

Agriculture: les Outre-mer doivent mieux valoriser l'origine et la qualité de leurs produits

Paris, 1 mars 2017 (AFP) -

Développer les appellations d'origine contrôlée ou protégée (AOC-AOP), les indications géographiques de production ou les démarches plus locales: les Outre-mer doivent mieux mettre en valeur l'origine et la qualité de leur produits agricoles, a estimé mercredi l'Office de développement de l'économie agricole d'outre mer (Odeadom).

A l'issue d'un colloque organisé au salon de l'Agriculture, le constat est sans appel: "On peut faire beaucoup mieux", a expliqué à la presse le directeur de l'Odéadom, Hervé Deperrois.

"Une petite partie de la production" agricole ultramarine est mise en valeur, alors que l'indication de l'origine est le premier critère de choix pour plus d'un tiers des consommateurs, lors de l'achat de produits alimentaires, a-t-il souligné.

Or, les produits agricoles bruts ou transformés des Outre-mer répondent aux mêmes obligations en terme de normes sanitaires, environnementales et sociales que ceux de l'Hexagone, et doivent pouvoir être aussi attractifs, pour les consommateurs métropolitains, mais aussi pour les consommateurs locaux, qui "en redemandent" et "ont la fierté d'acheter local", explique M. Deperrois.

Pourtant une grande partie des fruits tropicaux qu'on trouve en Outre-mer sont importés et viennent concurrencer une production locale qui a du mal à se maintenir et à se développer.

"Il faut valoriser la production locale, montrer la palette des possibles, car le consommateur connaît la qualité de la production française", a souligné Alain Blogowski, chargé de mission à l'observatoire des Outre-mer de l'Odeadom.

Si le Rhum de Martinique dispose d'une Appellation d'origine contrôlée depuis plusieurs années, qui garantie sa production à partir de jus de canne local, son origine et sa traçabilité, c'est le seul produit ultramarin à avoir cette distinction, qui répond, comme l'AOP, à des critères très stricts et nécessite plusieurs années pour l'obtenir.

Mais d'autres solutions existent comme notamment les Indications géographiques de provenance, au cahier des charges un peu moins contraignants. Plusieurs démarches pour obtenir cet IGP sont d'ailleurs en cours à la Réunion, par exemple, pour l'Ananas Victoria, le vin de Silaos, les litchis bio, le café Bourbon ou la vanille.

Les "marques régionales" et les "produits péi (pays)", souvent développées par les collectivités territoriales ou la grande distribution, sont également "un bon début pour donner aux consommateurs une première indication sur la qualité et l'origine", note M. Deperrois.

Ces signes d'identification de la qualité et de l'origine, "c'est le meilleur moyen d'offrir un revenu à un producteur", insiste M. Deperrois, qui souligne que dans certains territoires d'Outre-mer, comme Mayotte, "tout reste à faire".

caz/cam/pb

Afp le 01 mars 17 à 22 28.