



Couverture des besoins alimentaires par la production locale

Nos mensuelles de septembre à novembre 2015 ont fait le point sur le secteur des fruits et légumes, en termes de production locale et d'importation, complétées depuis cette date par des analyses technico-économiques sur d'autres filières (notamment œufs et volailles). Nous proposons ce mois-ci d'aborder plus globalement la question de l'évolution de la couverture des besoins alimentaires de Mayotte.

Les importations continuent leur progression : +6%

Les principaux postes d'importations en valeurs sont par ordre : la volaille de chair (15%), la boucherie-charcuterie (14.5%), le riz (11.4%), les eaux de table (9.5%). Les produits laitiers et les fruits & légumes représentent pour

Difficulté pour estimer la production locale

La production locale n'est pas facile à estimer, car les systèmes d'exploitation sont très diversifiés (jardin mahorais) et les rendements difficiles à évaluer. La part d'autoconsommation dépasse 80% dans la majorité des exploitations et les circuits de commercialisation sont très mal connus.

Sur ce dernier point, tout un chacun peut constater qu'il n'y a pas de constance dans les produits disponibles sur les marchés officiels et officieux (bord de route) ; en période de tension sur la demande (notamment en période de Ramadan), le disponible part très vite et il est difficile de s'approvisionner en produits frais si on ne connaît pas les circuits informels (fournitures entre voisins et connaissances).

producteurs, adhérents à l'opération de structuration de la filière mise en place avec le concours des fonds européens.

Il en est de même dans le domaine de la pêche, où à peine 330 tonnes sur 2.500 tonnes estimées produites localement, sont vendues via les réseaux formels (poissonneries, coopératives de pêche, etc).

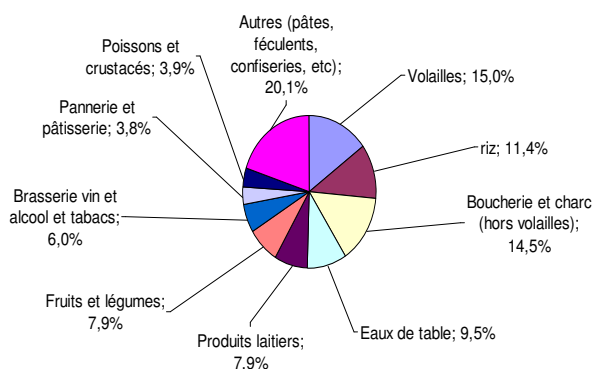
Un taux de couverture du marché alimentaire par la production locale évalué à 50%

Pour autant, par croisement des données, il est possible d'approcher quantitativement les productions et d'en évaluer la valeur, grâce aux mercuriales des prix établies chaque semaine par le SISE.

La valeur de production s'établit autour de 110 à 120 M€ pour les volailles, viande de boucherie, lait, œufs, fruits et légumes. Si on y rajoute le secteur de la pêche et de l'aquaculture, **la production avoisine bien les 130 M€, soit une valeur équivalente à celle des importations alimentaires**, toutes catégories confondues.

Si on compare ce **taux global de 50% de couverture du marché alimentaire par la production locale**, Mayotte est sur un pied d'égalité avec la Réunion dont le taux de couverture est de 53% du marché global (frais, transformé, congelé) en 2016.

Répartition (en valeurs) des importations 2016 en produits alimentaires
- 110 580 tonnes pour 137,8 M€ (soit + 6% par rapport à 2015)



Concrètement, sur les 71.000 tonnes de fruits et légumes produits à Mayotte, à peine 300 tonnes entrent dans les circuits de commercialisation formels, gérés par la COOPAC (coopérative du centre) ou les groupements de

chacun d'eux près de 8% des 137,8 M€ d'importations. Globalement, ces dernières sont en progression de 6% par rapport à 2015.

Les postes d'importation en augmentation sont la volaille de chair, la boucherie et charcuterie, les pâtes, féculents et confiseries et les eaux de tables. Par contre, le riz baisse en valeur d'import mais très peu en quantité importée (20 100 tonnes en 2016.). Les importations de produits laitiers, fruits & légumes, alcools et tabacs, poissons, sont stables en valeur.

Productions locales	Valeurs en K€				
	2016	2015	2014	2013	2012
Volailles	768	460	456	447	426
Boucherie et charc (hors volailles)	6 021	6 120	5 811	5 661	5 421
Produits laitiers	3 152	3 010	2 951	2 922	2 809
Oeufs	4 462	4 060	3 919	3 562	3 175
Fruits et légumes	101 950	107 618	93 613	92 734	89 758
Poissons et crustacés			13 120		
Total hors poissons	116 353	121 268	106 750	105 326	101 589

Productions locales	Quantités en tonnes				
	2016	2015	2014	2013	2012
Volailles	147	110	109	107	102
Boucherie et charc (hors volailles)	529	478	514	501	480
Produits laitiers	788	753	738	731	702
Oeufs	1 080	1 078	905	822	733
Fruits et légumes	71 024	70 978	68 080	69 650	65 276
Poissons et crustacés			2 488		
Total hors poissons	73 567	73 396	70 346	71 811	67 293

Mais, les productions locales peinent à suivre la demande alimentaire qui augmente

Statistiquement, si on ne considère que les productions pouvant être faites localement (Fruits&légumes, œufs, produits laitiers, boucherie, volailles – hors poissons), le taux de couverture des besoins s'érode, passant de 73% en 2012 à 65 % en 2016. Mais, cette évolution globale cache des disparités.

En fourniture de poissons, les chiffres fournis par le syndicat maritime des pêcheurs professionnels mahorais montrent qu'en 2014, 77% de la consommation provient des pêcheurs locaux. La capacité de pêche des 800 pirogues, 250 barques, 5 palangriers recensés, est évaluée à 2.400 tonnes par an auquel s'ajoutent 100 tonnes issues des élevages aquacoles (dont 60% sont exportées). Un habitant consomme en moyenne 17 kg de poissons par an (contre 30 à la Réunion).

En fruits&légumes, la production locale stagne et les importations ont augmenté de 70% depuis 2012 (de 5.959 tonnes à 10.235 tonnes en 2016), ce qui ne représente encore que 10% de la consommation. Sans quitter le modèle vertueux du « jardin mahorais », il faudrait qu'il y ait une intensification écologique des cultures, grâce à un appui technique efficient, ce qui n'est pas le cas.

En production d'œufs, filière réputée être à un taux de couverture à 100%, on assiste à un décrochage depuis 2014, du fait d'une augmentation rapide de la consommation et d'une planification difficile de la pro-

duction pour des raisons externes (approvisionnement en poussins) et internes (coordination insuffisante de la production débouchant sur un manque de fiabilité des données transmises aux GMS qui programment les importations complémentaires à la production locale).

C'est ainsi qu'on constate actuellement des ruptures récurrentes d'approvisionnements. Les importations, qui jusqu'en 2015 étaient concentrées sur la période de Ramadan (du fait de la demande accrue en cette période), concernent désormais une grande partie de l'année. Heureusement de nouvelles capacités de production sont en cours d'installation.

En production laitière, le cheptel dit « laitier » est estimé à 2.200 têtes, alors que la race « zébu local » est plutôt une race à viande. L'introduction des gènes laitiers de la race montbéliarde a fait passer la production par animal laitier de 1.000 ou 1.500 l/an à près de 2.500 l/an, chez les 50 éleveurs qui ont monté un atelier « laitier » chez eux.

La tradition locale est de consommer le lait « pays » sous forme de « lait caillé », en période de grands mariages (juillet, aout). Des réservations d'achats chez les éleveurs se font dès janvier, mais le mode de conservation par congélation est en principe interdit, ce qui pose à terme un problème.

Un habitant consommerait de 35 à 50 l de lait par an, dont les ¼ sont du lait importé, UHT ou en poudre (pour moitié). Certaines perspectives de développement se font jour pour des produits élaborés et normés (yaourts, fro-

mage blanc, caillé), car le lait « local » est vendu à 4€/litre, ce qui supporte mal la concurrence de l'importation. Des expérimentations sont en cours au lycée agricole ou à la COOPADEM (coopérative des éleveurs).

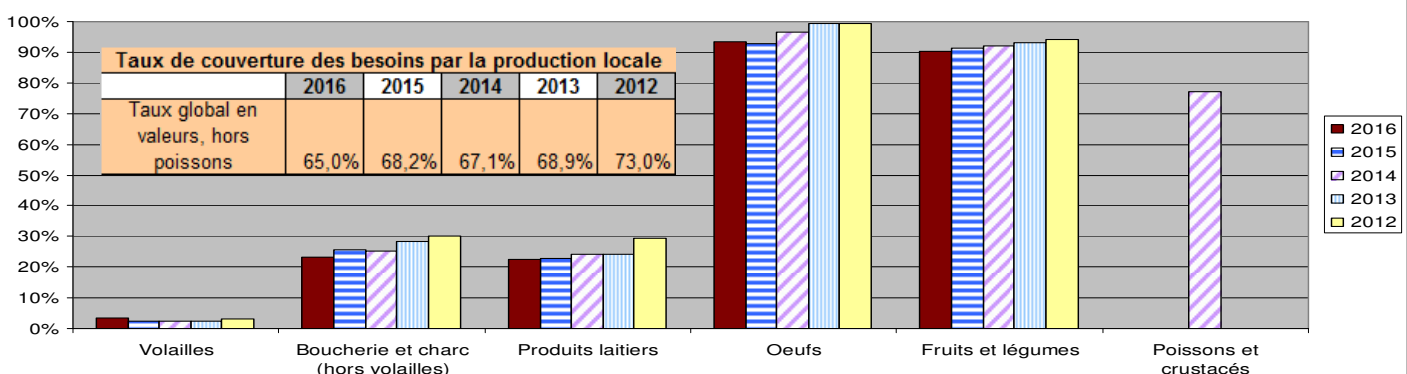
En production bouchère, en l'absence d'abattoir, il est difficile d'avoir des chiffres fiables. Mais, Mayotte compterait près de 20.000 bovins (tous âges confondus) sur 3.600 exploitations, ce qui générerait près de 4.000 abattages par an d'un poids moyen carcasse de 120 kg, soit 490 tonnes de viande vendue entre 10 et 14 €/kg, alors qu'elle est payée au producteur en métropole un peu plus de 3 €/kg. L'importation de viande bovine a donc encore de beaux jours devant elle.

En production caprine et ovine, le cheptel est moindre : 12.000 têtes au total, correspondant à une production annuelle de 35 tonnes de viande caprine et 5 tonnes de viande ovine.

En volailles de chair, le déficit est frappant : 1 à 2,5 % de couverture des besoins, alors qu'à la Réunion, la filière avicole couvre 95% des besoins en viande fraîche et 38% du marché global (abattage quotidien de plus des 50.000 volailles/jour dans l'usine de « Crête d'or »).

Toutefois, la progression est sensible depuis quelques mois, grâce à un effort de structuration de la filière : groupements de producteurs, usage intensif de l'atelier relais de Coconi, couvoir opérationnel depuis mi 2016, projet d'abattoir, aides POSEI en compensation des coûts, etc.

Taux de couverture des besoins par la production locale selon les denrées alimentaires et selon les années



Conclusion

50% de taux de couverture des besoins alimentaires est un bon chiffre.

Mais, le poids du secteur informel (90% des ventes) est tel qu'il est diffi-

cile de connaître en temps réel la disponibilité locale et donc de statuer sur les mesures à prendre pour faire face aux besoins alimentaires locaux.

Pour éviter la baisse de ce taux de couverture, il faudrait améliorer la productivité des productions dans un

contexte difficile : pression sur le foncier pour installer les jeunes correctement formés, les vols quotidiens dans les parcelles et le manque d'appui technique professionnel, pour la majorité des producteurs, sont des obstacles importants et complexes à lever.

En mai, l'approche du mois de ramadan a entraîné une augmentation forte du prix du kanga de la ménagère.

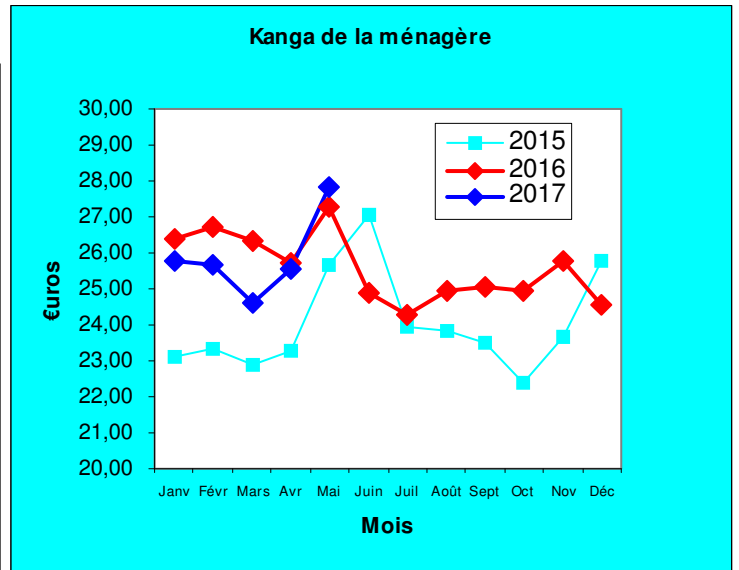
Fruits : L'ananas, produit de plus en plus rare, poursuit sa hausse de prix entamée depuis 3 mois. Le prix de la papaye solo est dans la même situation avec une hausse de 15%. En revanche, le prix de l'orange, produit de saison, continu de baisser (environ 10%).

Légumes : Le prix de la banane verte a considérablement augmenté à cause d'une forte demande liée à l'approche du ramadan. De même, les prix de la salade et de la tomate (produits hors saison) sont en hausse d'environ 15%, alors que ceux du fruit à pain et du manioc continuent toujours de baisser.

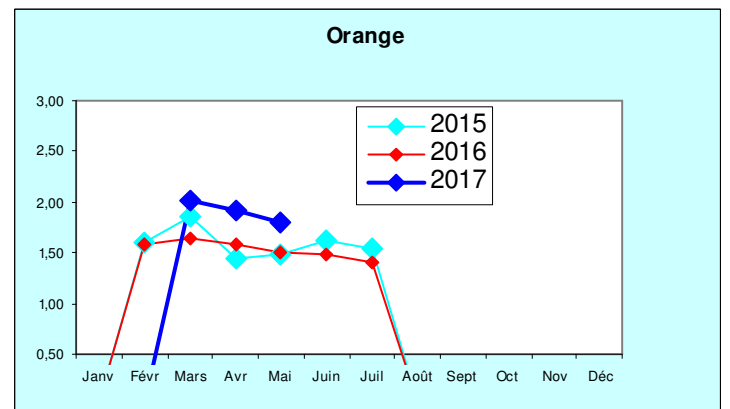
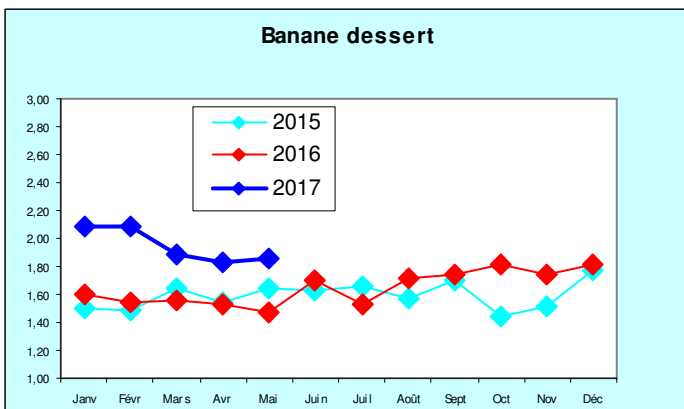
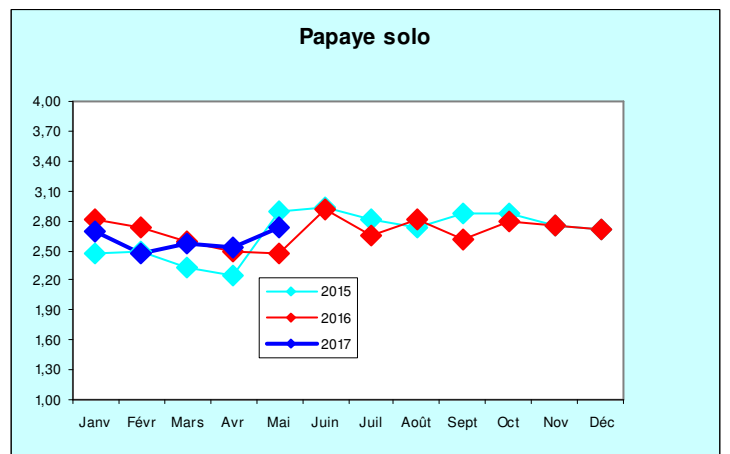
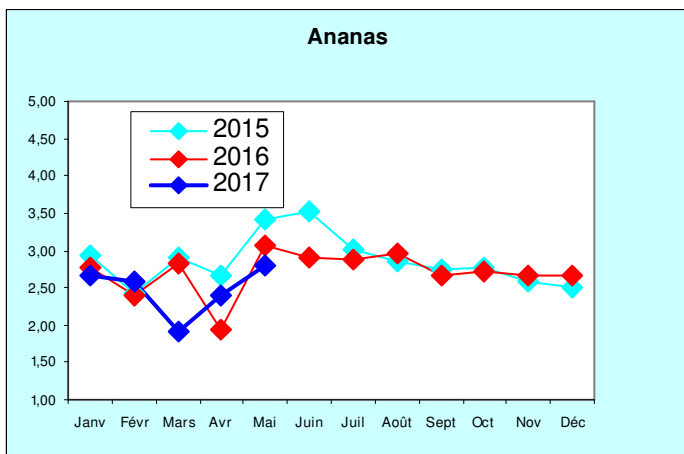
Condiments et produits transformés : Excepté le jus de citron, les prix des autres produits qui constituent le kanga de la ménagère sont en hausse, certainement pour les mêmes raisons que celle de la banane verte.

Constitution du kanga de la ménagère (10 kg) :

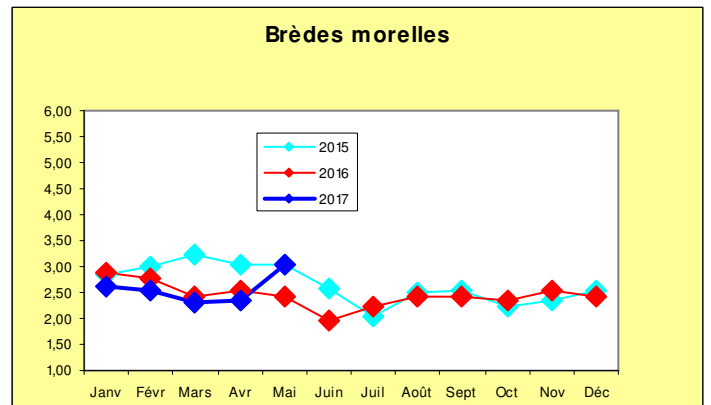
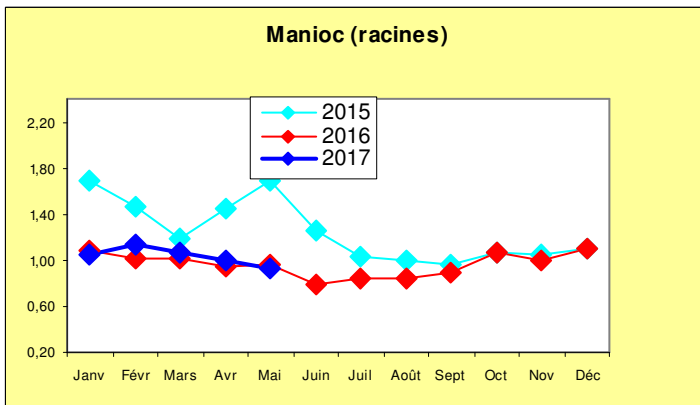
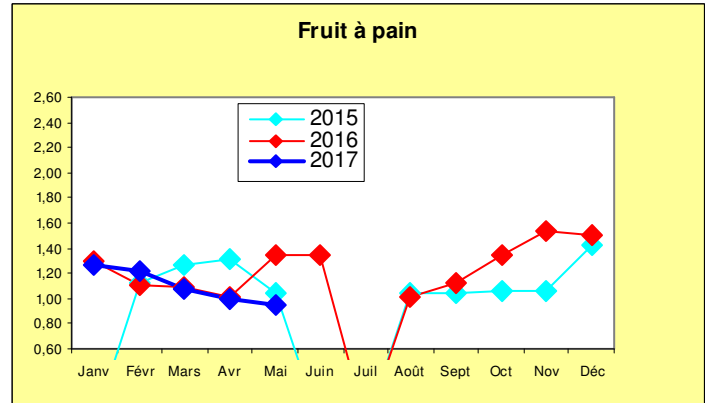
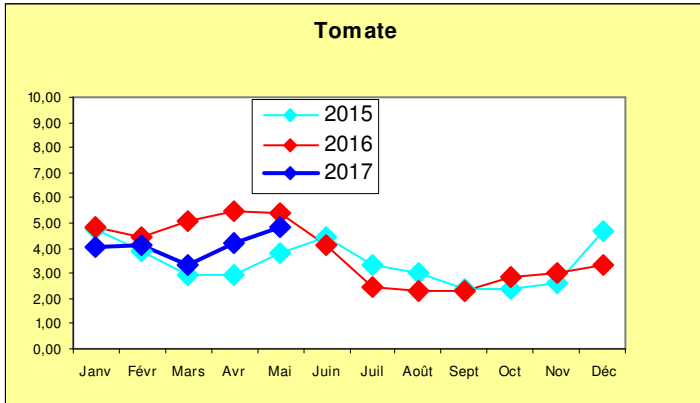
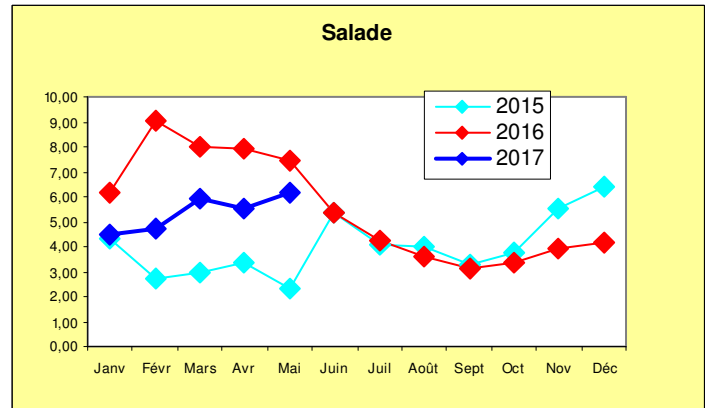
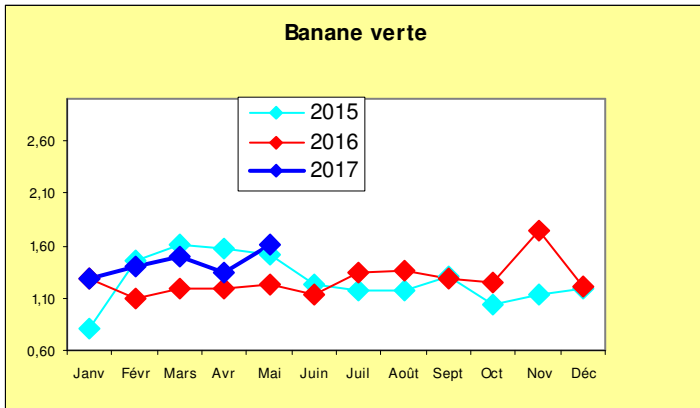
<p>FRUITS (2 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ananas = 400 g • Banane dessert = 400 g • Cocos = 400 g • Papaye = 400 g • Orange = 400 g 	<p>LEGUMES (7 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate = 600 g • Aubergine = 400 g • Banane verte = 1,5 kg • Mafanes = 1 kg • Morelles = 1 kg • Concombre = 300 g • Manioc = 1,5 kg • Fruit à pain = 200 g • Salade = 500 g 	<p>CONDIMENTS (1 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ail = 100 g • Oignon = 200 g • Piment = 200 g • Purée de piment = 200 g • Achards = 200 g • Jus de citron = 100 g
---	--	--



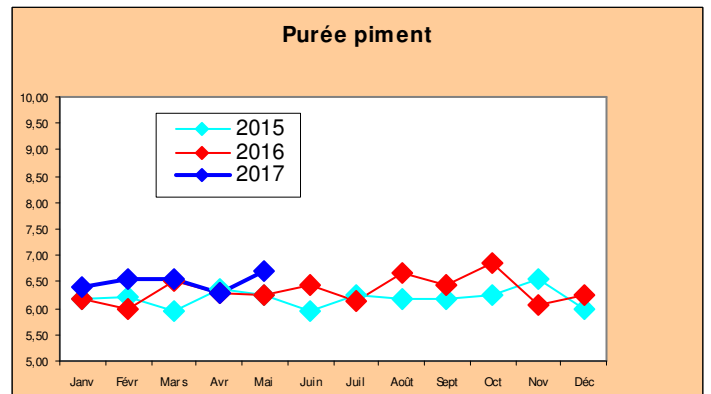
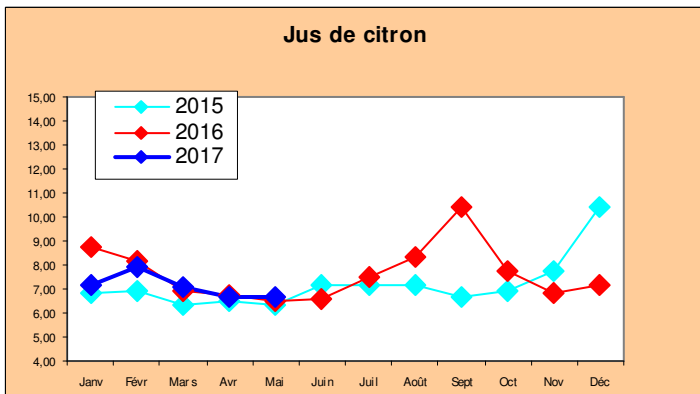
Fruits (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)



Légumes (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)



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



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 : daaf 976.agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication :
 Jean-Michel BERGES
 Rédaction et Composition : DAAF SISE
 Dominique Didot et Dhinou Yves
 Impression : SISE



PREFET
 DE MAYOTTE