

Qualitropic fait germer l'agriculture de demain

Ils s'appellent Biophyto, Rose Bourbon, Delicas, Vandor, Givovar, Pintoval... Autant de projets accompagnés par le pôle de compétitivité Qualitropic et qui portent en germe l'agriculture de demain. Avec deux axes essentiels : **un meilleur respect de l'environnement dans les process et l'intégration des nouvelles technologies.**

« **L'**agriculture de demain, c'est avant tout la volonté de travailler avec des méthodes plus respectueuses de l'environnement. Et je ne parle pas d'effet de mode, mais de tendance lourde. » Françoise Delabaere dirige Qualitropic, l'un des 71 pôles de compétitivité que compte le territoire national, et le seul en outre-mer. Accompagnateur des projets de valorisation alimentaire et non alimentaire des ressources agricoles et marines de l'Océan Indien, Qualitropic est aux premières loges pour entrevoir ce que sera l'agriculture de demain sur notre territoire. Sur la trentaine de projets que le pôle accompagne en ce moment, la grande majorité sont liées aux filières végétale et animale. Et plusieurs portent en germe l'agriculture de demain. C'est le cas de Biophyto, un projet du Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement), labellisé fin 2010. Il vise à favoriser la production de mangues sans plus utiliser d'insecticides, mais en recourant aux propriétés des végétaux ou des animaux aux abords des champs pour protéger les plantes.

"Biophyto fait partie de ces projets dont le but est d'utiliser la biodiversité des champs pour diminuer la pression des ravageurs, ces maladies bactériennes et ces insectes nuisibles qui affectent la qualité des végétaux et freinent leur croissance", explique Evelyne Tarnus, biologiste, chargée de mission à Qualitropic. Avec un objectif zéro insecticide à l'horizon 2013, le projet constitue une véritable petite révolution dans l'univers maraîcher.

Mais ce n'est pas tout, l'agriculture de demain mise aussi sur les énergies renouvelables pour rendre plus efficaces en matière environnementale ses process. Le projet Rose Bourbon, par exemple, planche sur le séchage des oignons par le photovoltaïque, plutôt que par le fuel aujourd'hui utilisé. Ce projet porté par la coopérative Vivea et l'association Armé Flore doit aboutir d'ici la fin de l'année.

Le vaste champ de la sélection génomique...

D'autres pistes sont également à l'étude, sans être encore concrétisées au travers d'un projet précis. C'est le cas de l'utilisation des énergies renouvelables, et notamment solaire, pour l'irrigation, le refroidissement des serres... "Nous travaillons sur ces questions en lien avec le cluster Temergie, souligne Françoise Delabaere. Il subsiste une forte consommation d'énergie dans toutes les phases de process agricole. La question se pose

Coproduits : les ex-déchets ont de l'avenir !

"Un axe sur lequel on peut espérer une innovation forte et des débouchés importants en terme de valeur ajoutée, c'est la valorisation des coproduits." François Delabaere, directrice de Qualitropic préfère qualifier ainsi ces déchets, issus de la canne notamment, que l'on appelait jusqu'à une époque récente les sous-produits. Preuve que leur statut est en train d'évoluer.

"Jusqu'ici, ils étaient considérés comme de simples déchets, qui ne rapportaient rien et dont se débarrasser coûtait de l'argent", rappelle Françoise Delabaere. Aujourd'hui, les perspectives ont radicalement changé. Chercheurs et professionnels s'orientent vers une valorisation des coproduits non seulement créatrice de valeur ajoutée, mais qui permettent aussi leur substitution aux intrants. "Ce sont les deux grands enjeux du projet Givovar qui vise à déterminer, pour les producteurs, les transformateurs et les utilisateurs de coproduits, la meilleure façon de les valoriser", explique Evelyne Tarnus, chargée de mission à Qualitropic. Qu'il s'agisse non seulement de la bagasse, mais aussi du lisier de porc, du paillage ou de la litière des volailles, le champ d'investigation est vaste et prometteur. Ambitieux, enfin, le projet Pintoval a pour but de fabriquer, à partir de la bagasse, des produits à forte valeur ajoutée, qui puisse se substituer à terme à ceux de l'industrie pétrochimique.



Le principe de l'agro-écologie : rétablir les équilibres naturels au sein des systèmes agricoles en favorisant la biodiversité animale et végétale sur la parcelle et évitant ainsi les pullulations de ravageurs (exemple d'une larve de coccinelle qui mange un puceron)

Copyright : Dominique Martiré (Insectarium de La Réunion)

La sélection variétale de la canne à sucre assistée par marquage moléculaire permet de sélectionner plus rapidement et plus précisément les cannes à sucre à grand intérêt agronomique (fort taux de sucre, résistant aux conditions climatiques difficiles, etc). Ici, une serre de plants de canne à sucre sélectionnés.

Copyright : eRcane



donc aujourd'hui de devenir plus compétitif grâce à de nouveaux process à la fois plus économes et favorisant le recours aux énergies renouvelables." Autant dire que l'agriculture de demain ne saurait faire l'impasse sur l'apport des nouvelles technologies. "On utilisera par exemple des marqueurs moléculaires pour la création et la sélection végétale, explique Evelyne Tarnus. C'est le cas du projet Delicas, qui vise à créer des variétés de cannes à sucre avec un intérêt agronomique supérieur, c'est-à-dire un meilleur taux de sucre et une plus grande résistance aux maladies." Pour cela, les chercheurs travaillent à identifier, dans le génome de la canne à sucre, des marqueurs de l'ADN qui puissent être associés à une caractéristique agronomique intéressante. "Attention, il ne s'agit pas de modification génétique, mais de sélection génomique, précise Evelyne Tarnus. Et ça se développe énormément dans le monde, y compris chez l'animal."

Les TIC aussi seront appelés à apporter leur contribution à l'agriculture du futur. C'est déjà le cas en métropole, où les viticulteurs utilisent des capteurs satellites dans l'air, dans la terre et même à l'intérieur des grains de raisin, afin d'évaluer le plus précisément possible les besoins en irrigation. À la Réunion, le projet baptisé Vandor jette déjà un œil du côté des TIC. Porté par l'Université de la Réunion, le Cirad et la vanilleraie de Sainte-Suzanne, il vise à identifier les conditions de culture de la vanille les plus performantes pour répondre aux attentes des différents marchés (agro-alimentaire et cosmétiques en particulier). "La

finalité consiste, grâce à une technologie qui porte le nom barbare d'approche métabolomique, à homogénéiser le profil aromatique de la vanille, en très hétérogène selon les producteurs, à la Réunion, explique Evelyne Tarnus.

Enfin, l'agriculture de demain n'oublie pas le marché juteux des compléments et extraits alimentaires, où les plantes aromatiques parfum de la Réunion ont une place à tenir. "Une réflexion est en cours pour mettre en place à la Réunion une plateforme mutualisée de technologies d'extraction", annonce Françoise Delabaere. Pas de doute, l'avenir de l'agriculture réunionnaise est solidement pris en mains.



L'agriculture de demain, c'est aussi cultiver des variétés en fonction des attentes des consommateurs et des marchés. Ici, une collection de vitro-plants de vanille, issus de différents individus, susceptibles de fournir des arômes différenciés pour des applications alimentaires et cosmétiques.

Copyright : Sophie Della Mussia, CIRAD.

La volaille, avec Avipôle

L'aviculture réunionnaise vient de traverser une période sombre avec l'écoulement de 500 tonnes de volailles en moins en 2009 et la perte de quelques points sur les parts de marché.

La faute à l'explosion de l'importation de poulet congelé, selon la coopérative. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : alors qu'en 1994, la part de la volaille pays était presque à égalité avec la part de produits importés vendus dans les grandes surfaces (7 400 tonnes équivalent carcasse importées contre 6 000 tonnes produites localement), 15 ans plus tard, la production locale atteint seulement les 9 000 tonnes, lorsque la part de l'importation a plus que doublé : 16 800 tonnes l'an dernier. L'importation, ennemi numéro un de la production locale, représente plus de 60% de parts de marché dans la viande de volaille en grandes surfaces. Mais les producteurs ne s'avouent pas vaincus. Pour tenter de corriger le tir et répondre au projet Défi (voir encadré), la coopérative Avi-

Pôle envisage d'installer encore des jeunes éleveurs à l'avenir et souhaite accroître les petites surfaces de production jusqu'aux 600 m² maxi définis.

Objectif : augmenter les volumes de la production locale. Mais pour ce faire, la réflexion ne s'arrête pas là. Contraignant et trop cher à entretenir, producteurs et industriels ont eu l'idée de construire dans les années à venir un nouvel abattoir pour remplacer celui de l'Etang-Salé. Il s'agira d'un outil moderne, répondant aux normes du développement durable et capable d'accueillir des volumes plus conséquents qu'à l'heure actuelle. Le but étant de faire baisser les coûts jusqu'au produit en rayon. La coopérative regroupe 111 éleveurs et a commercialisé 8 310 tonnes de viande en 2010, dont 80% ont été écoulées en grandes et moyennes surfaces. Avec DEFI, la filière compte créer 1 187 emplois dont 676 directs et espère l'installation de 30 producteurs supplémentaires. Son but est d'atteindre les 50% de parts de marché.



Le porc, avec la CPPR

Après une année 2008 catastrophique, la production locale a retrouvé des couleurs en 2009. Mais la filière est loin de voir la vie en rose... Du carri patte cochon au rôti, sans oublier les grillades de côtes de porc, charcuteries et autres cochonnailles, la production locale a écoulé quelque 12 000 tonnes de viande de porc sur le marché réunionnais en 2009. Sur ce total, près de 9 200 tonnes proviennent des élevages de la CPPR, la Coopérative des producteurs de porcs de l'île, qui regroupe l'essentiel des producteurs de viande porcine (à l'exception de deux gros élevages et quelques petits). Avec 77% de parts de marché, la CPPR peut donc largement satisfaire la consommation locale de viande fraîche. Mais celle-ci ne représente que la moitié de la consommation totale. L'autre moitié étant comblée par les produits issus de l'importation (charcuterie, congelé).

Croissante jusqu'en 2007, atteignant le pic de 9 600 tonnes cette année là, la production locale a chuté sous la barre des 9 000 tonnes en 2008, avant de remonter un peu, à moins de 9 200 tonnes l'an dernier. La faute au départ à la forte hausse des matières premières (pour l'alimentation

animale) et ses répercussions, jusque dans les rayons. Mais le porc n'a pas échappé également à la tendance à la dégringolade de la consommation de viande de boucherie, ces dernières années, tendance aggravée par la crise du porte-monnaie. Contrairement au boeuf, le porc n'est pas concurrencé par de l'importation sur le frais. Sur le congelé, en revanche, la porte du frigo est grande ouverte, si l'on peut dire, ce qui a le don d'agacer les producteurs locaux. La part de marché du congelé est passée à 20% dans les grandes surfaces en 2009. Une évolution que la CPPR surveille de très près.

Celle-ci n'a d'autres choix que de s'adapter. Voyant la consommation évoluer, la profession met en place une meilleure présentation de la viande pays dans les rayons et mise sur des "nouveaux" produits, style brochettes. Mais le marché de la viande reste tendu. Avec 34 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel et 250 adhérents, la CPPR est, de loin, la coopérative animale la plus importante. Le projet DEFI lui permettra de passer de 45% à 55% de parts de marché. Elle espère ainsi augmenter sa production de 38% (40 000 porcs supplémentaires) et créer 130 emplois directs.

n'a plus à rougir d'un point de vue de sa qualité et de sa traçabilité, notamment par rapport aux viandes importées de métropole. Cependant, boeuf et veau pays sont souvent à la peine en hypers et supermarchés. Le travail mis en place pour corriger cet effet a donc été construit sur une meilleure présence et visibilité en rayon.

L'interprofession et la grande distribution ont pour cela imaginé une nouvelle identification autour de la valorisation du produit boeuf pays.

C'est ainsi qu'est née la charte "Envie Pays" signée avec la grande distribution et qui se traduit d'un point de vue marketing par une nouvelle présentation en rayons. La commercialisation sera donc la clé de la réussite des années à venir, puisque la Sica Révia entend regagner des parts de marché et accroître son volume de vente de l'ordre de 50% à l'horizon 2020.

Fondée en 1979, la Sica Révia regroupe 312 éleveurs bovins (en 2010) et représente 84% des abattages de boeufs de l'île. Le cheptel destiné à la filière viande comptait 27 638 bovins en 2008. L'année dernière, 5 764 bêtes ont été abattues, soit 1 654 tonnes équivalent carcasses commercialisées.

La Sica Révia commercialise 50% de sa production dans son propre réseau de clients (artisans, bouchers, grande distribution) et l'autre partie est transformée par la Sica Viandes Pays, entreprise de découpe et de transformation de viande à Saint-Pierre.

La coopérative installée, à Saint-Pierre s'occupe de l'organisation de la filière de A jusqu'à Z, de la collecte de l'animal sur pied jusqu'au quartier de viande vendu dans les rayons.

La filière laitière, avec la Sicalait

Loin des soucis de surproduction rencontrés en métropole, la filière lait réunionnaise est néanmoins confrontée à d'autres difficultés. Rien à voir avec un problème de marché. Les éleveurs locaux produisent seulement 30% du lait transformé par l'industrie agroalimentaire locale, la Cilam, à Saint-Pierre et la Sorelait, au Port, qui produisent notamment yaourts et fromages péti.

Après une longue période d'euphorie, la Sicalait, coopérative laitière créée en 1962, la plus ancienne de l'île, a vu ces dernières années plus d'exploitants mettre la clé sous la porte que de nouveaux arrivants. Le solde est négatif depuis l'an 2000. De 150 il y a 15 ans, le nombre de producteurs de lait est passé à une centaine aujourd'hui. Résultat : la collecte de lait a baissé entre 2008 et 2010. La Sicalait a produit presque 20 millions de litres de lait en 2010, moins qu'en 2009 (21 millions) et 2008, année du record (24 millions).

La situation n'est pas jugée catastrophique, la production ayant suivi une courbe ascendante jusqu'en 2007. Mais la profession est à un tournant. Mieux organisée, et avec l'appui de l'Europe et de la France dans le cadre de DEFI, les producteurs de lait veulent gagner des parts de marché. Son but est d'atteindre 30 à 35 millions de litres de lait, soit une augmentation de 48% de la production en 10 ans.

Une vingtaine de jeunes éleveurs vont s'installer, souvent en association avec leurs parents. La formation des futurs éleveurs est une priorité. La filière lait fait vivre 105 familles (90 exploitations).

