



### ECOPHYTO Mayotte – Analyse des pratiques en maraichage

**Le plan ECOPHYTO** n'a été opérationnel à Mayotte qu'à partir de 2013-2014. Dans ce cadre, il a été décidé d'accélérer sa mise en œuvre par une enquête visant à connaître précisément les pratiques phytosanitaires.

Un inventaire préalable, mené par le SISE/DAAF en 2015, montrait que parmi l'ensemble des cultures présentes sur l'île, seul **la salade, la tomate et les cucurbitacées (concombre et courgette essentiellement),** faisaient l'objet de traitements réguliers.

La CAPAM (animatrice du plan ECOPHYTO Mayotte) s'est associée au SISE/DAAF pour questionner 30 producteurs, essentiellement parmi les « informels », qui représentent la majorité des producteurs de ces légumes et pour lesquels très peu d'informations sont disponibles sur les pratiques. Le questionnaire comportait 2 parties : d'abord, des informations générales (mode de cultures, sources d'approvisionnement et de conseils, devenir des produits, etc) – puis une fiche par culture (tomate, salade ou concombre) pour inventorier précisément le mode d'application des produits phytosanitaires (PP) : dose, dilution, surface traitée et fréquence de traitement.



Photo Audrey Aldebert

#### Qui conseille les exploitants ?

Le constat est le suivant : Plus de 55% des enquêtés déclarent ne recevoir des conseils que d'une « connaissance » de proximité, à savoir un exploitant un peu plus chevronné. Le technicien d'encadrement n'est cité dans 12 à 14% des cas.

79% des enquêtés disent se fournir directement auprès des distributeurs officiels (coopérative, GMS, etc), alors que la plupart des informels ne dispose pas d'un certificat « Certiphyto » les

Type de statut d'exploitant	Origine conseils engrais et semences					Total
	Aucun - Soi-même (doc ou formation perso)	technicien d'organisme encadrement officiel	vendeur du produit	voisinage-fundi exploitant agri	autre (à préciser)	
Etabli (circuit formel - foncier acquis, etc)		2	1			3
Informel		2	3	15	1	21
intermédiaire	1		1	1	2	5
<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>29</b>

Type de statut d'exploitant	Origine conseils phytos					Total
	Aucun - Soi-même (doc ou formation perso)	technicien d'organisme encadrement officiel	vendeur du produit	voisinage-fundi exploitant agri	autre (à préciser)	
Etabli (circuit formel - foncier acquis, etc)		1				1
Informel		2	4	12	1	19
intermédiaire	1		1	1	2	5
<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>25</b>

autorisant à acheter des produits professionnels. En fait, certains produits comme le Décis sont vendus également en gamme « jardin » et donc accessibles sans certi-phyto.

Les questions sur les étiquettes et la provenance des produits semblent indiquer toutefois que, dans 50% des cas, les PP arriveraient en fraude des pays voisins.

#### Quels sont les produits et comment sont-ils utilisés ?

Une gamme limitée de spécialités commerciales est utilisée. Les quatre produits majoritaires sont, pour les fongicides, le Dithane et la bouillie bordelaise et, pour les insecticides, le Décis et le Karaté.

Decis, Karaté et Dithane ont respectivement des fréquences maximales de traitements autorisées par cycle de tomate (3 mois) de 3, 2 et 5. Or, ils sont en moyenne utilisés 11 fois par cycle de culture. Les exploitants traitent donc de 2 à 3 fois plus souvent que ne l'autorise l'homologation des produits.

**Le dosage moyen, quel que soit le produit employé, est 2 fois supérieur à la dose préconisée.** Pour le Décis, seulement 44% des agriculteurs

interrogés respectent la dose maximale autorisée.

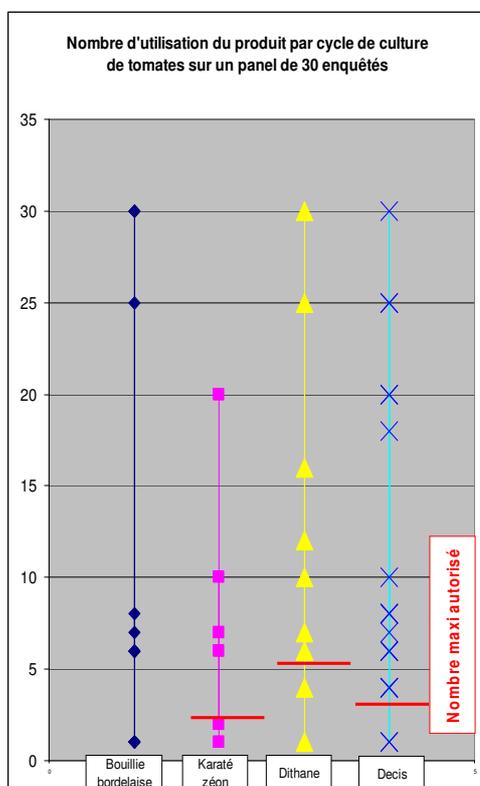
Si certains utilisent correctement seringue graduée et doseur, livrés avec les produits, une grande majorité utilise, pour doser, **des bouchons plastiques de bouteilles d'eau ou soda, des boîtes de conserves, des pincées** (sans protection par des gants). Le traitement se fait parfois avec un pulvérisateur à dos, mais aussi **fréquemment avec un arrosoir.**

#### Des IFT (Indice de Fréquence de Traitement) 4 à 8 plus élevés que les indices de référence

L'IFT exprime le cumul des doses appliquées pour tous les produits utilisés sur un cycle de culture en comparaison des doses/ha minimales recommandées dans l'homologation.

L'IFT évalue ainsi la « pression de traitement phytosanitaire » appliquée sur chaque parcelle. La donnée communément utilisée est « l'IFT 70e percentile » qui correspond à la valeur en dessous de laquelle on trouve 70% des IFT calculés pour un ensemble de parcelles portant une culture donnée.

Ainsi, **les IFT 70 % à Mayotte sont de respectivement 53, 55 et 9 pour les cultures de tomate, concombre et salade**, alors qu'à la Réunion, à titre de comparaison, ces valeurs sont de 13 et 3,8 pour la tomate et la salade de plein champ (Source AGRESTE 2013).



La salade est nettement moins sur-traitée que les 2 autres cultures, car son cycle de production est plus court et elle est dans les conditions locales moins sensibles aux problèmes parasitaires que la tomate, très fréquemment attaquée par une mouche qui pond et dont les asticots se développent dans le fruit.

### Le réseau DephyFerme, pour développer l'adoption de bonnes pratiques

Le réseau DephyFerme est également une des actions du plan Ecophyto. Il a été conçu pour permettre un suivi des pratiques agricoles et la mise en application par des exploitants volontaires de techniques innovantes et raisonnées de gestion des bioagresseurs. Au sein du réseau Dephy Mayotte, les valeurs d'IFT sont désormais similaires à celles observées à la Réunion, à savoir 13 – 7 –

2 sur tomate, concombre et salade, ce qui atteste de la possibilité de grandement améliorer la situation des pratiques de traitements à Mayotte.

L'accent en terme de vulgarisation doit être mis sur une **stratégie d'efficience** (amélioration des modalités de prise de décision et des techniques de pulvérisation) et une **stratégie de substitution** (remplacement des produits phytosanitaires de synthèse par des méthodes alternatives et des produits de biocontrôle).

Le lycée agricole de Coconi expérimente ces méthodes alternatives et a obtenu des résultats probants avec certains produits de bio-contrôle qui sont sans nocivité sur les consommateurs : Capsicol BB (Bouillie bordelaise), Thiovit (soufre), Dipel, Kumulus, Kocide, Success 4, Tonifruit.

Sur 7 exploitations Dephy, qui ont fait l'objet d'un suivi régulier, la proportion de produits de biocontrôle représente déjà 35% des usages.

## Besoin d'une structuration de la filière maraîchère, attractive et assurant la sécurité du consommateur

"Des phytos hors la-loi ce n'est pas pour moi". Compte-tenu des risques que représente pour la santé de la population la consommation de légumes contenant des résidus de pesticides à des doses supérieures à celles fixées par la réglementation, la lutte contre les filières clandestines d'approvisionnement en produits phytosanitaires et le contrôle de l'usage des pesticides et de la qualité des produits en marché est une mission importante des services de l'Etat (douanes, DAAF, DIECCTE). Compte-tenu des résultats des précédentes campagnes de contrôle et des résultats présentés ci-dessus, cette mission va se renforcer.

Mais il convient également pour être efficace de renforcer les actions de communication, qui doivent toucher deux publics : les professionnels des filières maraîchères et les consommateurs de produits maraîchers. L'objectif est de pousser le premier public à abandonner l'utilisation des intrants interdits et à mieux raisonner leurs pratiques et d'inciter le deuxième public à exiger des produits de qualité, voire certifiés. Il faut ainsi orienter autant que possible la consommation vers une filière structurée, contrôlée et certifiée saine.

De cette enquête, il apparaît qu'il est crucial de disposer d'une capacité de **présence technique sur le terrain**.

Les organismes d'encadrement technique (CAPAM, COOPAC, GVA, etc) doivent pouvoir effectuer des **tournées régulières sur les « spots » maraîchers, pour diffuser, sans discrimination de statut des exploitants, des conseils pratiques et concrets**. C'est aussi ce qu'attendent les producteurs.

Les méthodes expérimentées dans le cadre de DEPHYFerme doivent faire l'objet de démonstrations pour montrer qu'elles sont efficaces et rentables dans le temps et qu'elles peuvent être mises en application en grandeur nature par les professionnels.

Par ailleurs, il s'agit de sélectionner des exploitations pouvant **souscrire à une charte qualité** simple : à minima, respect de la réglementation, traçabilité des produits d'origine végétale et engagement dans la réduction d'utilisation de produits phytosanitaires en suivant les prescriptions du réseau Dephy.



Session de formation des maraîchers au bon usage des traitements phytosanitaires en 2015 – Photo Audrey Aldebert

**La certification de ces produits et leur identification, couplées à une communication de masse et leur distribution sur des points de vente volontaires pour leur mise en avant, permettraient de faire émerger une filière structurée, répondant à des critères de qualité et à même de rassurer les consommateurs.**

*Etude menée sur le premier semestre 2016, grâce à une collaboration CAPAM (Chambre d'Agriculture), DAAF (services SISE et SA), Lycée Agricole de Coconi.*

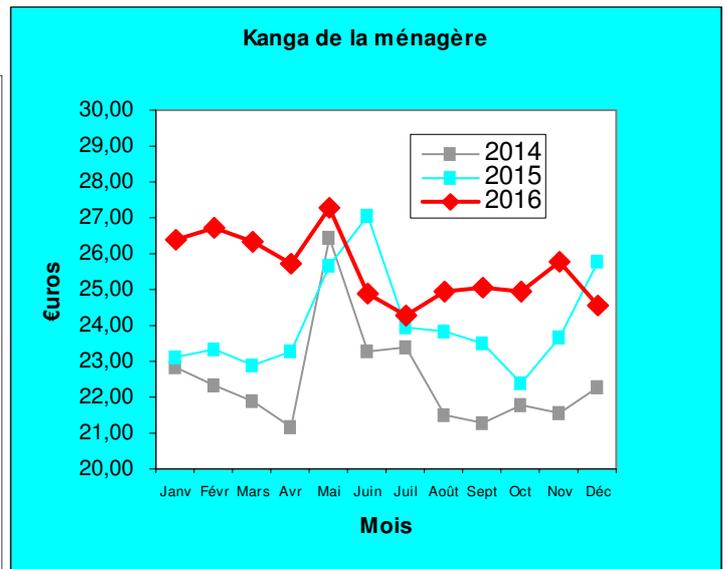
**Le prix du Kanga de la ménagère est redescendu, au mois de décembre, sous la barre des 25€,**

**lié à une baisse de 15% du prix des bananes vertes, des brèdes, des concombres et des fruits en général et malgré une hausse de l'aubergine, manioc, papaye verte, salade et tomate d'environ 10%.**

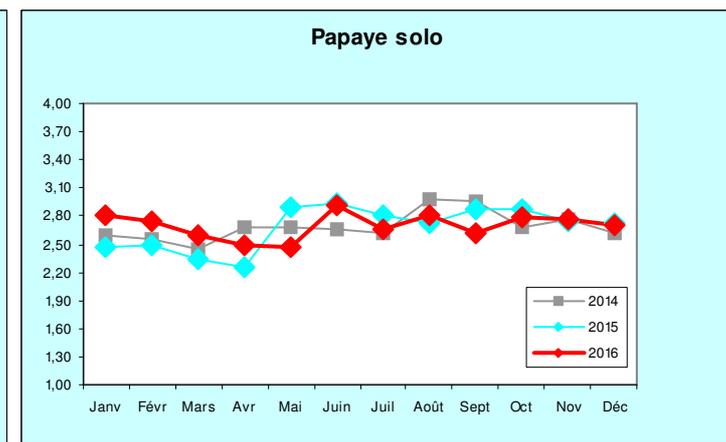
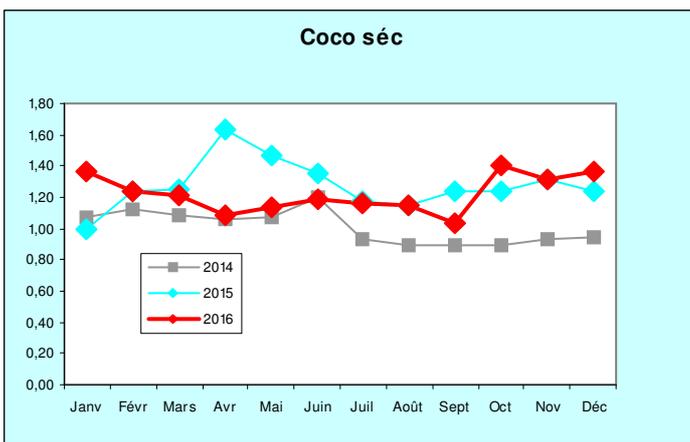
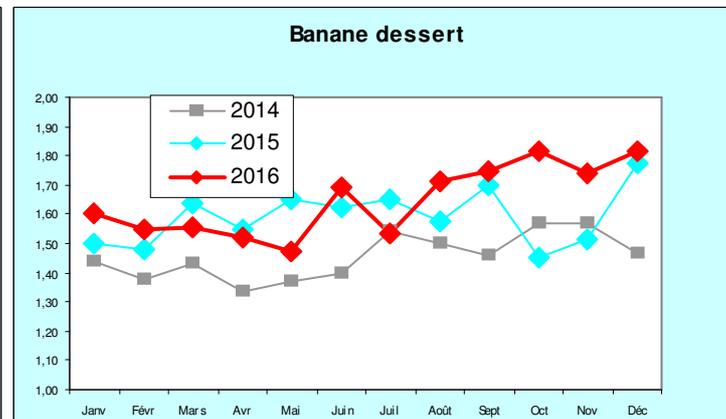
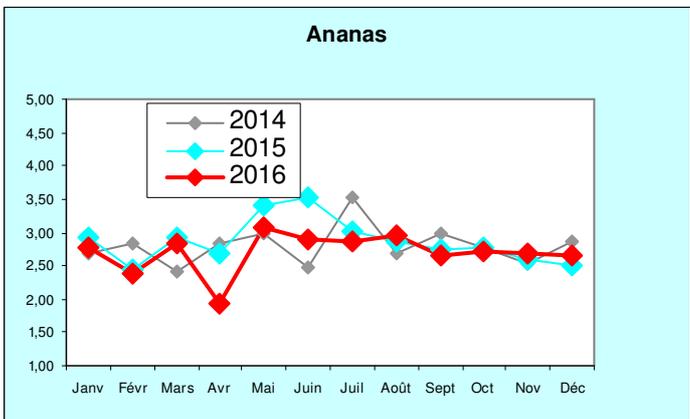
Les quelques pluies qui interviennent ça et là semblent sauver la mise. Mais certaines importations de bananes vertes ont aussi soulagées le marché.

**Constitution du kanga de la ménagère (10 kg) :**

<b>FRUITS</b> (2 kg)	• Aubergine = 400 g	<b>CONDIMENTS</b> (1 kg)
• Ananas = 400 g	• Banane verte = 1,5 kg	• Ail = 100 g
• Banane = 400 g	• Mafanes = 1 kg	• Oignon = 200 g
• Cocos = 400 g	• Morelles = 1 kg	• Piment = 200 g
• Papaye = 400 g	• Concombre = 300 g	• Purée de piment = 200 g
• Orange = 400 g	• Manioc = 1,5 kg	• Achards = 200 g
	• Papaye verte = 200 g	• Jus de citron = 100 g
<b>LEGUMES</b> (7 kg)	• Salade = 500 g	
	• Tomate = 600 g	

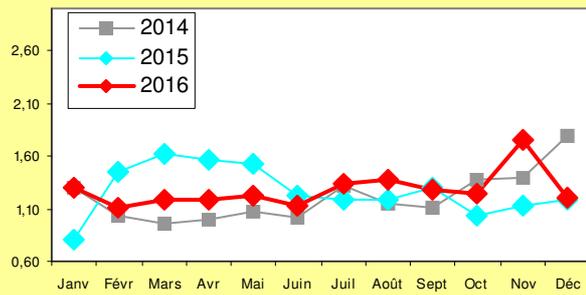


**Fruits (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)**

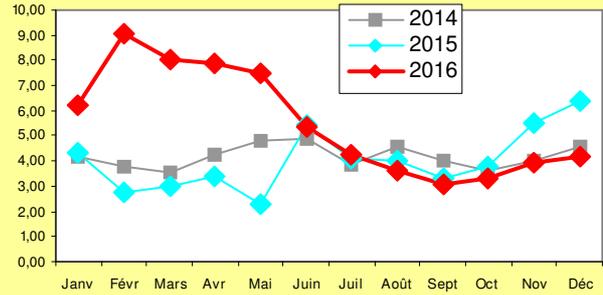


## Légumes (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

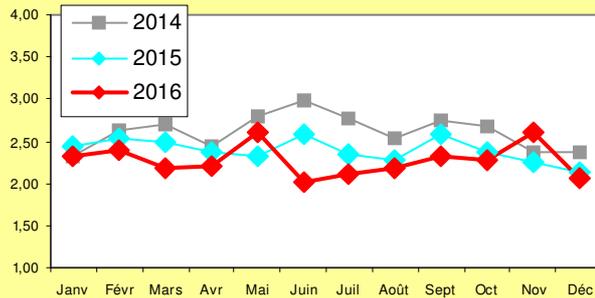
### Banane verte



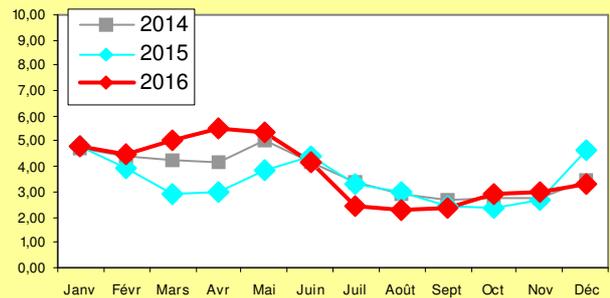
### Salade



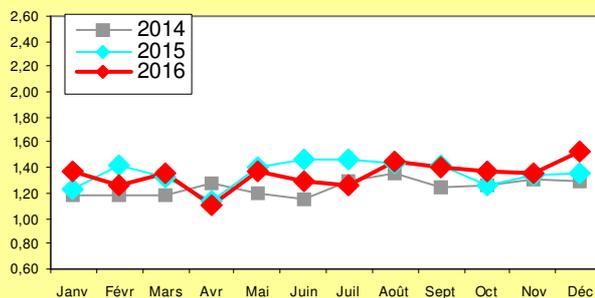
### Brèdes mafanes



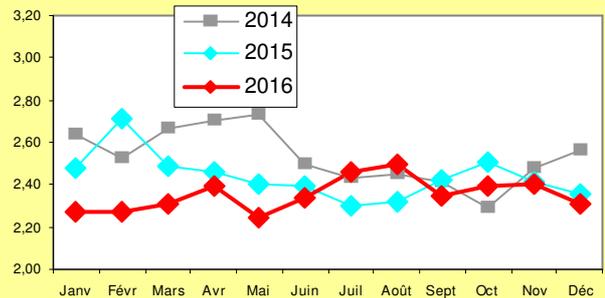
### Tomate



### Papaye verte

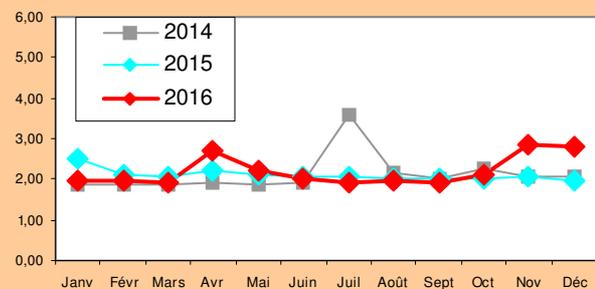


### Concombre

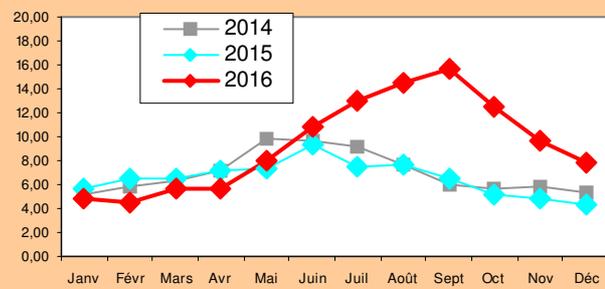


## Condiments et produits transformés (moyenne glissante sur 5 semaines des prix)

### Oignons (rouges et jaunes)



### Piment bébérou



**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