part des approvisionnements externes à la France, une évolution significative à la baisse a été enregistrée avec une part passée de 38% en 2009 à 32% en 2011 puis **25% en 2012**.

Les approvisionnements externes sont composés :

- De produits exotiques (café, thé, cacao, bananes et autres fruits, ...) ou non disponibles en bio sur le territoire français (sucre consommé en l'état ou comme ingrédient) et des spécialités gastronomiques étrangères (exemple : fromages d'appellation d'origine italienne). La valeur de ces produits dans le total des approvisionnements externes est estimée à 36%.
- des produits peu ou très peu disponibles en France : 22% (riz, produits aquacoles, agrumes méditerranéens, ...). Une partie du blé dur utilisée pour la fabrication de pâtes alimentaires et du soja dans le cadre d'une préparation de produits élaborés en France, est prise en compte dans cette catégorie. Des cultures existent en France, des filières ont été créées et se développent mais l'augmentation des surfaces cultivées en France ne peut être que très progressive compte tenu des spécificités de ces produits ;
- des achats extérieurs relais de l'offre française et/ou des compléments de gamme : 42% (céréales et produits qui en découlent, fruits et légumes tempérés frais ou transformés, ...). S'agissant du lait bio consommé en l'état ou utilisé pour la fabrication de produits laitiers, en 2012 les achats à l'étranger ont en moyenne représenté 8% alors qu'ils représentaient 25% en 2010. La tendance à la baisse se poursuit début 2013.

Dans le secteur des céréales et des fruits et légumes, un mouvement dans le même sens est engagé. Pour l'épicerie sèche, certaines céréales et les fruits exotiques, les importations devraient rester nécessaires dans les prochaines années. À l'inverse, la balance commerciale est aujourd'hui à l'équilibre pour le lait et excédentaire pour la pomme de terre.

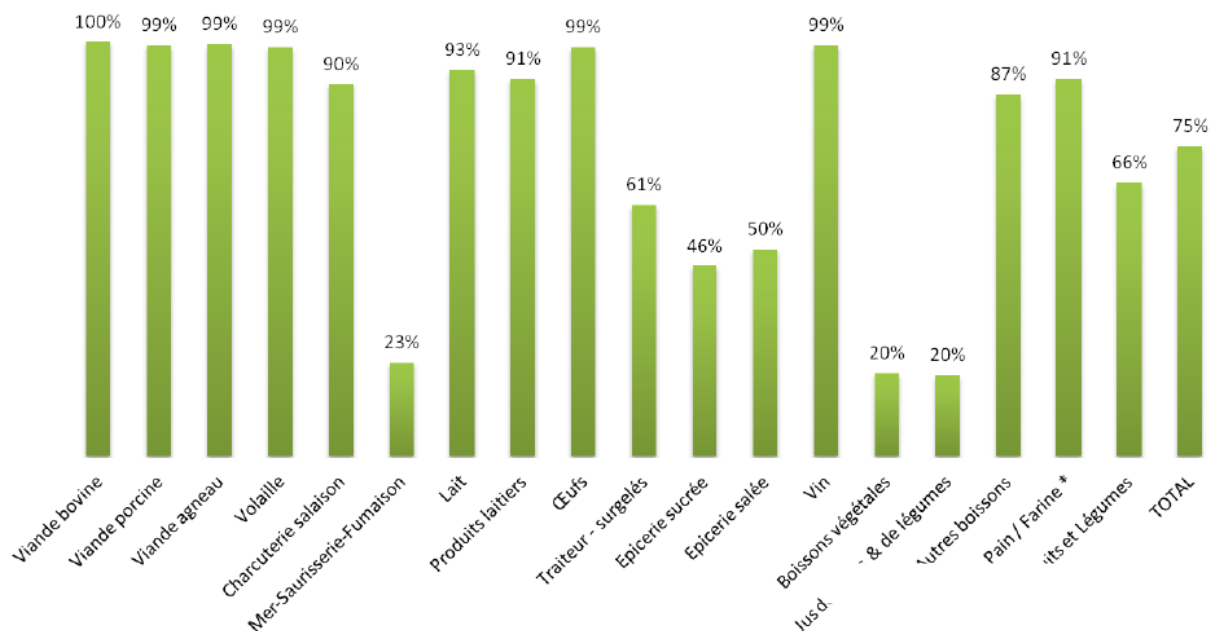


Figure 15 : Part des produits consommés en France venant de France, en 2012 - Source Agence bio, ANDI

Produits bio importés	Pays ayant obtenu une autorisation d'importation en 2010
Huiles essentielles et ppam	MAROC, EGYPTE, ALBANIE, BOSNIE-HERZEGOVINE, CHINE, MADAGASCAR, TURQUIE
Fruits et légumes frais et secs	MAROC, REPUBLIQUE DOMINICAINE, PEROU, TURQUIE, TOGO
Fruits et légumes transformés	MEXIQUE
Céréales et plantes industrielles (oléagineux, légumes farineux, plantes fourragères...)	BOLIVIE, EMIRATS ARABES UNIS, TURQUIE, THAÏLANDE, CANADA
Alimentation animale	BRESIL, CHINE, MEXIQUE
Produits à base d'huiles	COLOMBIE, MAROC
Epices, condiments et assaisonnement	EGYPTE, CHINE, PEROU, MADAGASCAR, SRI LANKA, AFRIQUE DU SUD
Cacao	EQUATEUR, MADAGASCAR, REPUBLIQUE DOMINICAINE, SAO TOMÉ & PRINCIPE, VANUATU
Thé	CHINE, MAROC, CANADA, SRI LANKA, AFRIQUE DU SUD
Café	MEXIQUE, PEROU, BOLIVIE, ETHIOPIE, INDONESIE
Sucre	BRESIL, PARAGUAY, THAÏLANDE
Miel	CHINE, URUGUAY
Produits de l'aquaculture	INDONESIE, MADAGASCAR, EQUATEUR, MOZAMBIQUE
Champignons	EQUATEUR
Autre	TCHAD, BRESIL, SOUDAN

Figure 16 : Produits bio importés en France en 2010 en provenance des principaux pays tiers (hors accords d'équivalence) - Source Agence bio 2011 d'après Ministère de l'Agriculture (DGPAAT).

En 2012, 83% des ventes de produits bio ont été réalisées via les Grandes Surfaces Alimentaires (GSA) et les magasins spécialisés bio, 12% directement du producteur au consommateur et 5% par les artisans-commerçants.

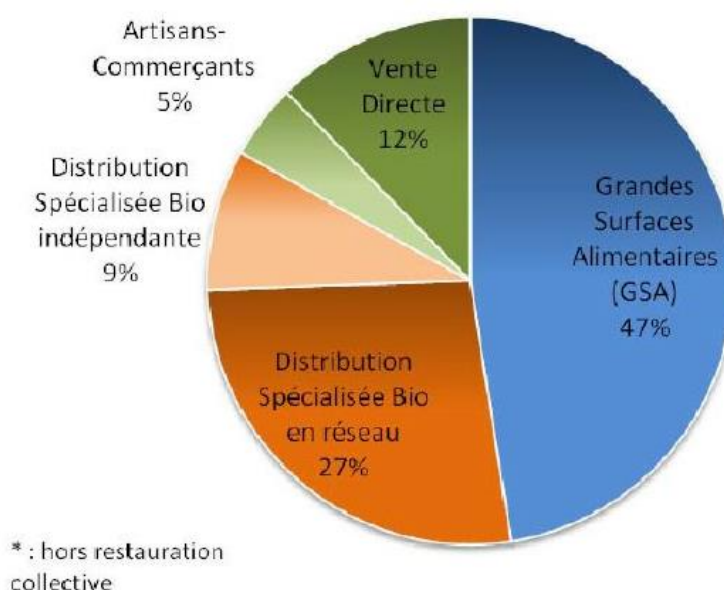


Figure 17 : Répartition, en valeur, des ventes de produits bio en 2012 par circuit de distribution*
Source : Agence Bio/ ANDi 2012

1.4.4 La demande en produits bio à La Réunion

Source : Insee partenaires n°11- décembre 2010 : Pratiques environnementales.

Le baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France édité chaque année par l'Agence Bio n'inclut pas les DOM dans les personnes sondées. Les résultats sont difficilement comparables à La Réunion. En effet, selon l'Agence bio :

- La consommation moyenne de produits bio à La Réunion est inférieure à 51 euros par an et par personne, ce qui est le cas de tous les DOM et du Nord de la métropole, alors que des régions affichent des moyennes de 70 à 80 euros dans le Sud de la France.
- On compte environ 12m² de magasins spécialisés dans les DOM pour 10 000 habitants, 5 à 6 fois moins que la moyenne nationale.

La consommation de produits issus de l'agriculture biologique est peu fréquente à La Réunion. Les deux tiers des ménages n'en ont jamais acheté au cours des douze derniers mois, 27% en ont acheté de temps en temps et seulement 8% régulièrement.

Le prix des produits «bio» est un frein à l'achat pour 62% des ménages, et c'est pour cette raison que ces produits sont surtout achetés par des ménages dont le chef de famille est cadre, qui bénéficient a priori d'un niveau de vie plus élevé que la moyenne.

Les Réunionnais portent néanmoins un intérêt à la qualité des produits qu'ils achètent. Ainsi, près de la moitié des ménages qui n'achètent pas de produits labélisés «bio» ou «NF environnement», probablement à cause du coût, déclarent qu'ils prêteront attention dans les prochains mois à la nature des produits qu'ils achètent.

À La Réunion, à dire d'experts, la commercialisation se fait sans difficultés, l'offre étant bien inférieure à la demande. En effet, une étude de la Chambre d'Agriculture de 2009 indique la difficulté récurrente des consommateurs à s'approvisionner en produits frais biologiques à La Réunion, notamment en produits animaux (lait, fromages, œufs, viandes), mais également en produits transformés (notamment jus, confitures, fruits secs...).

Cette même étude annonce que 22% des producteurs se disent intéressés pour commercialiser leurs produits en restauration collective à travers d'appels d'offres et **55% des exploitants souhaitent la mise en place d'une structure collective leur appartenant et dont la vocation serait de centraliser et commercialiser les produits.**

Ainsi, la mission proposée par NEXA apparaît pleinement justifiée, même si l'organisation de la filière peut s'avérer complexe.

La production agricole biologique peut et doit répondre à deux demandes complémentaires :

- la demande locale, pour des produits sains, peu onéreux et produits à proximité. La production végétale est encore à développer, alors que la production animale est à imaginer.*
 - la demande nationale, voire mondiale, avec une exportation de produits de niche reconnus pour leur qualité organoleptique et pour leur mode de production durable.*
-

1.5 Le marché des produits agricoles bio à La Réunion

Les ventes se font le plus souvent en direct : magasins spécialisés, quelques systèmes de paniers, quelques grandes surfaces, marchés forains et de producteurs. Depuis 2011, des organisations de producteurs ou groupements de producteurs assurent une commercialisation de produits bio en plus de leurs fruits et légumes conventionnels et agriculture raisonnée.

L'offre de produits biologiques (surtout en légumes) est concentrée dans les régions Ouest et Sud. Les magasins spécialisés commercialisent des fruits et légumes frais locaux, ainsi que des œufs. Ces derniers font état d'une demande non satisfaite ainsi que pour ce qui des produits laitiers et de la viande. Par ailleurs, ils ne proposent pas de produits alimentaires bio transformés qui soient faits à La Réunion (jus, confitures, conserves...). Par exemple, la Vie Claire propose des mangues déshydratées en provenance du Cameroun, faute de production locale.

Les fruits et légumes bio sont environ 20% plus chers que les conventionnels (avec des variations entre 0 et 50%). Les brèdes, les chouchous bio sont quasiment au même prix. On note que les commercialisations directes se font à des prix souvent au niveau du conventionnel sur les marchés.

À La Réunion, l'Agence Bio recense 4 distributeurs, hors vente directe des exploitants et unités de vente aux consommateurs telles les GMS, qui achètent préemballés et revendent en l'état (exonération de notification, Décret du 3 mai 2007).

1.5.1 Les supermarchés conventionnels

Les supermarchés conventionnels commencent à proposer des produits bio locaux en frais, préemballés. Ils traitent généralement avec des coopératives ou des organisations de producteurs.

1.5.2 Les magasins spécialisés

Il s'agit de La Vie Claire, Gem la Vie, Supermarché Biomonde, Biodiet, Les petits Vert de terre... qui proposent des produits agricoles biologiques frais (fruits, légumes, œufs) qu'ils achètent soit en direct avec les producteurs (qui livrent) soit avec des coopératives ou des organisations de producteurs. La demande est en constante augmentation dans ces structures, qui ouvrent des boutiques sur toute l'île.

1.5.3 Les marchés bio

Des "carrés bio" sont mis en place dans les marchés de Bras-Panon, Sainte-Anne, Saint-Denis (marché de nuit), Saint-Gilles, Saint-Joseph, Saint-Leu, Saint-Paul et Saint-Pierre. L'offre de produits bio est plus importante et mieux identifiée dans l'Ouest et le Sud.

1.5.4 Les paniers de produits bio

Il existe plusieurs structures qui proposent des paniers bio :

- **L'ARMAPS**, Association Réunionnaise pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne et Solidaire fait partie du réseau national AMAP. L'AMAP de La Réunion est née en 2004 d'un groupe de personnes motivées, désirant soutenir une agriculture biologique, de proximité et socialement équitable. Elle est actuellement en hibernation, faute de bureau élu.

L'ARMAPS se traduit par une contractualisation entre consommateur et agriculteur(s) pour l'achat d'un panier que le consommateur vient chercher chaque semaine à un point de distribution : à St Pierre et St Leu. Les paniers, vendus 11 euros, sont composés de 5 légumes et fruits différents non connus à l'avance et fonction de la production. Les agriculteurs membres de cette AMAP produisent fruits, légumes, fleurs, volaille et œufs.

- **L'Association Cœur Vert** (créée en 2005) à Saint-Joseph produit depuis 2007 des légumes bio, tout en formant les jeunes (stagiaires en contrat d'avenir) à l'agriculture biologique. L'association cultive à Jean-Petit et à Grand Coude près d'un hectare mis à disposition par deux propriétaires. Les paniers, vendus à 8 et 12 euros, sont à retirer une fois par semaine au siège de l'association. Leur vente permet l'insertion aidée d'une dizaine de personnes.

Une diversification du mode de commercialisation est envisagée, auprès d'associations ou sur les marchés forains. Par ailleurs, l'association met en place un jardin de 5000m² (en convention avec la commune) pour une sensibilisation des jeunes, en contact avec des personnes âgées logées à proximité.

- **L'AREC (Association pour le Respect de l'Environnement et du Cadre de vie)** propose à ses adhérents des paniers de fruits et légumes bio ou issus de l'agriculture durable, sur commande et en livraison le mercredi après-midi dans le sud de l'île. Ce service est mis en place en complément du marché Solidari'Terre (marché de producteurs bio et en conduite bio) qui se tient les mercredi après-midi & samedi matin à Petite-Île
- La **coopérative Vivéa** propose des paniers de fruits et légumes conventionnels ou certifiés avec des livraisons hebdomadaires dans le Nord ou dans le Sud. Les quantités sont néanmoins négligeables pour le moment par rapport aux paniers conventionnels ou en agriculture raisonnée.
- La **SICA Terre Réunionnaise** propose depuis 2013 une gamme de produits certifiés BIO marquée Ozé Bio. Ces produits sont principalement commercialisés en grande et moyenne surface mais également dans les points de vente spécialisés dans le frais.
- La **Ruche qui dit oui** est un système qui raccourcit le circuit de vente des producteurs aux consommateurs. Il s'agit d'un point de commercialisation relais chez un particulier permettant la vente directe, à un prix fixé par le producteur. Il existe actuellement une "ruche" en activité à Saint-Louis et deux sont en construction à Saint-Denis et Saint-Paul.

1.5.5 La restauration collective

Les initiatives ne sont pas regroupées et aucun décompte n'est fait à l'échelle de La Réunion. Citons :

- la Coopérative bio qui fournit les collèges des Aviron, du Port et de Saint-André
- Harry DAMOUR qui fournit des écoles primaires dans l'Est. Volonté forte du Maire de Bras-Panon (un repas ou au moins un dessert bio dans les écoles)

Aux dires de la DAAF, 30% des aliments frais consommés en restauration collective seraient d'origine locale. La part d'aliment bio dans ces aliments locaux est inconnue, mais paraît anecdotique pour le moment. En effet, le lycée agricole de Saint-Joseph, la cuisine centrale des Aviron et la mairie de Saint-Paul ont déjà organisé des repas bio (sans riz, avec du tofu élaboré à La Réunion). Rares sont pour l'instant les livraisons régulières de produits bio (salades, agrumes).

Par ailleurs, la DAAF a estimé le nombre de repas servis en restauration collective à plus de 24 millions par an, avec le détail suivant :

Scolaires : 153 000 repas préparés chaque jour d'école (144 jours par an, soit 22 032 000 repas par an hors mercredi)

- 111 000 repas / j en écoles primaires
- 19 500 repas / j en collèges (Chiffres du Conseil Général :34 000 repas/jour)
- 22 500 repas / j en lycées (Chiffres du Conseil Général :13 500 repas/jour)

Hôpitaux : 7 526 repas préparés chaque jour (soit 1 957 000 repas / an)

- GH Sud Réunion (St Pierre) 989 000 repas / an
- CH Félix Guyon (St Denis) 510 000 repas / an
- CH Gabriel Martin (St Paul) 265 000 repas / an
- EP Santé Mentale (St Paul) 193 000 repas / an

En métropole, le surcoût de l'introduction des produits biologiques est estimé à 23% en moyenne par 90% des établissements concernés (source Agence bio). Il se compose d'un surcoût de matière première (0,50 euros par repas) et d'un surcoût de main d'œuvre (très variable selon l'organisation de la cuisine), du fait du caractère non préparé des produits. Les collectivités fortement engagées dans l'introduction de produits bio mettent en place des investissements ou des actions limitant le gaspillage.

1.5.6 La restauration privée et hôtelière

On compte 5 tables (et chambre d'hôtes) associées à des exploitations agricoles certifiées en bio. Par ailleurs, on a dénombré au moins quatre restaurants servant uniquement des aliments biologiques sur l'île : deux à Saint-Denis, un à Cambaie et un au Tampon.

La commercialisation des produits biologiques réunionnais se fait directement ou avec un intermédiaire. Pour le moment, la demande privée dépassant l'offre, on ne note pas de difficultés pour les écouler. Toutefois certains marchés ne sont pas satisfaits, notamment au niveau de la restauration collective. Celle-ci nécessite une structuration importante de la filière pour gagner en quantité et abaisser les coûts.

1.6 Le marché d'exportation des produits bio

En l'absence de publications sur le sujet, cette étude a été constituée par entretiens auprès des exportateurs (producteurs seuls ou organisations de producteurs ou encore coopératives), mais le sujet semble sensible et beaucoup d'exportateurs non pas souhaité s'exprimer. Par ailleurs, aucune donnée n'a pu être récupérée auprès des Douanes, car les produits certifiés ne sont comptabilisés à part entière.

Les exportations de produits bio concernent la vanille et les fruits tropicaux (notamment Ananas et Letchis labellisés Label rouge), mais éventuellement d'autres épices, voire des huiles essentielles. L'export est le principal débouché pour les PAPAM.

Dans tous les cas, on note que La Réunion s'est démarquée en produits de niche, de haute qualité, notamment pour se démarquer des prix moindres malgaches ou mauriciens. Ainsi, les produits exportés le sont par avion, avec une valeur ajoutée qui doit compenser le coût considérable de ce fret (3,5 euros/kg pour une quantité inférieure à 20 Tonnes).

Il n'y a pour le moment pas de demande affichée pour des produits certifiés bio spécifiquement produits à La Réunion. En effet, La Réunion bénéficie déjà d'un gage de qualité et ses clients habituels ne poussent pas à la certification.

La destination de l'export (hors ventes internet) est le marché de Rungis. Les principaux pays concurrents sont Madagascar, Maurice, ou encore la Côte d'Ivoire pour les Ananas.

1.6.1 Réglementation

Mi-février 2012, les États-Unis et l'Union européenne ont signé un accord de reconnaissance mutuelle de leur norme bio. Désormais, les opérateurs européens comme américains sont dispensés de produire deux certificats, un pour chaque marché. Des accords d'équivalence sont également signés avec l'Australie, l'Argentine, le Costa Rica, Israël, l'Inde, le Japon, le Canada, la Nouvelle Zélande, la Suisse et la Tunisie.

1.6.2 Acteurs en place

Certains agriculteurs certifiés de longue date exportent via les salons en métropole et vers Rungis, en quantités limitées (quelques tonnes de letchi par an). Il s'agit notamment de Louis Leichnig, connu pour sa vanille et Benoît Morel, pour ses fruits et son curcuma.

À noter que pour les fruits, la production pour l'export est très exigeante ; les producteurs n'envoient que les plus beaux fruits, le reste étant vendu sur le marché local ou transformé (confitures, fruits séchés).

Des exportateurs de fruits en conventionnel exportent des fruits certifiés bio, mais n'ont pas souhaité détailler cette activité. Il s'agit de Boyer SA pour la marque Philibon, de Fruits de La Réunion, de Colipays qui exporte des letchis biologiques vers l'Allemagne.

Enfin, signalons un site internet de vente de produits réunionnais, dont des fruits et des épices bio : Reunionboutik.com, qui représente un volume modeste par rapport à Colipays mais affiche 400 000 visites environ pour 2012. Reunionboutik.com se positionne stratégiquement sur des produits de niches, qu'il vend par internet. L'entreprise est souvent sollicitée par des transformateurs ou distributeurs pour fournir des produits réunionnais de qualité, avec parfois la demande de la certification AB. Les produits exportés en bio, en augmentation constante, sont :

- des fruits bio et palmiste frais Bio vers la France, Belgique, Luxembourg et Monaco: la production ne suffit pas à la demande. Pour les letchis, ananas, Reunionboutik.com propose un colis 100% Bio Ecocert en fonction de la disponibilité : les clients apprécient ce genre de produits.
- d'autres produits comme la vanille (gousse, poudre, bouture), les huiles essentielles, les plantes médicinales ou les cosmétiques...

Concernant l'export, le gérant de l'entreprise signale le besoin d'une veille économique sur les plantes et fruits tropicaux qui sont sanctionnés à l'importation par la France ou l'Union européenne. Quand un produit est interdit, cela signifie que La Réunion peut se positionner (exemple : feuille de combava d'Asie interdite en France récemment). Dans ce cas, un potentiel se crée immédiatement.

Par ailleurs, selon lui, le produit de La Réunion dont l'image est à conforter à l'extérieur est très demandé. Le haut de gamme ou produit du terroir ne suffit pas à la demande. Ce produit du terroir en Bio est un produit "rare" et à forte valeur ajoutée. Dans un contexte de crise économique, la croissance des chiffres d'affaires est a priori confortée. La demande peut être **un produit de type industriel associé à un produit Bio, comme les extraits de vanille bio** Réunion exportée vers le Japon par la distillerie Chatel.

L'exportation de produits certifiés AB est très marginale et non structurée. Cependant, une étude de marché est nécessaire pour évaluer la plus-value liée à l'exportation de produits certifiés par rapport aux produits conventionnels, déjà reconnus pour leur haute qualité.

1.7 Synthèse

Ce diagnostic permet de caractériser des forces et faibles internes à la filière Agriculture bio, ainsi que des opportunités, menaces et obstacles extérieurs.

<p>Origine Interne</p>	<p>FORCES</p> <ul style="list-style-type: none"> + milieu insulaire censé protéger les cultures et élevages des problèmes sanitaires + milieu insulaire garantissant des prix élevés en produits frais + demande en constante augmentation avec une clientèle qui s'élargit + qualité reconnue des produits réunionnais en local comme à l'export + certaines productions facilement certifiées car peu consommatrices d'engrais. + vente directe prépondérante ce qui limite les marges sur les prix de vente et renforce le lien entre agriculteur et consommateur 	<p>FAIBLESSES</p> <ul style="list-style-type: none"> - agriculteurs qui peinent à s'engager dans cette voie - approvisionnement difficile et coûteux pour la production locale - retard dans le transfert technique - milieu tropical qui rend difficile la production biologique (pression importante des ravageurs et adventices), à adapter au contexte - filière(s) très peu structurée(s) à la différence des productions conventionnelles - petits volumes ce qui nécessite une mutualisation pour la transformation
<p>Origine Externe</p>	<p>OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> + aides POSEI revalorisées : ont dynamisé et structuré la filière + marché local non satisfait (particuliers et restauration collective) + besoin d'innovation sur pratiques cultures et intrants en agriculture biologique tropicale. + AB peut bénéficier des recherches et investissements actuels en conventionnel (agro-écologique, optimisation de la production, transformation) 	<p>MENACES ET OBSTACLES</p> <ul style="list-style-type: none"> - réglementation qui complique l'approvisionnement des agriculteurs biologiques (semences) - marché à l'export très concurrentiel

PHASE 2 : STRUCTURATION D'UNE FILIERE BIOLOGIQUE

Le Centre d'Études et de Prospectives du Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation et de la Forêt situe un des défis du développement de l'AB au niveau des filières. En effet : "*Le développement des filières et de la logistique doit contribuer à sécuriser les producteurs : la **contractualisation locale** et une répartition géographique équilibrée des **coopératives** apparaissent comme des atouts.*"

2.1 Structuration actuelle de la filière bio

2.1.1 Le Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB)

Présidente : Valérie GAZZO ; Vice-présidente : Mireille JOLET ; Technicienne : Rose-May PAYET

Fondé en 2005, il accueille chaque année une douzaine de membres. On compte début 2013 65 adhérents, soit un agriculteur bio sur deux. Ce groupement a pour but de mettre en lien les producteurs bio avec la demande, notamment au niveau d'une vingtaine de manifestations sur l'année et des marchés (carrés bio en place à Saint-Paul et Saint-Leu, prévu au Tampon ; marché de nuit à Saint-Denis et marché pays organisé par le Département au Jardin de l'État).

Fin 2012, les agriculteurs bio avaient pour objectif de créer une coopérative d'Agriculture biologique, dans un premier temps pour pouvoir bénéficier de l'aide POSEI²⁶ (800 euros/tonne de produit bio, pour les adhérents d'une organisation de producteurs reconnu par la DAAF). C'est finalement le GAB qui a été agréé, face aux difficultés et aux longs délais pour monter une coopérative, qui pourrait néanmoins voir le jour plus tard si cela s'avère nécessaire.

2.1.2 L'Association pour la Valorisation de l'Agriculture Bio

Président : Thierry HUBERT - Chef de projet : Mireille RANIANDRESOA

Cette association a pour but la valorisation de la production AB grâce à la mise en relation des consommateurs avec les agriculteurs. De plus, l'association promeut l'AB via des interventions dans les écoles et collèges, auprès des dirigeants des crèches ou dans des jardins collectifs. Ils répondent à des appels d'offre pour la mise en place de jardins collectifs et gèrent également un jardin d'insertion (le Jardin des Dalons). Ils sont bien présents au niveau de la foire de Bras-Panon, avec un jardin permanent. Enfin, l'association souhaite mettre en place des formations sur le jardinage bio auprès des particuliers, pour répondre à quelques 80 demandes.

²⁶ Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité des Départements français d'Outre-Mer (POSEIDOM) qui correspond aux aides européennes à la production

L'association compte une quarantaine d'adhérents, dont une petite dizaine de producteurs bio, situés plutôt dans l'Est (l'AVAB est le pendant géographique du GAB, situé dans l'Ouest). Une filière de commercialisation de leurs produits devrait voir le jour fin 2013, par une distribution de paniers dans l'Est et le Nord.

2.1.3 L'Association Bioconsom'acteurs

Président : Charles TRUCHE

L'association Bioconsom'acteurs est à l'interface entre les consommateurs, les producteurs et les professionnels. Elle a un rôle d'incitation, mais aussi d'information, voire d'éducation des consommateurs. Elle souhaite mettre en place une organisation de filière, plus favorable aux consommateurs.

2.1.4 Les coopératives

Certaines coopératives de productions végétales conventionnelles gèrent aussi une part de leurs volumes en AB :

- Provanille,
- La Vanilleraie (structure privée),
- la coopérative Fruits et Légumes SCA Vivea dont sa filiale Réunion Fruits et Légumes (RFL) assure la commercialisation des produits certifiés ou non,
- la SICA TR (Fruits et Légumes) dont son partenaire commercial LM Distribution assure la commercialisation des produits des adhérents certifiés ou non,
- la CAHEB pour les huiles essentielles et épices.

2.1.5 Les organismes de recherche et d'expérimentation

Il s'agit à La Réunion du CIRAD pour l'agronomie tropicale en général, de l'ARMEFLHOR pour les fruits, légumes et l'horticulture, de la FRCA et des coopératives animales ainsi que l'Association Réunionnaise Pastorale pour l'élevage et eRcane pour la filière canne, sucre, rhum et fibre.

Pour la filière diversification végétale (hors canne), un Réseau d'Innovation Technique et de Transfert Agricole (RITTA) a été mis en place en 2012, suite au CIOM.

L'ARMEFLHOR, pilote, assure l'animation et la coordination du réseau, qui regroupe également :

- la Chambre d'Agriculture,
- le CIRAD, sur des expérimentations ciblées,
- les Lycées agricoles (Saint-Paul et Saint-Joseph), qui ont par ailleurs mis en place des formations et parcelles en agriculture biologique,
- l'ACTA (réseau national des instituts des filières animales et végétales),
- la FDGDON (Fédération Départementale des Groupements de Défense contre les Organismes Nuisibles),

- l'AROP-FL (Association Réunionnais d'Organisations de Producteurs de Fruits et Légumes),
- le CRITT (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie),
- le Pôle de Compétitivité Qualitropic,
- l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)
- et l'Université.

L'ARMEFLHOR est un pôle d'expérimentations de 2 personnes à plein temps (1 ingénieur et 1 technicien) dédié au BIO avec un programme d'expérimentations mis en place avec les producteurs afin de répondre à leurs besoins. L'ARMEFLHOR travaille (ou a travaillé) également sur des projets régionaux concernant l'AB : BIOPHYTO, RESCAM, GAMOUR,... Il existe également un volet formation proposé aux producteurs.

Au sein de l'ARMEFLHOR, concernant le bio, la sélection variétale, les amendements organiques et la gestion de l'enherbement ont été définis par les professionnels comme les thèmes prioritaires de 2013. Ces projets de recherches sont suivis et réalisés en partenariat avec la Chambre d'agriculture, le GAB, l'AROP-FL, le CIRAD et les distributeurs.

Thème de l'essai	Objectifs	Résultats attendus	Cultures
Sélection Variétale	Tester de nouvelles variétés maraichères dans le cadre du cahier des charges AB	Augmenter l'offre variétale et valider un itinéraire technique AB	Pomme de terre, salade, concombre, poivron, courgette, chou vert, chou de Chine.
Itinéraire technique	Tester l'efficacité des fertilisants disponibles (engrais solides et liquides, biostimulants, activateurs)	Satisfaire les besoins nutritionnels.	Fraise, pomme de terre, tomate sous abris
Lutte alternative contre les adventices	Évaluation des différents types de couvertures végétales en système maraichers	Caractérisation des couvertures végétales	
	Mise au point de techniques de mécanisation pour le désherbage	Validation et adaptation de matériels adaptés aux conditions réunionnaises	
	Tester différentes modalités de faux semis	Mise au point d'un itinéraire technique	
	Expérimenter différentes rotations culturales pour réduire le stock ou l'installation des adventices	Mise au point d'un système de culture	

2.1.6 L'accompagnement et le transfert technique

- Il est principalement assuré par la FDGDON, le GAB, l'ARMEFLHOR et un technicien dédié au sein de la Chambre d'Agriculture. Par ailleurs, les coopératives ont également un rôle de diffusion d'information technique et de sensibilisation aux nouvelles pratiques (comme l'agriculture raisonnée notamment).
- L'association pour les plantes aromatiques et médicinales de La Réunion (**APLAMEDOM**) promeut les recherches sur les PAPAM et leurs utilisations et ambitionne de créer à La Réunion une filière PAPAM structurée. Quelques transformateurs développent également des activités autour de la cosmétique. L'APLAMEDOM est membre fondateur de Qualitropic et organise régulièrement un Colloque International sur les Plantes Aromatiques et Médicinales des régions d'outre-mer (novembre 2012).
- L'Association pour le Développement Rural de La Réunion (**AD2R**) est mandatée pour animer notamment le Programme de Développement des Hauts Ruraux (PDHR). La zone des Hauts de La Réunion représente tout l'intérieur de l'île et couvrent environ 2000 km² soit environ 4/5^{ème} de la superficie totale de l'île. L'association intervient particulièrement dans le cadre du programme LEADER (Liaison Entre Acteurs de Développement de L'Economie Rurale), quatrième axe du FEADER, avec un groupe d'action locale
- **L'ADPAPAM**, regroupe l'APLAMEDOM, la CAHEB et Provanille a pour objectif de passer d'une filière souvent informelle de cueillette à une production encadrée. Ces plantes seraient valorisées grâce à la plate-forme d'éco-extraction mise en place au CYROI. Un comité de pilotage sur l'Agriculture Biologique est mis en place chaque année. Il fait le bilan du transfert technique et de l'appui à la filière, propose des aménagements sur les aides publiques (POSEI notamment) ou encore pour des formations (fond Vivéa).
- Le **CRITT** (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie de La Réunion) est un Centre Technologique d'appui multiservices unique dans l'océan Indien. Il comporte entres-autres un pôle agroalimentaire et un pôle Qualité Sécurité Environnement et Métrologie. Concernant l'élaboration de produits agroalimentaires, le CRITT met à la disposition des entreprises sa halle technologique de 380 m² agréée CE pour la mise au point de produits alimentaires. Ces ateliers peuvent être mis à disposition pour la transformation de produits alimentaires biologiques. Cette mise à disposition s'effectue avec ou sans l'assistance de ses techniciens et ingénieurs. Le CRITT contribue à la mise au point des produits et des procédés de fabrication. Il réalise les tests de contrôle en laboratoires et le suivi de production en entreprise et forme le personnel.

2.1.7 Les certificateurs

Il y a deux certificateurs pour les producteurs, transformateurs et distributeurs de produits bio :

- ECOCERT, basé en Métropole, qui certifie sur Madagascar et La Réunion
- IRQUA (ex OCTROI) pour Certipaq, avec un référent présent à La Réunion.

2.1.8 Le pôle de compétitivité

QUALITROPIC, seul pôle de compétitivité de l'outre-mer français, fédère des entreprises et des laboratoires de recherche publique et privée pour faciliter l'émergence et la gestion de projets collaboratifs sur toutes les innovations qui visent au développement et à la promotion d'une bioéconomie tropicale.

La bioéconomie est un terme récent qui désigne ici l'ensemble des activités économiques liées au développement de procédés ou de produits d'origine biologique et renouvelable. Le pôle ambitionne de stimuler l'innovation par la spécificité de son territoire (tropical et insulaire) en s'appuyant sur sa richesse en ressources naturelles avec pour objectifs de développer une économie tropicale viable et améliorer le bien-être des êtres humains grâce à des aliments de meilleure qualité, une meilleure santé, une meilleure maîtrise des procédés industriels.

Le pôle vise l'accroissement de la valeur ajoutée locale via 4 domaines d'activités stratégiques, inscrit dans sa prochaine feuille de route (en cours d'élaboration) :

- 1 Évolution de la ressource** : domestication, identification, sélection ou amélioration de ressources actuellement ou nouvellement exploitées. Cet axe est créateur d'innovation (nouveaux produits) et de valeur en permettant d'améliorer la qualité des produits finaux.
- 2 Amélioration des process industriels** : optimisation des procédés d'exploitation (culture, pêche, élevage), de production (sucre, fruits et légumes...) **et de transformation** (agro-industries, extraction d'huiles essentielles...). Cette optimisation passe par une meilleure durabilité des process : réduction de l'empreinte environnementale (eau, déchets, rejets) et réduction des intrants (eau, énergie, matière).
- 3 Valorisation des coproduits et déchets organiques** : meilleure intégration des filières vers plus de durabilité et d'indépendance vis-à-vis des importations. Source de création de valeur en accédant à de nouveaux produits, applications et marchés. Exemples : éco-extraction, chimie du végétal.
- 4 Réponse aux attentes sociétales** : transversal aux problématiques filières (GRH, logistique, marketing, préservation de l'écosystème, santé et nutrition) au travers de différents produits, services et supports.

Les enjeux stratégiques des filières, de diversification et renforcement de la sécurité alimentaire de l'île, de contribution à son autonomie énergétique ou de valorisation de la multifonctionnalité de l'agriculture, sont largement liés au pôle de compétitivité, mais relèvent également d'autres logiques d'intervention et d'acteurs institutionnels ou privés. Les projets sont accompagnés (de l'émergence au montage du projet) et labellisés par le pôle de compétitivité. Les financements dédiés à l'innovation et la recherche et développement proviennent de dispositifs locaux, nationaux et européens (10 millions d'euros) : Fonds Unique Interministériel, Agence Nationale de la Recherche, Oséo, Collectivités territoriales, FEDER... Les contreparties proviennent des fonds propres des entreprises et de tous les partenaires des projets, structures scientifiques et/ou techniques (14 millions d'euros).

2.2 Aides à la filière biologique

2.2.1 Aides actuelles

➤ **Aides à la structuration**

Les Cahiers de l'Agriculture, rédigés en 2006 par le Conseil Général, prévoyaient un certain nombre d'aides pour l'Agriculture biologique réunionnaise, dont :

- création d'une filière de transformation de produits biologiques,
- organisation de manifestations, foires et de la mise en marché,
- mise en place d'une mission de communication de l'AVAB (Association pour la Valorisation de l'Agriculture Biologique)
- création d'un centre de ressource, animation et équipement de structure impliquée dans le développement de la filière, coordination des actions de la Chambre d'Agriculture en faveur de l'Agriculture Biologique, appui des agriculteurs, acquisition de références, développement de l'élevage biologique
- dispositif d'aide à la surface pour la conversion ou la certification bio
- création d'une coopérative Bio, mise à disposition d'un local pour le GAB
- mise en place d'une procédure d'acquisition de foncier pour les porteurs de projet en zone environnementale sensible (dont les espaces naturels sensibles, propriétés départementales)
- développement du réseau de ferme pédagogique FERPABIOR porté par l'AVAB, formation et mission d'expertise assurée par un spécialiste en agriculture biologique

Par ailleurs, le Conseil Général cofinance les aides à l'investissement prévues par le FEADER. Pour l'agriculture biologique, le taux d'aide est majoré de 10 à 25 points supplémentaires par rapport au conventionnel. Il s'agit de soutiens à la mécanisation, à la création et reprise de prairies, aux investissements pour les cultures sous-abri, plantation (hors productions à cycle annuel) et aux bâtiments d'élevage.

De plus, le Conseil Général cofinance également dans le cadre du FEADER (instruction DAAF) l'appui technique du Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB).

L'ODEADOM²⁷ (avec une instruction par la DAAF) finance une étude de faisabilité à hauteur de 20 000 euros pour une plate-forme de compostage bio. Un cahier des charges rédigé par la Chambre d'Agriculture est en cours de validation par le service des études de l'ODEADOM.

L'ODEADOM finance également la promotion des produits agricoles, notamment biologiques.

➤ **Fonds AVENIR BIO**

Les aides du Fonds Avenir Bio (sur appel à projet, fonds ministériels) sont complémentaires des dispositifs existants et doivent permettre de donner plus d'impact et d'amplitude à des projets d'envergure nationale ou supra régionale et/ou présentant un caractère pilote et très innovant pour le développement de l'agriculture biologique.

²⁷ Office de Développement de l'Économie Agricole D'Outre-Mer au niveau national

Le Fonds Avenir Bio vise à soutenir des entreprises et des producteurs s'engageant pour un développement harmonieux de l'offre et de la demande de produits issus de l'agriculture biologique en France. Il permet d'apporter des financements sur des projets de structuration des filières (mise en place de plateformes logistiques dédiées, lieux de stockage ou de conditionnement...). Il a pour principaux objectifs de :

- **développer les conversions et la diversification des produits** pour satisfaire les demandes des consommateurs exprimées dans tous les circuits de distribution ainsi que dans la restauration collective
- **créer des économies d'échelle et optimiser les circuits de collecte ou de transformation** pour permettre une maîtrise de prix favorable aux consommateurs et aux différents responsables des achats, ainsi qu'une juste rémunération des producteurs
- **concrétiser un développement le plus harmonieux possible de l'offre et de la demande** de produits biologiques en France. Des engagements réciproques des opérateurs, sur plusieurs années, permettent ainsi de sécuriser à la fois les débouchés pour les producteurs et les approvisionnements pour les transformateurs et les distributeurs, dans l'intérêt des consommateurs

Il sera désormais doté annuellement de 4 millions d'euros du Ministère chargé de l'agriculture contre 3 millions d'euros entre 2008 et 2013. La mobilisation de ces fonds du ministère sera complétée par les financements apportés par d'autres financeurs, notamment les Régions et l'Europe, et par des prêts via la Banque Publique d'Investissement accordés pour des investissements structurants.

Selon le rapport MAAF/MEDDE sur le précédent Plan Bio, entre 2008 et 2011, 41 projets ont été retenus (soit la moitié des demandes initiales) et ont bénéficié de 10,6 millions d'euros, soit en moyenne 230 000 euros par projet. Le plus souvent, les porteurs de projet sont des PME qui fédèrent autour d'elles des partenaires divers ; le financement fonds Avenir Bio (en moyenne 22% des dépenses éligibles à l'aide) est complété selon des modalités diverses : emprunts, autofinancement, autres subventions (collectivités territoriales).

➤ **Aides à la production**

Pour ces aides nationales et européennes, la DAAF est le service instructeur (Pôle Marchés et filières).

En 2011, le **POSEI**²⁸ (premier pilier de la PAC pour l'outre-mer, distribuant les aides dites directes aux filières et aux producteurs) a introduit des aides spéciales pour la production agricole biologique :

- Introduction dans le Régime spécifique d'approvisionnement d'un contingent alimentation animale bio. Pour rappel, le RSA est un système européen permettant l'importation de matières premières à moindre coût dans les régions ultrapériphériques en faveur :
 - 1° de l'alimentation animale,
 - 2° des industries agro-alimentaires transformant également des productions locales,
 - 3° de l'alimentation humaine.
- Introduction d'une catégorie supplémentaire (D) pour les aides aux fruits et légumes issus de l'agriculture biologique. Ainsi, tout producteur certifié agriculture biologique adhérent à une

²⁸ Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité des Départements français d'Outre-Mer (POSEIDOM) qui correspond aux aides européennes à la production

organisation de producteurs ou à une structure agréée par la DAAF se voit verser une aide de 800 euros/t de fruits ou légumes bio produits et commercialisés localement. Sont actuellement agréés : le Groupement d'Agriculteurs Biologiques et les 9 Organisations de Producteurs adhérents de l'AROP-FL (- CAHEB). Cette aide n'est pas forcément très adaptée puisque son montant ne varie pas en fonction du prix du fruit ou du légume.

- Majoration de l'aide de 500 euros/ha pour la vanille certifiée AB ou en cours de conversion, sur la base de l'aide de 750 euros/ha pour la culture en sous-bois, 500 euros/ha sinon
- Majoration de l'aide à la culture de géranium et de vétiver de 1000 euros/ha dans le cas d'une culture certifiée agriculture biologique ou en conversion (3000 euros/ha en conventionnel).

Production	Bénéficiaire	Montant aide POSEI
Fruits et légumes	Agriculteur adhérent d'une structure collective	800 euros/T
Vanille	Tout agriculteur	1000 euros/ha 1250 euros/ha sous-bois
Géranium	Tout agriculteur	4000 euros/ha
Vétiver	Tout agriculteur	4000 euros/ha

Par ailleurs, le deuxième pilier de la PAC, via les **mesures agro-environnementales** comporte un soutien aux surfaces en conversion ou certifiées bio. Ce sont des aides surfaciques à l'agriculture biologique que ce soit pour les exploitations en conversion ou certifiées.

Ces montants ne dépendent pas de la production agricole mais bien des surfaces engagées.

Ces aides ont été revalorisées en 2012, de la manière suivante :

Montant Mesure Agro-Environnementale Production	<i>Conversion à l'agriculture biologique</i>	<i>Maintien en agriculture biologique</i>
Maraîchage sous protection	1090 euros/ha	690 euros/ha
Bananes, ananas, arboriculture, PPAM ²⁹	1700 euros/ha	850 euros/ha
Cultures vivrières et légumières de plein champ	990 euros/ha	740 euros/ha
Prairies	450 euros/ha	300 euros/ha

Enfin, le **crédit d'impôt bio** est un dispositif de soutien national, en place depuis la loi d'orientation agricole de 2006. Dans sa forme actuelle, il s'agit d'une aide fiscale qui est soumise aux règles de *minimis* agricoles. Pour en bénéficier, il faut qu'au moins 40% des recettes agricoles de l'exercice fiscal soient issues d'activités certifiées en agriculture biologique. Le montant du crédit d'impôt bio est fixé à 2500 euros maximum et s'applique à chaque exercice fiscal.

Il est compatible avec les **aides bio** de la PAC (MAE), le total cumulé de ces aides spécifiques à la bio et du crédit d'impôt ne devant pas excéder 4 000 euros. Selon le rapport conjoint des Ministères chargé de l'Agriculture et de l'Écologie réalisé sur le plan bio, on compte 9000 bénéficiaires de ce crédit d'impôt bio (sur 23 000 exploitations bio), essentiellement des exploitations de faible superficie pour lesquelles les aides surfaciques (MAE) sont peu intéressantes.

²⁹ plantes à parfum aromatiques et médicinales.

➤ **Aides à la transformation**

La transformation des produits agricoles et alimentaires est aidée :

- Pour les produits locaux via le FEADER sur la *mesure 123.1 Évolution de l'outil agro-industriel*, co-financée par la Région. Elle varie de 20 % à 50 % pour les entreprises ne relevant pas des entreprises agricoles, coopératives et autres entreprises individuelles. Cette aide est instruite par la DAAF et versée au vu des justificatifs de réalisations physiques et financières et des obligations de conformité liées aux autorisations administratives d'exploiter.
- Pour des produits majoritairement importés via le FEDER sur la mesure 2.20 avec un co-financement Région.

2.2.2 Aides et programmes à venir

Il apparaît que les aides européennes, nationales et départementales pour l'agriculture biologique peinent à faire décoller cette filière à La Réunion. Pourtant, les acteurs du bio rapportent une forte demande, non satisfaite et en croissance.

À noter que certains producteurs bio veulent parfois travailler sans toucher d'aides publiques, ou n'y ont pas accès, ce qui soustrait une partie des bénéficiaires aux programmes d'aides.

➤ **Soutiens européens**

La **Politique Agricole Commune** soutient également les productions biologiques et la nouvelle programmation de 2014 a pour ambition de mieux prendre en compte les enjeux environnementaux, et donc l'agriculture biologique.

La Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif au soutien au développement rural par le FEADER prévoit un article spécifique sur une aide par hectare de surface agricole, aux agriculteurs ou groupements d'agriculteurs qui s'engagent, sur la base du volontariat, à maintenir des pratiques et méthodes de l'agriculture biologique telles qu'elles sont définies dans le règlement (CE) n° 834/200741 ou à adopter de telles pratiques et méthodes.

Les programmes européens **POSEI**³⁰ et **FEADER**³¹ sont en cours d'élaboration pour la période 2014-2020.

³⁰ Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité des Départements français d'Outre-Mer (POSEIDOM) qui correspond aux aides européennes à la production ou Premier pilier de la PAC pour l'Outre-Mer.

³¹ Fonds européen agricole pour le développement rural, qui correspond aux aides européennes à l'investissement pour l'agriculture ou Deuxième pilier de la PAC, établi pour chaque région européenne en un PRDR (Programme Régional de Développement Rural).

➤ **Soutiens nationaux : programme national Ambition Bio 2017**

Par ailleurs, le ministère chargé de l'agriculture a annoncé fin 2012 la mise en place d'un **Programme national ambition Bio 2017**, au sein du projet agro écologique pour la France de Stéphane Le Foll, avec pour calendrier :

1. les concertations régionales pour le plan « ambition bio 2017 » commencent en janvier et s'achèveront fin mars 2013. La DAAF Réunion n'a pas participé à ce processus.
2. Le plan bio a été ensuite concerté au niveau national et annoncé le 31/05/13 par le ministre.
3. Un programme complet et détaillé sera établi d'ici fin juillet 2013.

Ce plan a pour objectifs :

- Soutenir le développement de l'agriculture biologique tant en matière de production agricole, que de structuration des filières et de consommation. L'objectif chiffré est le doublement de la part des surfaces en bio d'ici fin 2017.
- Diffuser les connaissances et les méthodes acquises pour le développement de l'agriculture biologique vers les autres modèles de production

Le programme d'actions articulé autour de six axes vise à mobiliser tous les acteurs du bio :

Axe 1 : Développer la production.

Un dispositif d'aides plus stable, plus lisible et plus incitatif sur toute la période de programmation, avec pour finalité la viabilité des exploitations.

- 160 millions d'euros par an entre 2014 et 2020 seront consacrés aux aides à la Conversion à l'agriculture biologique et au maintien de l'agriculture biologique en tant que MAEC (mesures agroenvironnementales et climatiques) du 2^e pilier (crédits européens et crédits du ministère) .
- Progressivité des autres MAEC, par laquelle les systèmes engagés en bio bénéficient d'une rémunération supérieure à celle de démarches environnementales moins abouties.
- Majoration ou attribution prioritaire des aides aux investissements du 2e pilier lorsqu'elles sont mobilisées pour des dossiers s'inscrivant dans le projet agro-écologique, tout particulièrement pour les dossiers bio.
- Maintien du crédit d'impôt.
- Développement d'un portage financier approprié aux producteurs bio en lien avec tous les acteurs financiers, y compris ceux de l'économie solidaire (ex. fonds de garantie, bonifications de prêt...).
- Mobilisation, en s'appuyant notamment sur les agences de l'eau, les syndicats d'eau et les collectivités, d'un ensemble d'aides dans des sites identifiés pour l'enjeu qualité de l'eau, afin d'orienter la production agricole sur ces zones en priorité vers l'agriculture biologique, en complémentarité avec d'autres systèmes agricoles favorables à la qualité de l'eau (financement des MAE, animation et actions d'accompagnement et structuration de filière)
- Mise à disposition d'un lieu d'accueil et une offre de conseil et d'accompagnement intégrant les dimensions agronomique, systémique, économique et commerciale, en s'appuyant par exemple sur les initiatives existantes sous forme de « pôles de conversion ».

Le conseil et les actions de développement sont importants pour accompagner les agriculteurs. C'est pourquoi la mobilisation des différents réseaux, notamment chambres d'agriculture et réseaux de l'agriculture biologique (GAB) sera renforcée et rendue plus complémentaire.

Axe 2 : Structurer les filières

L'approche par filière sera privilégiée :

- ▶ Poursuivre la structuration des filières (collecte, outils de transformation...) en particulier pour développer les filières pour lesquelles les besoins sont les plus importants, notamment en réponse à des demandes non couvertes.
- ▶ Des priorités régionales complémentaires ou spécifiques pourront être identifiées, auxquelles il sera répondu en tenant compte de la situation nationale.

Les outils de structuration des filières et de financement des projets seront maintenus et adaptés :

- ▶ Fonds Avenir Bio renforcé : 4 millions euros/an par le ministère
- ▶ Accorder via la Banque publique d'investissement des prêts à certaines sociétés, dont des coopératives agricoles, pour financer des investissements structurants de stockage, transformation ou commercialisation.
- ▶ Coordonner et optimiser les différentes sources de financement (État, Régions, fonds européens, opérateurs privés...) des projets d'investissement et de structuration en bio.
- ▶ Développer la contractualisation pour une bonne adéquation entre l'offre et la demande avec notamment des objectifs d'innovations sociales et environnementales.

Le programme vise également une connaissance des marchés améliorée :

- ▶ Développer et mieux articuler les observatoires nationaux et régionaux concernant la production, la transformation et la consommation en termes d'échanges et de diffusion.
- ▶ Disposer d'une information plus complète sur les prix aux différents stades de la filière, en tenant compte de la diversité des circuits de distribution, avec en particulier les magasins spécialisés, et du rôle de chacun dans la structuration de la filière, en s'appuyant sur les travaux de l'Agence Bio.

Axe 3 : Développer la consommation et conquérir des marchés.

Cet axe vise :

- Un renforcement de la communication
- Un objectif commun de développement de la consommation en Restauration Hors Domicile en se donnant en particulier les moyens d'atteindre l'objectif de 20 % de produits bio dans la restauration collective d'État.
- L'information du jeune public, en lien avec les actions de l'Éducation nationale.
- L'accompagnement du développement des exportations.

Axe 4 : Renforcer la recherche, son pilotage et la diffusion des résultats.

Il comprend :

- Des actions de recherche spécifiques à l'agriculture biologique.
- Le développement de la synergie et de la complémentarité entre les actions spécifiques AB et celles sur les autres modes de production.
- La diffusion et le partage des résultats de recherche.

Axe 5 : Former les acteurs agricoles et agroalimentaires

Cet axe a pour objectif une meilleure intégration des spécificités de l'AB dans l'enseignement technique agricole, ainsi que des offres de formations supérieures et/ou spécialisées et de formation continue des agriculteurs bio plus nombreuses et plus visibles.

Axe 6 : Adapter la réglementation

Une meilleure prise en compte des spécificités de l'agriculture biologique dans la réglementation générale.

- ▶ Explorer toutes les voies facilitant l'accès pour l'agriculture biologique à des produits de protection des plantes, des matières fertilisantes, des semences et une sélection animale adaptés.
- ▶ Développer des outils pour accompagner les acteurs de la bio dans l'application de la réglementation générale.

Une amélioration de la réglementation spécifique à la bio

- ▶ Participer activement au processus de révision du règlement européen qui vient de démarrer, pour qu'il constitue un levier pour le développement de la bio tout en maintenant un niveau d'exigence élevé de nature à assurer des garanties fortes tant aux consommateurs qu'à l'ensemble des opérateurs de la filière.
- ▶ Développer les outils d'accompagnement nationaux (guide de lecture, guide des intrants...).

Animation et suivi du programme

Au niveau régional, une instance de pilotage sera mise en place, co-présidée Etat et **Région**.

Au niveau national, un comité de pilotage avec tous les partenaires assurera le suivi de ce programme, sur la base d'un tableau de bord.

L'Agence Bio sera confortée dans son rôle de communication et d'information, d'animation, d'observatoire de l'agriculture biologique des producteurs aux consommateurs, ainsi que de contribution à la structuration des filières et au développement des marchés et des dynamiques collectives, de l'amont à l'aval.

➤ **Soutiens nationaux : Loi d'Avenir**

Par ailleurs, le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt prépare sa loi d'Avenir pour début 2014. Sa mise en œuvre coïncidera avec la réforme de la Politique agricole commune (PAC) pour tirer parti de tous les outils mis en place par celle-ci.

Le projet de loi d'Avenir a pour objectif de donner un cadre rénové à l'agriculture, de conforter sa compétitivité dans un contexte de forte concurrence internationale et européenne. Ceci passe par des changements et innovations nécessaires au renforcement de la double performance économique et environnementale des filières agricoles et alimentaires.

Ce projet de loi sera organisé autour de 6 titres :

- I. l'alimentation,
- II. la performance économique et environnementale des filières agricoles et agroalimentaires,
- III. la protection des terres agricoles et l'installation des jeunes agriculteurs, à l'issue des Assises de l'installation
- IV. l'enseignement agricole et la recherche,
- V. la forêt
- VI. et les agricultures ultramarines, via des consultations locales et de l'ODEADOM.

Chacun de ces thèmes fait l'objet d'une large concertation avec les différents acteurs et partenaires.

Le volet Outre-mer comporterait trois axes :

- 1- consolider la part des agricultures locales sur les marchés locaux ;
- 2- consolider les agricultures productrices d'emploi et d'exportation ;
- 3- répondre par l'agro-écologie à l'exigence d'une double performance économique et écologique.

➤ **Soutiens locaux**

Les Cahiers de l'Agriculture sont en cours de révision, ils constitueront également le **Plan Réunionnais de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire durable**. Si ce document (dans sa version de travail, non validée) prévoit un timide pas vers l'agro-écologie (notamment les luttes non chimiques), l'agriculture biologique est peu encouragée (une seule mesure). Elle est vue plus comme un moyen de garantir la qualité environnementale des zones à fort enjeux (notamment sur la qualité de l'eau).

Mesure 2.3.8 : Soutenir la structuration des marchés et productions de niches (biologique notamment). C'est une action qui sera menée par la DAAF, le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture, mais qui s'appuie sur des financements ODEADOM et FEADER.

L'ODEADOM, chargé du soutien de l'agriculture dans les DOM et collectivités d'outre-mer, via des interventions communautaires et nationales, a lancé une étude de type expertise-actions sur le **développement de l'agriculture biologique dans les DOM**.

Cette étude, réalisée par AND International sur l'année 2013 (résultats définitifs prévus en janvier 2014) a pour objectif d'identifier les leviers et les actions qui pourraient permettre d'assurer un développement des productions certifiées « agriculture biologique » dans les DOM³². Elle doit permettre aux pouvoirs publics et aux décideurs de mobiliser les moyens adéquats pour assurer le développement des productions AB.

La prestation consiste à :

- produire une analyse factuelle de la situation des DOM au regard de l'agriculture biologique ;
- recenser et analyser pour chaque territoire les études ou initiatives déjà engagées, tentant d'en expliquer les succès ou les échecs ;
- conduire une phase comparative concernant la production dans des pays européens, ainsi que dans des pays tiers ayant des conditions climatiques comparables, et où l'agriculture biologique s'est développée, ceci pour mettre en valeur les conditions de réussite et enseignements à tirer ;

³² Source : Cahier des charges de l'étude

- conduire une analyse économique du marché du Bio dans les DOM :
 - o identification des coûts liés à la conversion à l'agriculture biologique,
 - o liste des aides publiques disponibles ou opportunités potentielles de leviers privés pour aider à la conversion ou maintenir une production biologique,
 - o analyse des marchés actuels/potentiels pour les productions biologiques, locaux et à l'export,
 - o valorisation possible des produits Bio outre-mer ;

- identifier les facteurs techniques, économiques, territoriaux et sociologiques pouvant constituer des opportunités ou des freins au développement de l'agriculture biologique, ces facteurs pouvant être communs à tous les territoires ou spécifiques ;

- proposer des actions permettant d'envisager un développement de la production AB dans les DOM, notamment dans le cadre des programmes agricoles communautaires (Programmes sectoriels ; Programmes de développement rural pour le FEADER ; POSEI) ;

- proposer, en tenant compte de l'état actuel des recherches en cours et des résultats déjà obtenus, des pistes de recherche-développement éventuelles afin de mettre au point des techniques permettant le développement de l'agriculture biologique dans les DOM : nouvelles variétés génétiques, méthodes de lutte alternatives...

2.3 Propositions d'actions favorisant le développement d'une filière biologique

2.3.1 Faciliter l'approvisionnement en intrants des producteurs bio

➤ Cultures

- Engrais et amendements :

Dans le cadre du programme sectoriel bio 2011-2013, un projet de plateforme compostage bio était mentionné. L'ODEADOM devait financer une étude de faisabilité pour cette plateforme, la Chambre d'Agriculture ayant rédigé le cahier des charges de la consultation. Aucune consultation n'aurait finalement eu lieu.

- Auxiliaires des cultures (lutte biologique) :

La production locale d'auxiliaires est assurée par une seule petite unité privée « La Coccinelle » qui offre une gamme restreinte d'auxiliaires : *Encarsia formosa* et *Eretmocerus eremicus*. Une étude de faisabilité a été faite par l'AROP-FL en 2012, afin de mieux appréhender les enjeux de la production d'auxiliaires à La Réunion et une délégation est allée visiter la structure de production d'auxiliaires Savéol Nature, en Bretagne. D'ici fin 2013, la Coccinelle devrait prendre une nouvelle dimension et assurer une production de 5 auxiliaires et un pollinisateur, vendus aux producteurs (maraichers mais également horticulteurs) (besoins à chiffrer).

- Semences :

Un espace de stockage et de quarantaine au niveau des Douanes serait à prévoir (DAAF), ainsi que la structuration de la production locale, qui relève également de la DAAF.

➤ Élevages

- Aliment du bétail

Le GAB est amené à poursuivre ses travaux pour l'approvisionnement régional en aliment.

IRQUA, certificateur à La Réunion, est prudent sur la certification de ces élevages en bio, car le cahier des charges impose un certain pourcentage de l'alimentation produite sur l'exploitation ou dans la même région. Or ici, les aliments sont importés de Métropole : comment peut-on considérer dès lors l'origine régionale ? Le ministère n'a pas encore répondu à cette question et semble ne pas vouloir trancher. Peut-être l'aliment de Madagascar pourrait mieux convenir dans cette idée.

Le développement de la filière Confloure, à l'étude depuis 2011 (projet Agro-flore), laisse envisager de réelles perspectives. Cette amyglacée, dont la racine est riche en amidon, pourrait apporter une solution notamment pour l'alimentation animale bio.

- Abattage

Actuellement, IRQUA certifie des volailles sur pied, car il n'existe pas d'outil d'abattage mutualisé pour les volailles certifiées.

L'ancien abattoir de Crête d'Or est proposé pour les productions animales en bio, mais les volumes seraient largement insuffisants pour le rentabiliser.

La Chambre d'Agriculture propose la mutualisation des tueries (une à Trois-Bassins notamment).

L'AVAB a un projet en attente sur le sujet. Manque une estimation du marché réunionnais sur cette filière.

➤ **Sucre certifié bio**

Les rencontres et ateliers ont fait ressortir un manque sur un intrant primordial dans la transformation des fruits bio (jus, pâtes, confitures...) : il s'agit du sucre bio, qui n'est disponible qu'à 4 ou 5 euros/kg en local, ce qui pénalise grandement les petits transformateurs. Les boulangers certifiés bio (6 préparateurs notifiés à l'Agence bio en 2013) reportent également une demande pour la pâtisserie.

Il pourrait être ainsi intéressant de faire venir du sucre bio en vrac de manière groupée (IRQUA signale du sucre certifié à 800 euros/t départ Métropole, pour une livraison minimale de 20 tonnes).

Au niveau des aides, on peut préconiser l'introduction d'une ligne sur le sucre bio dans le Régime Spécifique d'Approvisionnement, ou la baisse de l'octroi de mer sur cette denrée.

Tout comme les aliments du bétail, une coopération régionale pourrait être envisagée pour faire venir du sucre bio de la zone Océan Indien (il n'y a plus de sucre bio produit à Maurice, mais Madagascar en produit).

L'AVAB réfléchit par ailleurs à la possibilité de fabrication à petite échelle de sucre bio à La Réunion. Il y aurait en effet quelques producteurs de jus de canne bio. L'AVAB est en contact avec une ONG belge pouvant créer une petite unité de production de sucre pour un coût de 50 000 euros. Une **étude de faisabilité** serait à réaliser, portée par exemple par l'AVAB (mais dont les moyens sont actuellement insuffisants) ou par la Chambre d'Agriculture.

Pour TEREOS, une réflexion est en cours mais il est actuellement inenvisageable de produire localement du sucre bio à grande échelle car :

- ♦ Les pratiques en canne conventionnelle ont peu recours à des intrants chimiques mais certains semblent très difficilement supprimables
- ♦ Le désherbage manuel semble une alternative compliquée à mettre en place dans la mesure où les planteurs peinent déjà à recruter de la main d'œuvre salariée pour la coupe
- ♦ Le marché n'est pas garanti : la demande en sucre bio peut être déjà satisfaite, ou orientée vers l'équitable. Ainsi, il n'est pas sûr que le surcoût lié à la production (agricole et industrielle) en AB soit rémunéré.
- ♦ L'appareil industriel n'est pas adapté à une mutualisation avec du sucre bio : il faut 5 à 6 jours pour nettoyer toute la chaîne industrielle, ce qui engendrait en campagne une perte économique considérable. Par ailleurs, un outil à petite échelle serait très coûteux, non rentabilisable en comparaison au prix mondial du sucre bio.

Les unités de transformation sont très importantes. Deux usines broient en effet près de deux millions de cannes par an, en 6 mois, soit plus de 5500 T de cannes broyées par jour. Cela correspond à la production de 70 hectares de canne à sucre apportée tous les jours, soit l'équivalent de 10 exploitations vers chaque usine.

Ainsi, en prenant l'hypothèse d'une première semaine réservée aux cannes certifiées biologiques dans une usine, on pourrait imaginer broyer les cannes de 60 exploitations en une semaine,

correspondant à 420 hectares de canne environ et 33 000 Tonnes de canne (pour produire environ 3000 tonnes de sucre).

En récolte manuelle, ceci correspondrait à 4125 journées de coupeurs (vitesse maximale de coupe : 8T/j) soit 70 coupeurs par exploitation, dix coupeurs par hectare !

En récolte mécanisée (20T/h), ceci correspondrait à 1650 heures de coupeuse, soit 28 h par exploitation, en 4 jours de coupe. Ceci est raisonnable, mais implique (i) que soient mobilisées une grande partie des coupeuses en service sur l'île et (ii) que les parcelles de canne à sucre bio soient mécanisables.

Ceci ne correspond pas à la situation des petits planteurs qui coupent progressivement la canne en fonction de leur disponibilité en main d'œuvre et de la maturation de la canne. Cela pourrait éventuellement correspondre à l'organisation des grandes exploitations cannières mécanisées dans les Bas, mais on peut alors se demander si elles seraient intéressées par une conversion en bio.

De plus, ceci pénaliserait les planteurs certifiés AB car ils devraient couper leurs cannes en juillet, période à laquelle la richesse en sucre n'est pas optimale.

Enfin, avec une semaine "canne bio" fixée par année, les agriculteurs devraient attendre soit un an, soit deux ans pour couper un carreau de canne nouvellement implanté (ou replanté), au lieu des 18 mois qui sont traditionnellement respectés.

Pour toutes ces raisons, les cannes biologiques devraient être considérablement surpayées par rapport aux cannes conventionnelles pour assurer une incitation suffisante pour les planteurs, qui seraient par ailleurs très exposés aux risques (climatiques : sécheresse, verse ou matériels : panne, non disponibilité d'une coupeuse ou de la main d'œuvre).

2.3.2 Faisabilité pour la mutualisation des outils de transformation avec le conventionnel

La solution économique la plus évidente pour transformer les produits agricoles bio (hors transformation à la ferme pour une petite échelle) serait de mutualiser les équipements qui transforment aujourd'hui les produits conventionnels.

Rappel : Le cahier des charges de l'agriculture biologique affirme que la mixité est possible sur une unité de transformation, mais la préparation des produits bio doit être faite en série complète dans une plage de temps donnée, et précédée d'un nettoyage à l'aide de produits autorisés en bio.

Cette mixité avec des plages de temps différentes n'est pas forcément possible pour toutes les productions végétales (la question de la transformation de la production animale ne se pose pas aujourd'hui, car elle est marginale et concerne des volailles, tuées sur place) :

- en Fruits et légumes (Tropilégumes), la mixité est possible avec une matinée par semaine (ou plus) réservée aux produits locaux certifiés en bio,
- toutefois, cela n'apparaît pas possible pour la banane. En l'absence de mûrisserie en bio, le lycée agricole de Saint-Paul a dû créer la sienne au moment de sa conversion,
- en Alimentation Animale (hors Nutrima qui produit du bio), les quantités sont actuellement trop négligeables pour justifier la production d'aliments bio sur l'appareil de production,
- concernant l'abattage, on s'orienterait plutôt vers la mutualisation d'une tuerie qu'à l'échelle de l'abattoir de volaille Crête d'Or,

- en PAPAM, il paraît tout à fait possible de réaliser une "cuite" pour des plantes certifiées, si la quantité produite est suffisante,
- de même, la plateforme d'éco-extraction pour une utilisation industrielle prévue par Qualitropic avec l'ADPAPAM, les coopératives de fruits et légumes et TEREOS sera tout à fait adaptée pour des extractions de produits certifiés,

2.3.3 Favoriser l'approvisionnement de produits bio dans la restauration collective

➤ Introduire des aliments bio dans les lycées

La Région peut favoriser la production bio locale en choisissant pour ses cuisines centrales (lycées, hôpitaux) des produits bio et locaux, dans un double objectif de développement territorial et de limitation des coûts (fret).

Actuellement, les travaux sont réalisés davantage par le Conseil Général pour quelques collèges.

Les cuisines des collèges et lycées sont listées sur la plateforme PERC et regroupées en un Groupement de Commande de Denrées Alimentaires (GCDALA) au Lycée des Avirons.

État des lieux en France

Source : Enquête CSA/Agence Bio réalisée du 14 au 21 mars 2011 auprès de plus de 400 responsables des achats d'établissements de la restauration collective représentatifs de l'ensemble des opérateurs du secteur en France (hors établissements sociaux, structures collectives de loisirs et communautés religieuses).

Début 2011, 46% des établissements de restauration ont déclaré proposer des produits biologiques, alors qu'ils n'étaient que 4% avant 2006.

- ✓ L'introduction est plus significative dans le secteur public (57% des établissements, soit une hausse de 9 points en un an) que dans le privé (32% des établissements, en hausse de 4 points).
- ✓ Le secteur de l'enseignement est le plus concerné, avec 61% d'établissements (contre 51% en 2010) qui déclarent proposer des produits bio, suivi du secteur du travail, avec 44% d'établissements (au même niveau qu'en 2010) puis du secteur de la santé et du social qui progresse avec 23% des établissements (contre 11% en 2010).

Les produits bio sont davantage introduits au sein des grosses structures (plus de 500 repas par jour : 67% proposent des produits bio), et dans celles ayant les budgets alimentaires les moins élevés (56% proposent des produits bio).

- ✓ La part des établissements introduisant des produits bio est globalement la même en gestion directe et en gestion concédée.
- ✓ Parmi les acheteurs de produits bio, 58% en proposent au moins une fois par mois, contre 49% en 2010. 37% en proposent au moins une fois par semaine, et 10% tous les jours.
- ✓ Les principaux produits bio introduits en restauration collective restent les produits frais, notamment : les fruits (89% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer), les produits laitiers (77%), les légumes frais (71%) et surgelés (38%).

Le coût de l'introduction des produits bio

- ✓ 9 établissements sur 10 ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût.
- ✓ Celui-ci est de 25% en moyenne (tous modes d'introduction confondus), et de 30% par menu entièrement bio.
- ✓ Une majorité (66%) a cherché à le réduire, notamment :
 - en limitant le gaspillage (75%),
 - en mettant en concurrence les fournisseurs (75%),
 - en groupant les achats (65%),
 - en contractualisant l'approvisionnement avec les fournisseurs (60%),
 - en remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux (56%),
 - en travaillant sur l'éducation alimentaire (52%, contre 74% en 2010).
- ✓ 39% estiment que ces actions ont eu de bons résultats, 58% estiment qu'elles n'ont eu que des conséquences limitées.
- ✓ Malgré ce surcoût, les responsables de restauration ayant opté pour l'introduction de produits biologiques jugent en majorité celle-ci plutôt voire très satisfaisante, que ce soit pour les convives ou le personnel.

En métropole, l'introduction d'aliments bio et local dans les cantines scolaires est une réalité dans certaines collectivités. Elle peut se faire sous deux formes :

- l'achat d'un ou plusieurs **aliments bio suivis toute l'année** : un ou plusieurs légumes, un ou plusieurs fruits, une viande en contractualisant avec le(s) producteur(s) correspondant
- l'élaboration d'un **repas entièrement bio** par exemple tous les mois ou toutes les semaines. À La Réunion, l'absence de production de riz local complique cette option³³. On peut néanmoins prévoir un repas bio, hors riz et grain par exemple.

Cette commande peut se faire :

- soit via des bons de commande fractionnés pour des montants inférieurs à 4000 euros
- soit par appel d'offre, suivant le Code des Marchés Publics.

Dans tous les cas, une collaboration préalable est nécessaire entre les gestionnaires de cuisines centrales et les producteurs, de manière à ajuster l'offre et la demande (découpe, conditionnement, normes, fréquences, saisons...).

➤ **Faciliter l'approvisionnement en bio des restaurations collectives**

Une association, coopérative ou entreprise peut être mise en place, liant consommateurs (cuisines centrales) et producteurs. Elle aurait, à l'instar de SelfBio Centre (plateforme de distribution de

³³ Une étude a été menée à la demande du Conseil Régional par QualiREG, réseau scientifique et technique des filières de qualité dans l'Océan Indien en partenariat avec le FIDA sur la faisabilité d'un approvisionnement en riz biologique produit à Madagascar. L'analyse a montré qu'un riz malgache bio peut correspondre au marché réunionnais, Madagascar pouvant satisfaire la globalité ou une partie de la demande réunionnaise sans impact sur sa sécurité alimentaire.

produits bio à destination de la restauration collective, sous la forme d'une coopérative de producteurs biologiques ; voir www.bio-centre.org) les fonctions suivantes :

- Recherche et organisation de l'offre de produits biologiques et locaux
- Présentation d'une offre complète
- Interlocuteur commercial unique
- Planification des commandes
- Livraisons optimisées
- Facturation unique

Cette structure peut s'appuyer sur des plateformes logistiques voir des ateliers de transformation et/ou de conditionnement.

Exemples d'expériences d'organisation de producteurs

source FNAB

⇒ *Manger Bio 44* a été créée en mars 2009 sous forme associative et a commencé son activité commerciale en septembre 2009. L'association compte 17 membres producteurs dont 2 structures collectives (SBV en porc et Ebio en bœuf). Cette structure commercialise uniquement des produits locaux sur le département de la Loire Atlantique. Cette gamme locale sera complétée prochainement par une offre de Biocoop Restauration. Les produits laitiers représentent aujourd'hui 90% du CA réalisé par la structure. La cuisine centrale de Nantes représente près de 50 % de ces ventes (12 000 repas jour).

A l'heure actuelle ses principaux clients sont 40 établissements scolaires, 3 restaurants d'entreprises, 2 sociétés de restauration sur 2 établissements municipaux.

Les commandes sont centralisées et redistribuées aux agriculteurs en fonction de zones de chalandise. La facturation est réalisée en direct par la structure.

⇒ *Resto Bio Midi-Pyrénées* naît en 2004 sous forme de SARL et se transforme en SCIC en 2006 avec 7 agriculteurs, 4 personnes privées, une salariée, un comité d'entreprise, et une coopérative de producteurs (CABSO).

Les activités commerciales de Resto Bio prennent leur essor avec la conclusion d'un partenariat avec les centres de loisirs de la CCAS EDF du territoire qui composent aujourd'hui 48% de leur chiffre d'affaires. Une partie importante du CA est également réalisé avec la Ville de Toulouse.

La SCIC propose un catalogue de produits locaux, complété par une gamme de produits fournis par Biocoop Restauration. Elle dispose d'une plate-forme qui permet de regrouper la marchandise et les fournitures et de centraliser la facturation et la logistique. L'expédition et le stockage sont dévolus à un prestataire extérieur.

La plupart des clients de Resto Bio sont accompagnés dans leur démarche par des formations réalisées par le GAB 65 pour le personnel à la mise en place de produits biologiques.

Le magazine SEM Mag n°22 • décembre 2003 relate les expériences de 4 **sociétés d'économie mixtes** qui sont responsables de la restauration collective communale :

⇒ Les écoles de la commune de Fontaine, dans le Vercors, sont alimentées par une SEM depuis 1996. Lors de sa création, la Sem Vercors Restauration a pour unique client la ville de Fontaine (son actionnaire principal, avec 80% du capital) à laquelle elle fournit 120 000 repas/an, essentiellement pour les établissements scolaires. Un «créneau» qu'elle conserve jusqu'à présent et avec lequel elle réalise 75% d'un chiffre d'affaires qui est passé de 1 800

millions d'euros en 1997 à 3 800 millions d'euros en 2002. Un an plus tard elle fournira deux autres villes importantes et passera à 230 000 repas.

Aujourd'hui elle compte une cinquantaine de villes clientes-partenaires dans l'agglomération grenobloise et fabrique un million de repas par an en liaison froide. Pour la ville de Fontaine, la SEM assure la préparation et la livraison dans les établissements et la remise en température ; la surveillance et l'animation étant du ressort de la ville. Pour tous les clients extérieurs (haltes garderies, maisons médicalisées, centres aérés), elle confectionne et livre les repas. La SEM gère également un restaurant inter-entreprises dans lequel sont servis environ 400 repas/jour.

La SEM est inscrite dans une démarche de développement durable, via un partenariat avec les producteurs locaux et sélectionnant des produits issus de l'agriculture raisonnée. Elle ne propose qu'un repas «bio» par mois ; cette fréquence étant limitée par la capacité de production de cette filière. Elle propose également une mallette pédagogique pour la sensibilisation à la diététique.

La SEM et l'association locale de développement de l'agriculture (ADAYG) avaient par ailleurs un projet de légumerie dans l'agglomération grenobloise, unité chargée de transformer (décontamination, lavage) 1,5 tonne de fruits et légumes par jour pour alimenter les cuisines locales. Le coût prévu était de 500 000 euros, porté par une structure privée (traiteur local).

⇒ La Semgest a été créée en 1988 pour la gestion du palais des congrès des Esseulières à Villejuif. Un an et demi plus tard, elle prend également en charge la fonction complémentaire de traiteur et la restauration collective, qui inclut un restaurant pour le personnel communal, devenu un restaurant inter-entreprises, également ouvert au public (240 repas par jour, avec service à table), qui rapporte environ 15 000 euros/an à la Sem.

La Semgest compte parmi son personnel des diététiciennes qui dispensent 200 cours de nutrition par an dans les écoles.

⇒ La Sem AGIR a eu un contrat de concession d'une durée de 21 ans avec la commune de Pessac (jusqu'en 2012). Elle produisait 700 000 repas par an (+ 15 % depuis l'ouverture des cuisines en juillet 91) pour les établissements scolaires de Pessac, essentiellement, mais également pour les personnes âgées (soit livrés à domicile, soit dans les restaurants des établissements spécialisés) et le CCAS.

⇒ La SEMAU est une SEM créée en 1991 par la ville de Maurepas avec le soutien de partenaires du secteur privé, sa mission principale est la restauration collective avec la fourniture en liaison froide de repas pour les écoles primaires de la ville de Maurepas, l'accueil dans son restaurant d'employés des entreprises et collectivités de Maurepas, et la livraison de repas en portage à domicile pour les personnes à mobilité réduite.

En octobre 2011 la SEM est transformée en **Société Publique Locale (SPL)**. Les partenaires privés quittent le conseil d'administration. Les villes de Maurepas et de Coignières sont partenaires pour la création de cette nouvelle entité, pouvant l'un et l'autre bénéficier des services de la SEMAU. D'autres collectivités peuvent, si elles le souhaitent, adhérer à la structure et profiter également des différents services proposés.

Elle prévoit des interventions dans les restaurants scolaires à l'occasion de repas à thèmes proposés aux enfants, liées ou non à la nutrition.

On note sur ces quatre retours d'expérience que l'ouverture à des marchés de restauration privés hors de la délégation de service public assure une rentabilité de la SEM. De plus, la SEM peut paraître plus avantageuse que les régies municipales et par rapport au privé car elle gère dans sa globalité la restauration scolaire (fonctionnement et renouvellement des cuisines centrales, transport, parfois le service à table et la surveillance). La SEM apporte également la transparence, notamment sur le prix du repas et inclut dans son conseil d'administration des élus locaux.

➤ **Utiliser une plateforme dématérialisée**

La société Micronotes réalise actuellement pour le compte de l'ADIR la plateforme ITHAQUE. C'est une plateforme internet de mise en relation entre les gestionnaires de la restauration collective et les producteurs (agriculteurs, coopératives, entreprises agro-alimentaires).

Cette plateforme devrait inclure des recettes incluant des produits locaux, élaborés avec des cuisiniers réunionnais. Elle servira à présenter le catalogue des producteurs locaux et également à suivre les documents et commandes en ligne. Elle pourra également fournir des bilans des quantités échangées, pour un suivi de la fourniture de produits locaux à la restauration collective.

Elle reprendra au moins en partie les producteurs bio de la plateforme PERC de la Chambre d'Agriculture.

Les produits bio pourront être référencés en tant que tels et seront proposés dans des menus (100% bio ou en mixte).

➤ **Aides publiques**

Le programme **POSEI** comporte une **aide forfaitaire au soutien à la consommation** dans le cadre de la restauration hors foyer. Cette aide forfaitaire complémentaire à celle sur la commercialisation (800 euros/tonne pour les produits bio) est octroyée pour la commercialisation, auprès de la restauration hors foyer (publique ou privée), des produits de diversification végétale récoltés localement, qu'ils soient, épluchés ou non, frais, congelés, ou qu'ils entrent dans la composition de produits transformés.

Le bénéficiaire de l'aide peut être :

- un groupement de producteurs pré-reconnu (GPPR) ;
- une organisation de producteurs reconnue (OP) ;
- un metteur en marché ayant conclu un contrat de commercialisation avec un GPPR ou une OP et ayant obtenu l'agrément de la DAAF exigible dans le cadre de l'aide à la commercialisation locale des productions locales de diversification végétale ;
- un transformateur ayant conclu un contrat de commercialisation/approvisionnement avec un GPPR ou une OP et ayant obtenu l'agrément de la DAAF exigible dans le cadre de l'aide à la transformation.

Le montant de l'aide est fixé forfaitairement à 250 euros par tonne de produits de diversification végétale (hors produits horticoles) récoltés localement, épluchés ou non, frais ou congelés. Pour les

produits transformés, l'aide s'applique à la tonne de produit épluché ou non, frais ou congelé, qui entre dans sa composition, et non à la tonne de produit fini.

2.3.4 Sensibiliser les enfants à l'agriculture bio et au goût

Le PRAANS (Programme Régional Alimentation Activité Nutrition Santé) Réunion – Mayotte 2013-2016 est une déclinaison locale du programme national nutrition-santé.

5 axes en cohérence avec les plans nationaux

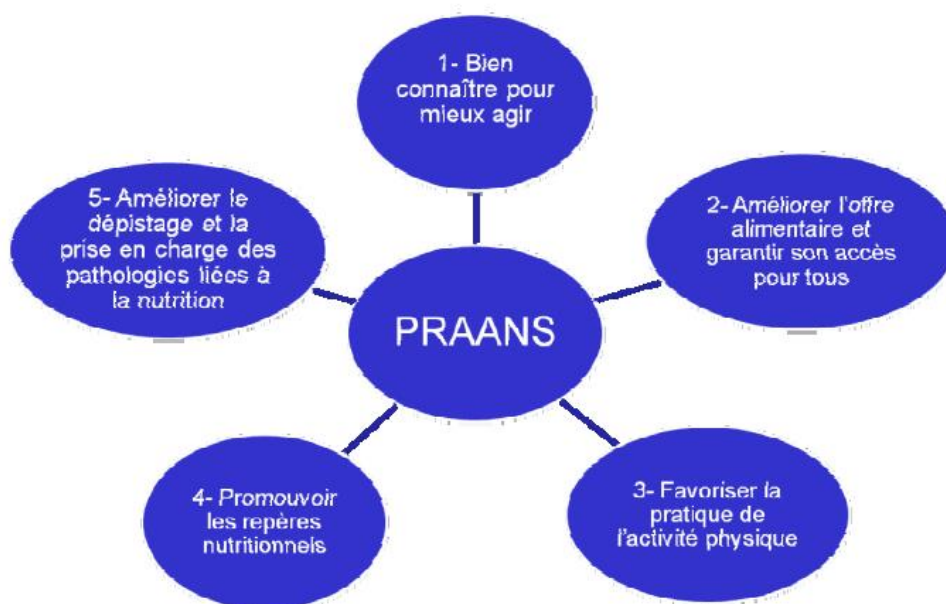


Figure 18 : Les cinq axes du PRAANS Réunion-Mayotte

Son **axe II - Agir sur l'offre alimentaire**, coordonné par la DAAF, vise à encourager une agriculture respectueuse de l'environnement : Agriculture raisonnée et biologique, agro-écologie. Il comporte trois mesures :

➤ **Mesure 2.1 – Améliorer la qualité de l'offre alimentaire**

Objectifs généraux

- prévenir les pathologies liées à l'alimentation
- renforcer la collaboration avec les professionnels agro-alimentaires locaux
- améliorer la composition nutritionnelle des produits locaux

Objectifs opérationnels

- études comparatives sur la composition nutritionnelle des produits locaux

- inciter les professionnels à améliorer la qualité et la valeur nutritionnelle des produits alimentaires transformés (sucres, graisses, sel)
- rapprocher producteurs et consommateurs
- faciliter l'approvisionnement de la restauration collective en produits agricoles locaux

Dans cette mesure, nous retiendrons trois actions, décrites dans le tableau suivant.

Encourager les modes de production durables : promouvoir les pratiques économes en produits phytosanitaires et développer l'agriculture biologique	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Valoriser la production locale • Développer l'agriculture biologique
Contexte	Au niveau local, certains marchés, à l'instar de l'agriculture biologique, sont en pleine expansion. C'est pourquoi, à travers une démarche partenariale, le Conseil Général a souhaité améliorer la prise en compte des contraintes liées à l'agriculture biologique, en revalorisant ses taux d'intervention.
Mesures	Les dispositifs financés par l'Union Européenne et le Conseil Général, dans le cadre du Programme de développement rural de La Réunion, ont été revalorisés afin d'encourager le développement de l'agriculture biologique (majoration du taux de prise en charge et abaissement des planchers).
Faciliter l'approvisionnement de la restauration collective en produits agricoles locaux	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Augmenter la part des produits locaux dans la restauration scolaire • Proposer des produits peu ou pas consommés • Développer et favoriser les circuits courts
Contexte	Un état des lieux des produits carnés consommés par les collèges en 2010 montre que les collèges privilégient les viandes surgelées et/ou importées de par leur faible coût par rapport aux viandes fraîches locales. Le Conseil Général a donc décidé de mener un plan d'action expérimental en partenariat avec cinq collèges pilotes volontaires afin d'augmenter la part des produits locaux dans la restauration scolaire.
Mesures	Un projet de conventionnement avec les collèges pilotes est en cours d'élaboration. Le Conseil Général apporterait une aide financière aux établissements pilotes afin de favoriser la consommation de trois viandes fraîches locales peu utilisées dans les restaurants scolaires. Cette aide départementale prendrait en charge le surcoût existant entre les viandes fraîches locales sélectionnées et leurs équivalents surgelés et/ou importés consommés actuellement. Cette action toucherait alors près de 16 000 demi-pensionnaires.
Mise en œuvre d'une plate-forme internet d'échanges entre les producteurs locaux et les acheteurs publics de la restauration collective³⁴	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • mettre en relation les organisations de producteurs agricoles (OPA) locaux et les acheteurs publics de la restauration collective à La Réunion ; • introduire la production agricole locale, diversifiée, végétale et animale dans la composition des menus de la restauration collective de La Réunion.

³⁴ Plateforme PERC de la Chambre d'Agriculture, qui sera reprise par la plateforme ITHAQUE

Contexte	<p>La restauration collective au sein des établissements publics de La Réunion représente plus de 170 000 repas par jour, dont 120 000 dans les écoles primaires, 44 000 dans les collèges et lycées, 1 500 à l'université, 4 400 dans les hôpitaux et 1 200 dans les centres pénitentiaires.</p> <p>La production agricole réunionnaise n'intervient que peu dans l'approvisionnement de cette restauration collective.</p> <p>En fin d'année 2010, la Chambre d'Agriculture de La Réunion a bénéficié de l'État (DAAF) d'un financement de 20 000 euros pour la création de la plate-forme internet d'échanges entre les producteurs agricoles et les acheteurs publics. La plate-forme internet d'échanges est d'ores et déjà accessible à 4 profils d'utilisateurs (anonyme, acheteur, soumissionnaire et administrateur), et comprend 3 espaces (grand public, acheteur et vendeur).</p> <p>En septembre 2011, la signature d'une charte de la restauration collective scolaire a défini les engagements des organisations de producteurs agricoles locaux, du groupement d'achat, de la Chambre d'Agriculture et du Conseil Général de La Réunion. Les organisations de producteurs agricoles de La Réunion se sont engagées à répondre de manière groupée aux besoins des acheteurs publics en produits diversifiés, dont la sécurité alimentaire et la traçabilité sont garanties.</p>
Mesures	<ul style="list-style-type: none"> - Suivre le fonctionnement de la plate-forme internet d'échanges entre les producteurs agricoles locaux et les acheteurs publics, accessible depuis le site de la Chambre d'Agriculture de La Réunion. - Développer des actions de formation et d'accompagnement pédagogique auprès de la restauration collective de La Réunion. - Organiser des actions d'information et d'échanges entre les organisations de producteurs agricoles locaux et les responsables de la restauration collective. - Mettre en place un observatoire de la contractualisation et de la consommation des produits agricoles et agroalimentaires locaux au sein des collèges. <p>Ouverture de trois espaces aux accès et fonctionnalités spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un espace « public », avec accès anonyme : informations générales sur la finalité du site (contexte, objectifs, actions, ...), informations pratiques (mercuriales, saisonnalité des produits, opérations de communication comme « 1 fruit pour la récré », ...), annuaire des producteurs locaux (raison sociale, adresse, produits vendus, interlocuteur, ...); - un espace « acheteur », avec accès authentifié : fiches signalétiques, mise en ligne des appels d'offres et des documents afférents ; - un espace « vendeur », avec accès authentifié : fiches signalétiques, annuaire des acheteurs, accès aux appels d'offres et documents afférents.

Il est également prévu d'**aider les producteurs et industriels locaux à adapter l'offre réunionnaise à la demande de la restauration collective** et d'**optimiser la logistique entre les producteurs locaux, les transformateurs et les acheteurs publics de la restauration collective**, en particulier pour les produits frais (planification, points de livraison).

➤ **Mesure 2.2 - Valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire local**

Objectif général

- préserver le patrimoine réunionnais face à l'uniformisation de l'alimentation

Objectifs opérationnels

- valoriser les produits et savoir-faire culinaires réunionnais
- valoriser les métiers de l'alimentation
- améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation
- promouvoir l'intégration des produits locaux dans la restauration collective

Cette mesure s'appuie aussi sur les classes du goût, relancées par le ministère chargé de l'alimentation dans les écoles élémentaires en 2010.

➤ **Mesure 2.3 - Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité**

Objectifs généraux

- rendre accessibles à la population, particulièrement aux personnes vulnérables, les aliments de bonne qualité nutritionnelle et gustative
- réduire les inégalités sociales de santé

Objectifs opérationnels

- structurer le 2R2A (stockage, approvisionnement produits adaptés, réseau de distribution)
- faciliter l'accès aux fruits et légumes (milieu scolaire)
- améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective, notamment scolaire (exigences et recommandations nutrition, accompagnement des personnels de restauration)
- proposer une offre alimentaire adaptée aux besoins des personnes accueillies en établissements de santé et médico-sociaux
- améliorer l'alimentation des seniors

La DAAF a reçu une quarantaine de réponses aux **appels à projet** pour cette première année.

Les appels à projets auront lieu tous les ans. Il peut être intéressant d'utiliser ces financements pour l'incorporation du bio dans les cantines et notamment sur la sensibilisation des jeunes consommateurs à ce type d'agriculture et plus généralement à l'alimentation locale, fraîche et de saison.

L'AVAB s'est montrée intéressée pour répondre à ce genre d'appels d'offre.

2.3.5 Communication globale sur les produits bio réunionnais

À la lumière de la situation actuelle (quantités faibles et peu connues, offre peu structurée et peu organisée), la communication globale sur les produits bio locaux n'apparaît pas prioritaire.

Il est bon de prioriser le développement et la structuration de l'offre, pour pouvoir répondre à la demande, qui sera peut-être à développer dans un second temps, s'appuyant également sur :



- la communication des produits pays (produits agricoles locaux)
- et sur le marque collective « Nou la fé » (produits fabriqués à La Réunion).



2.3.6 Étude de marché pour l'exportation de produits biologiques réunionnais

Actuellement, les marchés pour les produits de niches certifiés en Agriculture Biologique sont l'Union Européenne, le Japon et les Pays du Golfe. Une étude de marché pour l'exportation de produits biologiques réunionnais est prévue dans l'étude ODEADOM, qui devrait être publiée en décembre 2013.

2.3.7 Possibilité d'une labellisation commerce équitable

➤ Quelques définitions

La définition mondialement la plus reconnue est celle du consensus FINE (groupe de travail international, en 2011) :

"Le Commerce Équitable est un partenariat commercial, fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au Sud de la planète. Les organisations du Commerce Équitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur de changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel"

En France, la Loi du 2 août 2005 en faveur des PME pose dans son article 60 une référence légale :

- I. Le commerce équitable s'inscrit dans la stratégie nationale de développement durable.*
- II. Au sein des activités du commerce, de l'artisanat et des services, le commerce équitable organise des échanges de biens et de services entre des pays développés et des producteurs désavantagés situés dans les pays en développement. Ce commerce vise à l'établissement de relations durables ayant pour effet d'assurer le progrès économique et social de ces producteurs.*

- III. Les personnes physiques ou morales qui veillent au respect des conditions définies ci-dessus sont reconnues par une commission dont la composition, les compétences et les critères de reconnaissance précités sont définis par décret en conseil d'État.

➤ **Expériences de commerce équitable Nord-Nord**

En mars 2011, la marque Alter-Eco lançait sur le marché une gamme « Agriculture française équitable » d'aliments équitables produits par la Coopérative régionale d'agriculture biologique en Charente-Maritime.

Un mois plus tard, la marque Ethiquable proposait de la crème de châtaigne, des farines, de l'huile, des infusions, des jus... bio et locaux, sous la marque « Paysans d'ici ». Enfin, le distributeur Biocoop a créé des filières équitables et durables en France garantissant des quantités et des prix sur trois ans avec les coopératives.

Ethiquable et Alter Eco s'imposent un cahier des charges qui reprend les grands principes du commerce équitable : fixation d'un prix minimum garanti supérieur au prix du marché, versement d'une prime de développement gérée par le groupement de producteurs, possibilité de préfinancement (Alter Eco verse 50 % du prix à la commande), contractualisation sur plusieurs années de la relation commerciale...



Figure 19 : Illustration de produits agricoles français commercialisés par Alter-Eco

➤ **Analyse**

Hors l'aspect réglementaire de la définition de l'article 60 de la loi du 2 août 2005, la question du commerce équitable Nord-Nord pose question :

- Peut-on considérer les paysans européens comme "marginiaux" ou défavorisés alors qu'ils bénéficient d'aides nationales et européennes, ainsi que des indemnités en cas de sinistre ou catastrophe naturelle ?
- N'est-ce pas plutôt aux AMAP de développer un commerce local et solidaire ?

Jusqu'à là, la Plateforme française pour le commerce équitable (PFCE), qui fédère une quarantaine de membres, se refusait à embrasser l'idée de filières équitables Nord-Nord dans son périmètre d'action. Il semble toutefois que la PFCE ait évolué sur ce sujet. Elle réfléchit depuis peu à des éléments de définition d'un commerce équitable Nord-Nord. Beaucoup de membres de la PFCE ont en effet pris conscience que leur message global pourrait bénéficier d'un nouvel élan chez le consommateur s'il peut s'incarner dans les difficultés quotidiennes d'un producteur proche de chez eux.

Source : Novethic, article publié le 28-02-2011

Par ailleurs, on peut imaginer à La Réunion ou en Métropole une valorisation des Produits Pays (et Nou La Fé) et du Made In France (cette mention valorisante est interdite par l'Union Européenne, mais nous pouvons citer ici le label Origine France Garantie).

2.4 Potentiels économiques à développer

2.4.1 Valorisation du chou chou bio

Source : *L'agriculture patrimoniale à l'île de La Réunion - Luca Piccin, CIRAD 2011 et entretiens avec les acteurs de la filière.*

Le cirque de Salazie se classe en tête de la production réunionnaise de chou chou (plus de 90 % de la production), sur 80 hectares et 50 t/ha de production annuelle estimée. Toutefois, le chou chou est cultivé partout où le climat le permet. Sa culture relativement extensive facilite une certification en AB.

Il n'y a pas pour le moment de valorisation du chou chou certifié agriculture biologique. Néanmoins, cette plante représente la majorité des volumes certifiés en agriculture biologique, avec plusieurs centaines de tonnes certifiées arrivant sur le marché en 2013, pour une production totale assez méconnue, estimée à 6000 tonnes environ (valeur marchande de plus de 2 millions d'euros).

➤ **Marché mondial du chou chou**

Le chou chou fait l'objet d'un engouement plutôt récent sur les marchés internationaux, difficile à quantifier faute de données précises et fiables.

Le produit est cultivé dans la plupart des pays tropicaux et dans certains pays méditerranéens. Les marchés sont en plein développement avec le rattrapage économique des pays émergents, comme par exemple au Vietnam, où le produit est de plus en plus cultivé dans les campagnes pour répondre au marché des grandes villes, mais aussi en Amérique du Nord, où dans le seul marché des Etats-Unis, les importations de chou chou ont augmenté de 57 % entre 1993 et 2003, pour une valeur annuelle qui dépasse les 10 millions de dollars. Cela a entraîné une intensification de la production dans tous les pays d'Amérique centrale, avec substitution des variétés traditionnelles avec des variétés commerciales. À titre d'exemple, au Mexique le chiffre d'affaires lié aux exportations vers les USA est passé de 4,4 millions de dollars en 2006 à plus de 10 millions aujourd'hui ; selon des sites spécialisés, avec 53 % de la production mondiale ce pays est à ce jour le principal producteur global. Il dépasse ainsi le Costa Rica, historiquement pays leader dans l'exportation de ce légume.

L'exportation est généralement effectuée avec un emballage sous film plastique associé à des températures voisines de 10 °C, ce qui permet une conservation pendant 40 à 50 jours. Ces résultats sont encore améliorés en utilisant une irradiation λ (Monnerville et al, 2001).

L'importance de ces données est toutefois relative, puisque à La Réunion la production de chou chou est à ce jour destinée exclusivement à la consommation locale.

➤ **Marché métropolitain du chou chou**

Pour la métropole, d'après les importateurs de Rungis contactés dans le cadre de cette étude, il n'y pas de demande en chou chou bio en métropole. En effet, s'ils importent ce légume et d'autres tubercules peu connus en métropole, c'est à destination des populations domiennes et africaines et assurent que la préoccupation "Agriculture biologique" n'est pour le moment pas présente.

➤ **Marché local du chouchou**

Comme ailleurs dans le monde, il existe un engouement pour le chouchou même à La Réunion. Ainsi, face à une demande croissante, une partie des agriculteurs adhérents à la filière organisée livrent leur production à deux coopératives : la *Sica Terre Réunionnaise* (environ 1 500 tonnes de chouchou) et, depuis 2006, à *Vivéa* (entre 1 500 et 2 000 tonnes). La plupart de la production est commercialisée par ces deux organisations de producteurs dans les GMS. Pour la SICA TR il s'agit de 90 % des livraisons, alors que pour Vivéa le pourcentage se situe aux alentours de 60 %.

D'autres secteurs de commercialisation en frais sont actuellement très représentés notamment via les bazardiers et marchés forains.

Localement, le chouchou bio peut être valorisé dans les préparations à base de fruits et de légumes, représentant un volume très bon marché (jus, confitures...). Une confiture à base de chouchou est confectionnée en conventionnel par la marque Soleil Réunion. Aucun projet de produit certifié AB n'est connu localement.

2.4.2 Transformation du goyavier bio pour export de la pulpe

"Goyavier, culture et tradition" est une association qui a vu le jour en 2008 et qui compte aujourd'hui une trentaine d'adhérents. Leur objectif : développer la filière goyavier sur l'île et réunir tous les acteurs concernés, aussi bien les producteurs que les transformateurs. Depuis sa création, "la production de goyaviers est passée de 7 tonnes en 2008 à 70 tonnes en 2011", indique Yannick Martin, animateur de la filière.

La majeure partie de la production de goyaviers est issue de la Plaine des Palmistes, mais on trouve aussi des plants à Saint-Denis, Salazie, Saint-Benoît et à la Petite-Ile. La cueillette des fruits se passe entre les mois de mars et d'août.

Le fruit du goyavier peut se déguster à l'état naturel, mais il offre aussi du potentiel à l'industrie agro-alimentaire locale. Certains producteurs exploitent eux-mêmes leurs goyaviers en réalisant différents produits : confitures, gelées, jus... mais beaucoup le vendent à des transformateurs locaux.

L'association n'exporte que très peu, leur priorité étant avant tout étant "d'atteindre une production stable, suffisante, pour répondre aux attentes des industriels et du marché local". *Source : imazpress.re*

À La Réunion, IRQUA s'interroge sur le bien-fondé de la certification de ce produit agricole issu de pestes végétales.

2.4.3 Production d'huiles essentielles bio et produits associés

➤ État des lieux de la filière

Source : Extraits du Rapport général de la mission sur les perspectives de développement des filières Plantes à parfum, aromatiques et médicinales en outre-mer français - ODEADOM, ONIPPAM, Octobre 2008

L'état des lieux des filières Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (« PAPAM »), a montré un potentiel important basé, selon les territoires, sur des productions traditionnelles, parfois très recherchées, ou sur de nouvelles voies d'exploitation et selon différents modes de valorisation qui méritent chacun une approche particulière, et qui relèvent généralement de marchés de niche.

En effet, dans tous les secteurs d'usage de ces produits, on note une dichotomie croissante entre les produits de base génériques et les produits spécifiques, correspondant soit à des normes ou images reconnues, soit à des demandes souvent très techniques d'utilisateurs en aval (commandes ou contrats de fourniture).

À cet égard, la notion de garantie de qualité est essentielle. Les garanties, avec le recours à des signes officiels permettant de valoriser la qualité et l'origine, peuvent prendre des formes diverses selon les marchés concernés (alimentaire, cosmétique, pharmaceutique, etc.) mais risquent aussi de conduire à de nombreuses erreurs et confusions.

Une certification de type « développement durable » présenterait un intérêt évident pour les acheteurs de produits de cueillette : un appui particulier à ce niveau, indispensable pour les productions de PAPAM (même s'il ne se limite pas à ces seules productions).

Il convient d'être très attentif à cette question afin de ne pas la limiter aux certifications propres aux produits alimentaires. Les produits à destination cosmétique, pharmaceutique ou chimique, relèvent d'autres procédures de certification et de besoins auxquels ne répondent pas nécessairement les signes alimentaires.

L'analyse des problématiques liées au développement de ces filières, alimentée par les constats faits au cours des missions sur place, a montré qu'il est nécessaire de raisonner à l'échelle de la filière et dans une optique de développement local. Les obstacles observés relèvent de la maîtrise et de l'application des réglementations, des enjeux environnementaux, du faible niveau d'intégration des filières, de l'insuffisance d'accompagnement et de ressources en capacity building.

- Les enjeux environnementaux, à travers la protection de la biodiversité et l'organisation de la cueillette, sont particulièrement importants pour les filières PAPAM.
- La juxtaposition de multiples réglementations induit soit des contraintes d'équipement ou de procédés, soit la nécessité d'un accompagnement technique approprié.
- D'autres questions réglementaires (particulièrement pour les substances chimiques ou les médicaments) peuvent constituer des freins, voire des obstacles, à des projets de développement de production ou de transformation : le règlement novel food, l'application de REACH, la réglementation des médicaments, la directive « médicaments traditionnels », sont autant de textes à prendre en compte.
- Enfin, la réussite dans la valorisation des biodiversités locales suppose souvent l'association de compétences variées qui se trouvent rarement réunies ensemble dans les DOM/COM. Cela paraît être le principal obstacle à la réussite de projets qui échouent sur des points souvent très différents, mais relevant de la même problématique de maillons absents dans la

chaîne de valorisation. Dans l'ensemble des DOM/COM, la chaîne de valeur complexe associant agriculture et industrie n'est pas clairement organisée, constituant un frein à la compétitivité, alors que valoriser la biodiversité suppose de régler au préalable l'ensemble des questions soulevées par cette chaîne de valeur jusqu'au stade d'exportation du produit. Ce développement doit associer largement l'industrie, la recherche et la formation, de façon adaptée à chaque projet ou type de projets. Enfin, l'existence d'un marché local organisé et dynamique constitue une base souvent préalable à l'extension du marché à la métropole ou à l'exportation. Or, ce marché local reste, la plupart du temps, à construire et à organiser, même pour de nombreuses productions agro-alimentaires spécifiques à chaque région.

En matière d'accompagnement économique, la prise en charge par l'État ou les collectivités locales d'une partie des « coûts ou surcoûts » liés à la mise aux normes (expertise externe, adaptations de l'outil de production, etc.) et à la formation des opérateurs économiques, voire la constitution d'outils d'information adaptés, est indispensable. Au-delà du soutien à la production, l'accompagnement des opérateurs industriels ou artisanaux des 1^{er} et 2^e transformations permet d'assurer un développement durable à ces filières, notamment par la réalisation d'études et d'expertises de faisabilité technique de leurs outils, ainsi que par l'évaluation de l'environnement commercial de leurs activités.

➤ **Les soutiens à la filière**

La filière PAPAM est relativement structurée à La Réunion, autour de la CAHEB pour les huiles essentielles. Cependant, la coopérative se charge de la commercialisation, la transformation restant encore très individuelle. La production d'huiles essentielles bio est encouragée par la coopérative qui achète 200 euros le kg d'huile essentielle certifiée, contre 140 euros en conventionnel.

➤ **Les produits de niche**

Le débouché en bio n'est pas la parfumerie : les parfumeurs qui traitent avec la CAHEB et utilisent des huiles essentielles réunionnaises valorisent l'origine Bourbon et ne demandent pas une huile certifiée AB. En revanche, l'aromathérapie se développe rapidement très souvent en label AB. Cependant sur cette filière aromathérapie, la concurrence est rude et l'origine n'est pas primordiale. De ce fait, les producteurs réunionnais se trouvent directement concurrencés par les producteurs malgaches ou autres. Par ailleurs, l'éco-extraction, autorisée par le Cahier des Charges de l'Agriculture Biologique peut représenter une valeur ajoutée importante une nouvelle niche économique.

Enfin, les projets de nouvelles productions de la CAHEB s'orientent éventuellement vers le bio.

- Le projet de production de **Stevia** (édulcorant naturel) en bio et en conventionnel, de qualité Premium, pour le marché local et en niche à l'export.

Cette production serait réalisée en complément par les producteurs de géranium, ayant le statut d'agriculteurs (AMEXA). La stevia pourrait ainsi permettre une diversification des productions sur des sols à géranium et avec des pratiques semblables, mais une récolte plus facile. Des essais de production auront lieu début 2014 sur moins d'un hectare au total.

Un frein réglementaire persiste sur la certification des procédés d'extraction de l'édulcorant en France, alors qu'elle est effective en Allemagne et aux États-Unis. La CAHEB dispose déjà d'un partenaire en Europe.

- La production d'**huiles essentielles forestières** en complément de production de bois-énergie, dans les Hauts du Sud, en lien avec le Pôle d'Excellence Rurale.
- La production d'**extraits bio** pour la cosmétique (Société Extraits de Bourbon).
- La production (par collecte) de **baie-rose** ou faux poivrier, épice qui connaît un engouement sans précédent sous forme d'extrait de CO₂ auprès de l'ensemble des parfumeurs à succès. Ainsi, les quantités de baies roses séchées exportées de La Réunion pour la parfumerie ne cessent de croître et ceci par l'intermédiaire de certains grands acteurs du monde de la composition. C'est pourquoi la CAHEB commercialise depuis quelques années, un certain nombre de tonnes de baies roses séchées et semble pouvoir développer ce marché. Quant à l'huile essentielle issue d'hydro distillation de baies fraîches faite par la CAHEB, elle ne semble pas concurrencer l'extrait CO₂, peut être plus cher mais plus fin et plus expressif. Tout comme la filière géranium, le marché est occupé également par Madagascar, qui produit à des coûts nettement inférieurs, parfois certifié bio (*Source : All Africa 17 Juin 2011*). Le marché des baies roses à La Réunion s'appuie sur la qualité liée à l'origine : la renommée de l'île Bourbon auprès des parfumeurs, mais pour qui la certification AB n'apparaît pas nécessaire ou du moins primordiale. Comme pour le goyavier, IRQUA s'interroge sur la justification de la certification de ce produit agricole issu de pestes végétales. Par ailleurs, la certification apparaît également compliquée du fait de la collecte des baies roses et non de leur production agricole : il faudrait ainsi connaître les surfaces collectées et s'assurer de leur compatibilité avec le cahier des charges (notamment par rapport à la proximité aux routes).

Dans tous les cas, pour les acteurs de la filière, le bio réunionnais à l'export ne représente qu'une petite niche et le label est un "plus" dont les coûts (certification, main d'œuvre supplémentaire) sont à comparer avec le prix de vente. On note que la valorisation du bio est plus aisée en cas de vente directe d'un produit alimentaire (la vanille par exemple) qu'un produit transformé.

2.4.4 Production de plantes médicinales ou de bien-être certifiées

➤ Cas de l'arrow-root

Reunionboutik.com signale une demande en rouroute (ou arrowroot, *Maranta arundinacea*) bio et non bio non satisfaite.

La féculé de ce tubercule est utilisée par l'industrie agro-alimentaire et l'industrie cosmétique en métropole. La Réunion est actuellement incapable de fournir une tonne de rouroute, la demande s'oriente alors vers Madagascar. Toutefois, les industriels restent intéressés par la production réunionnaise, qui est produite selon les normes européennes.

À l'international ce sont les Antilles qui sont les premiers producteurs d'arrow-root (Sainte-Lucie).

L'APLAMEDOM a réalisé en 2005 une étude sur l'arrowroot pour la production de féculé et l'identification de molécules d'intérêt pharmaceutique ou nutritionnel. Les usages traditionnels recensés incluent la bouillie pour nourrissons (en mélange avec du lait), les gâteaux, ainsi qu'une utilisation en cosmétiques et pour la fabrication de colle. Cette plante avait été inscrite initialement à la pharmacopée française par la Guadeloupe, DOM producteur d'arrowroot, appelé localement dictame. Cependant, elle en a été retirée, étant majoritaire une plante alimentaire, avec des propriétés médicinales reconnues localement et citées dans de nombreux rapports³⁵.

2 à 5 kg de racines sont nécessaires pour la production d'un kg de féculé (selon le taux de pureté désiré pour la féculé). La transformation est longue et technique (consommation importante d'eau, un séchage solaire), elle reste artisanale et à la ferme. Trois producteurs de féculé étaient établis à la Plaine des Grègues, pour une production de 3 tonnes par an en 2005 (avec une diminution depuis)³⁶.

Reunionboutik.com propose la mise en place d'un organisme certificateur à mettre en place pour officialiser sa qualité médicinale de vente (analyse du produit) pour que les pharmacies puissent en vendre³⁷. Cet organisme peut profiter à d'autres produits ou plantes et être rémunéré aussi. Certaines plantes de La Réunion ont un potentiel et peuvent intéresser des industriels ou particuliers. Selon le gérant, le savoir-faire de certains planteurs Bio peut être aussi intéressant : les plantes utilisées pour la réalisation de traitements locaux pourraient être commercialisées. Les pharmaciens mettraient aussi les produits locaux en avant, puis la production peut être disponible à l'export si forte demande. L'APLAMEDOM travaille actuellement en ce sens, pour conforter la production locale.

³⁵ Rapport général de la mission sur les perspectives de développement des filières PAPAM en outre-mer français, ODEADOM ONIPPAM, octobre 2008.

³⁶ Inventaire des ressources amyliacées à La Réunion et aux Comores – Projet QUALIREG 2012 CIRAD.

³⁷ 70% des pharmacies étaient intéressées pour en vendre, d'après Bulletin N°4 de l'APLAMEDOM, juillet 2005.

➤ **Cas du curcuma**

Le curcuma est également très recherché. Déstructurée par l'importation depuis les années 1980 (de 80 tonnes à environ 20 tonnes en 2011), la production de curcuma à La Réunion représente une niche, sur la Saint-Philippe et la Plaine des Grègues. 100 tonnes de curcuma seraient consommées annuellement par les réunionnais (dont 20 tonnes conditionnées par Royal Bourbon Industries, le reste essentiellement par Ducros). Sur une quinzaine de producteurs de ce safran pays, deux sont certifiés bio³⁸.

L'APLAMEDOM étudie actuellement les spécificités du curcuma réunionnais (notamment ses propriétés anti-oxydantes). Le débouché du curcuma pays est avant tout local et en très petite niche à l'export, face à la concurrence de l'Inde et Madagascar.

➤ **Cas du conflore**

Le conflore (canna) est une plante historiquement utilisée à La Réunion pour nourrir les animaux. Possédant une racine riche en amidon, elle se trouve être résistante aux conditions climatiques locales les cyclones ou les inondations. Elle peut également être utilisée en farine pour la fabrication du pain, en liant pour les sauces, en gélifiant, ainsi qu'en parapharmacie.

La société Agroflore cultive en bio sur une dizaine d'hectares à la Plaine-des-Palmiste depuis 2011, avec une ambition de 130 ha à moyen terme jusqu'à un maximum de 400 ha en 2020. Le projet Agroflore bénéficie d'un partenariat avec l'incubateur de la Technopole et le CIRAD, pour la mise en place d'un extracteur d'amidon nommé "Extramid", en proposant un prix proche de celui des amidons bio. Il est envisagé la construction d'un atelier de production d'amidon et farine, incluant les opérations de lavage, broyage, extraction, séchage, etc. Les co-produits tels que feuilles et fibres pourraient être conditionnés pour l'alimentation animale, suite à la convention signée avec l'Institut national de la recherche agronomique (INRA).

➤ **Stratégie générale**

L'APLAMEDOM vise à faire connaître et valoriser les plantes médicinales réunionnaises. Toutefois, une partie seulement de ces plantes sont produites sous le label Agriculture Biologique, qui garantit une qualité, mais surtout une traçabilité (production agricole et non cueillette dans le milieu naturel) et une transformation selon les standards bio européens.

L'APLAMEDOM met en place un cahier des charges proche de celui de l'Agriculture Biologique mais la labellisation de tous les producteurs n'est pas visée, les producteurs n'ayant quelques fois ni les moyens ni la motivation pour une conversion au bio. L'objectif de l'APLAMEDOM est de mettre en place une réelle production agricole de plantes médicinales (et non la cueillette traditionnelle) via des producteurs identifiées et agréés pour une production tracée.

L'association essaye d'encourager la mise en place d'unités de transformation (séchage et ensachage en vrac ou en sachets de thé) collectives ou du moins privées mutualisées. L'éco-extraction (CYROI) devrait également être disponible pour les productions agréées.

³⁸ CHR Journal, 18 juillet 2011, <http://www.chr-journal.com/focus-sur/les-epices-a-la-reunion>

CONCLUSIONS

À l'instar du marché mondial, le marché réunionnais des produits agricoles et agro-alimentaires certifiés agriculture biologique est en pleine expansion.

La production agricole biologique à La Réunion a débuté très progressivement, du fait de son éloignement des marchés et des intrants utilisables en agriculture biologique mais également de par les spécificités de climat et de productions, qui ont nécessité la mise en place d'itinéraires techniques spécifiques en agriculture biologique.

Ainsi, malgré les financements nationaux, la production bio réunionnaise implique 126 producteurs sur 594 hectares, soit environ 1% des surfaces agricoles totales, bien en deçà des moyennes métropolitaines. La demande en fruits et légumes bio ne serait pas entièrement satisfaite, ou du moins les distributeurs du bio tournés vers les agriculteurs hors filières organisées auraient des difficultés à s'approvisionner toute l'année pour les volumes et les références recherchées. Une étude de marché sur le sujet confirmera ou non cette hypothèse. Côté productions animales, on ne produit à La Réunion que des œufs en agriculture biologique et de façon assez marginale par rapport à la demande correspondante.

Les débouchés habituels pour les agriculteurs bio sont la vente directe à la ferme, les marchés forains et les magasins spécialisés. Ces dernières années, un nombre important d'agriculteurs (18 agriculteurs selon l'AROP-FL, mais sur plus de 400 agriculteurs en agriculture conventionnelle ou raisonnée) se sont convertis en bio, souvent intégrés aux coopératives préexistantes en conventionnel qui vendent les produits en vrac ou en transformés aux GMS et cuisines centrales.

La production et la filière agriculture biologique apparaît donc à un tournant en terme de structuration et de volumes de production. Aussi, NEXA a commandé une étude sur le développement d'une filière économique basée sur l'agriculture biologique. Outre la structuration de filière pour la fourniture de nouveaux marchés (GMS, cuisines centrales, export) avec une éventuelle transformation, les potentiels de développement actuel de l'agriculture biologique sont :

- Une amélioration de l'approvisionnement en intrants pour les agriculteurs, éleveurs et transformateurs certifiés AB
- La valorisation du chou chou biologique notamment en transformation, car un volume important de ce légume arrive sur les marchés actuellement (conversions encouragées par l'aide unitaire à la production en filière structurée)
- La transformation du goyavier bio pour l'exportation sous forme de pulpe
- La valorisation de certaines épices et plantes aromatiques dans une niche vers une qualité premium, face aux prix bas proposés par les pays en développement
- Et nous pouvons également citer l'exportation de l'expertise réunionnaise en termes de protection biologique intégrée et pratiques agro-écologiques et de production biologique (l'AVAB a eu des demandes venant de l'île Maurice notamment).

Ces potentiels nécessiteront une étude de marché poussée et la sécurisation de l'approvisionnement par des agriculteurs bio (renouvellement de la certification, contrat de producteur) et ne peut fonctionner que s'ils sont collectivement repris, au sein d'une structure collective de producteurs. Nous notons que bien souvent l'itinéraire technique biologique requiert un surcroît de main d'œuvre qui handicape d'une part le producteur par rapport aux produits issus de l'agriculture conventionnelle ou raisonnée et d'autre part handicapant La Réunion en global, puisque disposant de coûts de main d'œuvre très élevés par rapport aux autres pays qui sont ou qui pourraient être exportateurs.

Dans tous les cas, il est apparu qu'il manquait une estimation du marché réunionnais des produits agricoles bio, pour :

- connaître quelle serait la demande locale
- connaître la part des aliments bio dans les aliments totaux consommés
- connaître la part des aliments bio qui passent par les GMS
- étudier les consommateurs actuels et futurs.

BIBLIOGRAPHIE

- Agence bio : Les chiffres clés 2012
Observatoire 2012 des produits biologiques en restauration collective
Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France, 2011
Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective, CSA, Avril 2011
Printemps BIO 2013 - La bio made in France gagne du terrain et prend un nouvel élan avec le plan ambition bio 2017
- Agreste Primeur Numéro 284 - juin 2012 les exploitations agricoles françaises en production bio
- Bioconsom'acteurs Guide Répertoire de l'Agriculture Bio à La réunion 2012-2013.
- BioFach Rapport sur le marché biologique mondial, Nuernberg Messe BioFach Octobre 2011.
- Centre d'études et de prospective Agriculture biologique et circuits courts en restauration collective n° 42
Janvier 2011
Document de travail n° 5 - Janvier 2012 L'évolution de l'alimentation en France, Céline Laisney
Les enjeux de la production d'agriculture biologique en France n°50 - Juillet 2012
Le Conseil Scientifique de l'Agriculture Biologique identifie 8 priorités de recherche-développement NESE n° 35, octobre 2011, pp. 27-40
Second pilier et soutien aux investissements des industries agroalimentaires : entre rupture et continuité n°48 - Juin 2012
Perspectives en agriculture biologique à l'horizon 2015 Veille n°55 - Septembre 2012
- CIRAD FRUITROP n°197, 199 et 204
Les démarches de qualité dans les filières alimentaires en Océan Indien : Quelles réponses face aux enjeux des filières agroalimentaires de l'Océan Indien ? Rapport de synthèse QUALIREG, Caroline GLOANEC, Vincent PORPHYRE
Approvisionnement en riz issu de l'Agriculture Biologique de Madagascar pour les restaurations collectives de La Réunion - Synthèse, Caroline Gloanec, Elise Cazal, Vincent Porphyre, 2011.
- DAAF Réunion Produits locaux en restauration collective, diaporama pour le Haut Conseil de la Commande Publique, avril 2013.
- FAOSTAT Données sur l'agriculture biologique au niveau mondial (site internet)
- FIBL, IFOAM The World of Organic Agriculture - Statistics and Emerging Trends 2012.
- FranceAgriMer Le marché des produits agroalimentaires aux Emirats Arabes Unis, septembre 2011 - Market Olea n°17
- INSEE Réunion Pratiques environnementales Insee partenaires n° 11 décembre 2010
MAAF, MEDDE Rapport sur le bilan du Plan de Développement de l'AB 2008-2012, février 2013
- ODEADOM Programme sectoriel AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2011-2013
- Préfecture Région Rhône-Alpes Favoriser une restauration collective de Proximité et de Qualité.

PERSONNES CONTACTEES

- Agriculteurs bio
- ADPAPAM Laurent JANCI
- ADIR Olivier SOL-DOURDIN
- APLAMEDOM Stéphanie BRILLANT
- ARIFEL Joël SORRES - Président
- ARMEFLHOR Philippe LUCAS
- AROMA RUN Anne GUIBERT
- AROP-FL Aurélie DIJOUX - Chef de projet
- AVAB Réunion Thierry HUBERT
Mireille RANIANDRESOA
- AVICOM Stéphanie YENG
- Bioconsom'acteurs Bernard ASTRUC
Charles TRUCHE
- BIODIET
- Biomonde Supermarché
- Chambre d'Agriculture Sébastien LE GOFF - Technicien Agriculture Bio
- CIRAD Vincent PORPHYRE - Chef de Projet Qualireg
- Conseil Général Jean-François DOLPHIN - Service Ressources et Projets DADR
Ambroise JEAN-BART - Chargé du développement filières animales
- DAAF Frédérique STEIN - Service Alimentation
Nicolas BROD - Service Filières et marchés
Sylvie MERCIER - Filières végétales et diversification
Gil CHAULET - Service Statistiques
- ECOCERT Thierry STOEDZEL
- FDGDON Didier PASTOU
Estelle ROUX
- FRCA Bruno DE LABURTHE
- Fruits de La Réunion Guy ETHEVE
- GAB Mireille JOLET
Valérie NEWTON-GAZZO
- GEM La Vie Patrick WORETH
- Importateurs à Rungis ABCD Exotique
Lliso Frères
- IRQUA Kent TECHEN
- LM M. GRONDIN
- Lycée des Avirons Mme PEGNAUD - Gestionnaire
M. DENNEMONT - Responsable de la cuisine centrale
- Micronotes Jean-Luc LESIZZA
- Nutrima André DIAS
- OCTANS (Cilaos©) Thierry COLOMBET
- ODEADOM Marie-Aude STOFER-MONTELY
- Provanille Jimmy PERIBE

- Région Réunion François NAZE - Chargé de la restauration collective DIREC
Sandra MOUTOUVIRIN - Chargée des projets à l'international
- Reunionboutik.com Jean-François BEAUVAL
- Run Essence Mme VITRY
- Soja d'Asie Daniel NARAYANIN
- SOPRES Bertrand BONNEBAT - Structure privée de restauration collective
- TALARMOR Phyto Séverine SALUDEN
- TEREOS Océan Indien Philippe RONDEAU - Chargé développement agricole et durable
- Tomates et compagnie Thomas SALERNO
- La Vanilleraie Bertrand COME
- La Vie Claire Sylvie MEUDIG
- Vivéa Gaëlle TISSERAND
Stéphane AVRIL
- Yebo Dominique OUDIN – Chargé de mission AD2R

SIGLES UTILISES

A

AB : Agriculture biologique
AD2R : Association pour le Développement Rural de La Réunion
ACTA : Association de Centre Technique Agricole
AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne
AR : Agriculture raisonnée
AREC : Association pour le Respect de l'Environnement et du Cadre de vie
ARMEFLHOR : Association réunionnaise pour la modernisation de l'économie fruitière, légumière et horticole
AROP-FL : Association Réunionnaise des Organisations de Producteurs de Fruits et Légumes
AVAB : Association de valorisation de l'agriculture biologique

C

CAHEB : Coopérative Agricole des Huiles Essentielles de Bourbon
CE : Conseil Européen
CEE : Communauté économique européenne
CIOM : Conseil Interministériel des Outre-Mer
CIRAD : Centre International de Recherche pour l'Agriculture et le Développement
CRITT : Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie de La Réunion

D

DAAF : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
DOM : département d'outre-mer

F

FDGEDON : Fédération départementale des groupements de défense contre les organismes nuisibles
FEADER : fonds européens agricole pour le développement rural
FEDER : Fonds européen de développement régional
FRCA : Fédération Réunionnaise des Coopératives Agricoles

G

GAB : Groupement des Agriculteurs Biologies
GMS : Grandes et moyennes surfaces

I

IAA : Industries agro-alimentaires
IEDOM : Institut d'émission des départements d'outre-mer
INSEE : Institut National de la statistique et des études économiques

L

LEADER : Liaisons Entre Action de Développement de l'Economie Rurale

M

MAE (ou MAEC) : Mesure Agro-Environnementale (et Climatique), aide faisant partie du 2^e pilier de la PAC

O

OCTROI : Organisation de certification tropique océan indien
ODEADOM : Office de Développement de l'Économie Agricole des Outre-Mers
OGM : Organisme génétiquement modifié
OP(A) : Organisation de producteurs (agricoles)
OTEX : Orientation technico-économique (pour une exploitation agricole)

P

PAC : Politique agricole commune
PAPAM : plantes aromatiques, médicinales et à parfum
PERC : Plateforme des marchés publics de la Chambre d'agriculture de La Réunion
PME : Petites et moyennes entreprises
POSEI : Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité
PRAANS : Plan régional Alimentation, Activité, Nutrition Santé

R

RA : recensement agricole, qui a lieu tous les 10 ans en moyenne
RITTA : Réseau d'Innovation Technique et de Transfert Agricole
RSA : Régime Spécifique d'Approvisionnement, aide faisant partie du POSEI

S

SAU : Surface Agricole Utile

T

TER : Tableau économique régional (INSEE)

U

UE : Union Européenne