



Une filière « tomate » à sécuriser et à structurer /

Suivi Marché: 2ème mois de baisse du prix du kanga de la ménagère.



Cet article vient en complément de la mensuelle du mois d'Octobre 2015 sur « l'autosuffisance en fruits et légumes à Mayotte ».

La tomate est la principale culture maraîchère à Mayotte. Celle-ci se pratique de 3 manières: majoritairement en « plein champ » (en ligne et arrosage au trou), sous abri (serres plastiques et plantation en terre), en hors-sol (culture en hydroponique).

Elle est présente dans 44% des exploitations maraîchères, soit 58 ha dans 552 exploitations et 3 à 4 ha sous abri et hors-sol (source: RA 2010, ajusté d'enquêtes de 2015).

44% des tomates consommées sont locales

IMPORTATION (données douanes)	2014	2015
Tomates fraîches	23 T	16 T
Tomates en conserve	1 521 T	1 654 T
TOTAL	1 544 T	1 670 T
PRODUCTION LOCALE	Estimation RA 2010, ajustée de 2015	
Plein champ	58 Ha X 17t/ha = 986 T	
Sous abri et hors-sol	4 ha X 80t/ha = 320 T	
TOTAL	1 306 T	

Depuis 2013, les importations en tomates fraîches n'ont cessé de diminuer, passant de 60 tonnes à 16 t en 2015. Celles-ci proviennent essentiellement de Madagascar (96% des importations en 2015) et cette importation intervient essentiellement de janvier à avril., soit en période de pénurie locale de tomates fraîches.

Par contre, l'import de tomates de conserves (1654 t) est massive, au même niveau que la production locale estimée (1300 tonnes).

La mise en conserve locale est à étudier lorsque le prix est au plus bas (septembre et octobre). Il pourrait y avoir synergie d'usage d'équipements puisqu'un des volets des travaux actuels du programme de R&D porte sur la mise au point d'une filière « mataba en conserve », dont la période de fonctionnement serait complémentaire à celle de la tomate.

Une production spéculative

A Mayotte, la production de tomates de plein champ a largement été développée par les Anjouanais, car c'est une production à cycle court, visant à fournir rapidement de la trésorerie.

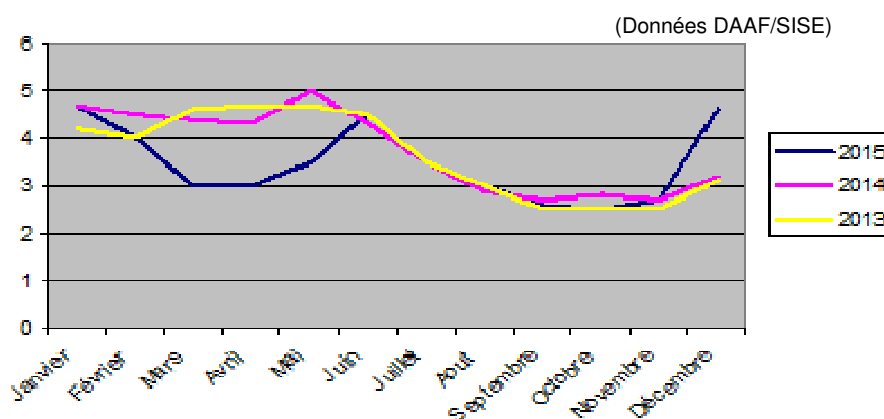
Prix de vente moyen	
Mayotte	
Saison des pluies	4.1 €/kg
Saison sèche	2.8 €/kg
La Réunion	
Sous serre	2.25 à 3.87 €/kg
Plein champ	1.00 à 2.02 €/kg
Métropole	1.7 €/kg

Le prix varie beaucoup selon la période de production, allant de 2 € en saison sèche à plus de 5 €/kg en saison des pluies.

Ce prix est donc sensiblement plus élevé qu'à la Réunion ou en Métropole.

Ces disparités intra-annuelles s'expliquent par des rendements qui peuvent être divisés par trois pendant la période humide.

Variations du prix de la tomate en fonction des mois (en €/kg)



Des coûts de production voisins, en première approche, de ceux de la métropole - De 1.4 €/kg à 2 €/kg.

Les analyses ont porté sur peu de données collectées, ce qui génère une large fourchette d'incertitudes, dans le tableau ci-dessous.

Des rendements très variables

Il existe une forte variabilité des rendements selon les techniques utilisées, allant de 1.7 kg/m² en plein champ à plus de 13 kg/m² en hors-sol. Par rapport à la métropole, ces rendements sont divisés par 2 (sous abri) ou 10 (plein champ).

Des dépenses d'intrants sensiblement plus élevées qu'en métropole

Le coût d'approvisionnement en intrants est nécessairement plus élevé du fait du transport et des frais de douanes et octroi de mer.

Les engrais chimiques sont peu utilisés, sauf pour les productions hors-sol. En plein-champ ou sous

abri, les exploitants privilégient les engrais organiques (fientes de poules, etc).

C'est sur le volet de la lutte phytosanitaire que des dépenses sont importantes, car les **conditions climatiques sont très propices au développement de multiples bio agresseurs**.

Les principaux ennemis de la tomate sont le flétrissement bactérien et la mouche de la tomate. Peu de produits phytosanitaires sont spécifiquement adaptés à ces problèmes, et il conviendrait de favoriser l'usage de méthodes alternatives aux produits chimiques.

L'utilisation répandue de la variété Mongal, résistante au flétrissement bactérien, permet par exemple de limiter les pertes causées par cette bactérie du sol.

Des charges de mécanisation et de main d'œuvre à approfondir

Les dépenses en matériels d'irrigation et de travail du sol sont à priori plus faibles qu'en métropole.

Ceci est compensé par des temps de main d'œuvre beaucoup plus élevés. Il est cité en maraichage plein champ des temps de travail de l'ordre de 700 heures par ha, auquel il faut ajouter l'arrosage quotidien des tomates en saison sèche (de l'ordre de 1 à 2 heures/jour pour 1000 m²). En culture de tomates sous abri, des essais CIRAD chiffrent à 76 jours de travail pour 1000 m² et par cycle de culture de 4 mois.

Le réseau DEPHY FERME

On observe une carence importante de données technico-économiques. Le réseau DEPHY-FERME, qui se met en place depuis plus d'un an, va permettre une collecte rationnelle de références à Mayotte et l'expérimentation de voies d'amélioration.

1 ^{ère} approche de coûts de production (en €/kg) pour la tomate	METROPOLE (réf 7)			MAYOTTE (données ponctuelles)			
	Hors sol	Plein champ	Sous abri, BIO	Hors sol	Plein champ	Sous abri (essais Cirad)	Sous abri (LPA)
Rendement	35 kg/m ²	15 kg/m ²	9 kg/m ²	13 kg/m ²	1.7 kg/m ²	5.5 kg/m ²	2.2 kg/m ²
Semences et plants	0.075	0.081	0.192	0.060			0.175
Engrais	0.081	0.021	0.019	0.131			0.012
Produits phytosanitaires ou biocides	0.033	0.006	0.033	0.040			0.065
Total coût intrants	0.189	0.108	0.244	0.231	NC : non connu	0.184	0.251
Autres (irrigation, paillage, énergie, frais de mécanisation...)	0.745	0.497	0.683	NC : non connu		A actualiser	0.177
Total charges opérationnelles (en €/kg)	0.934	0.605	0.917	(0.231)		(0.184)	0.428
Main d'œuvre (en €/kg)	0.360	0.362	0.529	NC		0.5 à 0.8	1.49
Coût de production en €/kg – hors amortissements)	1.294	0.967	1.446			Plus de 1.40	1.918

Réf 7 : « Les coûts de production en maraîchage plein champ et sous abri », édition 2010, Chambre d'agriculture Roussillon

Conclusion

La filière tomate se développe sur l'île, accompagnant une évolution des habitudes des consommateurs qui souhaitent avoir de la tomate tout au long de l'année.

Mais, ces consommateurs veulent **des produits locaux de qualité, sans risque de résidus de pesticides**. Depuis 2015, le **plan ECO-PHYTO** permet le suivi des pratiques de traitements, la mise en place et la diffusion de méthodes de lutte alternative afin de sécuriser la production.

Concernant la structuration de la collecte, l'offre est encore très diffuse et informelle, mais le renforcement de la coopération dans le secteur maraîcher va permettre de mieux organiser la **commercialisation** et de rechercher la valorisation par la transformation.

Baisse généralisée des prix depuis la fin de Ramadan.

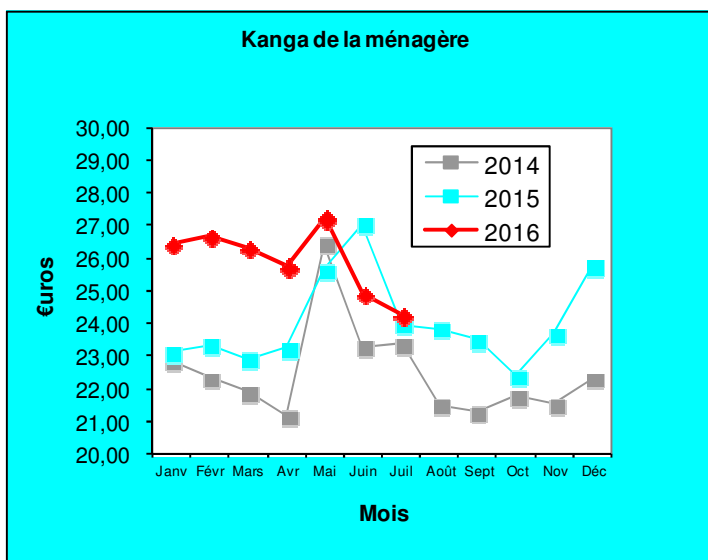
Fruits: Diminution généralisée des prix de 15% environ.

Légumes: Les prix de la banane verte et du manioc, connaissent une légère hausse d'environ 10%. Tandis que ceux des produits maraîchers (aubergine, salade et tomate) sont en forte baisse, d'environ 20%. Cependant, le prix du concombre poursuit sa hausse entamée depuis le mois de mai dernier et se rapproche des 2.50€/kg.

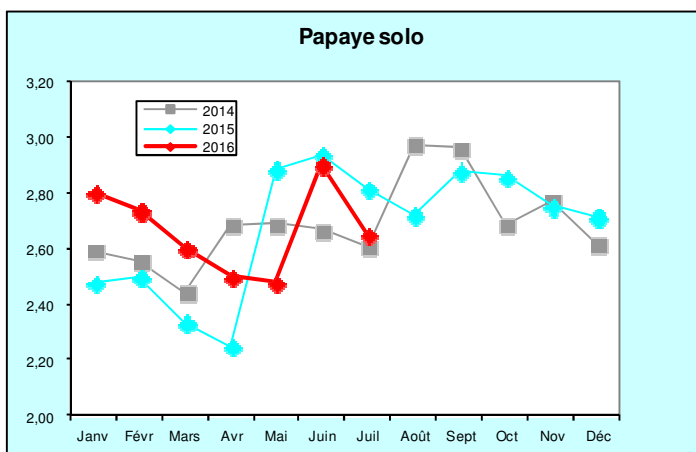
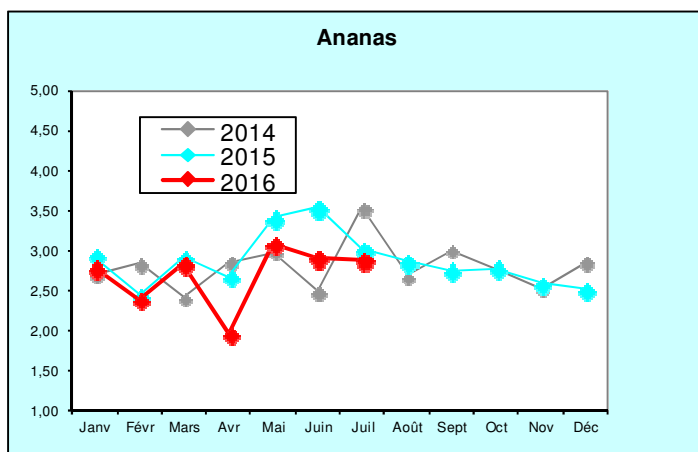
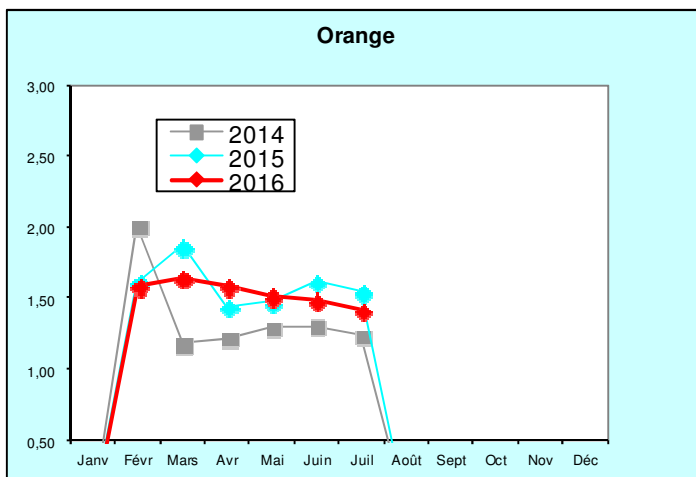
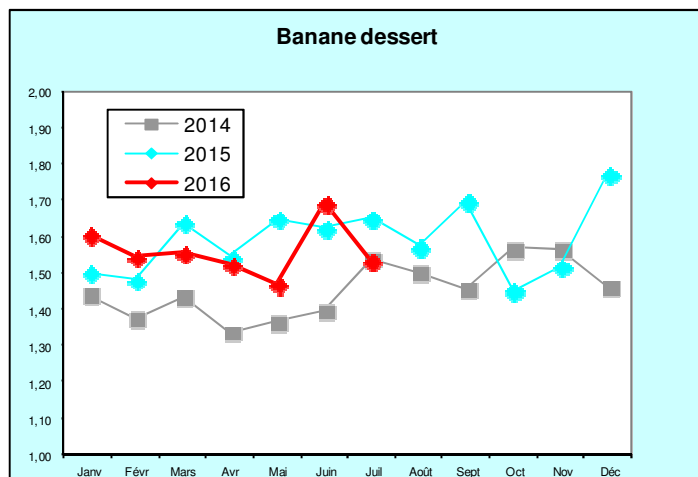
Condiments et produits transformés: Baisse d'environ 5% sur tous les produits transformés, sauf le piment békéré, qui disparaît progressivement avec un doublement du prix depuis avril.

Constitution du kanga de la ménagère (10 kg) :

FRUITS (2 kg)	LEGUMES (7 kg)	CONDIMENTS (1 kg)
• Ananas = 400 g	• Tomate = 600 g	
• Banane = 400 g	• Aubergine = 400 g	
• Cocos = 400 g	• Banane verte = 1,5 kg	• Ail = 100 g
• Papaye = 400 g	• Mafanes = 1 kg	• Oignon = 200 g
• Orange = 400 g	• Morelles = 1 kg	• Piment = 200 g
	• Concombre = 300 g	• Purée de piment = 200 g
	• Manioc = 1,5 kg	• Achards = 200 g
	• Papaye verte = 200 g	• Jus de citron = 100 g
	• Salade = 500 g	

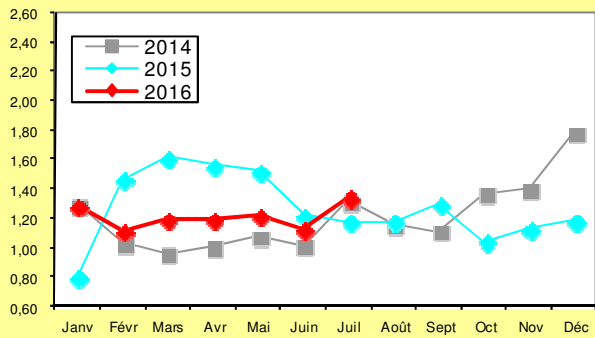


Fruits (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

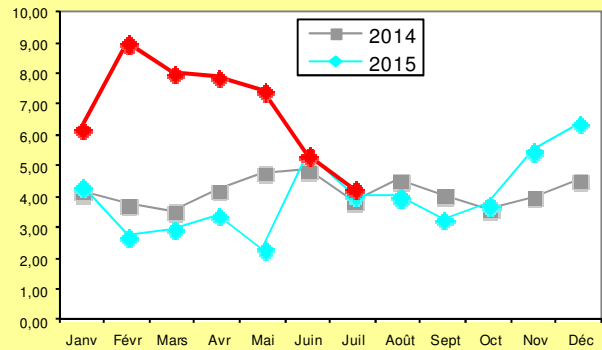


Légumes (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

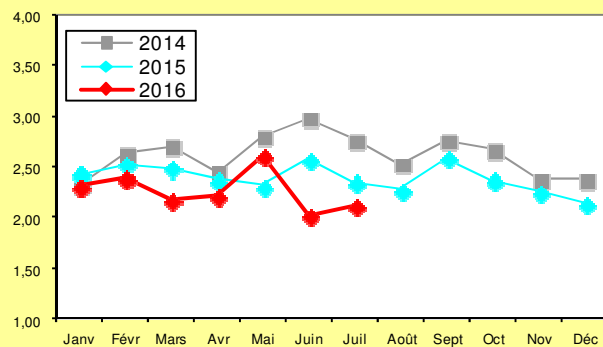
Banane verte



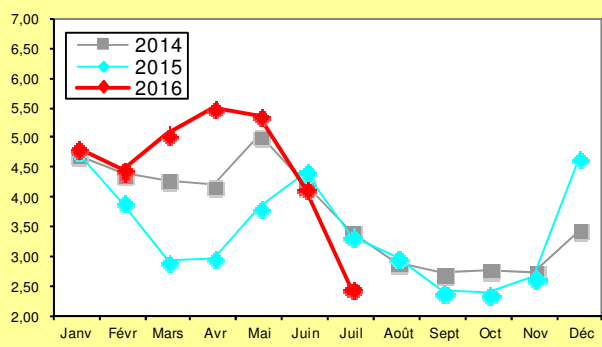
Salade



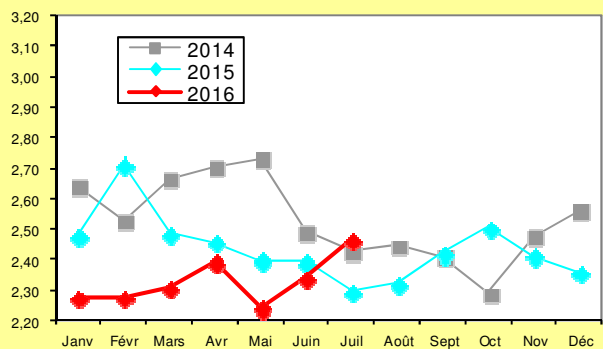
Brèdes mafanes



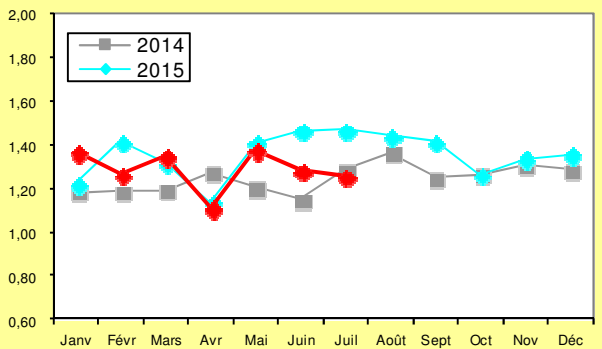
Tomate



Concombre

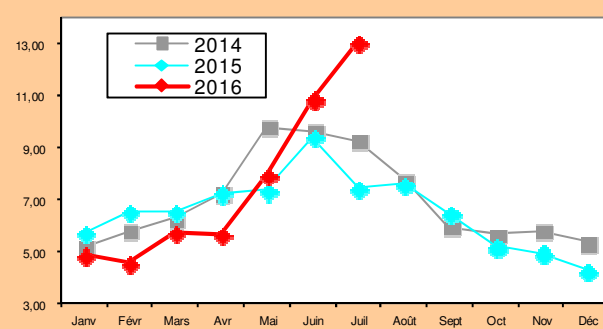


Papaye verte

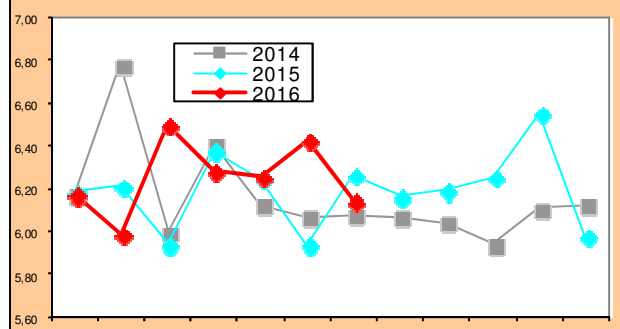


Condiments et produits transformés (moyenne glissante sur 5 semaines des prix)

Piment bébérou



Purée piment



Agreste

Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Service d'Information Statistique et Économique

BP 103 - 97 600 Mamoudzou MAYOTTE

Tél : 02 69 61 12 13 Fax : 02 69 61 10 31

Mél : srise.daaf976@agriculture.gouv.fr

Site Web : <http://daf.mayotte.agriculture.gouv.fr>

Directeur de la publication : Jean-Michel BERGES

Rédaction et Composition : DAAF SISE

Impression : SISE

Dépôt légal : à parution



PREFET
DE MAYOTTE