



## B3.2 Permettre à la filière “Fruits et Légumes” locale de répondre aux enjeux écologiques et sanitaires de notre époque en visant le 100% biologique et en limitant les importations si la filière locale existe ou est possible

### Ressources & Modalités

Nous avons la chance de vivre sur une île qui bénéficie d'un climat tropical adouci par les alizées permettant la culture d'une très large majorité de fruits et légumes. Ses divers microclimats du fait de son relief lui confèrent un avantage dans ce secteur. De plus, la récente crise Covid nous montre qu'être autonome en alimentation est une priorité. Il est plus important que la Réunion devienne un territoire le plus autonome possible en développant les filières locales. La production locale de fruits et légumes couvre 73% des besoins de la population (en conventionnel et biologique). Certains fruits et légumes utilisés quotidiennement (oignons, ails, carottes, pommes de terre) sont importés alors que la filière locale existe déjà et de manière mature. L'inconvénient pour ces Fruits et Légumes est leur prix qui est mis en concurrence avec des produits importés moins chers. Et sûrement certaines chaînes logistiques qui mériteraient d'être améliorées pour favoriser les cultures locales. Pour exemple, durant la crise Covid en 2020, La Réunion s'est retrouvée en rupture de stock sur un produit comme « l'ail » alors qu'il existe une filière locale mais qu'une grande majorité est importée. Du coup les prix ont considérablement augmenté. Si la filière locale était supportée, cette situation n'aurait pas eu lieu.

L'idée première ici est donc de favoriser et de renforcer la filière F&L locale quand elle est disponible et viable. Cette proposition n'est logiquement pas applicable aux F&L ne poussant pas en milieu tropical pour lesquels l'importation reste la seule alternative.

La seconde idée vise à intensifier le passage au 100% Bio sur l'île. Les intrants chimiques sont encore trop largement utilisés à La Réunion. Pour information, *La Réunion est le deuxième plus gros consommateur de glyphosate en France, avec 51 887 kg achetés, derrière le département de l'Aube*. Sortir de l'agriculture conventionnelle avec intrants chimiques et passer à une agriculture 100% Biologique c'est la garantie de :

Préserver notre environnement (eau, sol, air et biodiversité),

Préserver la santé des Réunionnais,

Retrouver la fierté de produire des aliments bons et sains et recevoir la reconnaissance des consommateurs,

Devenir un modèle de « Région verte » dans le monde.

Pour l'avenir des Réunionnais.

Nous devons pour cela planifier cette transition en visant le 100% Bio sur l'île à horizon de 7 ans par exemple.

### Organisations



Région  
Réunion

### Autres:

ADEFAR

### Faisabilité & Budget

Cette proposition pourrait être mise en place en reconsidérant l'octroi de mer de manière à ce que cette taxe soit plus favorable aux fruits et légumes bio produits localement. Cette mesure pourrait inciter les producteurs à la conversion à l'agriculture biologique. Les producteurs réunionnais bénéficient d'un accompagnement du Département pour un dépôt de dossier de certification Agriculture Biologique et de formations dispensées par la Chambre d'Agriculture de La Réunion pour la conversion au biologique.

Elle pourrait également être pensée en instaurant une convention entre les collectivités et les grandes surfaces de l'île pour une juste rémunération du producteur et un juste prix pour le consommateur. Les deux acteurs seraient gagnants d'un point de vue d'image : le secteur de la grande distribution pourrait attirer une clientèle et booster ses ventes de fruits et légumes bio produits localement et les collectivités montreraient une image soucieuse du bien être et du bien manger des administrés.