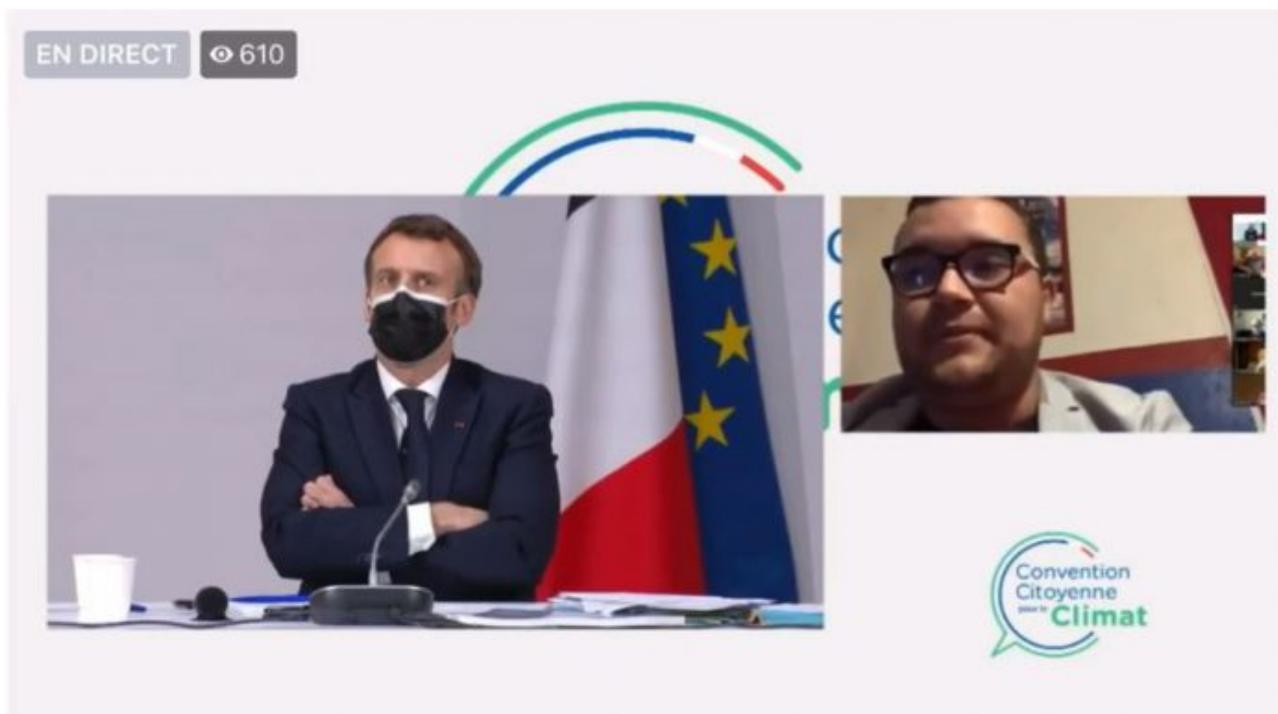


## La Réunion « pas très loin de l' autonomie alimentaire » selon Emmanuel Macron, « une impression fallacieuse » pour Oasis Réunion



Guillaume Robert a interpellé Emmanuel Macron lundi soir sur les engagements de l'Etat vis-à-vis des outre-mer.

L'affirmation prononcée lundi soir par Emmanuel Macron durant le débat avec les membres de la Convention climat en réponse à la question du Réunionnais Guillaume Robert, ne manque évidemment pas de nourrir le débat sur l'autonomie alimentaire à La Réunion. Si pour le président de la chambre d'agriculture, Frédéric Vienne, La Réunion « a des progrès à faire », elle est encore loin du compte pour les « consom'acteurs » d'Oasis Réunion.

Interpellé ce lundi soir par Guillaume Robert, le président de l'association Roulé mon z'avirons, membre de la Convention citoyenne pour le climat, [à l'occasion d'un débat de près de 4 heures entre les citoyens tirés au sort et le chef de l'Etat en vue de la future loi climat](#), le Président de République a défendu l'idée que La Réunion était bien avancée vers l'autonomie alimentaire, contrairement à d'autres territoires

ultramarins. « Vous êtes sur un territoire, La Réunion, qui a des filières agroalimentaires déjà structurées, une production qui n'est pas très loin de l'autonomie alimentaire avec un président de Conseil départemental qui a fixé l'autonomie dans les années qui viennent, a répondu Emmanuel Macron. Aux Antilles, par exemple, il y a une très forte dépendance énergétique comme alimentaire, à plus de 80 %. Donc il y a une très grande hétérogénéité dans les territoires outre-mer. Ce qui fait qu'on va décliner et actualiser une stratégie territoire par territoire. Mais pour l'outre-mer, il y a une chance, c'est que sur le renouvelable, en particulier géothermie et biomasse pour certains territoires, on a énormément de leviers qui sont à activer. »

### **100 % de porc ou de poulet péi frais**

Une affirmation qui n'est pas passée inaperçue sur l'île. Le Président de la chambre d'agriculture Frédéric Vienne n'est pas choqué par les propos d'Emmanuel Macron. « On n'en est pas très loin, plaide-t-il. Car on a des légumes et de la viande fraîche qu'on produit localement. C'est vrai qu'il y a aussi de la viande surgelée importée, notamment durant cette période des fêtes pour des produits transformés qui à mon sens n'ont pas forcément leur place sur l'île. Pour les fruits, on importe seulement ceux qu'on ne peut pas produire ici comme les pommes ou le raisin et dernièrement les agrumes, car la production locale notamment de Petite-Île s'est effondrée à cause d'un insecte (la *Bactrocera dorsalis*, ou mouche orientale des fruits, N.D.L.R.). Autrement, tout ce qui est banane, litchis, ananas : on parle de 100 % de production locale ! Pour la viande fraîche, c'est 100 % pour le porc et le poulet et 30 % pour le bœuf ! On importe aussi des légumes qu'on ne produit quasiment plus comme l'ail et l'oignon... Mais pour les salades, les tomates, les choux ou les brèdes... C'est que de la production locale, en terre ou sous serre pour les tomates, avec une dizaine de variétés de la tomate ancienne à la tomate apéro... À part la salade de 4e gamme, préparée sous plastique qu'on continue d'importer. Donc il y a des progrès à faire sur certaines productions, comme l'ail ou l'oignon mais sinon on est plutôt satisfaits. »

Au rayon des progrès à faire, le président de la chambre d'agriculture reconnaît que la question du riz – près de 44 000 tonnes importées par an – mais également du blé et des granulés pour les animaux, reste en soi problématique. *« Ça fausse la donne, reconnaît l'ancien président de la FDSEA. Pour le riz, il n'y a aucune production locale, même s'il y a une petite association qui émerge, qu'on encourage d'ailleurs, mais pour l'instant ça reste anecdotique. »* Même réflexion du côté des viandes congelées importées. *« Près de 20 000 tonnes de poulet importées alors qu'on en produit 12 000 tonnes, poursuit-il. Mais on est en progression depuis un an. »*

### **« On n'ira pas vers l'autonomie complète »**

Reste que l'affirmation d'Emmanuel Macron selon laquelle La Réunion ne serait pas très loin d'une autonomie alimentaire, est pour Frédérique Vienne à relativiser par rapport aux autres départements d'outre-mer. *« C'est vrai qu'on est les mieux placés, abonde le président de la Chambre d'agriculture. La Réunion est connue pour son dynamisme et souvent citée en exemple. Pour le Plan de transformation agricole des outre-mer (dont les conclusions sont attendues pour le milieu d'année 2021, N.D.L.R.), La Réunion est la seule à avoir été force de proposition (pour le sucre bio et la « canne énergie »). Si on compare avec la Martinique, je crois qu'ils importent presque tout. La Guyane sort son épingle du jeu en revanche. Nous, on a un gros réseau de petits producteurs dont 70 % fonctionnent en vente directe sur les marchés de gros ou les marchés forains. C'est l'inverse au niveau national. »* En précisant tout de même que sur 5 000 professionnels de l'agroalimentaire à La Réunion, la moitié sont des canniers dont *« beaucoup font de la diversification »*. La conclusion du président de la Chambre d'agriculture : *« On n'ira pas vers l'autonomie complète ou totale mais sur les produits dont on sait qu'on peut produire plus, il faut le faire, lance encore Frédéric Vienne. Mais on ne se mettra pas à produire des prunes ou des pommes par exemple. »*

Le président de la chambre d'agriculture n'ignore pas non plus la grande dépendance aux engrais chimiques de l'agriculture réunionnaise. *« Il y a une expertise qui date d'une quinzaine d'années qui affirme qu'on pourrait couvrir 80 % de nos besoins en fertilisants avec des matières organiques tels que les déchets verts, les effluents d'élevage (fumiers et lisiers) ou les résidus de cannes qui peuvent être très efficaces... Mais bon, on est en loin car ça n'a jamais été structuré, avance le président de la Chambre. Macron a donc raison de vouloir relocaliser l'agriculture. On ne peut pas être autant dépendant de l'extérieur, avec le climat mondial, en cas de guerre alimentaire... Pour le riz par exemple, il faut encourager cette filière tout comme celle des racines (manioc, patates, cambar, etc.) pour l'incorporer à la production réunionnaise. »*

### **« Un risque de pénurie alimentaire »**

Évidemment du côté d'Oasis Réunion, le collectif de « *consom'acteurs* » qui militent pour « *une alimentation et une agriculture 100 % biologique, locale et paysanne* » et « *l'autosuffisance pour tous au juste prix* », les propos d'Emmanuel Macron semblent très éloignés de la réalité. Le collectif, qui a récemment été invité à l'AG des 50 ans de la FDSEA, a produit une enquête de terrain auprès des familles réunionnaises pour tenter de déterminer la part de produits importés consommés par les ménages ([« Radioscopie de La Réunion en 7 points capitaux »](#)) et les chiffres ne sont pas forcément rassurants. *« Le taux apparent (de la consommation locale) est de 15 % sur l'île, avance Bertrand Astruc, coordinateur. On a calculé que pour nourrir 900 000 personnes, y compris les touristes, il faut 500 000 tonnes de nourriture... La question est donc : que se passe-t-il en cas d'embargo ? Si on ne peut plus produire ces 15 % et que la production locale découle à 99 % d'une agriculture-agrochimique, qui dépend des traitements et des semences chimiques, on tombe à 1 % de production locale (il y a environ 400 agriculteurs bio sur l'île). C'est ça la réalité et personne n'en parle. On voit des chiffres de 50 ou 70 % de production locale pour les fruits et légumes mais ce n'est qu'une partie des données. Un repas, c'est environ 500 grammes et dans un repas, il y a à peine 15*

*% de fruits et légumes. La base, ce sont des tubercules et des céréales... Pour le pain par exemple, même si la baguette semble fabriquée à La Réunion, c'est à 100 % du blé importé. C'est carrément catastrophique... Est-ce que 15 % et 1 %, c'est pas loin de l'autonomie alimentaire ? C'est une impression fallacieuse et on espère en faire prendre conscience aux Réunionnais. On a vu pendant le premier confinement qu'il y avait un risque de pénurie quand les rayons se sont soudainement vidés et que le réapprovisionnement prenait plus de temps... On était à deux jours de la rupture d'alimentation pour le bétail. »*



De gauche à droite: Bernard Bonnet (co-coordonateur Oasis Réunion), Elodie Reboule (directrice FDSEA), Dominique Gigan (président FDSEA), Muriel Legros (vice présidente FDSEA), Marie-Claire Vizier (co-coordinatrice Oasis Réunion) et Isabelle Payet (membre du comité de pilotage Oasis Réunion). (Photo D.R.)

### **«Une activité agricole sous perfusion de fonds publics»**

Oasis Réunion milite évidemment pour une agriculture 100 % biologique à laquelle se convertissent d'ailleurs de plus en plus d'agriculteurs réunionnais – une nouvelle installation sur deux d'après Oasis Réunion – et même une partie des canniers, qui ont bien compris l'intérêt d'une filière sucre bio. *« Il nous faudrait 60 000 ha de terres pour faire de la culture vivrière, avance encore Bertrand Astruc. Nous sommes à 5 500 ha pour 23 000 ha de canne à sucre. Le rapport est anormal. Il faut faire autre chose que de la canne à sucre et qu'une plus grande partie des*

*terres soit consacrée à la culture des fruits, des légumes et l'élevage... On produit 200 000 tonnes de sucre par an à La Réunion et pourtant on continue d'importer du sucre bio pour la production locale de compotes ou de confitures. C'est une aberration totale ! Récemment Carrefour a passé une commande de 500 tonnes de sucre bio aux canniers qui convertissent une partie de leurs parcelles. Le sucre non bio est vendu à 60 % de sa valeur, c'est une activité agricole sous perfusion de fonds publics qui arrive à échéance en 2021. Les canniers sont évidemment très inquiets, d'autant que la récolte a été de 10 à 15 % plus mauvaise cette année, du fait du manque de pluies. »*

Pour Oasis Réunion, il est donc grand temps de soutenir un autre modèle tourné vers le consommateur et une vraie autonomie. *« Mais il faut suivre et pouvoir accompagner ceux qui veulent se convertir, avance encore Bertrand Astruc. Sur les 40 conseillers techniques de la Chambre d'agriculture, il y en a deux seulement en bio. C'est un frein à la conversion, vers une agriculture où on nourrit les sols et pas les plantes directement. »* Le cap peut-il être donné par l'Etat ? *« Depuis le Grenelle de l'environnement, aucun engagement n'a été tenu, répond le coordinateur d'Oasis Réunion. Car il y a toujours une bonne raison de ne pas faire les choses. En 2008, l'Etat a fixé un objectif de 20 % de bio dans la restauration collective. En 2018 : on était qu'à 3 % au niveau national, et seulement 0,7 % à La Réunion. Et si on prend le pourcentage de produits bios et locaux, là ce n'est que 1/1000, car on est à 99 % de produits importés. La loi EGalim, votée en 2018, a fixé un nouvel objectif de 20 % pour le 1er janvier 2022... Et à nouveau ça paraît impossible à tenir ici. C'est aberrant, on ne peut pas continuer à importer autant en vantant l'autonomie. C'est un système qui perdure comme une épée de Damoclès au-dessus de nos têtes. »*

Par **Antoine Sanchez-Operiol**

<https://www.lequotidien.re/actualites/region/la-reunion-pas-tres-loin-de-lautonomie-alimentaire-selon-macron-une-impression-fallacieuse-pour-oasis-reunion/>