

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



Juillet 2013



Bureau d'études Cyathea

5 rue Moka - La Rivière des Pluies

97 438 Sainte-Marie

www.cyathea.fr

Table des matières

INTRODUCTION	3
Objectifs de la mission	3
Méthodologie proposée	3
PHASE 1 : DIAGNOSTIC DES MARCHÉS EXISTANTS	3
1.0 Contexte	3
1.0.1 Présentation de l'agriculture biologique	3
1.0.2 L'agriculture biologique dans le monde	4
1.0.3 L'agriculture biologique en France	4
1.0.4 L'agriculture biologique dans les DOM	4
1.1 La production agricole biologique à La Réunion.....	5
1.1.1 Production végétale actuelle.....	5
1.1.2 Productions animales actuelles	5
1.1.3 Perspectives d'évolution.....	5
1.1.4 Objectifs chiffrés	6
1.2 L'approvisionnement des agriculteurs bio	6
1.2.1 Cultures biologiques	6
1.2.2 Élevages biologiques	6
1.3 La transformation de produits agricoles biologiques	6
1.4 La demande et les importations de produits agricoles bio.....	7
1.4.1 Réglementation de l'importation des produits biologiques dans l'Union européenne	7
1.4.1 Une demande mondiale en croissance	7
1.4.2 La demande en produits bio en France	8
1.4.3 La demande en produits bio à La Réunion	8
1.5 Le marché des produits agricoles bio à La Réunion	9
1.5.1 Les supermarchés conventionnels	9
1.5.2 Les magasins spécialisés	9
1.5.3 Les marchés bio.....	9
1.5.4 Les paniers de produits bio.....	9
1.5.5 La restauration collective	9
1.5.6 La restauration privée et hôtelière	9
1.6 Le marché d'exportation des produits bio.....	10
1.6.1 Réglementation.....	10

1.6.2 Acteurs en place	10
1.7 Synthèse.....	10
PHASE 2 : STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE BIOLOGIQUE	11
2.1 Structuration actuelle de la filière bio	11
2.1.1 Le Groupement d'agriculteurs biologiques (GAB).....	11
2.1.2 L'Association pour la Valorisation de l'Agriculture Bio	11
2.1.3 L'Association Bioconsomm'acteurs.....	12
2.1.4 Les coopératives	12
2.1.5 Les organismes de recherche	12
2.1.6 L'accompagnement et le transfert technique	12
2.1.7 Les certificateurs	12
2.1.8 Le pôle de compétitivité	12
2.2 Aides à la filière biologique	13
2.2.1 Aides actuelles	13
2.3 Propositions d'actions favorisant le développement d'une filière biologique	15
2.3.1 Faciliter l'approvisionnement en intrants des producteurs bio	15
2.3.2 Étude de marché pour l'exportation de produits biologiques réunionnais	15
2.3.3 Favoriser l'approvisionnement de produits bio dans la restauration collective	15
2.3.4 Sensibiliser les enfants à l'agriculture bio et au goût.....	17
2.3.5 Communication globale sur les produits bio réunionnais	18
2.4 Potentiels économiques à développer	18
2.4.1 Valorisation du choucho bio.....	18
2.4.2 Production d'huiles essentielles bio pour l'aromathérapie	18
2.4.3 Transformation du goyavier bio pour export de la pulpe	20
Source : imazpress.re	20
2.4.4 Valorisation des baies roses en bio à l'export	20
CONCLUSIONS	21
BIBLIOGRAPHIE	22
PERSONNES CONTACTÉES	23
SIGLES UTILISÉS	Erreur ! Signet non défini.

INTRODUCTION

Objectifs de la mission

La mission réalisée par Cyathea pour Nexa 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 seront 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 assurera :

- 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 sera 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 se déroule 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 sera validée par une restitution auprès de ces mêmes acteurs.
2. Une phase de propositions pour la structuration d'une filière biologique, démarrant 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 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 leur transformation ou 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 qu'on 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

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.

Ainsi, l'agriculture biologique limite les pollutions agricoles des eaux, notamment en termes de phytosanitaires. Or, à La Réunion, la présence de

pesticides dans les eaux souterraines est assez généralisée. De manière générale, le nombre de détections (tous sites confondus) diminue légèrement depuis 2009 (110 détections) à 90 détections en 2011.

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

Source Agence Bio et FNAB

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 (CCF) 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 conversion, à moins que l'agriculteur ne s'installe sur des terrains déjà certifiés ou en friche.

La FNAB présente les grandes lignes réglementaires qui régissent le mode de production biologique.

❖ **L'étiquetage des produits biologiques**

Depuis le 1er 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. Le logo français peut être rajouté de façon facultative.

1.0.2 L'agriculture biologique dans le monde

Source : Agence Bio, 2012 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.

Près de 1,6 million d'exploitations agricoles certifiées bio ont été enregistrées en 2010.

L'Australie est le principal pays producteur certifié AB en termes de superficie (37 % de la surface mondiale en 2011) et les États-Unis sont les plus grands producteurs de produits bio. On estime à 38 milliards d'euros le chiffre d'affaires total des secteurs américains et européens.

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.

L'article 31 du Grenelle I de l'Environnement fixe un objectif de 6 % de la surface agricole utile en agriculture biologique en 2012 et de 20 % en 2020. 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.

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. Le nombre d'exploitations réunionnaises certifiées a par exemple doublé entre 2007 et 2010. 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 Réunion	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.

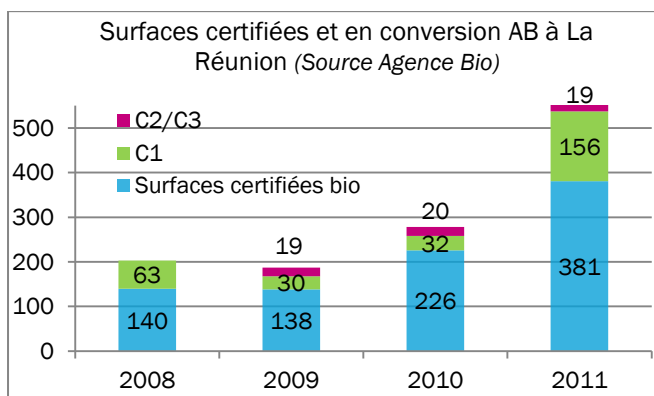
Par ailleurs, elle peut également contribuer au développement de circuits courts et de l'agriculture de proximité. Les surfaces certifiées sont en constante augmentation en France, elles ont atteint 4,5% des exploitations agricoles françaises et plus de 3,5% de la surface agricole du territoire français.

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

❖ Surfaces agricoles utiles en production végétale



❖ Types de productions végétales

Les productions concernées sont variées : fruits et légumes, élevages, plantes à parfum ou aromatiques (notamment 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.

❖ Quantification de la production végétale

Selon le rapport de la Chambre d'Agriculture, repris dans le programme sectoriel bio 2011-2013 en 2009, pour 18 exploitations enquêtées et 82 ha de surface agricole utilisée dont 21 ha de fourrages, le chiffre d'affaires réalisé a été de 513 868 € (soit 8 424€/ha hors surfaces fourragères).

À cela il faut rajouter 1 050 kg de confitures (16 250€) et 600 kg de poudre (24000€).

En 2013, les coopératives de fruits et légumes estiment la production structurée à 100 tonnes produits par 18 producteurs.

1.1.2 Productions animales actuelles

Fin 2011, l'élevage bio concernait les poules pondeuses, les poulets de chair, les porcins, et les ruches.

❖ Quantification de la production animale

Le chiffre d'affaires de 2009 s'est porté à 130 510€.

1.1.3 Perspectives d'évolution

On note une forte croissance du nombre d'exploitations agricoles engagées depuis 2011 et la revalorisation des aides POSEI¹⁵. 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 €/t aux fruits et légumes issus de l'agriculture biologique pour les adhérents à une structure collective spécialisée dans la commercialisation.

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).

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
TOTAL	480

Source Agreste Réunion d'après RA 2010

1.1.4 Objectifs chiffrés

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;3%.

Le Grenelle 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 2010)¹⁶.

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, essentiellement 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 : chouchou, 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.

Pour le moment, on compte deux structures d'approvisionnement :

- L'entreprise réunionnaise La Coccinelle, élevage d'auxiliaires produisant actuellement *Encarsia formosa* et *Eretmocerus eremicus* pour les maraîchers de la coopérative Vivéa. Structure issue des élevages de la FDGDON, avec financement partiel Vivéa depuis 5 ans

- Symbiose, distributeur d'auxiliaires et appui technique, basé à Rennes (35), qui travaille depuis 5 ans avec les producteurs de la SICA TR.

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 Nutrimea 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).

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 recense 9 transformateurs ::

- 1 en Fruits et légumes : Tropilégumes à partir de produits locaux, conventionnels et certifiés
- 1 en Alimentation Animale : Nutrima 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

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.

1.4 La demande et les importations de produits agricoles bio

Ceci 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 de la production et transformation locale, parfois en substitution d'importation, rejoignant ainsi l'objectif

d'autosuffisance alimentaire et de développement durable.

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 ;
- 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.

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'euros¹⁸, le marché mondial des produits bio a quadruplé en 10 ans. L'Europe et les États-Unis consommeraient 90 à 95 % des produits bio mondiaux.

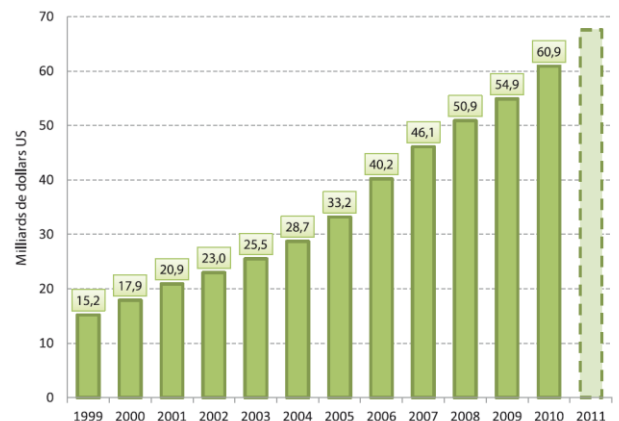


Figure 1 : Evolution du marché alimentaire bio mondial de 1999 à 2010 - Source Agence bio

NB : le marché mondial générant quelques 45 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour environ 33000 ha certifiés, on peut calculer un CA moyen mondial de 1 375€/ha¹⁹, ce qui ne prend pas en compte ni le coût de la vie et des intrants sur place, ni les différences productives entre espèces²⁰. Cette valeur compte également la transformation des produits et les marges commerciales.

Pour La Réunion, ceci engendrerait entre 500 000 et 750 000 € de chiffre d'affaires (selon que l'on compte les surfaces certifiées ou certifiées et en conversion). 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

La valeur des produits bio consommés par les ménages à leur domicile s'est élevée à 4 milliards d'euros TTC en 2012. Elle a doublé par rapport à 2007. Le marché de l'alimentation bio représente 2,4 % du marché alimentaire total en 2012 (contre 1,3 % en 2007). Les fruits et légumes sont, derrière les produits d'épicerie, le secteur le plus actif.

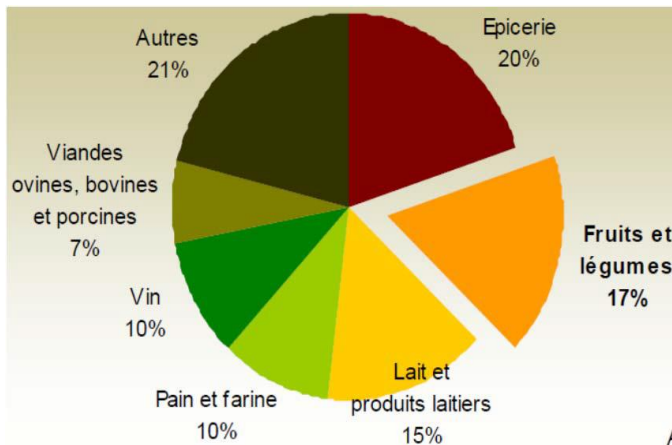
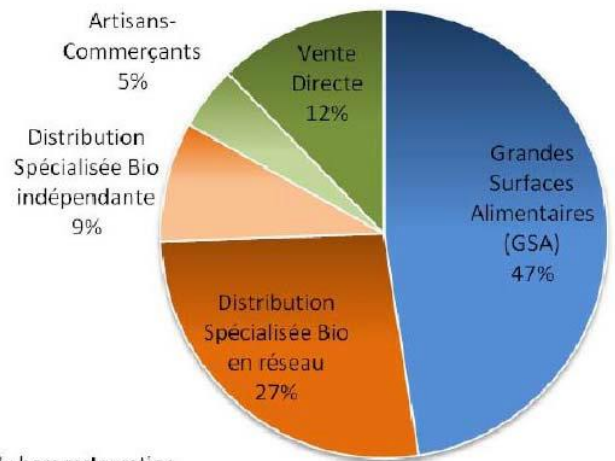


Figure 12 : Répartition en valeur des ventes de produits biologiques en France en 2010

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.

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



* : hors restauration collective

Figure 15 : Répartition, en valeur, des ventes de produits bio en 2012 par circuit de distribution*

Source : Agence BIO/ AND i 2012

1.4.4 La demande en produits bio à La Réunion

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

Selon l'Agence bio :

- La consommation moyenne de produits bio à La Réunion est inférieure à 51€ 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€ 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.

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, oeufs, 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.

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 cette année, des coopératives assurent une commercialisation de produits bio en plus de leurs fruits et légumes conventionnels.

L'offre de produits biologiques (surtout en légumes) est concentrée dans les régions Ouest et Sud.

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

1.5.1 Les supermarchés conventionnels

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

1.5.2 Les magasins spécialisés

Il s'agit de La Vie Claire, Gem la Vie, Supermarché Biomonde, Biodiet... qui proposent des produits

agricoles biologiques frais (fruits, légumes, oeufs) qu'ils achètent soit en direct avec les producteurs (qui livrent) soit avec les coopératives. 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 trois structures qui proposent des paniers bio :

- L'ARMAPS, Association Réunionnaise pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne et Solidaire fait partie du réseau national A.M.A.P. 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€, sont composés de 5 légumes et fruits différents non connus à l'avance et fonction de la production.
- L'Association Coeur 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.
- La coopérative Vivea propose des paniers de fruits et légumes conventionnels ou certifiés avec des livraisons hebdomadaires dans le Nord ou dans le Sud.

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 Avirons, 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)

Selon la DAAF²¹, 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 Avirons 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 environ 2 millions (1 957 000) par an

²¹ Communication personnelle.

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 dépassant l'offre, on ne note pas de difficultés pour les écouler. Certaines demandes ne sont pas satisfaites, notamment au niveau de la restauration collective, qui nécessite une structuration importante.

1.6 Le marché d'exportation des produits bio

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€/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 Lechnig, connu pour sa vanille et Benoît Morel, pour ses fruits et son curcuma.

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.

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.

Origine Interne

FORCES

- + 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

FAIBLESSES

- 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, 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

Origine Externe

OPPORTUNITES

- + 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)

MENACES ET OBSTACLES

- la réglementation complique l'approvisionnement des agriculteurs biologiques (semences)
- un marché à l'export très concurrentiel

PHASE 2 : STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE BIOLOGIQUE

Le Centre d'études et de prospective du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire 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).

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

Président : Thierry HUBERT - Chef de projet : Mireille RANIANDRESOA (salariée depuis 6 mois)

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.

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 Bioconsomm'acteurs

Président : Charles TRUCHE

L'association Bioconsomm'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 structure ARP pour la coopérative Fruits et Légumes Vivea, la structure LM pour SICA TR (Fruits et Légumes), la CAHEB pour les huiles essentielles et épices.

2.1.5 Les organismes de recherche

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.

2.1.6 L'accompagnement et le transfert technique

Il est 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'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).

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.

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
- 2) Amélioration des process industriels
- 3) Valorisation des coproduits et déchets organiques
- 4) Réponse aux attentes sociétales

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
- 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 (ENS, ...)
- 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 et cofinance également dans le cadre du FEADER (instruction DAAF) l'appui technique du Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB).

L'ODEADOM²³ (avec une instruction par la DAAF) finance une étude de faisabilité à hauteur de 20 000 euros pour une plate-forme de compostage bio. L'ODEADOM finance également la promotion des produits agricoles, notamment biologiques.

❖ Fonds AVENIR BIO

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 est désormais doté de 4 millions d'€ par an contre 3 millions d'€ par an entre 2008 et 2013. La mobilisation de ces fonds du Ministère de l'agriculture 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.

❖ Aides à la production

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

En 2011, le POSEI²⁴ (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

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 structure collective spécialisée dans la commercialisation de produits issus de l'agriculture biologique agréée par la DAAF se voit verser une aide de 800 €/t de fruits ou légumes bio. Sont actuellement agréés : le Groupement d'Agriculteurs Biologiques et les Organisations de Producteurs (AROP-FL et CAHEB).

Majoration de l'aide de 500 €/ha pour la vanille certifiée AB ou en cours de conversion, sur la base de l'aide de 750€/ha pour la culture en sous-bois, 500€/ha sinon

Majoration de l'aide à la culture de géranium et de vétiver de 1000 €/ha dans le cas d'une culture certifiée agriculture biologique ou en conversion (3000€/ha en conventionnel).

Par ailleurs, le deuxième pilier de la PAC, via les mesures agro-environnementales comporte un soutien aux surfaces en conversion ou certifiées bio. Ces aides ont été revalorisées en 2012, passant de 300 à 900 € par hectare à 300 à 1700 € par hectare, le montant dépendant de la production agricole.

Enfin, le crédit d'impôt bio est un dispositif de soutien national, en place depuis la loi d'orientation agricole de 2006. Le montant du crédit d'impôt bio est fixé à 2500 € 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 €.

❖ **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 agroindustriel*, co-financée par la Région.
- Pour des produits majoritairement importés via le FEDER sur la mesure 2.20 avec un cofinancement 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 particuliers en production 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. Les programmes européens POSEI²⁵ et FEADER²⁶ sont en cours d'élaboration pour la période 2014-2020.

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

Par ailleurs, le Ministère 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.

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.

Axe 2 : Structurer les filières

Axe 3 : Développer la consommation et conquérir des marchés.

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

Axe 5 : Former les acteurs agricoles et agroalimentaires

Axe 6 : Adapter la réglementation

❖ **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 oeuvre 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.

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) prévoit une timide pas vers l'agro-écologie, l'agriculture biologique n'y est pas spécifiquement encouragée.

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 DOM²⁷. Elle doit permettre aux pouvoirs publics et aux décideurs de mobiliser les moyens adéquats pour assurer le développement des productions AB.

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

2.3.1 Faciliter l'approvisionnement en intrants des producteurs bio

❖ Cultures

o 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.

o Auxiliaires des cultures (lutte biologique) :

Un projet de biofabrique est actuellement porté par le RITTA (FDGDON, CIRAD, ARMEFLHOR, AROP-FL). Une étude de faisabilité a été faite par l'AROP-FL et une délégation est allée visiter la structure de production d'auxiliaires Savéol Nature, en Bretagne. La structure n'est pas encore montée, faute de foncier disponible pour la production. Elle devrait prendre forme d'ici fin 2013, pour une production de 5 auxiliaires et un pollinisateur, vendu aux producteurs ainsi qu'aux particuliers (besoins à chiffrer).

o 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 :

o Aliment du bétail : poursuite des travaux du GAB sur le sujet.

❖ Ateliers de transformation : le sucre certifié bio

Les rencontres et ateliers ont fait ressortir un manque sur un entrant 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 €/kg en local, ce qui pénalise grandement les petits transformateurs.

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.

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

L'AVAB est en contact avec une ONG belge pouvant créer une petite unité de production de sucre pour un coût de 50 000€. 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.

2.3.2 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.

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.

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 option²⁸. 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 €
- soit par appel d'offre, suivant le Code des Marchés Publics.

❖ **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 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 boeuf). 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.

Le magazine SEM Mag n° 22 • décembre 2003 relate les expériences d'une société d'économie mixte responsable 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 M€ en 1997 à 3800 M€ 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 elle sert 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.

On note 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.

❖ **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€/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 montant de l'aide est fixé forfaitairement à 250 € 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

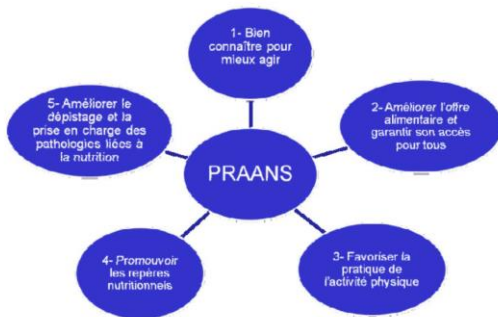


Figure 17 : Les cinq axes du PRAANS Réunion-Mayotte

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 :

1) Mesure 2.1 - Améliorer la qualité de l'offre alimentaire

Dans cette mesure, nous retiendrons trois actions.

Encourager les modes de production durables : promouvoir les pratiques économes en produits phytosanitaires et développer l'agriculture biologique : Valoriser la production locale et Développer l'agriculture biologique

Faciliter l'approvisionnement de la restauration collective en produits agricoles locaux

- Augmenter la part des produits locaux dans la restauration scolaire
- Proposer des produits peu ou pas consommés

- Développer et favoriser les circuits courts

Mise en oeuvre d'une plate-forme internet d'échanges entre les producteurs locaux et les acheteurs publics de la restauration collective

- 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.

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).

2) Mesure 2.2 - Valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire local

Objectif général préserver le patrimoine réunionnais face à l'uniformisation de l'alimentation

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

3) 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

Cependant, la DAAF n'a pas reçu de réponse aux **appels à projet** pour cette première année. Les appels à projets auront néanmoins 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.

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. Néanmoins, 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. Cette plante représente la majorité des volumes certifiés en agriculture biologique, avec plusieurs centaines de tonnes certifiées arrivant sur le marché **cette année**, 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 dominiennes et africaines et assurent que la préoccupation "Agriculture biologique" n'est pour le moment pas présente.

❖ **Marché local du chou chou**

Comme ailleurs dans le monde, il existe un engouement pour le chou chou même à La Réunion. Ainsi, face à une demande croissante, les agriculteurs livrent leur production à deux coopératives principales : la *Sica Terre Réunionnaise* (environ 1 500 tonnes de chou chou) 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 %.

Localement, le chou chou 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 chou chou est confectionnée en conventionnel par la marque Soleil Réunion. Aucun projet de produit certifié AB n'est connu localement.

2.4.2 Production d'huiles essentielles bio pour l'aromathérapie

❖ **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^{es} 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€ le kg d'huile essentielle certifiée, contre 140€ 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 vers le bio. Citons :

- Le projet de production de Stevia (édulcorant naturel) en bio, de qualité Premium, pour le marché local. Cette production serait réalisée en complément par les producteurs de géranium. Un frein réglementaire existe sur la certification des procédés d'extraction.
- 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).

2.4.3 Transformation du goyavier bio pour export de la pulpe

Source : imazpress.re

"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-île. 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 agroalimentaire 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 "d'atteindre une production stable, suffisante, pour répondre aux attentes des industriels et du marché local".

2.4.4 Valorisation des baies roses en bio à l'export

Selon la CAHEB (Coopérative Agricole des Huiles Essentielles de Bourbon), la baie-rose ou faux poivrier 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.

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 115 producteurs sur 556 hectares, soit moins d'un pourcent des surfaces agricoles totales, bien en deçà des moyennes métropolitaines. La demande en fruits et légumes bio n'est pas entièrement satisfaite. Côté productions animales, on ne produit à La Réunion que des oeufs 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 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 des baies roses en bio à l'export
- La production d'huiles essentielles certifiées bio pour la demande croissante en aromathérapie

Et nous pouvons également citer l'exportation de l'expertise réunionnaise en termes de protection biologique intégrée et pratiques agro-écologiques.

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.

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
- MAAF, MEDDE Rapport sur le bilan du Plan de Développement de l'AB 2008-2012, février 2013
- INSEE Réunion Pratiques environnementales Insee partenaires n° 11 décembre 2010
- ODEADOM Programme sectoriel AGRICULTURE BIOLOGIQUE 2011-2013
- Préfecture Région Rhône-Alpes Favoriser une restauration collective de Proximité et de Qualité.

PERSONNES CONTACTÉES

- Agriculteurs bio
- ADPAPAM Laurent JANCI
- 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
- Bioconsommacteurs Bernard ASTRUC
- Charles TRUCHE
- BIODIET
- Biomonde Supermarché
- CIRAD Vincent PORPHYRE, Chef de Projet Qualireg
- Chambre d'Agriculture Sébastien LE GOFF Technicien Agriculture Bio
- 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
- Importeurs à Rungis ABCD Exotique
- Lliso Frères
- IRQUA Kent TECHEN
- LM M. GRONDIN

- Lycée des Aviron Mme PEGNAUD, Gestionnaire
- M. DENNEMONT Responsable de la cuisine centrale
- Nutrima André DIAS
- OCTANS (Cilaos) Thierry COLOMBET
- ODEADOM Marie-Aude STOFER-MONTELY
- Provanille Jimmy PERIBE
- Région Réunion François NAZE Chargé de la restauration collective Dired
- Sandra MOUTOUVIRIN Chargée des projets à l'international
- Réunion boutique Jean-François BEAUVAL
- Run Essence Mme VITRY
- Soja d'Asie Daniel NARAYANIN
- SOPRES Bertrand BONNEBAT Structure privée de restauration collective
- TALARMOR Phyto Séverine SALUDEN
- Téreos Océan Indien Philippe RONDEAU Chargé développement agricole et durable
- Tomates et compagnie Thomas SALERNO
- La Vanilleraie Bertrand COME
- La Vie Claire Sylvie MEUDIG
- Vivea Gaëlle TISSERAND
- Stéphane AVRIL



Observatoire régional de l'économie

Directeur de la publication : Gaston BIGEY

Supervision : Frédéric LORION

Rédaction : Cyathea

Contact : observatoire@nexa.re