



Mayotte Bio : réalité ou utopie ?

L'agriculture biologique connaît depuis quelques années en métropole un développement sans précédent afin de répondre à une demande des consommateurs qui ne cesse de progresser.

Cet article vise à faire le point sur la situation à Mayotte, au regard de ce qui se passe dans les autres DOM. Au niveau local, nous nous appuyons sur un état des lieux fait en 2013 et actualisé en 2017 à la demande de l'ODEA-DOM (Office agricole des DOM), mais aussi sur les conclusions d'une table ronde organisée par le Réseau Rural de Mayotte, le 5 octobre 2016 au lycée agricole de Coconi.

Evolution forte de la demande des consommateurs, sauf à Mayotte

D'après les derniers chiffres du Baromètre Agence BIO/GSA, près de 9 consommateurs sur 10 déclarent avoir consommé au moins un produit issu de l'agriculture biologique au cours des douze derniers mois. La progression des ventes au niveau national a été de 20% en douze mois (7 milliards d'euros fin 2016). Cela représente plus de 70 euros en produits alimentaires Bio par consommateur métropolitain en 2015. Les consommateurs ultra-marins ont consacré pour leur part moins de 20 euros / an / habitant en 2015 (21 € en Martinique, 20 € à la Réunion, 11 € en Guadeloupe et 7 € en Guyane – chiffre non connu pour Mayotte).

Localement, beaucoup de points de vente ont un petit rayon de produits bio importés (lait de soja, farine, etc), dont le chiffre d'affaire est très peu significatif (quelques milliers d'euros). Le prix de ces produits à Mayotte peut sembler dissuasif à l'image d'un poulet surgelé bio vendu 40 €/kg. La COOPAC (coopérative maraichère) signale toutefois une demande de fruits et légumes bio de la part de ses clients du magasin de vente de Kaweni.

Globalement, les enquêtés de l'étude de 2013 s'accordaient pour dire que la certification AB (Agriculture Biologique)

n'avait pas sa place sur le marché local étant donné que la plupart des gens considéraient que les produits locaux étaient assimilables à des produits bio.

L'agriculture mahoraise peut-elle prétendre au label AB (agriculture biologique) ?

En cultures vivrières, compte tenu des associations de cultures typiques du jardin mahorais et des faibles moyens financiers des exploitants agricoles, les enquêtes révèlent que les terrains concernés, qui représentent 92% des 8.700 ha agricoles de l'île et les productions qui y poussent sont indemnes de pesticides voire d'engrais chimiques, sauf sur ceux qui hébergent temporairement ou habituellement certaines cultures maraichères

En production fruitière, il n'y a que très peu de vergers monospécifiques à Mayotte. Cette production est majoritairement de type extensif, à partir d'arbres épars dans les parcelles vivrières, ce qui limite la pression parasitaire et réduit le recours à des traitements.

De même, les productions d'ylang et de vanille sont indemnes de parasites ou de ravageurs nécessitant des traitements. En vanille, les seuls nuisibles sont les oiseaux qui peuvent manger les fleurs. La fertilisation se fait par des apports organiques (feuilles mortes) au pied.

Par contre, les productions maraichères ne sont pas exemptes de traitements chimiques, du fait de problèmes parasitaires multiples et difficiles à maîtriser (mouche des cucurbitacées, papillon parasite de la tomate récemment introduit : *Tuta absoluta*, etc), même si des solutions

non chimiques existent.

En élevages de petits et gros ruminants, poules pondeuses et poulets de chair, les problèmes récurrents de tiques, poux et autres parasites animaux obligent à des prophylaxies rendant difficiles un label AB, quoique certains s'y soient essayés (œufs bio par exemple).

La croyance populaire n'est donc pas si fautive que cela et les productions de banane, manioc, ambassade, maïs, taro (pour les légumes) et de mangue, fruit à pain, pomme cannelle, litchi (pour les fruits), ainsi que les huiles essentielles d'ylang ou de vanille noire peuvent être qualifiés de « naturellement bio », ce qui représente un potentiel de labellisation AB très important, si les pratiques restent telles qu'elles sont actuellement.

Pour autant, cela ne suffit pas pour que la production soit labellisée AB, car la démarche nécessite la tenue d'un registre de traçabilité et de respect des produits autorisés et des contrôles sur place. Elle est particulièrement coûteuse à Mayotte, du fait de l'absence d'organisme certificateur sur place : il faut faire appel à Certipaq à la Réunion ou à Ecocert à Madagascar.

Produits possiblement "naturellement bio" à Mayotte	2015		
	Surface	Rendement en qx/ha	Production qx
Riz Indica	15	13,0	195
Manioc	1 752	85,0	148 920
Autres tubercules (taro, etc)	415	36,0	14 940
Banane verte	2 264	170,0	384 880
Légumes à cosse d'origine tropicale	790	36,0	28 440
Mais doux	278	52,0	14 456
TOTAL LEGUMES	5 514		591 831
Litchi, longani, ramboutan	57	12,0	684
Mangue	317	27,0	8 559
Noix de coco	789	18,0	14 202
Corossol, Pomme cannelle	97	68,0	6 596
Goyave, Goyavier	88	39,0	3 432
Maracuja, Fruits de la passion, Grenadille	4	66,0	264
Ananas	694	50,0	34 700
Avocats	98	93,0	9 114
Bananes	250	23,0	5 750
Oranges, tangor	277	38,0	10 526
TOTAL FRUITS	2 671		93 827

Tableau des volumes 2015 de productions théoriques « naturellement bio » car non traitées, sur le territoire de Mayotte (extrait du mémento DAAF 2016) :

Des initiatives par le passé

Si aujourd'hui plus aucun agriculteur ne bénéficie du label AB à Mayotte, ce ne fut pas le cas par le passé.

De 1987 à 1994, de la vanille bio a été labellisée à Mayotte par Ecocert et 80 adhérents d'une coopérative (sur 192) ont pu être certifiés, grâce à l'appui de 3 techniciens. Cela permettait un meilleur écoulement des produits, sans pour autant avoir un prix plus attractif. Mais la concurrence malgache et l'autorisation de la vanilline de synthèse ont sonné le glas de cette opération.

En 2012, sous l'impulsion de la collectivité départementale qui voulait voir labelliser l'ensemble des parcelles, deux exploitations ont obtenu le label par l'organisme certificateur OCTROI pour la production de 8 ha d'ylang. Il en coûtait 4 à 500 € par exploitation (hors frais de déplacement du certificateur) par an. Mais ce label n'avait d'intérêt que pour l'export, car les consommateurs locaux savent que l'ylang est naturel et sans intrant chimique. Le transfert de l'activité Guerlain aux Comores a cassé la dynamique locale et la concurrence des pays voisins (70 tonnes d'huile essentielle d'ylang aux Comores) a eu raison de cette initiative.

Et aujourd'hui ?

Des projets sont en gestation à Mayotte : possibilité d'une filière export d'ananas AB proposé par un opérateur de la restauration collective – Quelques candidats jeunes agriculteurs souhaitent s'installer en bio.

En métropole, c'est plus d'un million et demi d'hectares qui sont aujourd'hui engagés en bio avec, début 2017, 32.000 exploitations sur 5,7 % de la SAU (Surface Agricole Utile), contre 4,9% un an plus tôt.

Dans les autres DOM, fin 2016, on comptait 352 exploitations agricoles certifiées bio, soit une augmentation de 18 % par rapport à l'année précédente. Ce sont donc désormais 3 500 hectares qui sont certifiés bio et 900 en cours de conversion.

Conclusion

Si le manque d'accompagnement technique collectif est avancé comme un frein au développement de l'AB, d'autres facteurs sont aussi très prégnants : dans un contexte de croissance de la consommation alimentaire, la production locale a du mal à satisfaire les besoins quantitatifs de la population, ce qui a tendance à reléguer

En hectares	Guadeloupe	Martinique	Guyane	Réunion	TOTAL
Légumes frais certifiés	4	15	17	123	159
Légumes frais conversion	4	2	4	8	18
Fruits certifiés	13	109	53	163	338
Fruits conversion	7	24	74	76	181
PAPAM certifiés	12	1	19	130	162
PAPAM conversion	2	0	4	14	20
Surf Toujours en Herbe (STH) certifiée	17	41	1 765	30	1 853
STH conversion	0	0	432	15	447
Autres certifiées	90	94	419	206	809
Autres conversion	19	9	87	114	229
TOTAL ha certifiées	136	263	2 450	653	3 502
TOTAL ha en conversion	32	35	601	228	896
Nombre d'exploitations bio	37	50	62	203	353
Nombre total d'exploitations	6469	3026	6054	7128	22677
% exploitations bio	0,60%	1,70%	1,00%	2,80%	1,60%
SAU bio (ha)	168	297	3051	881	4397
SAU totale (ha)	30965	23472	31283	41945	127665
Bio / total	0,5 %	1,2 %	10,7 %	2,0 %	3,5 %

Tableau des surfaces en agriculture biologique dans les autres DOM en 2016 (Source : Agence BIO)

Fin 2016, ce mode de production était donc pratiqué sur 3,5 % de la SAU des exploitations ultra-marine. On signalera également que 50 transformateurs et 30 distributeurs opèrent dans ce secteur sur les autres DOM.

Quelles opportunités aujourd'hui pour se lancer dans le bio ?

Pour réussir à mettre en place une ou des filières Bio à Mayotte, il faut 3 conditions : 1 - un cahier des charges que le producteur s'engage à respecter / 2 – un accompagnement technique qui aide le producteur à tenir une comptabilité matière et à consigner ses pratiques afin de prouver le respect des engagements lors des contrôles par l'organisme certificateur / 3 – Une valorisation de la démarche à travers une politique de communication.

Faute d'organisations professionnelles suffisamment matures, les conditions 2 et 3 sont actuellement difficiles à remplir à Mayotte.

Des recherches sur les méthodes alternatives en maraichage

Il y aurait cependant un intérêt majeur à développer une filière maraichère AB, car certaines productions (tomate, concombre et salade) souffrent de lourds soupçons quant aux risques de contaminations par des pesticides, alors que le lycée agricole de Coconi et

le réseau d'exploitations « Dephy fermes » (fermes engagées dans une démarche vertueuse) mettent au point et utilisent des méthodes alternatives aux traitements chimiques, dans le cadre en particulier du programme de R&D piloté par le CIRAD .



Système de moustiquaire pour se prémunir des mouches des cucurbitacées – photo CIRAD Mayotte- Lucile Mevel 2016

Des aides financières inscrites au programme européen POSEI peuvent accompagner la démarche : une majoration « Produisons autrement » est accordée au demandeur qui adhère à une démarche de certification ou de qualification ou qui est membre d'un groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE). Cette majoration est de 50% des coûts de certification la 1ère année, dégressive sur les 4 années jusqu'à 20% de ces coûts.

au second plan l'aspect qualitatif.

La difficulté est aussi, dans une filière d'œufs Bio par exemple, de disposer de fournisseurs d'aliments et d'intrants, qui soient aussi certifiés Bio.

En maraichage, les professionnels vont privilégier d'abord la mise en place d'une reconnaissance de bonnes pratiques en valorisant les producteurs

respectueux de la réglementation et soucieux de l'environnement, grâce à une qualification des produits qui s'apparentera au label « agriculture raisonnée ».

En aout, l'arrivée abondante des produits maraîchers sur les marchés a entraîné une forte diminution du prix du kanga de la ménagère.

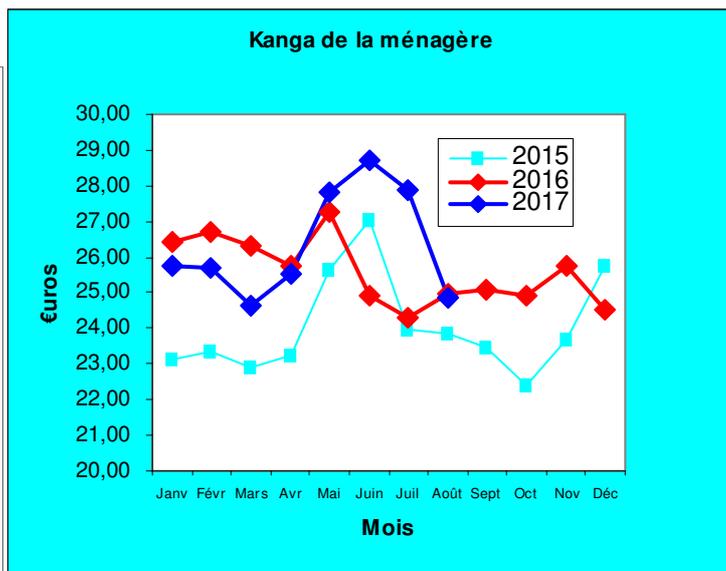
Fruits : Excepté l'orange qui a disparu des marchés de l'île, ce mois-ci, les prix des produits qui constituent le kanga de la ménagère sont en baisse d'environ 10%.

Légumes : Une baisse générale des prix est constatée sur l'ensemble des produits (environ 10% également). Les bananes vertes restent chères. Le fruit à pain refait son apparition sur les marchés, après un mois d'absence (son prix est à 1€/kg).

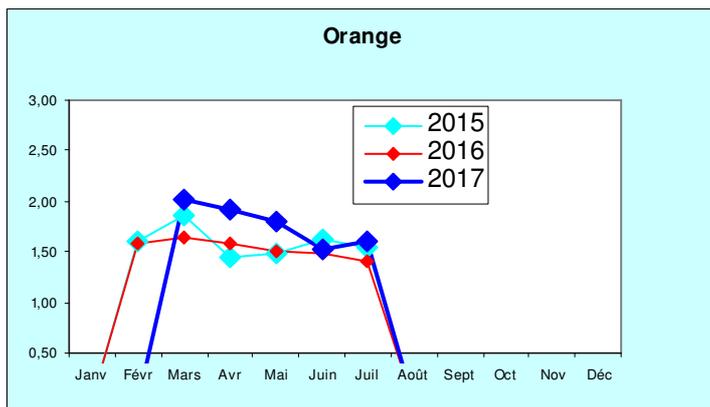
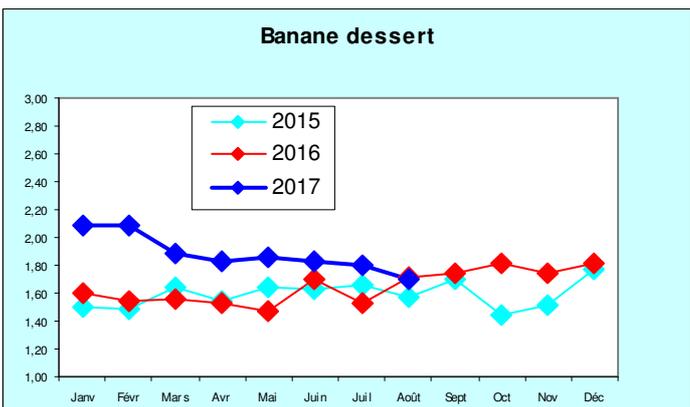
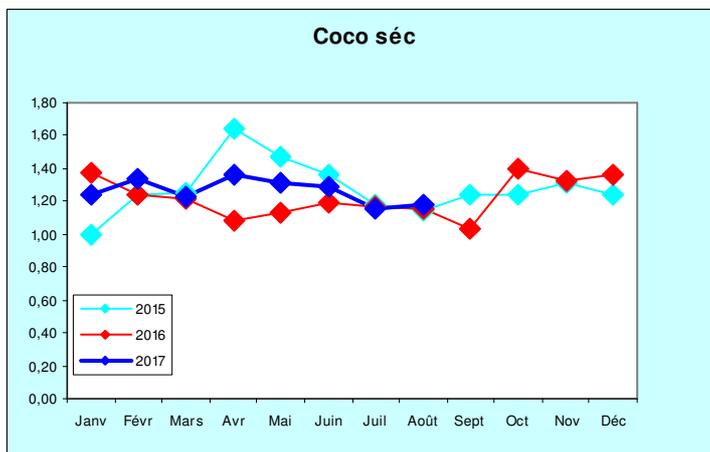
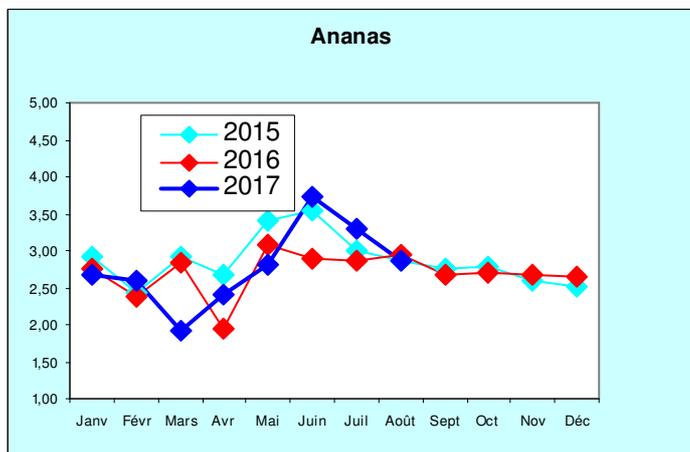
Condiments et produits transformés : Le piment békéro (produit maraîcher) a provoqué une forte baisse de prix sur les achards et la purée de piment..

Constitution du kanga de la ménagère (10 kg) :

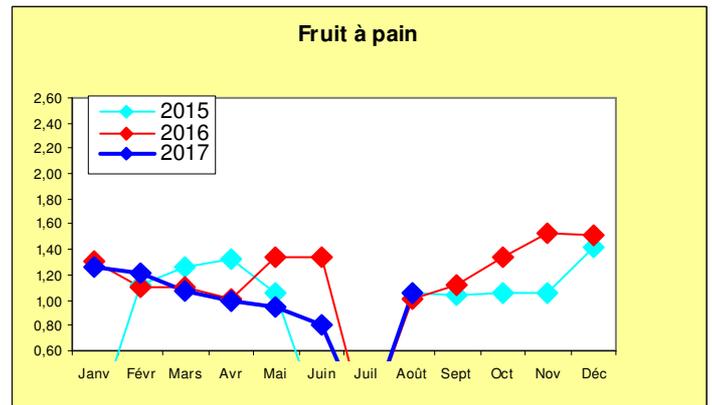
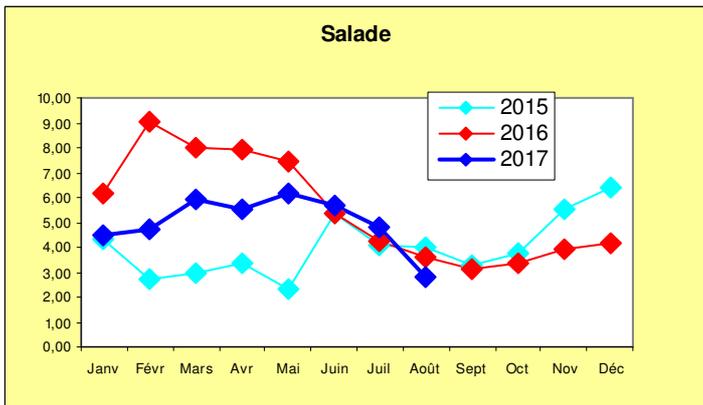
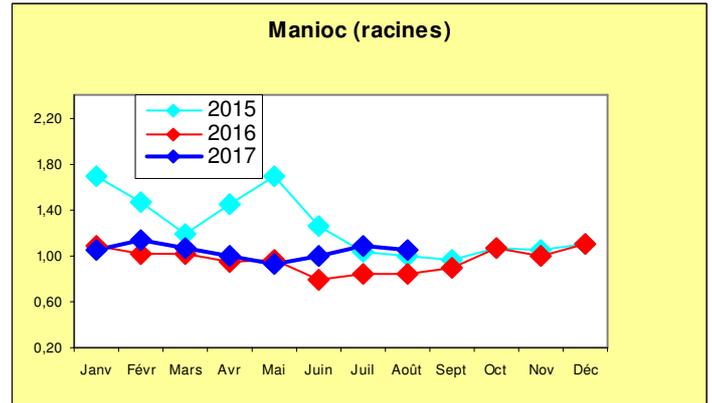
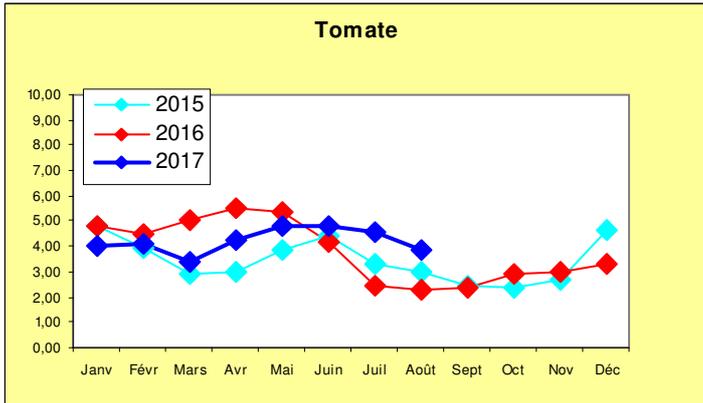
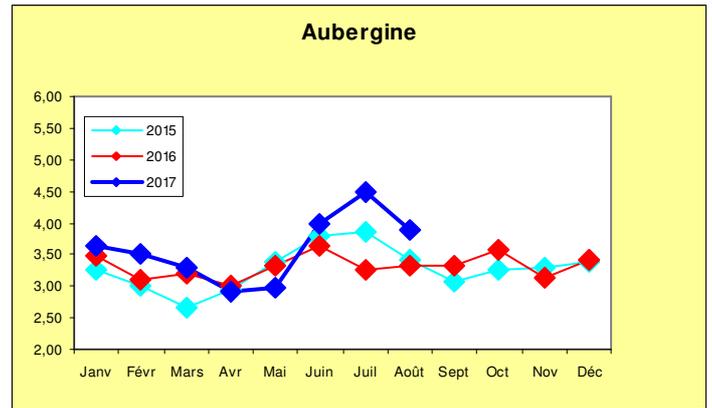
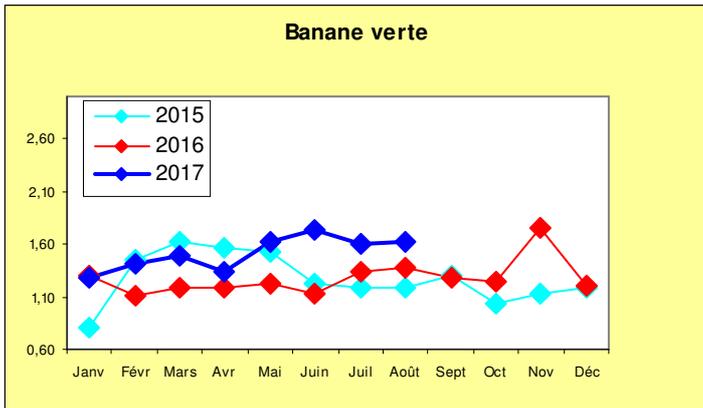
<p>FRUITS (2 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ananas = 400 g • Banane dessert = 400 g • Cocos = 400 g • Papaye = 400 g • Orange = 400 g 	<p>LEGUMES (7 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate = 600 g • Aubergine = 400 g • Banane verte = 1,5 kg • Mafanes = 1 kg • Morelles = 1 kg • Concombre = 300 g • Manioc = 1,5 kg • Fruit à pain = 200 g • Salade = 500 g 	<p>CONDIMENTS (1 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ail = 100 g • Oignon = 200 g • Piment = 200 g • Purée de piment = 200 g • Achards = 200 g • Jus de citron = 100 g
---	--	--



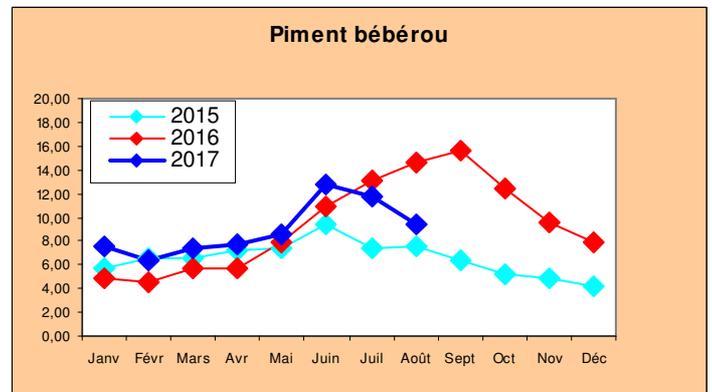
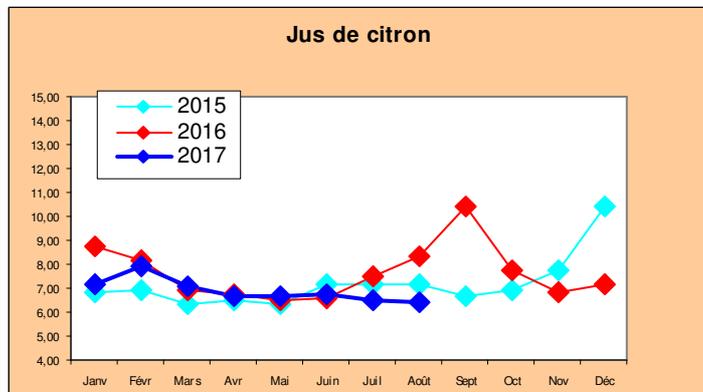
Fruits (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)



Légumes (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)



Condiments et produits transformés (moyenne glissante sur 5 semaines des prix)



Agreste

Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
 Service d'Information Statistique et Économique
 BP 103 - 97 600 Mamoudzou MAYOTTE
 Tél : 02 69 61 12 13 Fax : 02 69 61 10 31
 Mél : srise.daaf976@agriculture.gouv.fr
 Site Web : daaf.976.agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication :
 Jean-Michel BERGES
 Rédaction et Composition : DAAF SISE
 Dominique Didot et Dhinou Yves
 Impression : SISE



PREFET
 DE MAYOTTE