



Outre-mer, l'agritourisme comme alternative aux bains de mer



Vous connaissez l'Office de Développement de l'économie agricole d'outre-mer (**ODEADOM**) ? Non, c'est normal. Rarement en haut de l'affiche médiatique, ils font pourtant un travail essentiel dont on peut chaque année apercevoir un chapitre avec une grande conférence programmée par Alain Blogowski. Cette année, tourisme et agriculture locale étaient au menu des réflexions.

Permettre une alternative au tourisme balnéaire, renforcer les revenus des paysans et enrichir l'offre de produits pour les touristes comme pour les ultramarins: le développement de l'agritourisme présente une piste de développement supplémentaire dans les territoires d'outre-mer. Hervé Deperrois, Directeur de l'

ODEADOM, a d'ailleurs rappelé en introduction que 2018 était l'année européenne du patrimoine et qu'il convenait de s'activer pour prendre le train en marche.

Les pistes de développement fonctionnent à condition d'être correctement accompagné. « Quand un touriste fait le choix d'aller chez un agriculteur, il veut partager son quotidien, consommer ce qu'il produit. Nous avons les atouts en gastronomie, on sait accueillir, on est au top », assure Véronique Charabie, membre du réseau bienvenue à la ferme en Guadeloupe. Jusqu'ici, il y avait avant tout un « tourisme balnéaire » mais « les départements d'outre-mer sont les seuls territoires européens en zone tropicale, avec leur biodiversité, les sites inscrits au patrimoine de l'humanité, cela permet de mettre en valeur des produits originaux: le rhum aux Antilles, les plantes aromatiques et médicinales ou encore la canne à la Réunion », souligne Emmanuel Berthier directeur général des Outre-Mer au Ministère des Outre-mer.

Vendre de la passion

La coopérative réunionnaise Provanille a ainsi créé un parcours pédagogique pour présenter la culture de la vanille. Dans un petit sous-bois avec des lianes, « les touristes peuvent toucher les gousses, ensuite ils voient la transformation, ils peuvent sentir, à l'occasion de la floraison ils peuvent féconder la fleur de vanille naturellement », raconte son président Willy Boyer. Sur ce site qui reçoit 30.000 touristes chaque année, « on vend un produit agricole mais aussi l'histoire et notre passion pour la Réunion », ajoute-t-il. Le président du comité de défense du rhum en Martinique, Charles Larcher, explique, lui, son projet de développement collectif du spiritourisme: « on n'a pas de différences sur les plages par rapport aux autres territoires de la Caraïbe, alors l'idée c'est de rendre notre territoire plus attractif et donner une alternative au tourisme balnéaire ».

Pour Babette De Rozières, animatrice culinaire originaire de Guadeloupe et conseillère régionale d'Ile de France, « les touristes sont privés de beaucoup de choses car ils ne voient que l'aspect aseptisé, ils ne connaissent pas l'arrière-pays. De plus, les touristes ont envie de manger local et souvent, dans les hôtels ou les restaurants sur place, nous sommes en manque de produits locaux ». Or, « l'augmentation du taux d'autosuffisance de chaque territoire peut-être soutenue par des démarches d'agritourisme intelligente qui permettent d'apporter à l'exploitation une ressource supplémentaire », assure M. Berthier.

« C'est plus compliqué de recevoir du parisien que d'élever du cochon »

Mais « pour faire de l'agritourisme, il faut une forte volonté de partage des exploitants agricoles.

Il faut aussi qu'ils soient correctement accompagnés pour construire leur offre. Si jamais ils vont jusqu'au bout, ils vont être confrontés à des touristes étrangers qui ne parlent pas forcément français, il faut donc prévoir des formations», ajoute-t-il. « C'est plus compliqué de recevoir du parisien que d'élever du cochon, tous les agriculteurs ne sont pas prêts », souligne sur le mode de la plaisanterie Olivier Junot, de la direction générale de l'Outre-Mer. D'un point de vue pratique, « l'agritourisme demande des infrastructures, mais pas celles qui ont été développées pour le tourisme de masse », estime Yves Brossard, directeur général de Primeahôtels.

Construire plus de 200 kilomètres de pistes cyclables Pour lui, le retard économique et touristique de Grande-Terre, l'île du Nord de la Guadeloupe, « va devenir son atout » pour se convertir à l'agritourisme. Et il a pour cela des propositions concrètes. « Le lien fondamental entre l'agriculture et le tourisme c'est la mobilité douce » : M. Brossard préconise la construction d'un réseau de 200 à 250 kilomètres de pistes cyclables. Il prévoit également de sanctuariser le patrimoine foncier, pour empêcher un développement anarchiques des constructions, tout en permettant aux agriculteurs de proposer des hébergements. Pour cela, il faudra selon lui « une planification et un changement des plans locaux d'urbanisme (PLU) ». « Si vous n'offrez pas d'hébergements dans les structures agricoles, vous allez laisser le champ libre aux acteurs du tourisme de masse. Mais on peut aussi penser à des solutions plus légères: le développement d'un habitat léger de loisir type camping », propose-t-il.

Par Emmanuelle Trecolle pour AFP



Sia 2018 : avec 9 médailles, un bon cru ! 1er mars 2018

Sia 2018 : avec 9 médailles, un bon cru ! 1er mars 2018 : Stand de l'odeadom où ont été remises les médailles d'or 9 médailles dont 2 d'or : tel est le bilan des produits Reunionnais au salon international de l'agriculture qui se tient jusqu'à dimanche Porte de Versailles à Paris. La vanille du domaine du Grand Hazier a obtenu les deux médailles d'or, 4 médailles d'argent ont récompensé des confitures (pour Saveurs de la Fournaise et le Comptoir de Mélissa) et des rhums de la société Rhum Metisse. Rhum Métisse a aussi obtenu 3 médailles de bronze. Le salon de l'agriculture 2018 restera « d ans les mémoires » comme l'a dit Serge Hoareau, vice-président délégué à l'agriculture. A plusieurs titres. Source : <http://www.cg974.fr/index.php/Sia-2018-avec-9-meda...> www.zinfos974.com

DEPARTEMENTALES

La Martinique défend ses productions

Le 55e salon international de l'agriculture a ouvert ses portes samedi dernier et les refermera dimanche. Chaude et belle ambiance pour les visiteurs, banane équitable et quotas de rhums pour les ministres...

F-X.G.

Louis-Daniel Bertome ne savait plus où donner de la tête, mardi, au salon international de l'agriculture de Paris. Avec deux ministres (Agriculture et Outre-mer) qui arpentaient le hall 5 du parc des expositions où se trouvaient les stands d'Outremer, le Martiniquais a eu bien du mérite à assumer sa double casquette de président de la Chambre d'agriculture de Martinique et de président de l'ODEADOM!

TRAVAIL...

« Nous avons des choses à leur dire, explique-t-il. Nos agricultures sont importantes pour la France, parce qu'elles relèvent de la biodiversité. Et puis nous devons bien leur faire comprendre que si la canne, la banane et le rhum sont importants, nos cultures de diversification tant végétales qu'animales sont tout aussi importantes! » Louis-Daniel Bertome revient sur la nécessité d'organiser mieux encore les filières, mais il insiste sur le soutien qu'il faut porter « aux populations d'agriculteurs qui sont dans une démarche d'agriculture de petite échelle, biodiverse et agro-écologique ». La plupart d'entre eux cherchent d'ailleurs à valoriser leur production et se placent quand

ils le peuvent dans une démarche de transformation.

« Agrotransformation mais également agrotourisme, complète le président Bertome. Nous avons des efforts à ce niveau-là et nous avons besoin de moyens... » Car s'il y a des moyens, ils ne sont pas toujours accessibles ou pas toujours bien fléchés pour la production.

Si la chambre n'organise pas de voyage à Paris pour ses agriculteurs, nombreux sont ceux qui de leur propre initiative ou avec leurs organisations professionnelles viennent à Paris pendant le salon.



Louis-Daniel Bertome, président de l'Odeadom : « Si la canne, la banane et le rhum sont importants, nos cultures de diversification tant végétales qu'animales sont tout aussi importantes! » (F-X. G. /F-A)



(F-X. G. /F-A)

... ET PLAISIRS

Côté stand péyi, la Chambre d'agriculture s'est alliée avec ses partenaires traditionnels, le Comité martiniquais du tourisme et la Collectivité territoriale. « Nous présentons nos productions, mais également la destination Martinique », explique M. Bertome, qui n'oublie pas de citer les stands adjacents dévolus à la partie commerciale. Il s'agit d'abord de la cabane à rhums, le temple des AOC Martinique qui ne désemplit pas et qui a l'honneur cette année d'accueillir dès leur arrivée tous les visiteurs du hall des Outre-mer. Il

s'agit encore de la désormais célèbre « Bonne crêpe martiniquaise », des 60 parfums de crèmes glacées et sorbets d'Excellence glace du Lamentin, des doucineries de « Doux caprices, Coeur des îles » ou encore de la confréries des cuisiniers et pâtissier de la Martinique conduite par Jean-Pierre Emidof. Si les ministres ont privilégié les stands institutionnels, le public ne s'est pas trompé!

F-X. G., à Paris



Le public a fait un bel accueil aux stands dévolus à la partie commerciale entre autres celui de la « Bonne crêpe martiniquaise » (notre photo). (F-X. G. /F-A)

La banane équitable dans les pas de la banane française

L'événement mardi au salon international de l'agriculture, c'était le lancement officiel de la banane équitable française! Trois ans après celui de la banane française et après deux rudes saisons cycloniques dont la dernière a mis à terre 100% de la banane de Guadeloupe et 70% de celle de Martinique, l'union des

groupements de producteurs (UGP-Ban) est à nouveau prête à repartir à l'offensive commerciale. En trois ans la banane française a su conquérir ses parts de marché : 2 millions de pièces (de 3, 4, 5 ou 6 fruits sous un ruban tricolore et paré d'un code barres pour accélérer le passage en caisses) se vendent chaque semaine dans plus de 2100 magasins dans l'Hexagone. Cette fois, avec la banane équitable française, l'UGPBan sous-segmente son marché pour tenter d'attirer 88% des Français pour qui le commerce équitable est une démarche positive. Cette banane est produite par 420 petits producteurs dont la taille des exploitations n'excède pas 3 à 5 hectares en moyenne. Ainsi, le public du salon a pu s'entretenir directement avec quatre d'entre eux qui ont fait le déplacement à Paris, dont Sandra Bartel qui exploite 2 ha au Lorrain et Daniel Nouvet, 3, 62 ha au Robert.

MEILLEURE RÉMUNÉRATION

La banane qu'ils produisent est commercialisée à la pièce (des bouquets de 3 à 6 fruits), enrubannée couleur vert feuille et bleu, blanc et rouge et toujours dotée d'un code-barres.

« Ça permet, a déclaré le président de l'UGPBan, Eric de Lucy, de renforcer l'image de la banane de Guadeloupe et Martinique, comme une banane familiale, artisanale, la plus vertueuse au monde. » La rémunération qui est garantie aux producteurs se veut supérieure de 40% entre l'augmentation du prix d'achat et le financement d'actions collectives. « L'un des objectifs, explique M. de Lucy est de pérenniser les petites exploitations familiales des producteurs et pour les plus âgés, les inciter à convaincre les plus jeunes de leur

succéder. »

Également, cela peut attirer des jeunes générations à investir dans cette production...

La banane équitable française a reçu la bénédiction de deux parrains, les ministres de l'agriculture et des Outre-mer, Stéphane Travert et Annick Girardin.



(F-X. G. /F-A)



Avec la banane équitable française, l'UGPBan sous-segmente son marché pour tenter d'attirer 88% des Français pour qui le commerce équitable est une démarche positive. (F-X. G. /F-A)

La répartition des quotas supplémentaires de rhum toujours en débat

La ministre des Outre-mer s'est exprimée mardi soir au sujet de la répartition des quotas de rhum supplémentaires débloqués en juin dernier par l'Europe. Alors que le CIRT-DOM a proposé une clé de répartition au gouvernement, une clé qui ne fait pas l'affaire du Guadeloupéen Damoiseau, la ministre a indiqué que plutôt que de se crispier autour des 24 000 hap supplémentaires, il serait plus efficace de raisonner sur l'ensemble



des 144 000 hap en fonction de la qualité des rhums (traditionnel ou agricole), des territoires, etc... Le contingent actuel arrive à terme en 2021.

Annick Girardin propose donc d'entamer dès l'an prochain des négociations globales pour créer un nouvel équilibre. Pour l'heure, la répartition du contingent supplémentaire devrait encore être au menu d'une réunion du centre interprofessionnel des rhums traditionnels le 6 mars prochain. Sans doute la réunion de la dernière chance! ■



Salon de l'agriculture : 70 médailles pour les produits d'Outre-mer au concours général agricole



Qu'elle soit en or, en argent ou en bronze, la célèbre feuille de chêne du Concours général agricole contribue à une reconnaissance des produits qu'elle orne. Les rhums n'y échappent pas : une médaille, c'est l'assurance de meilleures ventes. Cette année, 70 produits ont été primés dans les rangs des producteurs ultramarins. La Guyane empoche deux médailles pour une bière et un rhum.

26 ont reçu une médaille d'or, 33 d'argent et 11 de bronze. La Martinique rafle 41 de ces médailles, principalement pour ses rhums AOC. La Guadeloupe en remporte 17 pour ses rhums, mais aussi ses miels et punches. La Réunion se distingue avec ses confitures, sa vanille et ses rhums arrangés et repartira du Salon avec huit médailles. Surprise, la Polynésie remporte, elle, une seule médaille, pour un rhum arrangé "shrubb", une saveur typique des Antilles. La Nouvelle-Calédonie remporte aussi une médaille, dans la catégorie des miels cette fois.



© Rael Moine **L'ODEADOM** a décerné des diplômes ce jeudi au médaillés d'or du Concours général agricole.

Bières noires

Médaille de bronze - Blaka (Guyane)

Confitures, gelées et crèmes

Médaille d'argent – Confiture Mangue-Letchis, Les saveurs de la fournaise (La Réunion)

Médaille d'argent – Confiture extra de Tangor, Le Comptoir de Mélissa (La Réunion)
Médaille d'or – Miel de tibiaume, Miellerie Maniba (Martinique)
Médaille d'or – Miel de la Jungle, Les trésors de l'île (Nouvelle-Calédonie)
Médaille d'argent – Les ruchers de Sapotille, Case à Miel (Guadeloupe)
Médaille d'argent – Délice exotique de la côte sous le vent, La vie en miel (Guadeloupe)
Médaille d'argent – Mille Fleurs, Miellerie Maniba (Martinique)
Médaille d'or – Hydromel toutes fleurs, Miellerie Maniba (Martinique)
Médaille d'or – Planteur, Héritiers H. Clément (Martinique)
Médaille d'or – Schrub, Héritiers Crassous de Medeuil (Martinique)
Médaille d'argent – Coco Clément, Héritiers H. Clément (Martinique)
Médaille d'argent – Schrub, Héritiers H. Clément (Martinique)
Médaille d'argent – Schrub, Tamure Dream (Polynésie)
Médaille d'argent – Vanille, Rhum Metiss (La Réunion)
Médaille de bronze – Ananas Clément, Héritiers H. Clément (Martinique)
Médaille de bronze – Coco, Rhum Métiss (La Réunion)
Médaille de bronze – Passion, Case Caraïbe (Guadeloupe)
Médaille de bronze – Passion, Domaine de Séverin (Guadeloupe)
Médaille de bronze – Passion, Nou La Arrangé (La Réunion)
Médaille de bronze – Planteur, Nou La Arrangé (La Réunion)

Rhum ambré élevé sous bois de moins de 3 ans

Médaille d'or – Select Barrel, Héritiers Clément (Martinique)
Médaille d'argent – Rhum Gold Damoiseau (Guadeloupe)
Médaille d'argent – Rhum Agricole Martinique Paille Saint-James 50 % (Martinique)
Médaille d'argent – Rhum HSE (Martinique)

Rhum blanc agricole de 50°

Médaille d'or – LonguetEAU (Guadeloupe)
Médaille d'or – Damoiseau (Guadeloupe)
Médaille d'argent – Rhum Island Cane, Island Compagnie (Saint-Martin)
Médaille d'argent – Rhum blanc agricole premium, Liqueuristerie Madras (Guadeloupe)

Rhum blanc agricole de 55°

Médaille d'argent – Agricole de la Guyane, La Belle Cabresse (Guyane)
Médaille de bronze – Rhum Bologne (Guadeloupe)

Rhum blanc agricole supérieur à 55°

Médaille d'or – LonguetEAU (Guadeloupe)
Médaille d'argent – L'intense, Rhum Karukera (Guadeloupe)

Rhum blanc inférieur à 50°

Médaille de bronze – Bologne Silver 40° (Guadeloupe)

Rhum blanc agricole de Martinique AOC de 50°

Médaille d'or – HSE, Distillerie du Simon (Martinique)
Médaille d'argent – Dillon (Martinique)
Médaille d'argent – Trois Rivières, Bellonie et Bourdillon Successeurs (Martinique)
Médaille d'argent – Duquesne, Bellonie et Bourdillon Successeurs (Martinique)
Médaille d'argent – JM, Héritiers Crassous de Medeuil (Martinique)

Rhum blanc agricole de Martinique AOC inférieur à 50°

Médaille d'or – Trois Rivières, Bellonie et Bourdillon Successeurs (Martinique)
Médaille d'or – Rhum Clément, Héritiers H. Clément (Martinique)
Médaille d'argent – Rhum HSE, Distillerie du Simon (Martinique)

Rhum vieux avec indication géographique de 3 ou 4 ans

Médaille d'or – Rhum vieux agricole Single Cask Moka, Héritiers H. Clément (Martinique)

Médaille d'argent – JR Cuvée Spéciale, Bellevue Reimonenq (Guadeloupe)

Médaille de bronze – Rhum Bologne VO (Guadeloupe)

Rhum vieux avec indication géographique de 4 ans et plus

Médaille d'or – Rhum Vieux Agricole XO, Distillerie Séverin (Guadeloupe)

Médaille d'argent – Rhum Bologne Grande Réserve (Guadeloupe)

Médaille d'argent – Rhum Vieux JM 2005-06 Finish Calvados Lecomte, Héritiers Crassous de Medeuil (Martinique)

Médaille d'argent – Rhum Vieux JM 2005-06 Finish Cognac Delamain, Héritiers Crassous de Medeuil (Martinique)

Médaille d'argent – Rhum vieux agricole Single Cask Canne Bleue, Héritiers H. Clément (Martinique)

Rhum vieux de Martinique AOC de 3 ans

Médaille d'or – Rhum vieux Depaz Plantation, Distillerie Dillon (Martinique)

Médaille d'or – Vieux Saint-James 42 %, Rhums Martiniquais Saint James (Martinique)

Médaille d'or – Rhum vieux agricole Colonne Créole, Héritiers H. Clément (Martinique)

Médaille d'argent – Rhum vieux JM VO, éritiers Crassous de Medeuil (Martinique)

Rhum vieux de Martinique AOC de 4 ans

Médaille d'or – Rhum Clément, Héritiers H. Clément (Martinique)

Médaille d'or – VSOP Maison La Mauny, Bellonie et Bourdillon Successeurs (Martinique)

Rhum vieux de Martinique AOC de 6 ans et +

Médaille d'or – Cask Strength 55,5° - Trois Rivières, Bellonie et Bourdillon Successeurs (Martinique)

Médaille d'or – Rhum Clément millésime 2002, Héritiers H. Clément (Martinique)

Médaille d'or – Rhum vieux Depaz Grande Réserve XO, Distillerie Dillon (Martinique)

Médaille d'or – Rhum vieux Depaz Single Cask (Martinique)

Médaille d'or – Rhum HSE XO, Distillerie du Simon (Martinique)

Médaille d'argent – Rhum HSE Single Cask 2003, Distillerie du Simon (Martinique)

Médaille d'argent – Rhum vieux Depaz Cuvée Prestige, Distillerie Dillon (Martinique)

Médaille d'argent – Rhum vieux Depaz Porto Finish, Distillerie Dillon (Martinique)

Médaille d'argent – Rhum vieux Clément XO, Héritiers H. Clément (Martinique)

Médaille d'argent – Rhum vieux Clément Cuvée Homere, Héritiers H. Clément (Martinique)

Médaille de bronze – Rhum Vieux 7 ans Saint-James 43 % (Martinique)

Médaille de bronze – Rhum Sherry Finish Pedro Ximenez, Distillerie du Simon (Martinique)

Médaille d'or – Vanille Bourbon de la Réunion, La Vanilleraie (La Réunion)

Médaille d'or – Vanille Bourbon Bio de la Réunion, La Vanilleraie (La Réunion)



SALON DE L'AGRICULTURE : 70 MÉDAILLES POUR LES PRODUITS D'OUTRE-MER AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Les jurés du Concours général agricole ont rendu leur verdict : 70 médailles ont été attribuées aux produits d'Outre-mer, dont 26 en or. Rhums, miels, bières, confitures, vanille... Tour d'horizon des délices qui afficheront désormais la célèbre feuille de chêne sur leur emballage. Qu'elle soit en or, en argent ou en bronze, la célèbre feuille de chêne du Concours général agricole contribue à une reconnaissance des produits qu'elle orne. Les rhums n'y échappent pas : une médaille, c'est l'assurance de meilleures ventes.

Cette année, 70 produits ont été primés dans les rangs des producteurs ultramarins. La Guyane empoche deux médailles pour une bière et un rhum.

26 ont reçu une médaille d'or, 33 d'argent et 11 de bronze. La Martinique rafle 41 de ces médailles, principalement pour ses rhums AOC. La Guadeloupe en remporte 17 pour ses rhums, mais aussi ses miels et punchs. La Réunion se distingue avec ses confitures, sa vanille et ses rhums arrangés et repartira du Salon avec

huit médailles. Surprise, la Polynésie remporte, elle, une seule médaille, pour un rhum arrangé "shrub", une saveur typique des Antilles. La Nouvelle-Calédonie remporte aussi une médaille, dans la catégorie des miels cette fois.

L'ODEADOM a décerné des diplômes ce jeudi au médaillés d'or du Concours général agricole. ■



France Ô la Radio au Salon de l'agriculture



A l'occasion de la 55ème édition du Salon de l'Agriculture qui se tient du 24 février au 04 mars 2018 à Paris, France Ô (la radio) propose une programmation spéciale avec de nombreuses émissions en direct.

Hier, la station a proposé une émission spéciale animée par Elyas Akhoun sur l'agriculture ultra-marine, la canne à sucre à la Réunion, la banane après le passage de l'ouragan Maria dans la Caraïbe, les pesticides aux Antilles, le prix de la vanille à Tahiti, l'élevage et la gestion de l'eau en Nouvelle-Calédonie. Avec une question récurrente qui se pose depuis de nombreuses années : comment mieux vendre les produits agro-alimentaires Outre-mer ?

Demain

- 10h00-12h00 : Emission spéciale Salon 2018, animée par Sun'Shyne et Louis-Gérard Salcède.
- 15h15-16h00 : Lundi Politique (avec pour invité Stéphane Fouassin, Président del l'IRT et de l'Association des Maires de la Réunion), une émission en direct sur Réunion La 1ère animée par Gael Le Dantec.
- 17h00-19h00 : Plein Soleil, animé par Sun'Shyne.
Mardi 27 Février
- 10h00-12h00 : Emission spéciale Salon 2018, animée par Sun'Shyne et Louis-Gérard Salcède
- 15h15-16h00 : Le Débat du Mardi. Gael Le Dantec recevra trois invités : les Présidents des Chambres de l'Agriculture de La Réunion et de Martinique ainsi que le Directeur de **l'ODEADOM**. Emission en direct sur Réunion La 1ère
- 17h00-19h00 : Plein Soleil, animé par Sun'Shyne.
Samedi 03 Mars
- 12h30-13h00 : Qu'est-ce qu'on mange ? Une émission culinaire animée par Jean-Michel Fontaine qui mettra en lumière les spécialités réunionnaises.