

## RADIOSCOPIE DE LA RÉUNION

## en 7 points capitaux et vitaux

## 1° - Pourquoi une radioscopie de la consommation alimentaire et de l'agriculture en 2020 à La Réunion ?

Les <u>7 raisons</u> qui nous poussent à communiquer sur les <u>chiffres clés d'une radioscopie actualisée</u>, en plus du fait qu'ils sont <u>importants et inconnus de tout le monde</u>, ce sont :

- Les crises à répétition et la nécessité impérative de prendre ses responsabilités pour les générations présentes et futures dans un contexte de crise mondiale et de changement climatique avéré
- L'expérience et la perspective de la pénurie alimentaire à La Réunion
- Le risque majeur de l'embargo, de la disette au-delà de la pénurie, de la famine organisée, La Réunion territoire insulaire étant parmi les plus exposés aux risques naturels majeurs
- L'affirmation consensuelle de la nécessité de l'autonomie, de l'indépendance, voire de la souveraineté alimentaire (qui se doivent d'être toutes « durables »)
- La responsabilité partagée des citoyens, des consommateurs, des décideurs politiques, des agriculteurs pour changer de modèles et de systèmes agricole et alimentaire via la « consom'action » (véritablement éco-nomiquement et éco-logiquement responsables)
- L'obligation de mettre en œuvre des moyens appropriés aux objectifs obligatoires de la Loi ÉGAlim (20% de restauration scolaire bio au 01/01/2022 et 15% de surfaces agricoles en agriculture bio au 31/12/2022)
- ▶ Le respect des engagements nationaux conformément à la TRAJECTOIRE OUTRE-MER 5.0 conçue par le gouvernement en avril 2019 dont le Point N°4 est « zéro polluant agricole » :





O vulnérabilité au changement climatique





agricole



Le Président de la République (Allocution télévisée du 12 mars 2020) :

« Déléguer notre alimentation, [...], à d'autres est une folie. Nous devons en reprendre le contrôle. »

#### Le Ministre de l'Économie :

« L'intérêt de la crise c'est de nous bousculer, et c'est de nous obliger à voir le RÉEL. »

#### Le Ministre de l'Agriculture :

« Quel objectif? Cet objectif pour moi est très clair, c'est la souveraineté, c'est notre indépendance »

Le Ministre des Outre-Mer (en visite à La Réunion – août 2020) :

« circuit court », « souveraineté insulaire », « produire local »

Le Président de la Chambre d'agriculture (dans le Journal de l'île le 12/08/2020) :

« La crise du Covid nous encourage à accélérer la transformation vers un autre modèle (agricole). »

# 2° - Sur quoi une radioscopie ? <u>7 points « capitaux »</u>:

### 上母OINT Nº 1:

Quel est le TRAAG (Taux Réel d'Autonomie Alimentaire Global) À LA RÉUNION ?

C'est le point de départ, issu de l'Enquête d'OASIS RÉUNION sur l'Alimentation des Familles réunionnaises : le Taux Réel d'Autonomie Alimentaire Global

est de l'ordre de 1%

c'est à dire que pour 1kg d'aliment solide consommé, 10 grammes seulement sont strictement d'origine locale car sauvages ou issus d'une agriculture biologique exempte d'intrants chimiques, de pesticides, d'OGM, de semences et de poussins, tous importés,

L'autonomie « apparente » est de 15% à 20% des produits consommés qui sont dits « locaux » mais issus de l'agrochimie totalement dépendante des importations pour ses produits de culture

et donc, contrairement aux affirmations reprises par le Président de la République en décembre 2020 : la très grande majorité des produits consommés à La Réunion par les familles est importée à 80 - 85 %

# **LA POINT N° 2 :**COMBIEN sommes-nous de CONSOMMATEURS À LA RÉUNION ?

Près de 900 000 personnes en 2020, touristes compris,

dont moins de 1% d'agricultrices et d'agriculteurs dédiés à la production alimentaire (10 pour 1 000 habitants)

Plus de 1 million d'habitants sont prévus en 2030

# **POINT N° 3 :**Quelle QUANTITÉ TOTALE D'ALIMENTS consommons-nous À LA RÉUNION ?

En 2020, 500 000 tonnes d'aliments solides en incluant le « gaspillage domestique » (15% minimum)

(0,6 tonnes/habitant/an)

Ce seront probablement 600 000 tonnes en 2030 (pour 1 million d'habitants)

#### 上型OINT Nº 4:

## Quelles sont les SURFACES AGRICOLES CULTIVÉES / CULTIVABLES JARDINÉES / JARDINABLES À LA RÉUNION ?

En 2020, la Surface Agricole Utilisée (SAU) est d'environ 42 000 ha (hors jardins potagers) soit moins de 20% de la surface de l'île (250 000 ha)

(42% : surface du Parc national – 12% : surfaces urbanisées – et de grandes surfaces eu relief incultivable)

Plus de 50 % sont dévolus à la culture agrochimique de la canne à sucre et moins de 15% de la Surface Agricole Utilisée (SAU) est cultivée pour les fruits, légumes et tubercules (cultures vivrières)

Sur les 5 500 ha environ consacrés à ces cultures vivrières (fruits, légumes, tubercules) et les 11 000 ha à l'élevage,

ce sont actuellement de l'ordre de 130 000 tonnes de produits alimentaires dits « locaux » qui sont mis à disposition de la population ou exportés :

cela représente à peu près 25% de la consommation alimentaire locale (produits de la pêche compris) mais sûrement beaucoup moins (15%) si l'on prend en compte le gaspillage du champ à l'assiette (30 à 40%).

Pour couvrir totalement les besoins alimentaires de la population

dans le système actuel d'exploitation des terres, de distribution et de consommation alimentaire (avec 30% voire 40% de gaspillage) il faudrait multiplier par près de 3 fois à 3,5 fois la Surface Agricole Utilisée en passant de « 16 800 ha -17 750 ha » consacrés aujourd'hui

en passant de « 16 800 ha -1 / /50 ha » consacres aujourd'h aux productions végétales et animales à

60 000 ha minimum

et 70 000 ha en 2030

La part de la Surface Agricole Utilisée (SAU) consacrée aux cultures bio (fruits, légumes, tubercules) est en 2020 de

1500 ha soit 28% de la SAU des 5 500 ha de cultures vivrières (hors élevage) et 3,5 % de la totalité de la Surface Agricole Utilisée en 2020

L'élevage, en particulier bovin, avec 11 000 ha, occupe à lui seul plus de 25% de la SAU totale

### 上母OINT Nº 5:

**Quel est l'importance de LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE** (SCOLAIRE) À LA RÉUNION ?

Il est montré que la part du bio dans l'assiette des enfants scolarisés (maternelle, primaire, collèges, lycées)

est inférieure à 1% la quasi totalité étant importée

et la part du « bio et local » est, elle, inférieure à 1 pour mille (1 g pour 1 kg d'aliment consommé)

### 上 #OINT Nº 6:

Quel est l'état de SANTÉ de la population de La Réunion Quelles sont les MALADIES DOMINANTES conséquences d'une alimentation inadaptée?

4 adultes sur 10 sont en surcharge pondérale dont de plus en plus d'enfants et plus d'1 sur 10 est obèse
9,8% de la population est traitée pour le diabète
La mortalité est très élevée pour causes de cancers de maladies de l'appareil circulatoire et d'affaiblissement immunitaire

#### Les déséquilibres alimentaires

(excès d'huiles, de graisses et de riz, de boissons sucrées, déficit de fruits et légumes) et la présence de pesticides et perturbateurs endocriniens dans l'alimentation entretiennent maladies chroniques, accidents de santé, coûts exorbitants pour toute la société et mal-être, souffrances prolongées

Il est fondamental de consommer chaque jour des produits frais, de bonne qualité sanitaire et nutritionnelle, exempts de substances toxiques

**POINT N° 7 :**Quels sont les RESSOURCES et l' EMPLOI adultes / jeunes À LA RÉUNION ?

Le secteur agricole en 2020 a assuré 21 707 emplois directs (15 232 exploitants et 7534 salariés permanents et temporaires pour un Volume de travail agricole égal à 10 568 Équivalent Temps plein)

La production locale a été tous produits comptabilisés au maximum de 130 000 tonnes (22 %), dont une partie est exportée

et au moins 500 000 tonnes d'aliments sont consommées annuellement par la population et donc en produits directement importés à plus de 80%, voire 95% (cf. Point N°1 de la radioscopie)

Le secteur de l'Agriculture Biologique compte 382 exploitations Bio et en conversion (5,5 %) sur un peu plus de 1500 ha (3,6% de la surface cultivée, canne comprise) (avec une progression de 15% par an depuis 2015) et pour une production annuelle de 2 500 tonnes (?)

Combien d'emplois directs, à pratique agricole équivalente à celle de l'agriculture locale correspondraient au volume annuel des importations de produits alimentaires ? De l'ordre de 25 000 emplois à temps plein ... ce serait multiplier par plus de 3 le nombre d'emplois agricoles à temps plein En appliquant les ratios que l'industrie de la canne utilise pour évaluer les emplois indirects de l'agriculture cannière

ce serait plus de 180 000 emplois indirects nouveaux qui pourraient être créés à la Réunion dans le cas d'une agriculture locale assurant une pleine auto-suffisance alimentaire

Avec un taux de chômage de 21%,

près de 180 000 hommes et femmes sans activité professionnelle et sans rémunération Avec une population dont plus de 40% des personnes vit sous le seuil de pauvreté

> le risque majeur de crises sociales s'accentue d'année en année doublées de crises sanitaires et de dégradations environnementales

(pollutions chimiques, accumulation des déchets non recyclables, empreinte carbone des énergies fossiles, perte de biodiversité, dégradation de la qualité de vie...)

A La Réunion, de quoi avons nous besoin pour tendre vers une Autonomie Alimentaire Durable?

une agriculture paysanne auto-suffisante, 100% Bio, qui assure à notre territoire une vraie souveraineté alimentaire et économique

construite sur des productions identitaires valorisant l'image du pays, attractive pour les citadins

préservant la santé de ses habitants,

ainsi que la richesse biologique de son patrimoine naturel.

attractive pour les visiteurs nationaux et étrangers

Une agriculture et une consommation alimentaire

source de nombreux emplois locaux durables,

économe car sans gaspillage,

sans productrion de déchets non recyclables

représentative d'une économie circulaire, sociale, environnementale, solidaire

L'Île de La Réunion dans les sillons de l'Agriculture Biologique (AB)...

https://agriculture.gouv.fr/logo-ab



« Plus grave que la pandémie sanitaire : la pénurie alimentaire » Avec Oasis Réunion, visons l'autosuffisance alimentaire durable et approuvons son Manifeste sur <a href="https://oasis-reunion.bio/">https://oasis-reunion.bio/</a>

« Il est possible de nourrir la France en se passant des pesticides et des engrais de synthèse. Et on préserve ainsi les ressources en eau et la biodiversité, tout en émettant moins de gaz à effet de serre » Gilles Billen, directeur de recherche au Centre National de la Recherche Scientifique - CNRS

Une agriculture « <u>durable</u> » est une agriculture qui permet de couvrir les besoins alimentaires du <u>présent</u> sans compromettre la faculté de couvrir les besoins alimentaires du <u>futur</u>.

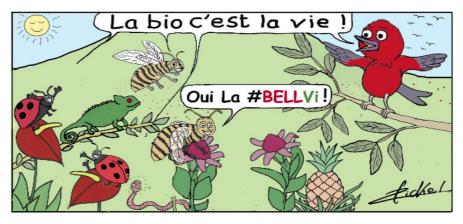
Désirez-vous que **La Réunion** adopte une **alimentation** locale, saine, sûre, durable, autosuffisante, pour tous, et au juste prix ?

## Si OUI...

# Alors SIGNEZ et faites SIGNER le Manifeste d'OASIS RÉUNION

qui rassemble déjà plus de 33 000 personnes sur https://oasis-reunion.bio

Campagne La#BELLVi #BioEkLokalLéVital



contact@oasis-reunion.bio

**0692 95 45 45** (9-12h) / **0670510648** (12-19h)