



Office de développement  
de l'économie agricole d'outre-mer

**SIA 2017**

**REVUE DE PRESSE**

## SOMMAIRE

### AGENCES DE PRESSE

<i>Agriculture: les Outre-mer doivent mieux valoriser l'origine et la qualité de leurs produits</i>	<b>Agence France Presse Fil Eco</b>	01/03/2017
<i>L'Odeadom veut valoriser l'origine France de la production agricole ultramarine</i>	<b>AgraPresse Hebdo</b>	13/03/2017

### PRESSE ÉCRITE

<i>Mayotte au salon de l'agriculture de Paris</i>	<b>Le Flash Infos</b>	21/02/2017
<i>Une délégation au salon de l'agriculture à Paris</i>	<b>Les Nouvelles de Mayotte</b>	21/02/2017
<i>PROMOTION DE L'ÎLE</i>	<b>Mayotte Hebdo</b>	24/02/2017
<i>Mayotte au salon de l'agriculture de Paris</i>	<b>Mayotte Hebdo</b>	24/02/2017
<i>« Ce que je veux savoir, c'est ce que je mange ! »</i>	<b>Le Quotidien de la Réunion</b>	28/02/2017
<i>Salon de l'agriculture : la Guadeloupe presque à la diète</i>	<b>France-Antilles Guadeloupe</b>	03/03/2017
<i>Des médailles pour booster le commerce</i>	<b>Le Quotidien de la Réunion</b>	03/03/2017
<i>Benoît Hamon au Salon de l'agriculture</i>	<b>La Dépêche de Tahiti</b>	03/03/2017
<i>Un très bon salon pour Tahiti à Paris</i>	<b>La Dépêche de Tahiti</b>	07/03/2017

### SITES INTERNET

<i>54e Salon de l'agriculture de Paris : 900kg de productions locales sur les 50m2 du stand de Mayotte</i>	<b>domtomnews.com</b>	20/02/2017
<i>L'événement est incontournable, surtout avant une élection présidentielle. Mayotte y sera. Le 54ème salon international de l'agriculture de paris se tiendra à partir de ce samedi 25 février et jusqu'au 5 mars au parc des expositions porte de Versailles.</i>		20/02/2017
<i>54e Salon de l'agriculture de Paris: 900kg de productions locales sur les 50m2 du stand de Mayotte</i>	<b>Orange.fr</b>	
<i>Les couleurs du fenua au Salon de l'agriculture</i>	<b>lejournaldemayotte.com</b>	20/02/2017
<i>La banane française dénonce le bio au rabais de ses concurrentes</i>	<b>LaDepeche.pf (Tahiti)</b>	27/02/2017
<i>Colloque de l'Odeadom au Sia L'Outre-mer doit mieux valoriser l'origine et la qualité de ses produits</i>	<b>Rfi.fr</b>	01/03/2017
<i>Agriculture en Outre-mer: Les Outre-mer doivent mieux valoriser l'origine et la qualité de leurs produits selon l'Odeadom</i>	<b>Terre-net.fr</b>	02/03/2017
<i>Agriculture: les Outre-mer doivent mieux valoriser l'origine et la qualité de leurs produits</i>		02/03/2017
<i>L'Outre-mer doit mieux valoriser l'origine et la qualité de ses produits</i>	<b>outremers360.com</b>	
<i>L'Outre-mer doit mieux valoriser l'origine et la qualité de ses produits</i>	<b>La1ere.fr</b>	02/03/2017
<i>L'Outre-mer doit mieux valoriser l'origine et la qualité de ses produits</i>	<b>AgriSalon.com</b>	02/03/2017
<i>L'Outre-mer doit mieux valoriser l'origine et la qualité de ses produits</i>	<b>Terre-net.fr</b>	02/03/2017

### MÉDIAS AUDIOVISUELS

<i>Interview de M. Deperrois sur les filières Agricoles</i>	<b>France O</b>	03/03/2017
<i>Reportage sur la remise des médailles du Concours agricole</i>	<b>France O</b>	04/03/2017
<i>Interview de M. Deperrois sur les filières Agricoles</i>	<b>Espace FM</b>	04/03/2017
<i>Interview de M. Deperrois sur les filières Agricoles</i>	<b>RCI</b>	03/03/2017

# **AGENCES DE PRESSE**

## 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.



**Cristal Union envisage de communiquer sur l'origine France de son sucre**

## L'Odeadom veut valoriser l'origine France de la production agricole ultramarine

La production agricole ultramarine française, qui respecte les mêmes normes que la production de l'hexagone, doit s'enorgueillir de sa qualité, garantie par son origine France, estime l'Odeadom (Office de développement de l'économie agricole d'outre-mer). Lors d'un colloque au Salon de l'agriculture le 1<sup>er</sup> mars, il appelait les filières agricoles ultramarines à s'inspirer des success story telles que la « banane française » ou le « Rhum de Martinique » qui ont réussi à valoriser leur origine.

« L'indication de l'origine est le critère de choix numéro 1, avant le prix », a rapporté Hervé Deperrois, directeur de l'Odeadom, qui veut inciter les consommateurs métropolitains à choisir la production française lors d'achat de fruits et légumes tropicaux. Il évoque aussi les consommateurs locaux, « qui sont très demandeurs de produits agricoles cultivés ou élevés sur place ».

Pour la cible « métropolitains », l'Odeadom invite les filières ultramarines à entrer dans les démarches de signes officiels de l'origine, type AOC/AOP et IGP, ou même à créer des marques régionales. « De nouvelles IGP sont en cours de certification » à la Réunion, s'est félicité Hervé Deperrois : l'ananas victoria, la vanille et le litchi bio notamment. « Cristal Union envisage également de communiquer sur l'origine France de son sucre car c'est un créneau porteur », poursuit le directeur de l'Odeadom.

Pour la cible « locaux », l'Odeadom insiste sur la nécessité de mettre en place des « plans locaux stratégiques » destinés à identifier les filières qui souffrent d'un manque de production. Les territoires ultramarins se voient dans l'obligation d'importer des tomates et certains fruits, explique Hervé Deperrois. Pourtant, produire local répondrait à la demande quotidienne des consommateurs et à celle des touristes qui souhaitent eux aussi consommer local.

BB

**PRESSE ÉCRITE**



# Mayotte au salon de l'agriculture de Paris

Comme chaque année, Mayotte sera présente à la 54<sup>ème</sup> édition du salon international de l'agriculture qui se tiendra du 25 février au 5 mars au parc des expositions, porte de Versailles à Paris.

Cette année encore, la filière agriculture et production de Mayotte sera représentée à la 54<sup>ème</sup> édition du Salon International de l'Agriculture (SIA) à Paris. "Dans un contexte actuel difficile pour la filière, il était essentiel d'offrir cet espace de valorisation, de commercialisation et de rencontres aux femmes et hommes qui, au quotidien, cherchent à porter plus haut les couleurs de l'agriculture et production mahoraise", explique le comité départemental du tourisme de Mayotte (CDTM).

Pour l'édition 2016, le SIA avait connu une fréquentation de l'ordre de 611 015 visiteurs. C'est donc dans ce contexte partagé entre crise et nécessité de voir plus loin que le Conseil départemental, en partenariat avec le Comité départemental du tourisme et le groupement des producteurs locaux Saveurs et Senteurs, a tenu à ce que les filières agriculture et production de Mayotte continuent à défendre leur présence aux côtés des 1 050 exposants venant de 22 pays du

monde entier.

Le département débloque 90 000 € pour la participation de l'île au salon Mayotte aura sa vitrine pendant 9 jours au sein du SIA 2017, avec un stand de 50m<sup>2</sup> positionné dans l'espace outre-mer, aux côtés de La Réunion, Martinique, Guadeloupe, Guyane et l'ODEADOM (Office de développement de l'économie agricole des Départements d'outremer). Le stand sera tenu par une délégation de 6 agriculteurs-producteurs locaux, sélectionnés par le groupement agricole "Saveurs et Senteurs", ainsi que 2 agents du CDTM pour le volet promotion de la destination Mayotte. Le financement de la participation de Mayotte au SIA est assuré intégralement par le Conseil départemental pour un montant global de l'ordre de 90 000 €. Ainsi, plus de 900 kg de productions locales seront proposés aux visiteurs, en dégustation et à la vente. Cette année, la délégation mahoraise met plutôt l'accent sur la filière transformation qui présente de réelles opportunités de développement sur l'île. Confitures, jus, achards, épices, tisanes, à base exclusivement d'ingrédients locaux et "Made In Mayotte" feront la fierté de la production et du savoir-faire

local.

Mayotte remportera-t-elle de nouveau une médaille ?

Au-delà des objectifs de vente, valorisation et de visibilité, le SIA, c'est aussi, pour la délégation des producteurs mahorais, un tremplin d'opportunités pour déployer les possibilités de réseaux d'interlocuteurs, de prendre le pouls des tendances et marchés, d'accéder à des contacts traditionnellement éloignés géographiquement pour espérer élargir leurs possibilités de réseaux de distribution. À noter que lors de l'édition 2016, Mayotte avait remporté une médaille d'or au Concours Général Agricole pour la confiture "citrouille-com-bava" de la Coopac (coopérative). Et cette année encore, d'autres produits "Made In Mayotte" sont en compétition, avec de réelles chances de médailles selon le CDTM. ■

Cette année encore, la filière agriculture et production de Mayotte sera représentée à la 54ème édition du Salon International de l'Agriculture à Paris. Dans un contexte actuel difficile pour la filière, il était essentiel d'offrir cet espace de valorisation, de commercialisation et de rencontres aux femmes et hommes qui, au quotidien, cherchent à porter plus haut les couleurs de l'agriculture et production mahoraise.

L'édition 2017 du Salon International de l'Agriculture se tiendra à Paris Expo Portes de Versailles, du 25 février au 5 mars, et une délégation de Mayotte occupera un stand de 50m2 pendant les 9 jours.

Le SIA se propose d'être « un espace de concertation unique dans un monde agricole en crise ». Vitrine du paysage agricole, ce salon est celui d'une agriculture qui voit loin et qui mène un jeu collectif entre filières, acteurs des filières et citoyens. Et pour cette 54ème édition du salon, les organisateurs ont souhaité continuer à porter les énergies communes à l'ensemble de la profession et de proposer aux visiteurs - qui sont également des consommateurs - un éclairage global sur le secteur agricole.



La confiture citrouille combava a été médaille d'or l'an dernier

## CAPAM

# Une délégation au salon de l'agriculture à Paris



La thématique choisie, inspirée de l'actualité, « L'agriculture : une passion, des ambitions » nous donne aussi l'occasion d'aborder toutes les composantes du secteur : formation, savoir-faire, métiers, innovations... » déclare Jean-Luc Poulain, Président du Ceneca et du Salon International de l'Agriculture.

Pour l'édition 2016, le SIA avait connu une fréquentation de l'ordre de 611 015 visiteurs. Une belle réussite dans le contexte sécuritaire de l'après 13 novembre et celui des crises - économique en général et agricole en particulier. Ainsi, ce

salon s'inscrit définitivement comme le plus grand rassemblement des filières pour les politiques, les médias et surtout pour les professionnels du monde agricole.

C'est donc dans ce contexte partagé entre crise et nécessité de voir plus loin que le Conseil Départemental, en partenariat avec le Comité Départemental du Tourisme et le groupement des producteurs locaux Saveurs et Senteurs, a tenu à ce que les filières agriculture et production de Mayotte continuent à défendre leur présence aux côtés des 1 050 exposants venant de 22 pays du monde entier.

Mayotte aura sa vitrine au sein du SIA 2017, avec un stand de 50m2 positionné dans l'espace Outre-Mer, aux côtés de La Réunion, Martinique, Guadeloupe, Guyane et l'ODEADOM (Office de Développement de l'Économie Agricole des Départements d'Outre-Mer).

Le stand de Mayotte sera tenu par une délégation de 6 agriculteurs-producteurs locaux, sélectionnés par le groupement agricole Saveurs et Senteurs, ainsi que 2 agents du CDTM pour le volet promotion de la destination Mayotte. Le financement de la participation de Mayotte au SIA est financé intégralement par le Conseil Départemental pour un

montant global de l'ordre de 90 000€.

Ainsi, plus de 900 kgs de productions locales seront proposés aux visiteurs, en dégustation et à la vente. Cette année, la délégation mahoraise met plutôt l'accent sur la filière transformation qui présente de réelles opportunités de développement sur l'île. Confitures, jus, achards, épices, tisanes, à base exclusivement d'ingrédients locaux et « Made In Mayotte » feront la fierté de la production et du savoir-faire local.

Au-delà des objectifs de vente, valorisation et de visibilité, le SIA, c'est aussi, pour la délégation des producteurs mahorais, un tremplin d'opportunités pour déployer les possibilités de réseaux d'interlocuteurs, de prendre le pouls des tendances et marchés, d'accéder à des contacts traditionnellement éloignés géographiquement pour espérer élargir leurs possibilités de réseaux de distribution.

A noter que lors de l'édition 2016, Mayotte avait remporté une médaille d'or au Concours Général Agricole pour la confiture « citrouille-combava » de la COOPAC. Et cette année encore, d'autres produits « Made In Mayotte » sont en compétition, avec de réelles chances de médailles.

mayotte  eco

PROMOTION DE L'ÎLE

## MAYOTTE AU SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS



salon international **l'agri culture**

25 FÉV. > 5 MARS  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

GENEVA COME EPOSIUM  **3** Le Parisien

FINE, 6 ans  
vache de race Bretonne Pie-Noir

**Comme chaque année, Mayotte sera présente à la 54<sup>ème</sup> édition du salon international de l'agriculture qui se tiendra du 25 février au 5 mars au parc des expositions, porte de Versailles à Paris.**

Cette année encore, la filière agriculture et production de Mayotte sera représentée à la 54<sup>ème</sup> édition du Salon International de l'Agriculture (SIA) à Paris. "Dans un contexte actuel difficile pour la filière, il était essentiel d'offrir cet espace de valorisation, de commercialisation et de rencontres aux femmes et hommes qui, au quotidien, cherchent à porter plus haut les couleurs de l'agriculture et production mahoraise", explique le comité départemental du tourisme de Mayotte (CDTM).

Pour l'édition 2016, le SIA avait connu une fréquentation de l'ordre de 611 015 visiteurs. C'est donc dans ce contexte partagé entre crise et nécessité de voir plus loin que le Conseil départemental, en partenariat avec le Comité départemental du tourisme et le groupement des producteurs locaux Saveurs et Senteurs, a tenu à ce que les filières agriculture et production de Mayotte continuent à défendre leur présence aux côtés des 1 050 exposants venant de 22 pays du monde entier.

**Le département débloque 90 000 € pour la participation de l'île au salon**

Mayotte aura sa vitrine pendant 9 jours au sein du SIA 2017, avec un stand de 50m<sup>2</sup> positionné dans l'espace outre-mer, aux côtés de La Réunion, Martinique, Guadeloupe, Guyane et l'ODEADOM (Office de développement de l'économie agricole des Départements d'outre-mer). Le stand sera tenu par une délégation de 6 agriculteurs-producteurs locaux, sélectionnés par le groupement agricole "Saveurs et Senteurs", ainsi que 2 agents du CDTM pour le volet promotion de la destination Mayotte. Le financement de la participation de Mayotte au SIA est assuré intégralement par le Conseil départemental pour un montant global de l'ordre de 90 000 €.

Ainsi, plus de 900 kg de productions locales seront proposés aux visiteurs, en dégustation et à la vente. Cette année, la délégation mahoraise met plutôt l'accent sur la filière transformation qui présente de réelles opportunités de développement sur l'île. Confitures, jus,

achards, épices, tisanes, à base exclusivement d'ingrédients locaux et "Made In Mayotte" feront la fierté de la production et du savoir-faire local.

**Mayotte remportera-t-elle de nouveau une médaille ?**

Au-delà des objectifs de vente, valorisation et de visibilité, le SIA, c'est aussi, pour la délégation des producteurs mahorais, un tremplin d'opportunités pour déployer les possibilités de réseaux d'interlocuteurs, de prendre le pouls des tendances et marchés, d'accéder à des contacts traditionnellement éloignés géographiquement pour espérer élargir leurs possibilités de réseaux de distribution.

À noter que lors de l'édition 2016, Mayotte avait remporté une médaille d'or au Concours Général Agricole pour la confiture "citrouille-combava" de la Coopac (coopérative). Et cette année encore, d'autres produits "Made In Mayotte" sont en compétition, avec de réelles chances de médailles selon le CDTM.



# Mayotte au salon de l'agriculture de Paris

Comme chaque année, Mayotte sera présente à la 54<sup>ème</sup> édition du salon international de l'agriculture qui se tiendra du 25 février au 5 mars au parc des expositions, porte de Versailles à Paris.

Cette année encore, la filière agriculture et production de Mayotte sera représentée à la 54<sup>ème</sup> édition du Salon International de l'Agriculture (SIA) à Paris. "Dans un contexte actuel difficile pour la filière, il était essentiel d'offrir cet espace de valorisation, de commercialisation et de rencontres aux femmes et hommes qui, au quotidien, cherchent à porter plus haut les couleurs de l'agriculture et production mahoraise", explique le comité départemental du tourisme de Mayotte (CDTM).

Pour l'édition 2016, le SIA avait connu une fréquentation de l'ordre de 611 015 visiteurs. C'est donc dans ce contexte partagé entre crise et nécessité de voir plus loin que le Conseil départemental, en partenariat avec le Comité départemental du tourisme et le groupement des producteurs locaux Saveurs et Senteurs, a tenu à ce que les filières agriculture et production de Mayotte continuent à défendre leur présence aux côtés des 1 050 exposants venant de 22 pays du

monde entier.

Le département débloque 90 000 € pour la participation de l'île au salon Mayotte aura sa vitrine pendant 9 jours au sein du SIA 2017, avec un stand de 50m<sup>2</sup> positionné dans l'espace outremer, aux côtés de La Réunion, Martinique, Guadeloupe, Guyane et l'ODEADOM (Office de développement de l'économie agricole des Départements d'outre-mer). Le stand sera tenu par une délégation de 6 agriculteurs-producteurs locaux, sélectionnés par le groupement agricole "Saveurs et Senteurs", ainsi que 2 agents du CDTM pour le volet promotion de la destination Mayotte. Le financement de la participation de Mayotte au SIA est assuré intégralement par le Conseil départemental pour un montant global de l'ordre de 90 000 €. Ainsi, plus de 900 kg de productions locales seront proposés aux visiteurs, en dégustation et à la vente. Cette année, la délégation mahoraise met plutôt l'accent sur la filière transformation qui présente de réelles opportunités de développement sur l'île. Confitures, jus, achards, épices, tisanes, à base exclusivement d'ingrédients locaux et "Made In Mayotte" feront la fierté de la production et du savoir-faire

local.

Mayotte remportera-t-elle de nouveau une médaille ?

Au-delà des objectifs de vente, valorisation et de visibilité, le SIA, c'est aussi, pour la délégation des producteurs mahorais, un tremplin d'opportunités pour déployer les possibilités de réseaux d'interlocuteurs, de prendre le pouls des tendances et marchés, d'accéder à des contacts traditionnellement éloignés géographiquement pour espérer élargir leurs possibilités de réseaux de distribution.

À noter que lors de l'édition 2016, Mayotte avait remporté une médaille d'or au Concours Général Agricole pour la confiture "citrouille-combava" de la Coopac (coopérative). Et cette année encore, d'autres produits "Made In Mayotte" sont en compétition, avec de réelles chances de médailles selon le CDTM. ■



**ALIMENTATION ET PESTICIDES**

# « Ce que je veux savoir, c'est ce que je mange ! »

**Une jeune citoyenne qui a grandi dans le sud de l'île a lancé une pétition en ligne pour réclamer la transparence sur la présence de pesticides dans les produits alimentaires. Les agriculteurs réunionnais ne sont pas contre cette idée.**

Profitant de la campagne présidentielle et de la tenue du salon de l'Agriculture à Paris, Elsa Kissel a lancé une pétition en ligne\* pour réclamer la transparence sur les pesticides présents dans les produits alimentaires. « Ce n'est pas une pétition politique, assure la jeune femme qui a grandi à La Réunion mais qui travaille désormais à Francfort dans le contrôle bancaire. C'est vraiment un souci de consommation en général qui va au-delà des clivages politiques ».

## Les agriculteurs favorables

Cette pétition est l'aboutissement d'un cheminement très personnel. Dès 2012, la trentenaire qui a grandi dans le sud de l'île décide d'arrêter les sucres ajoutés présents dans les produits agroalimentaires – jugés trop « addictifs ». Récemment, elle a développé une allergie à un conservateur utilisé dans les cosmétiques pour rem-



**Le consommateur doit être informé « de manière claire, complète et honnête sur la composition réelle des aliments », estime Elsa Kissel. (Photo Emmanuel Grondin)**

placer le Paraben. « À partir de là, je me suis dit qu'il pouvait aussi y avoir des choses dangereuses dans notre alimentation », indique la jeune femme qui s'est demandé si le fait d'éplucher sa pomme avant de la manger la préservait des pesticides.

Aujourd'hui, elle demande aux candidats à la présidentielle, aux autorités publiques, à la grande distribution et au monde agricole d'œuvrer pour que les consommateurs soient informés « de manière claire, complète et honnête sur la composition réelle des aliments qu'ils achètent ou absorbent ». Cela peut se traduire par un étiquetage mentionnant la liste des substances utilisées dans la production et le stockage des aliments et leur degré de dangerosité. « L'argument facile, c'est de dire que c'est impossible à mettre en œuvre. Mais moi, ce que je veux savoir, c'est ce que je mange ! ».

Une revendication légitime à laquelle les agriculteurs réunionnais ne sont, pour leur part, pas opposés. Ils sont même convaincus qu'un tel étiquetage pourrait les « arranger », en révélant qu'ils

épendent des produits phytosanitaires moins dangereux et en moindre quantité que dans les pays exportateurs. « Après Gamède, on a fait rentrer des tomates de Madagascar. On a pu prouver qu'elles étaient traitées avec un produit systémique, qui entre dans le fruit pour tuer le ver. Aujourd'hui, nous, on n'utilise plus de produits systémiques car ils sont trop dangereux », explique le président de la Chambre d'Agriculture, Jean-Bernard Gonthier, depuis Paris où il assistait hier au conseil d'administration de l'Odeadom, en marge du salon de l'Agriculture.

Il rappelle que la réglementation européenne a permis d'éliminer de nombreux produits toxiques et que l'agriculture péi recherche des alternatives aux traitements conventionnels. « Avec le projet Damour il y a cinq ans, on a montré qu'on pouvait attirer la mouche en périphérie du champ pour ne pas le traiter directement. Dans les serres, on utilise beaucoup d'insectes prédateurs. Il faut aller vers là. On fait tout aussi pour limiter le traitement de la mangue. Pour la canne, on n'utilise que des produits de désherbage. Et on a diminué de moitié en 15 ans les doses d'engrais », égrène le patron des la chambre Verte. Bien que difficile à mettre en œuvre, un système de traçabilité des pesticides ne pourrait qu'inciter les agriculteurs à poursuivre dans cette voie, en particulier chez nous, où la pression phytosanitaire liée aux conditions climatiques est énorme.

**Gaëlle GONTHIER**

\* <http://www.mesopinions.com/petition/sante/transparence-pesticides-presents-produits-alimentaires/28437>

**GROS PLAN**

**LES AGRICULTEURS: PREMIERS CONCERNÉS.** Les agriculteurs sont à la fois les auteurs et les premières victimes des épandages de pesticides. Preuve, s'il en fallait une, que les traitements chimiques appliqués aux productions ne sont pas sans danger pour la santé... « Même si un produit est moins dangereux et dilué, dans le maniement on a le risque du débordement du produit. [...] Il y aura un débat cette semaine au salon de l'Agriculture concernant les solutions de protection des utilisateurs dans les pays tropicaux comme La Réunion car les combinaisons ne sont souvent pas adaptées », indique Jean-Bernard Gonthier. Des essais doivent d'ailleurs être effectués prochainement dans l'île, d'après le président de la chambre d'Agriculture.

# Salon de l'agriculture : la Guadeloupe presque à la diète

Cinq jours après l'ouverture du Salon de l'agriculture, à Paris, des exposants guadeloupéens attendaient encore leurs marchandises.

**F.-X.G.**

Mercredi matin, rien ne va plus sur le stand de la Guadeloupe au Salon de l'agriculture, qui a lieu jusqu'à dimanche, porte de Versailles, à Paris! Le stand est superbe et Miss Martinique elle-même est venue l'honorer au bras de Joseph Nesty, 2e vice président de la chambre d'agriculture. Pourtant, les exposants font la gueule. Pas tous. Ils sont cinq à attendre leurs marchandises. Les punchs Mabi, Karine confiseries, La Grivelière, Les délices de Man Roro et le sirop batterie Moysan affichaient tous des airs de disette et des étals quasi vides.

« On devait recevoir notre marchandise le 25 février, raconte Ludmila Lurel, des Punch Mabi. Nous ne sommes toujours pas livrés. » Cinq entreprises, venues de Goyave, Vieux-Habitants, Morne-à-l'Eau ou encore de Marie-Galante, ont fait l'effort financier d'être là pour n'avoir rien à vendre...

## DES RESTES DE L'AN PASSÉ CONSERVÉS À PARIS

« Ils en ont pris un petit coup, raconte Marie Noirit, chargée pour la chambre d'agriculture de l'organisation du salon. Cependant, ce sont des personnes qui ont l'habitude de participer à ce type d'événement et ils savent s'organiser, parer au contrecoup, faire appel aux

distributeurs pour les aider à compenser le moment avant que les produits n'arrivent. »

Mabi a exhumé le petit stock conservé à Paris. « De très vieilles bouteilles, signale Ludmila Lurel, très chères et nous n'avons pas de choix : tamarin, melon et quenette. Surtout, nous ne pouvons pas faire de dégustation! On arrive à vendre, mais on ne fait pas le chiffre qu'on aurait dû faire. »

Pour Moysan, c'est une tonne et demie de marchandise qui manque. Il se fait dépanner par son distributeur Degas. Si la quantité est moindre pour Man Roro et ses délices, c'est quand même 150 kg de stock non acheminés : « On se débrouille, témoigne la patronne, avec les stocks de l'an dernier qu'un ami avait accepté de nous garder à Paris, des restes... »

Les cinq exposants lésés se sont retournés contre la chambre d'agriculture. « Nous avons sollicité un transitaire pour nous affréter des produits à destination du salon de l'agriculture, par la voie maritime, explique Marie Noirit, et il se trouve que le bateau a pris du retard. Les produits n'ont pas pu être livrés avant le salon... »

Ludmila Lurel reconnaît que c'est la responsabilité du transitaire, mais rappelle que c'est la chambre d'agriculture qui l'a choisi. Cette dernière s'est à son tour retournée

contre le transitaire.

Les marchandises tant attendues sont finalement arrivées mercredi, à 15 heures, sur les étals des stands Guadeloupe, réunis au Hall 5 du Salon de l'agriculture.

**F. -X. G., à Paris**

**VERBATIM - Marie Noirit, chargée de l'organisation du Salon pour la chambre d'agriculture de Guadeloupe.**

*Ils en ont pris un petit coup. Cependant, ce sont des personnes qui ont l'habitude de participer à ce type d'événement et il savent s'organiser, parer au contrecoup .*



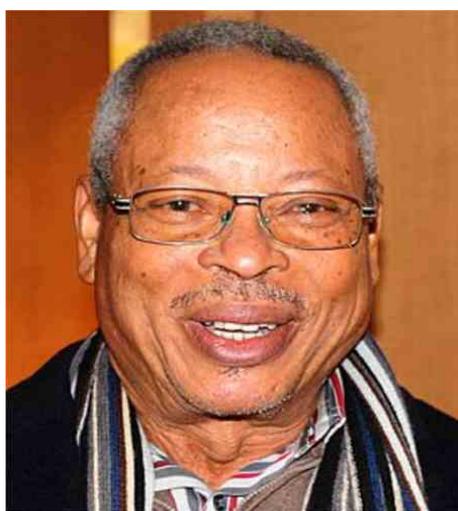
**Les miels gwada en pause au salon**

Les miels tropicaux clairs ou foncés

de Guadeloupe commençaient à être habitués des prix du concours général agricole. Et pourtant ils avaient annoncé leur forfait au salon de l'agriculture avant son ouverture. Les miels de Martinique et de Guyane ont ainsi raflé les médailles. Jacques Passave, président de l'association des apiculteurs de Guadeloupe Apigua, s'est tout de même montré au salon.

### « UNE QUESTION DE RYTHME »

Il est venu participer au colloque organisé par l'Odeadom (Office de développement de l'agriculture des Dom) sur « la valorisation des produits agricoles et transformés ultramarins par l'identification de l'origine et la qualité ». Non, il ne regrette pas l'absence de nos miels, ni au salon, ni au concours... Oui, il sait qu'il n'y a pas eu d'accord entre la chambre d'agriculture et la Région. « C'est une question de rythme avec la transition politique qu'il y a eue », a-t-il déclaré, philosophe, avant d'ajouter : « Il était nécessaire de faire une pause et nous venons à ce colloque pour ça, quelle direction prendre, où aller ? »



« La banane française est mieux que bio »

Le **slogan** est affiché en grand sur le **stand de l'UGPBan**, au Salon international de l'agriculture.

Les consommateurs feraient bien de se méfier quand ils mangent des bananes certifiées bio qui viennent du Costa Rica, de l'Équateur, du Brésil ou de Saint-Domingue. « Les pays exportateurs qui sont tous en zone tropicale humide, explique Éric de Lucy, patron de la filière banane aux Antilles françaises, sont obligés d'utiliser des pesticides qui, au regard des normes européennes du bio, ne sont pas autorisés. » Dans ces pays, le cahier des charges pour être certifié bio n'est pas le même qu'à l'intérieur du marché européen. « Les conditions d'utilisation de l'huile de banole pour le traitement de la cercosporiose, explique David Dural, directeur de l'Institut technique de la banane, est beaucoup plus contraignant aux Antilles qu'ailleurs, y compris en bio. Les producteurs des Antilles estiment qu'ils ne sont pas encore en mesure de produire dans des conditions économiques suffisantes sous label bio. Depuis dix ans, ils ont fait le choix de l'agro-écologie en progressant sans cesse. Nous avons mis au point un herbicide naturel à base d'huile de tournesol, le béloukha. Cela fait huit ans qu'il est en cours d'homologation. » « En l'état actuel, l'UGPBan ne pourrait obtenir le label bio. Aussi, ils enragent de voir que des bananes non européennes sont vendues sur nos marchés avec le prétendu label bio. Leurs normes bio, poursuit David Dural, comprennent 33 produits dont 14 ne sont même pas homologués pour le marché européen! »

### UNE BANANE AGRO-ÉCOLOGIQUE

Les organismes certificateurs ont instauré une façon de faire par équivalence. Les bananiers antillais se battent pour que l'on applique la conformité. La Commission européenne les a entendus, mais face à l'opposition de l'Europe parlementaire menée par les Allemands et les Néerlandais, elle a fait machine arrière pour leur proposer des dérogations qui leur ouvrent la certification bio en l'état. Les bananiers antillais, qui revendiquent la banane la plus respectueuse des normes environnementales et sociales françaises et européennes, réclament le principe de conformité à la certification bio établie par l'Europe. Une réunion du « trilog » (Les présidents de la Commission européenne, de l'Europe parlementaire et du Conseil de l'Europe) doit en décider le 8 mars prochain. La situation est suffisamment tendue pour qu'Éric de Lucy énonce clairement : « L'Europe est en débandade, l'Europe est allemande ».

### F. -X. G.



### Du saucisson... saveur créole!

Du saucisson antillais, au piment et à la papaye! On ne rêve pas, on est bien dans le Hall 5 du Salon de l'agriculture, où sont exposés les régions et départements d'Outre-mer. Une entreprise de salaison de Narbonne a décidé de « créoliser » ses saucissons et ses saucisses sèches. Voilà de l'innovation!



*Moysan et son sirop batterie ont envoyé  
une tonne et demie de marchandise.  
(FXG)*

■



# Des médailles pour booster le commerce

Comme chaque année, de nombreux produits réunionnais ont été distingués au concours général agricole. Symboles de la reconnaissance de l'excellence du terroir, ces récompenses en bronze en argent ou en or sont convoitées parce qu'elles entraînent une hausse des ventes, à La Réunion et à l'export.

« Pour l'instant, je ne vends pas encore beaucoup de rhum mais vous allez voir: dès que je vais mettre le macaron « médaille d'or du concours général agricole » sur les bouteilles, tout va partir! » Jean-Yves Grondin, représentant du groupe Isautier en métropole, résume bien les enjeux autour des récompenses attribuées chaque année à l'occasion du Salon de l'agriculture. Le tout premier objectif est d'écouler le stock de produits qu'il a amené au Parc des expositions de la porte de Versailles. Jusqu'à ce dimanche, presque 700 000 visiteurs sont attendus sur le site de « la plus grande ferme de France ».

Cette année encore la moisson de distinctions a été bonne pour les producteurs réunionnais (voir notre édition d'hier). Avec quatre médailles, dont deux en or, le groupe Isautier (rhums, punches, liqueurs) tire bien son épingle du jeu.

Pour l'alcoolier, l'enjeu est de taille: le macaron « médaille d'or » sert surtout de carte de visite et d'argument marketing dans les grandes et moyennes surfaces de l'Hexagone. « Les gens sont très attentifs à ce genre de critères de prestige: la médaille d'or nous a permis de faire décoller les ventes

de rhum arrangé banane flambée par exemple », confirme Jean-Yves Grondin. Dans de très nombreux supermarchés de l'Hexagone on trouve effectivement ces bouteilles floquées qui ont fait la conquête des apéros de la métropole.

## « Les ventes ont doublé »

« Les médailles du concours général agricole sont une reconnaissance du savoir-faire réunionnais: les impacts sur les ventes sont loin d'être négligeables, en métropole mais aussi chez nous! », complète Jean-Bernard Gonthier, président de la Chambre verte à La Réunion.

Il est vrai que la majorité des producteurs créoles citent spontanément une augmentation de 20% des ventes d'un produit récompensé par le jury du Salon de l'agriculture. Mais parfois, cela peut être bien plus. « Nous ne vendions quasiment pas de confiture chou-chou-géranium à La Réunion jusqu'à ce que nous obtenions une médaille d'or », se souvient James Rangama, de l'entreprise Soleil Réunion. « Les ventes ont immédiatement doublé et ce produit a maintenant trouvé

son public. » L'homme espère que le même destin accompagnera les ventes de la confiture ananas-coco, titulaire d'une médaille de bronze cette année.

Même si le nombre de médailles réunionnaises est le double de l'année dernière, les autorités du monde agricole réfutent toute inflation des récompenses, dans un objectif commercial.

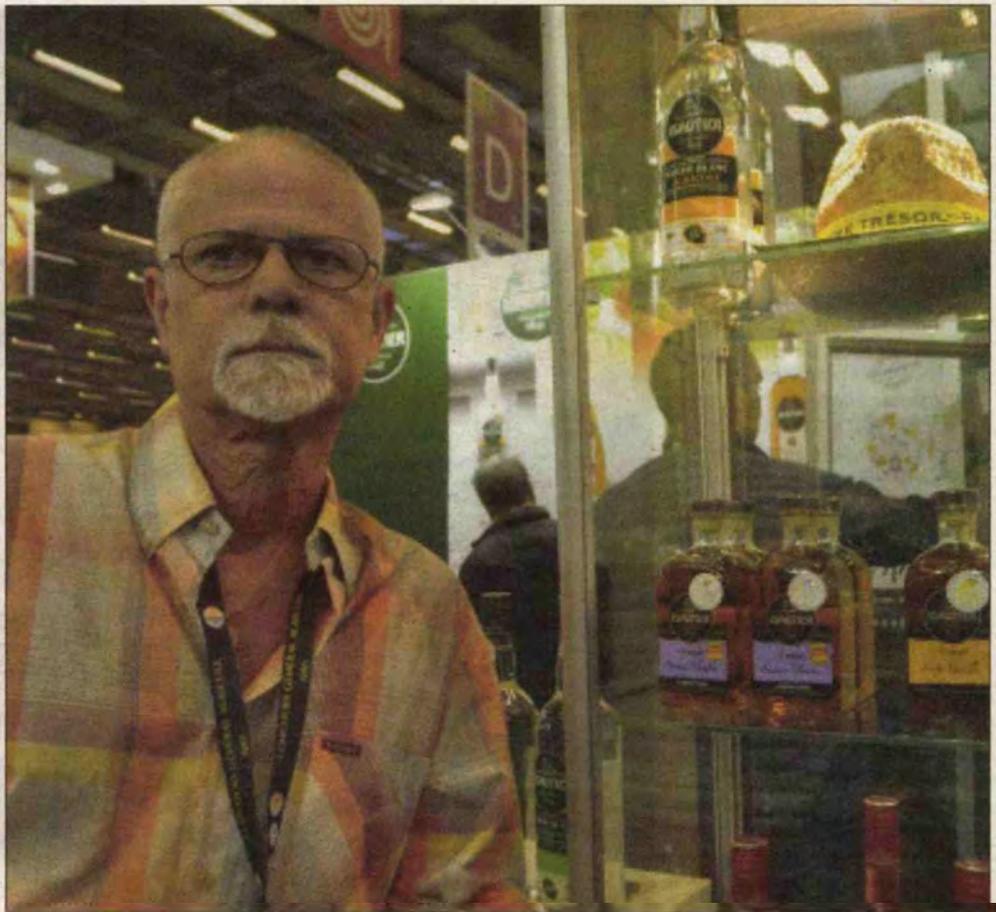
« À l'échelle de l'Outre-mer, le nombre de récompenses est stable », explique Hervé Deperrois, directeur de l'Office de développement de l'économie agricole d'Outre-mer (Odéadom). « Pour assurer des débouchés aux produits des Dom, il faut les identifier, les authentifier, leur donner de la typicité. Les récompenses du Salon de l'agriculture vont dans ce sens. Cela produit aussi une émulation entre producteurs. »

Une émulation qui n'est pas toujours saine ou bien vécue. Les producteurs de vanille, par exemple, sont fort marris de Bras-Panon à Saint-Benoît, alors que cette année encore c'est « La Vanilleraie » de Sainte-Suzanne qui a été distinguée. Il leur faudra attendre l'année prochaine avant d'espérer engranger bénéfique et prestige.

De notre correspondant à Paris, Julien Sartre



► 3 mars 2017 - N°13290



*Jean-Yves Grondin, représentant du groupe Isautier en métropole, résume bien les enjeux autour des récompenses attribuées chaque année au Salon de l'agriculture.*



► 3 mars 2017 - N°17344

## ► Benoît Hamon au Salon de l'agriculture

Bousculade hier, autour du candidat socialiste à la présidentielle, Benoît Hamon, lors de sa visite au pavillon de l'outre-mer du Salon de l'agriculture. Il n'a vu que les stands de l'Office de développement de l'économie agricole d'outre-mer (Odeadom), Mayotte et Martinique...



Photo : Philippe Binef/LDT

# AGRICULTURE - L'accueil traditionnel polynésien a fait son effet Un très bon salon pour Tahiti à Paris

## ► En 3 points

■ Le Salon international de l'agriculture de Paris vient de fermer ses portes sur une fréquentation en hausse, avec 618 958 visiteurs recensés.

■ Le stand de Tahiti tire un bilan très positif de sa participation.

■ Pour l'an prochain, outre le prix du stand au mètre carré de plus en plus onéreux, la délégation devra améliorer d'autres points négatifs, tels qu'une meilleure signalétique.

**L**e Salon international de l'agriculture de Paris vient de fermer ses portes sur une fréquentation en hausse, cette année, avec 618 958 visiteurs recensés.

Pour sa part, le pavillon de l'outre-mer a connu le succès et le stand de Tahiti tire un bilan très positif de sa participation, tout en réfléchissant à une meilleure présence, l'an prochain.

La Chambre d'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL) a eu, cette année, la responsabilité unique pour organiser la participation de la Polynésie française au salon. Cependant, le niveau du budget alloué et les divers concours pour acheminer exposants et produits n'ont pu nettement améliorer les conditions de cette participation, par ailleurs de plus en plus onéreuse au mètre carré.

Un vieux stand peu adapté, sans esthétique, à la signalétique com-

pliquée et bricolée, une présence pléthorique de personnel au comptoir, une communication invisible ou passive, voilà pour le côté à revoir. Heureusement, le génie polynésien a fait de ces lacunes un point de ralliement des visiteurs les plus appréciés.

Malgré les stands des DOM toujours très bruyants et leurs nombreux bars à rhum, Tahiti a su se démarquer avec son accueil traditionnel simple et joyeux, une animation côté musique et aussi la danse fournie par des étudiants venus de Montpellier, tout cela pour offrir une palette de produits déjà connus et appréciés ou bien carrément nouveaux. La petite fourmilière tahitienne a joué l'originalité et la gentillesse tout en multipliant les contacts commerciaux hors salon.

Notre pays produit essentiellement à partir du végétal et s'il est difficile de conquérir des marchés déjà très fournis, il est

aussi possible de s'incruster avec des produits de grande qualité, exceptionnels ou de niche voire bio. C'est le pari déjà engagé avec le *mono'i* et la vanille.

D'autres apparaissent ou réapparaissent en moyenne ou haute gamme. Ainsi le rhum, proposé par trois exposants, le retour du café ou encore l'innovation avec les chips de *'uru* et de *taro* ou la liqueur des orangers du Tamanu.

La spécificité polynésienne tente de plus en plus les restaurateurs et les pâtisseries, mais aussi les distributeurs de spiritueux, sans oublier le secteur des cosmétiques. Comme on l'a vu à Paris, cette année, la carte s'élargit. C'est une carte d'atouts et Yvette Temauri, la présidente de la CAPL, entend bien la jouer encore mieux, l'an prochain. ■

De notre correspondant à Paris,  
Philippe Binet



Teava Rurua et Camille Germain font leur premier salon de Paris.



Jean-Louis Monti (ULT Voyages) à Ericka Bareigts : "Nos visiteurs veulent aussi des informations pour un futur voyage en Polynésie, d'où notre présence habituelle au salon."

## Réactions

### ► David Moux, les oranges du Tamanu en bouteille : C'est sa toute première participation au salon

*"La réaction des visiteurs est très positive, surtout celle des grossistes venus découvrir et tester notre gamme de liqueurs à base de rhum et d'orange sauvage. La Chambre d'agriculture nous a vraiment donné un coup de pouce : notre stock est déjà acheté ! Mais j'aimerais surtout qu'on modifie la taxe d'entrée en métropole qui nous pénalise. Pour l'an prochain ? Wait and see !"*

### ► Teava Rurua, un jeune vanilliculteur de Moorea découvre le salon de Paris

Il fait goûter son sirop de vanille à des visiteurs plutôt étonnés, puis conquis. Il a déjà présenté sa vanille au concours général agricole et si la médaille n'était pas pour cette année, il s'accrochera ! Son voisin de stand, Franky Tauatini, a de nouveau obtenu une médaille d'argent, cette année. *"J'ai déjà une vingtaine de clients pâtisseries et j'ai des rendez-vous après le salon. Mais tous veulent la vente en direct"*, affirme-t-il, confiant dans un débouché en métropole.

### ► Rauani Riveta et les Maisons familiales rurales

*"Avec notre concept, nous montrons aux jeunes des Australes qu'il y a moyen de produire localement. Et ils le démontrent à Paris avec ce que nous proposons à la vente, explique-t-elle tout en constatant que les visiteurs trouvent son café un peu cher. Oui, mais il est d'exception quand même ! En fait, il ne l'est pas tant que cela. Rauani voit aussi, à propos du petit groupe de jeunes venus à Paris, que "c'est une très bonne expérience pour eux. Comme un choc des cultures. Et aussi, c'est bien que la Chambre d'agriculture ait mis en avant les produits de lycées agricoles."*

### ► Jean-Claude Tang, "Monsieur Salon de l'agriculture" depuis près de vingt ans, fronce quelque peu le sourcil

*"J'espère que le prochain gouvernement n'abandonnera pas les dossiers que nous avons patiemment mis au point avec Stéphane Le Foll. Et notamment ceux concernant notre entrée à l'Odeatom (ou ODeapom), l'office de développement de l'économie agricole d'outre-mer. Cela fait déjà trois ans qu'on en discute. Maintenant, pour le prochain salon, je suis à cent pour cent !"*



Rauani Riveta proposait café et chips produits par les jeunes des lycées agricoles.

Photo : Philippe Binet / LDT



► 7 mars 2017 - N°17347



David Moux présente l'or du Tamanu à Jean Aribaud, ancien haut-commissaire, qui l'a félicité en tahitien.

**INTERNET**



## 54e Salon de l'agriculture de Paris : 900kg de productions locales sur les 50m2 du stand de Mayotte

L'événement est incontournable, surtout avant une élection présidentielle. Mayotte y sera. Le 54ème salon international de l'agriculture de Paris se tiendra à partir de ce samedi 25 février et jusqu'au 5 mars au parc des expositions porte de Versailles. Cette année encore, la filière agriculture et production de Mayotte sera donc représentée sur un stand de 50m2. «Dans un contexte actuel difficile pour la filière, il était essentiel d'offrir cet espace de valorisation, de commercialisation et de rencontres aux femmes et hommes qui, au quotidien, cherchent à porter plus haut les couleurs de l'agriculture et production mahoraise», indique le comité du tourisme. La thématique choisie cette année est «L'agriculture: une passion, des ambitions» qui «permet d'aborder toutes les composantes du secteur: formation, savoir-faire, métiers, innovations...» explique Jean-Luc Poulain, Président du Salon. La vitrine de Mayotte sera positionnée dans l'espace Outre-Mer, aux côtés de La Réunion, Martinique, Guadeloupe, Guyane et l'ODEADOM (Office de Développement de l'Économie Agricole des Départements d'Outre-Mer). Les produits transformés Le stand sera tenu par une délégation de 6 agriculteurs-producteurs locaux, sélectionnés par le groupement agricole Saveurs et Senteurs, ainsi que 2 agents du CDTM pour le volet promotion de la destination Mayotte. Le financement de la participation de Mayotte au salon est assuré intégralement par le Conseil départemental pour un montant global de l'ordre de 90.000€. Plus de 900kg de productions locales seront proposés aux visiteurs, en dégustation et à la vente. Cette année, la délégation mahoraise met plutôt l'accent sur la filière transformation qui présente de réelles opportunités de développement sur l'île, avec confitures, jus, achards, épices, tisanes, à base exclusivement d'ingrédients locaux et «Made in Mayotte»! «Au-delà des objectifs de vente, de valorisation et de visibilité, le salon de l'agriculture est aussi, pour la délégation des producteurs mahorais, un tremplin d'opportunités pour déployer les possibilités de réseaux d'interlocuteurs, de prendre le pouls des tendances et marchés, d'accéder à des contacts traditionnellement éloignés géographiquement pour espérer élargir leurs possibilités de réseaux de distribution», précise le CDTM. A noter que lors de l'édition 2016, Mayotte avait remporté une médaille d'or au Concours Général Agricole pour la confiture «citrouille-combava» de la COOPAC. Et cette année encore, d'autres produits mahorais sont en compétition, avec de réelles chances de médailles. L'an dernier, le salon de l'agriculture avait reçu plus de 611.000 visiteurs. «C'est donc dans ce contexte partagé entre crise et nécessité de voir plus loin que le Conseil départemental, en partenariat avec le Comité Départemental du Tourisme et le groupement des producteurs locaux 'Saveurs et Senteurs', a tenu à ce que les filières agriculture et production de Mayotte continuent à défendre leur présence aux côtés des 1.050 exposants venant de 22 pays du monde entier». RR [www.lejournaldemayotte.com](http://www.lejournaldemayotte.com)



## **L'événement est incontournable, surtout avant une élection présidentielle. Mayotte y sera. Le 54ème salon international de l'agriculture de paris se tiendra à partir de ce samedi 25 février et jusqu'au 5 mars au parc des expositions porte de Versailles.**

Cette année encore, la filière agriculture et production de Mayotte sera donc représentée sur un stand de 50m<sup>2</sup>. « Dans un contexte actuel difficile pour la filière, il était essentiel d'offrir cet espace de valorisation, de commercialisation et de rencontres aux femmes et hommes qui, au quotidien, cherchent à porter plus haut les couleurs de l'agriculture et production mahoraise », indique le comité du tourisme.

La thématique choisie cette année est « L'agriculture : une passion, des ambitions » qui « permet d'aborder toutes les composantes du secteur : formation, savoir-faire, métiers, innovations... » explique Jean-Luc Poulain, Président du Salon. La vitrine de Mayotte sera positionnée dans l'espace Outre-Mer, aux côtés de La Réunion, Martinique, Guadeloupe, Guyane et l'ODEADOM (Office de Développement de l'Économie Agricole des Départements d'Outre-Mer). Les produits transformés Le stand sera tenu par une délégation de 6 agriculteurs-producteurs locaux, sélectionnés par le groupement agricole Saveurs et Senteurs, ainsi que 2 agents du CDTM pour le volet promotion de la destination Mayotte. Le financement de la participation de Mayotte au salon est assuré intégralement par le Conseil départemental pour un montant global de l'ordre de 90.000€. Plus de 900kg de productions locales seront proposés aux visiteurs, en dégustation et à la vente. Cette année, la délégation mahoraise met plutôt l'accent sur la filière transformation qui présente de réelles opportunités de développement sur l'île, avec confitures, jus, achards, épices, tisanes, à base exclusivement d'ingrédients locaux et « Made in Mayotte » ! « Au-delà des objectifs de vente, de valorisation et de visibilité, le salon de l'agriculture est aussi, pour la délégation des producteurs mahorais, un tremplin d'opportunités pour déployer les possibilités de réseaux d'interlocuteurs, de prendre le pouls des tendances et marchés, d'accéder à des contacts traditionnellement éloignés géographiquement pour espérer élargir leurs possibilités de réseaux de distribution », précise le CDTM. A noter que lors de l'édition 2016, Mayotte avait remporté une médaille d'or au Concours Général Agricole pour la confiture « citrouille-combava » de la COOPAC. Et cette année encore, d'autres produits mahorais sont en compétition, avec de réelles chances de médailles. L'an dernier, le salon de l'agriculture avait reçu plus de 611.000 visiteurs. « C'est donc dans ce contexte partagé entre crise et nécessité de voir plus loin que le Conseil départemental, en partenariat avec le Comité Départemental du Tourisme et le groupement des producteurs locaux 'Saveurs et Senteurs', a tenu à ce que les filières agriculture et production de Mayotte continuent à défendre leur présence aux côtés des 1.050 exposants venant de 22 pays du monde entier ». RR [www.lejournaldemayotte.com](http://www.lejournaldemayotte.com)



## 54e Salon de l'agriculture de Paris: 900kg de productions locales sur les 50m2 du stand de Mayotte

L'événement est incontournable, surtout avant une élection présidentielle. Mayotte y sera. Le 54ème salon international de l'agriculture de Paris se tiendra à partir de ce samedi 25 février et jusqu'au 5 mars au parc des expositions porte de Versailles.

Cette année encore, la filière agriculture et production de Mayotte sera donc représentée sur un stand de 50m2. «Dans un contexte actuel difficile pour la filière, il était essentiel d'offrir cet espace de valorisation, de commercialisation et de rencontres aux femmes et hommes qui, au quotidien, cherchent à porter plus haut les couleurs de l'agriculture et production mahoraise», indique le comité du tourisme. La thématique choisie cette année est «L'agriculture: une passion, des ambitions» qui «permet d'aborder toutes les composantes du secteur: formation, savoir-faire, métiers, innovations...» explique Jean-Luc Poulain, Président du Salon. La vitrine de Mayotte sera positionnée dans l'espace Outre-Mer, aux côtés de La Réunion, Martinique, Guadeloupe, Guyane et l'ODEADOM (Office de Développement de l'Économie Agricole des Départements d'Outre-Mer). Les produits transformés Le stand sera tenu par une délégation de 6 agriculteurs-producteurs locaux, sélectionnés par le groupement agricole Saveurs et Senteurs, ainsi que 2 agents du CDTM pour le volet promotion de la destination Mayotte. Le financement de la participation de Mayotte au salon est assuré intégralement par le Conseil départemental pour un montant global de l'ordre de 90.000€. Plus de 900kg de productions locales seront proposés aux visiteurs, en dégustation et à la vente. Cette année, la délégation mahoraise met plutôt l'accent sur la filière transformation qui présente de réelles opportunités de développement sur l'île, avec confitures, jus, achards, épices, tisanes, à base exclusivement d'ingrédients locaux et «Made in Mayotte» ! «Au-delà des objectifs de vente, de valorisation et de visibilité, le salon de l'agriculture est aussi, pour la délégation des producteurs mahorais, un tremplin d'opportunités pour déployer les possibilités de réseaux d'interlocuteurs, de prendre le pouls des tendances et marchés, d'accéder à des contacts traditionnellement éloignés géographiquement pour espérer élargir leurs possibilités de réseaux de distribution», précise le CDTM. A noter que lors de l'édition 2016, Mayotte avait remporté une médaille d'or au Concours Général Agricole pour la confiture « citrouille-combava » de la COOPAC. Et cette année encore, d'autres produits mahorais sont en compétition, avec de réelles chances de médailles. L'an dernier, le salon de l'agriculture avait reçu plus de 611.000 visiteurs. «C'est donc dans ce contexte partagé entre crise et nécessité de voir plus loin que le Conseil départemental, en partenariat avec le Comité Départemental du Tourisme et le groupement des producteurs locaux 'Saveurs et Senteurs', a tenu à ce que les filières agriculture et production de Mayotte continuent à défendre leur présence aux côtés des 1.050 exposants venant de 22 pays du monde entier». RR [www.lejournaldemayotte.com](http://www.lejournaldemayotte.com)



## La banane française dénonce le bio au rabais de ses concurrentes

La banane de Guadeloupe et de Martinique «mieux que bio»... La provocation des planteurs antillais n'est pas passée inaperçue au salon de l'Agriculture. Le but: pousser l'Europe à contrôler davantage la banane bio importée d'Amérique latine

« Mieux que bio » la banane française ? Le slogan des producteurs de Guadeloupe et de Martinique, sur le stand du salon de l'agriculture, est une vraie provocation : la banane antillaise n'est pas labellisée bio, sauf exception. Mais les producteurs de Guadeloupe et de Martinique estiment qu'ils ont fait des efforts en réduisant de moitié l'usage des pesticides en dix ans. Alors que selon eux, les bananes de République dominicaine, d'Equateur ou du Pérou, sont importées avec le label biologique européen, mais ne respectent pas la réglementation. Sur la trentaine de produits phytosanitaires utilisés, la moitié ne sont pas autorisés dans l'Union européenne, souligne effectivement une étude (d'AND International) commandée par [l'ODEADOM](#) et reprise par le Sénat français : l'huile de Neem, la roténone... quant au banole, seul traitement autorisé en bio contre la cercosporiose, le champignon des bananiers en recrudescence, il ne peut être utilisé que six fois par an en France, alors que la République dominicaine l'utilise 15 à 25 fois et par épandage aérien, ce qui est interdit aux Antilles. L'Agence bio réfute cet argument. Selon l'organisme public qui veut développer les filières de production et d'importation du bio en France, on ne peut pas comparer les produits phytosanitaires autorisés sur la banane bio d'Amérique latine avec ceux qui sont utilisés sur les bananes conventionnelles des Antilles. Mais il faudrait qu'ils soient les mêmes produits autorisés en bio dans les pays tiers et en Europe, reconnaît l'Agence bio, cela renforcerait la confiance des consommateurs. Le vrai problème est peut-être ailleurs: le label bio européen est attribué dans des pays pauvres, par les antennes locales d'organismes de certification privés, mais l'administration européenne ne contrôle pas sur place qu'il est mérité. C'est à l'entrée dans l'Union européenne que les produits sont inspectés par les douanes, mais la banane ne garde pas de trace des pesticides utilisés sur les bananiers. Qu'ils soient autorisés ou pas.



## L'Outre-mer doit mieux valoriser l'origine et la qualité de ses produits

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 termes 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 Hervé 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 garantit 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. © Tous droits de reproduction réservés - Contactez



## Agriculture en Outre-mer: Les Outre-mer doivent mieux valoriser l'origine et la qualité de leurs produits selon l'Odeadom

Les Outre-mer doivent mieux mettre en valeur l'origine et la qualité de leur produits agricoles, en développant les appellations d'origine contrôlée ou protégée (AOC-AOP), les indications géographiques de production ou les démarches plus locales, 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'Odeadom, 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 garantit 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 Cilaos, 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 ». Avec AFP



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

OUTRE-MER 1ÈRE 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'Odeadom à 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. Valoriser la production locale 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 Hervé 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. Le Rhum seul produit disposant d'une Appellation d'origine contrôlée 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 Hervé 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 Hervé Deperrois, qui souligne que dans certains territoires d'Outre-mer, comme Mayotte, "tout reste à faire".





## L'Outre-mer doit mieux valoriser l'origine et la qualité de ses produits

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 termes 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 Hervé 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 garantit 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.



## Colloque de l'Odeadom au Sia L'Outre-mer doit mieux valoriser l'origine et la qualité de ses produits

jeu. 2 mars 2017 à 10:34 • 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 termes 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 Hervé 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 garantit 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. © Tous droits de reproduction réservés - Contactez Terre-net Eco / Social Dons alimentaires Solaal tente d'obtenir un avoir fiscal pour les dons de tous produits agricoles Politique & Syndicalisme Manifestation au salon de l'agriculture La FNSEA veut que France 2 décale un reportage sur Xavier Beulin Approvisionnement Plan protéines Top départ de la mobilisation générale pour atteindre 11,5 % de moyenne Approvisionnement Chartes de production Une nouvelle marque pour les référentiels Arvalis-Institut du végétal/Irtac Tracteur & Quad Paroles de lecteurs Sima et Sia ne servent qu'aux constructeurs et aux hommes politiques ! Politique & Syndicalisme Ouverture du Salon de l'agriculture Baroud d'honneur d'un président sortant