

# Autonomie alimentaire des Outre-Mer

## Cas de la Martinique

Tout d'abord quelques définitions et rappels :

- l'autonomie est synonyme de souveraineté, indépendance, auto-suffisance, résilience ;
- l'autonomie alimentaire concerne toutes les activités agricoles (productions animales et végétales) et la pêche ainsi que toute l'agro-transformation alimentaire.

Elle exclut donc les filières fleurs, bois d'ébénisterie et cosmétiques, pour l'étude menée par la Délégation aux Outre-Mer alors même que ces activités ont aussi toutes leurs places dans le développement économique. Elle peut inclure des activités qui n'existent pratiquement pas encore à ce jour tels que les compléments alimentaires ou d'autres encore (gélifiants naturels, anti-oxydants, vitamines, etc...).

### Quelle est la situation alimentaire mondiale ?

**Premier constat** : dans le monde, la population globale croît de 1,3 % environ par an soit environ 60 millions de bouches à nourrir de plus sur terre chaque année, alors que la production agricole mondiale progresse de 1,1 % environ. Ce simple constat, alors que le monde ne mange pas complètement à sa faim dans plusieurs pays, montre qu'un décroché est en train de s'opérer. On l'a constaté dans les grands produits comme les céréales qui avaient historiquement 2 années de stocks d'avance, et qui flirtent dangereusement de plus en plus avec une année de réserve, avant même la guerre en Ukraine, ce que celle-ci a amplifié. Il suffirait donc de mauvaises récoltes mondiales une année pour ne pas avoir de quoi couvrir les besoins d'ici les récoltes annuelles suivantes.

**Deuxième constat** : parmi la population mondiale, il y a environ 80 millions d'habitants qui accèdent chaque année à un pouvoir d'achat conséquent et qui modifient leur mode traditionnel de consommation. Par exemple, des Asiatiques consomment moins de riz et se mettent à consommer fortement du sucre, des produits laitiers, du chocolat, de la viande notamment, créant une surtension dans toutes les filières concernées.

**Troisième constat** : au fil du développement des échanges mondiaux, les pays se sont spécialisés selon les savoir-faire, les coûts salariaux, les surfaces disponibles, la possibilité ou pas de l'irrigation, les autres conditions pédo-climatiques (températures notamment et qualité des sols). Ainsi, certains pays concentrent 50 à 80 % de certaines productions : le cacao par 3 pays (Côte d'Ivoire, Cameroun, Ghana), la vanille par Madagascar, l'ananas par la Thaïlande et le Costa Rica, le sucre par le Brésil, l'Inde et la Thaïlande, le lait par la Nouvelle-Zélande et l'Europe, le soja par le Brésil, le café aussi, etc... Autrement dit, une mauvaise récolte dans les pays majeurs mondiaux de la production et le monde entier est en manque.

**Quatrième constat** : la réponse de la consommation alimentaire à une variation des prix est la plupart du temps inélastique. Par exemple, si le cours du sucre monte, les industriels continuent avec leurs mêmes recettes habituelles souvent imposées par la réglementation ; par exemple, pour les confitures, il y a un taux légal minimum de sucre à incorporer. De même, les particuliers ne modifient pas leurs consommations de sucre par exemple dans leur café si le prix double ou triple, cela fait si peu par cuillère à café.

La loi économique enseigne que pour des produits dits « inélastiques » seules les fortes variations de prix peuvent amener un début de modification de comportement, en général l'arrêt partiel d'utilisation. Et donc en cas de pénurie sur le marché, les prix s'envolent immédiatement. Cette situation a été vécue par deux fois ces trente dernières années dans le lait en poudre, il a manqué 1 % et les prix ont doublé dans les mois qui ont suivi. Tout est en place pour que les fortes variations de prix, déjà vécues dans différentes filières, s'amplifient encore dans le futur, quel qu'en soit la cause : mauvaises récoltes dues au dérèglement climatique générant ici des sécheresses, là des inondations, les guerres (Ukraine aujourd'hui, demain Taïwan ?), les chocs sanitaires (covid et quoi ensuite ?), les défaillances logistiques...

Les violentes variations des prix mondiaux, c'est ce qu'il faut qualifier de logique des cours, résultat mondial de la confrontation de l'offre et de la demande. Ces chocs tarifaires amplifiés seront généralement à la hausse du fait des pénuries plus nombreuses à venir.

## **Faut-il aller vers l'autonomie alimentaire locale ?**

- **OUI pour la sécurité des approvisionnements** : l'histoire des deux dernières guerres mondiales est riche d'enseignement à en tirer. La Martinique était tournée essentiellement vers les approvisionnements alimentaires extérieurs, ceux-ci ont stoppé, les habitants en ont cruellement souffert. L'histoire plus récente de la défaillance, liée au covid, des chaînes mondiales d'approvisionnement maritimes et aériennes a causé pas mal de ruptures et des emballements de prix s'ajoutant à la hausse des coûts pétroliers et gazières liée à la guerre en Ukraine.

- **OUI pour entrer dans une logique des coûts locaux** qui seront d'évidence plus stables que les prix mondiaux qui eux évolueront fortement et brutalement, selon la logique des cours, le plus souvent à la hausse pour les raisons évoquées ci-avant à la moindre pénurie.

- **OUI pour donner des perspectives d'emplois variés à la jeunesse** et plus généralement stabiliser les populations et éviter un exode et/ou une baisse démographique. L'argent payé aux producteurs locaux tournent 7 fois en ruisselant vertueusement, alors que l'argent payé aux fournisseurs extérieurs appauvrit immédiatement d'autant le territoire.

- **OUI pour limiter l'empreinte carbone** : les circuits courts étant par nature imbattables, par comparaison avec les produits importés du monde entier. Mais aussi notamment pour les productions agricoles végétales en augmentant le potentiel de captation du carbone, appelé « *puit de carbone* », participant ainsi doublement à l'effort contributif mondial de la lutte contre le réchauffement climatique.

- **OUI pour participer au ré-équilibre de la balance import / export**

- **OUI pour nourrir la population locale, mais aussi touristique** : le tourisme étant un secteur d'activité véritable locomotive entraînant dans son sillage des quantités d'activités économiques. De plus, quelle fierté pour nos restaurateurs de proposer des produits locaux, en spécialité culinaire !

- **OUI pour réduire drastiquement les déchets** : principalement d'emballages générés par le transport des marchandises importées (cartons, films plastiques, palettes...) et pour réduire le coût de tri et de traitement des déchets, ainsi que le coût de leur éventuelle réexportation. Alors que les produits agricoles locaux sont souvent transportés en vrac (christophines, ignames, pastèques, ananas, bananes jaunes, choux caraïbes, etc...) ou en casiers plastiques ré-utilisables (tomates, poissons, etc...).

- **OUI pour la fraîcheur des produits**, notamment les vitamines ;

- **OUI pour la sûreté alimentaire** : les produits locaux étant soumis aux normes sanitaires européennes alors que les pays tiers n'ont pas notre réglementation. L'exemple des produits bio en est un exemple scandaleux, les pays tiers ayant l'autorisation de l'Europe de faire des traitements phytosanitaires en cultures, par la loi dite des "équivalences" et de rentrer en Europe sous le label Bio, alors que ceci est strictement interdit aux producteurs bio européens.

- **OUI enfin par l'activité générée directement ou indirectement** : permettre l'épanouissement dans l'emploi, et non pas dans des dérives asociales (drogue, armes, autres...). Ceci réduisant d'autant l'insécurité globale. Sinon, il faudra toujours plus de police, justice, prison, ré-éducateurs, etc...

## **Comment aller vers l'autonomie alimentaire ?**

D'abord, faire le constat de la situation de chaque activité et/ou filière, puis se fixer des objectifs de progression, tout en respectant l'environnement et facilitant l'épanouissement des producteurs, pêcheurs et industriels, en fournissant aux consommateurs des produits de qualité, le plus réguliers possible, à un tarif le plus convenable possible.

Cette note reste humble et propose quelques pistes issues de l'observation et de la réflexion. Les solutions proposées sont donc non limitatives et s'enrichiront de celles d'autres, principalement les acteurs économiques, les structures d'Etat (DAAF, ONF), mais aussi les scientifiques et les politiques.

## **D'abord, les constats par filières**

Il est heureux de signaler que des filières existent et que certains producteurs fournissent déjà la quasi-totalité des besoins locaux : les minoteries locales et le fabricant d'aliments pour bétail, même si les matières premières sont importées. Les trois producteurs d'oeufs fournissent la totalité du marché, y compris du bio en développement. Les producteurs de yaourts, d'eaux, de jus et confitures, de boissons gazeuses et de glaces sont en capacité de fournir l'intégralité du marché. Mais d'autres secteurs sont loin de satisfaire le marché local.

La pêche serait autour de 25 %, avec un nombre de pêcheurs en diminution sans relève suffisante de générations. L'élevage de poissons ne décolle pas pour différentes raisons, alors qu'au niveau mondial, les tonnages dépassent depuis plusieurs années les tonnages de pêches.

De leur côté, le nombre d'agriculteurs a diminué de moitié en 30 ans (de 5 000 environ à 2400 environ), ainsi que les surfaces agricoles passant dans le même temps de 40 000 hectares à 22 000 hectares environ. Ces chiffres sont à mettre en parallèle de la densité de population de 300 habitants au km<sup>2</sup>, contre à peine plus de 100 en France métropolitaine. Cette densité élevée pèse sur le prix des terres qui basculent en terrains constructibles plus ou moins vite en tendance lourde sur le long terme.

Les productions agricoles sont la plupart saisonnières, rythmées principalement par les saisons sèches et humides. Une technique de pointe, l'hydroponie, permettrait de produire toute l'année de nombreuses productions maraichères et vivrières. Mais le coût élevé des investissements nécessaires limiterait de facto les capacités de s'installer dans ce type de production, sans compter la formation indispensable.

La production agricole, animale et végétale nécessite une disponibilité en eau permanente, l'île est quasiment partagée en deux, le Nord de l'île est humide avec ses 3 châteaux d'eau (Montagne Pelée, Pitons du Carbet, Montagne du Lorrain) et le Sud beaucoup plus sec. Celui-ci a bénéficié d'un équipement structurel, le barrage de la Manzo qui a permis de mettre en cultures et élevages 5 000 hectares dans le sud-est de l'île, principalement Le Robert, Le François et le Vauclin. Le sud-ouest de l'île n'est pas irrigué, ni la plupart des zones de cultures de la côte nord caraïbe.

- La principale culture, la banane, est stabilisée, elle est très bien adaptée aux conditions locales (avec irrigation impérative en zone sèche). Son bilan humus est positif structurellement. La culture de vitro-plants lui donne un système racinaire sain de nématodes (vers du sol) pendant plusieurs années. En cas de cyclones, les plants ne sont pas déracinés comme avant, mais cassés et la repousse est rapide pour une récolte en moins d'un an. Principale exportation des Antilles, elle contribue à des économies d'échelle logistique, maritime et portuaire significatives.

- La canne est aussi très bien adaptée au climat chaud (plante à photosynthèse en C4) et, grâce à la reconnaissance de la qualité AOC, le rhum agricole connaît une belle progression mondiale. Attention toutefois : les climatologues mettent en garde contre la fréquence à venir d'années sèches en période de saison des pluies, qui est la période de croissance de la plante, et donc l'irrigation est à prévoir de façon à maintenir cette production emblématique.

- Le bilan Sucre est très fortement déficitaire.

- Le bilan Lait est presque inexistant.

- Le bilan Viande est généralement très déficitaire : le porc et le poulet se portant un peu mieux que les filières bovins, ovins, caprins et lapins.

- Le bilan Pêche est fortement déficitaire.

- Les filières maraîchères et arboricoles à destination du marché local en frais sont généralement déficitaires à l'exception toutefois notamment des christophines, bananes jaunes et pastèques plutôt bien maîtrisées en qualité et régularité. Les productions destinées à l'agro-transformation progressent lentement, certains fruits présentent des quantités importantes, dont la goyave notamment. La bascule vers le bio, très demandée par les consommateurs, est lente, ralentie par les 3 ans d'attente en ayant déjà les baisses de rendements sans avoir les prix de vente du bio.

- Toute l'agriculture des DROM souffre d'un déficit de solutions phytosanitaires liées à une réglementation en matière d'autorisation des produits et des molécules phytosanitaires inadaptées à des régions tropicales, avec de trop petits marchés pour les fabricants internationaux justifiant le dépôt de dossier de demande d'autorisation.

## **Les actions à mener**

A travers ces constats même un peu sommaires, à approfondir avec les structures (groupements de producteurs, Chambre d'Agriculture, DAAF, Comité des Pêches, etc...), on s'aperçoit que les causes des sous-alimentations du marché sont multiples et à traiter en parallèle.

### **Proposition n° 1**

L'installation des jeunes marins-pêcheurs et agriculteurs, pour une relève efficace, est à prioriser tant en formation (l'école de pêche existe, mais pas d'école d'ingénieurs agronomes...), qu'en accompagnement à l'installation et à l'investissement. De plus, l'implantation de vergers fruitiers par exemple deviennent en quelque sorte un patrimoine productif permanent local, ainsi que de véritables puits de carbone. Il faut évaluer les étapes difficiles, longues et/ou coûteuses, pour y accompagner les producteurs pendant ces étapes et les inciter à « sauter le pas » : plantations de vergers, installation de serres, passage de production classique vers le bio, etc ...

### **Proposition n° 2**

Une politique volontariste d'équipements structurants en irrigation, en installant un deuxième barrage au moins équivalent à celui de la Manzo, cette fois pour le sud-ouest pour au moins donc 5 000 hectares, permettant un déploiement d'une agriculture diversifiée végétale et animale dans les communes des Trois-îlets, Anses d'Arlet, Diamant, Sainte-Luce, Rivière-Pilote, Rivière-Salée, Petit Bourg, Ducos, Sainte-Anne...

A raison d'un homme par hectare (en moyenne), c'est un potentiel d'au moins 5 000 emplois nouveaux, très bien venus dans cette période funeste d'hémorragie démographique !

### **Proposition n° 3**

Optimiser les techniques d'irrigation, en privilégiant le goutte à goutte ou les micro-jets, au sol ou sous frondaison, au lieu de l'aspersion au-dessus des feuillages s'évaporant trop vite.

### **Proposition n° 4**

Domiciliation aux Antilles Guyane des organismes de recherches en agronomie (végétales et animales...) et pêche. Et implantation d'une école d'ingénieurs en agronomie pour monter le niveau actuel des lycées professionnels. Il y a déjà une école de pêche.

### **Proposition n° 5**

Création d'une activité de multiplication végétale de vitro-plants pour la banane, mais aussi pour les autres plantes possibles dont les agrumes et ainsi les débarrasser de leurs virus éventuels. Pour mémoire, la culture des méristèmes (bourgeons des plantes) permet de reconstituer une plante entière, dénommée vitro-plant, et ce sans virus. En plus de l'augmentation de rendement, on se passe par la suite plus facilement de traitements phytosanitaires notamment des nématodes du sol pendant plusieurs années, et on peut reconstituer des vergers d'agrumes sains dans un territoire infesté de virus, en prenant ensuite les dispositions nécessaires pour éviter une ré-infestation. Et avec peu de traitements phytosanitaires, on est en haute valeur environnementale ; et sinon avec zéro traitements on est en bio. Et dans tous les cas, on est moins ou pas du tout dépendants des firmes étrangères fabriquant ces traitements.

### **Proposition n° 6**

Compte tenu de la densité de population et de la rareté des terres agricoles, promouvoir et accompagner les méthodes de cultures apportant des intensités de rendements et/ou moins de dépendance aux intrants extérieurs. La culture sous serre, la permaculture et l'agroforesterie en sont des exemples. Par exemple, pour les cultures maraîchères telles que la laitue, la serre met les plantes à l'abri du rebond de la pluie sur le sol qui les souille et leur apporte des maladies. De même, l'hydroponie des tomates sous serre permet de passer le rendement qui est habituellement en plein champ de 10/30 tonnes hectare à 150/220 tonnes hectare. Autre exemple, l'agroforesterie, en associant la culture dite forestière (qui peut être à la fois fruitière et pour l'ébénisterie comme l'abricotier antillais) permet, grâce aux racines profondes des arbres, de faire remonter en surface des éléments nutritifs du sol profond et par les feuilles qui tombent nourrir le sol de surface et ainsi nécessiter moins d'intrants (engrais) du marché mondial.

### **Proposition n° 7**

Dans la lutte contre les parasites, qui sont malheureusement souvent nombreux, utiliser des techniques éprouvées non polluantes, de préférence biologiques, physiques et sinon, chimiques (seulement si nécessaire) avec des molécules respectueuses de l'environnement, très fugaces donc non rémanentes. Le piégeage du charançon mâle du bananier par les odeurs des femelles en est un exemple qui pourrait être étendu à d'autres types d'insectes tels que les papillons. Un autre exemple pourrait être un destructeur d'insectes avec lumière ultra-violette attirante nocturne, branché sous abri de la pluie à un mini-système photovoltaïque rechargeant tous les jours une batterie : j'avais moi-même avec succès installé ce système il y a une dizaine d'années chez un producteur de laitue en plein champ au Morne-Rouge, le débarrassant des chenilles défoliatrices pondues par les papillons.

### **Proposition n° 8**

Penser le marché local dans sa globalité complémentaire Antilles-Guyane françaises, notamment pour les productions végétales sensibles aux alternances de saisons pluviométriques parfaitement inversées entre les Antilles et la Guyane, ceci étant lié au déplacement de la zone inter-tropicale de convergence (ZIC). Cela pourrait être les agrumes, les mangues, les avocats notamment. Par exemple, le citron vert a une saison d'environ 6 mois aux Antilles, et les autres 6 mois en Guyane. Des vergers calibrés pour les 3 DFA gagneraient en économie d'échelle. Des exportations réciproques seraient naturelles et conforteraient les liaisons actuelles maritimes et aériennes en les massifiant dans les deux sens.

### **Proposition n° 9**

Faire évoluer le code des marchés publics vers la préférence des produits locaux. Ceci est possible juridiquement en s'appuyant sur l'arrêt Mayotte du 15 décembre 2015 dans lequel la Cour de Justice de l'Union Européenne indique à la Commission de Bruxelles qu'elle peut être plus audacieuse dans les dérogations au droit communautaire en faveur des Régions Ultra-Périphériques. En effet, jusqu'alors la Commission de Bruxelles faisait une interprétation très prudente de l'article 349 du Traité européen de Lisbonne afin d'éviter tout procès. Ceci répondrait aussi à l'orientation des lois françaises en faveur des circuits courts (baisse de l'empreinte carbone). Mais aussi de la lutte contre le gaspillage : par exemple, une laitue importée de France par container a déjà environ 3 semaines depuis sa récolte et subit un pourcentage élevé de déchets, alors qu'une laitue locale serait livrée dès sa récolte au jour le jour, ou le lendemain, sans aucun déchet.

### **Proposition n° 10**

Flécher une partie des surplus des recettes d'octroi de mer vers les investissements pour accompagner les productions locales. Les surplus sont notamment (mais pas que) générés par l'inflation des prix des produits importés. Les responsables politiques locaux trouveraient là une marge de manœuvre appréciable et rendrait l'octroi de mer encore plus vertueux, en rajoutant le soutien à l'investissement productif au soutien existant à la production locale par les différentiels.

### **Proposition n° 11**

Augmenter le POSEI pour faire face aux besoins de diversifications animales et végétales sans ponctionner sur les productions existantes au risque de déstabiliser l'économie agricole existante.

### **Proposition n° 12**

Faire passer le temps d'attente des cultures végétales, de 3 ans actuellement à 2 ans, lorsqu'un agriculteur décide de transformer sa production classique en une production bio. En effet, les 3 ans sont un temps nécessaire en agriculture sous climat tempéré pour « évacuer » les engrais chimiques du sol, ainsi que les résidus éventuels de traitements phytosanitaires. En climat tropical, ces transformations sont accélérées car il n'y a pas d'hiver, les températures sont toujours élevées et les pluies lessivantes sont assez fréquentes. Cette disposition permettrait d'aider à lever un frein car pendant cette période d'attente, l'agriculteur a déjà la baisse de rendement, classique en culture bio, mais pas encore les prix de vente liés à l'appellation bio.

### **Proposition n° 13**

Financer fortement les achats de broyeurs collectifs (de grande capacité à mettre dans les centres de collecte végétale) ou de broyeurs pour les particuliers, à domicile, évitant dans ce dernier cas des déplacements vers les centres de tri ou le brûlage des végétaux.

En récupérant le bois finement broyé, y compris dans les centres de collecte, les agriculteurs et les particuliers enrichiraient immédiatement leurs sols, ceux-ci ayant tendance naturellement à s'appauvrir en humus en climat tropical.

#### **Proposition n° 14**

Tester les productions pouvant présenter un intérêt général ou une grande valeur ajoutée :

- Pour l'alimentation animale : tester les céréales, principalement en Guyane où le foncier est abondant, ce qui est nécessaire aux céréales. Parmi ces dernières, tester le maïs qui peut avoir 2 récoltes/an, ce qui nécessite deux fois moins de surface qu'en Europe. Tester aussi certains sorghos, notamment les hybrides Sudan Grass très productifs. Faire un recensement dans tout l'Outre-Mer franco-français pour connaître les meilleures réalisations d'enherbement et de céréales cultivées pour le bétail.
- Pour les marchés locaux en frais : répertorier les meilleures variétés végétales et les meilleures races animales pour choisir les meilleurs rapports qualité/prix pour les consommateurs et le meilleur retour sur investissements pour les agriculteurs.
- Pour l'élevage : avoir à l'esprit le rapport entre le nombre de kg d'aliments pour bétail consommés par chaque espèce animale, par kg de viande obtenue. La volaille est beaucoup plus performante que les ovins/caprins. Et parmi la volaille, la dinde est beaucoup plus performante que le poulet (d'où la spécialisation d'Israël dans cet élevage).
- mettre au point l'éclosion et donc la naissance des poussins sur le territoire ; pour le moment, les poussins sont en général importés.
- redémarrer la production d'écrevisses d'eau douce en bassin d'eau douce sans chlordécone, fonctionnant en circuit fermé, le relevage des eaux de l'aval vers l'amont se faisant avec une pompe électrique marchant à l'énergie solaire, et des appoints d'eau se faisant de temps en temps s'il ne pleut pas assez.
- redémarrer la production d'algues spirulines, technique mise au point à Sainte-Anne par Richard Crestor, il y a 3 décennies, mais qui avait fermé par manque de trésorerie. Cette algue a des qualités nutritives exceptionnelles notamment en acides aminés rares.
- tester et mettre au point l'extraction de vitamines, d'anti-oxydants, polyphénols divers et d'huiles essentielles alimentaires des fruits tropicaux variés ; par exemple, la lutéine des prunes de cythère excellente pour lutter contre la dégénérescence maculaire de l'œil.
- installer un équipement ultra-moderne d'analyse des feuilles et des sols (spectro-photométrie par exemple) pour connaître en temps réel les carences éventuelles en éléments majeurs, mineurs ou oligo-éléments dont la correction peut générer des gains spectaculaires de production. Par exemple, l'absorption bloquée de l'oligo-élément « molybdène » par l'aubergine cultivée en sol rouge acide (souvent le sommet des collines) est solutionnée par une pulvérisation sur les feuilles de quelques grammes à l'hectare de molybdate d'ammonium mélangée dans une citerne de 1 000 litres d'eau et permet immédiatement une belle croissance de la plante et une récolte abondante.

En conclusion, comme vous le constatez, les actions (non limitatives ci-dessus) à mener sont variées, mais à portée de mains si on y met l'intelligence collective, et donc la bonne coordination des objectifs et des moyens nécessaires, à court, moyen et long termes.

A tout chemin, il y a toujours le premier pas.

Et plus le chemin est long, plus il faut se mettre en mouvement rapidement.

*Fait le 19 mars 2023*

*Rédacteur : Alain Marraud Des Grottes, Vice-Président de l'AMPI*