

TABLE RONDE SUR L'AGRICULTURE

La qualité des produits en question

Le débat organisé hier sur l'agriculture locale a montré que les professionnels ont encore du travail à faire pour convaincre les consommateurs de la qualité des produits, notamment les fruits et légumes, qu'ils mettent sur le marché.

Agriculture locale et santé des consommateurs. Vaste débat que celui organisé hier, sous forme de table ronde, à l'occasion de la visite dans l'île du directeur de l'Odéadom (voir par ailleurs). Un directeur soucieux de « faire des liens », tant avec le tourisme qu'avec la culture. Et donc avec la santé.

Au-delà des premières interventions, les questions se focalisent rapidement sur la qualité des produits locaux, notamment des fruits et légumes frais qui, à 70 %, sont issus des exploitations réunionnaises. « Que penser du bio ? Et des produits qui ne le sont pas ? », s'interroge une élue de Saint-André.

« Oui, il y a à La Réunion une offre alimentaire de qualité, diversifiée et accessible sur tout le territoire », répond Jean-Pierre Avril, avant d'expliquer les mérites de la protection biologique intégrée, technique qui fait appel à des insectes auxiliaires plutôt qu'à des traitements chimiques.

« Nous avons besoin d'un niveau d'organisation supérieur pour aller plus loin », juge le président de la coopérative Vivéa. « Une production totalement saine, du point de vue des pesticides, est à notre

portée », ajoute-t-il. Un discours rassurant. Celui du représentant de la Répression des fraudes l'est beaucoup moins. Surtout quand il évoque un contrôle sur des fruits mettant en évidence « six pesticides interdits et quatre utilisés à des doses trop importantes ». Une vigilance s'impose. D'autant que la traçabilité n'est pas toujours garantie, avec des défauts de facturation qui empêchent de remonter jusqu'aux fautifs.

Jouer collectif

Si Jean-Pierre Avril mène un « combat permanent » pour faire entrer les agriculteurs dans des organisations de producteurs, il sait bien que sur les 90 000 tonnes de fruits et légumes produits dans l'île, tout ne vient pas du circuit organisé. Et de loin.

« Pour produire plus et mieux, l'organisation de producteurs est un maillon essentiel. Nous devons jouer collectif », souligne Daniel Moreau, président de l'Association réunionnaise interprofessionnelle des fruits et légumes (Arifel). Et d'ajouter qu'au-delà du bio, il y a « de la place pour des produits de

qualité ». Ainsi, Alain Dambreville indique que près de 140 exploitations sont engagées dans la certification environnementale, suite logique à la démarche dite de l'agriculture raisonnée. « Il y a toujours des brebis galeuses, mais les actions ne sont pas suffisamment mises en valeur. 90 % des choux sont bio, pratiquement 100 % des letchis le sont. Un quart du maraîchage réunionnais dispose d'un label », assure le président de l'Institut de la qualité et de l'agroécologie de La Réunion.

« On fait des choses, mais ça ne se voit pas », insiste Alain Dambreville. « On sait faire des choses innovantes, mais on ne sait pas les vendre », confirme Jean-Bernard Gonthier, président de la chambre d'agriculture. À quand une grande campagne de communication ?

O.D.



L'agriculture en débat, hier à la préfecture. Un avant-goût des états généraux de l'alimentation. (Photo David Chane)

Cent millions pour La Réunion

Établissement public administratif, l'Office de développement de l'économie agricole d'outre-mer (Odéadom) verse chaque année 320 millions d'euros dont 85 % d'origine communautaire. C'est en effet lui qui gère les fonds du Poséi, le Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité dont profitent les régions ultrapériphériques.

Pour sa part, La Réunion perçoit une centaine de millions : 40 pour la canne, 28 pour les filières animales et 12 pour le végétal.

« Les aides sont là pour accompagner une stratégie, à savoir valoriser la production locale », souligne Hervé Deperrois, directeur de l'Odéadom, qui a entamé hier une

visite de trois jours dans l'île. « Le Poséi, qui vient d'être évalué et a fait l'objet d'un rapport rendu en janvier, répond à ses objectifs. Les constats sont positifs ».

Depuis un an, l'Office pilote un observatoire de l'agriculture ultramarine, ce qui lui permet d'évaluer l'impact des politiques menées.

Il mène également un travail de concertation auprès des acteurs, répartis en quatre comités sectoriels : canne-sucre-rhum, banane, végétal et animal.

« Les produits doivent mettre en avant leur origine. C'est la filière rhum qui a le mieux compris ce principe. Pour les autres filières, il y a du chemin à faire », note le directeur de l'Odéadom.