Souveraineté, autonomie, auto-suffisance alimentaire à la Réunion: utopie ou possibilité?

Plans de tomates

D'abord quelques définitions:

- L'autosuffisance alimentaire désigne la capacité d'un pays à subvenir aux besoins alimentaires de sa population par ses propres ressources issues de ses activités agricoles et non agricoles.
- La souveraineté alimentaire est le droit de chaque pays à maintenir et développer sa propre capacité de produire son alimentation de base, en respectant la diversité des cultures et des produits. C'est une notion plus politique.
- La notion d'auto-approvisionnement alimentaire est souvent utilisée comme synonyme d'autosuffisance alimentaire. En effet, le taux d'auto-approvisionnement (TAA) est défini comme «la part de la production indigène dans la consommation totale des denrées alimentaires»
- Un pays en autonomie alimentaire est un pays qui consomme seulement ce qu'il produit.

Partant de ces définitions, qu'en est-il à La Réunion? Le collectif «Oasis-Réunion» affirme que La Réunion est en mesure de satisfaire les besoins alimentaires de sa population en promouvant une agriculture locale, bio, et sans intrants. Cette position est-elle réaliste? Voyons cela de plus près.

Lorsque l'on invoque le mot autonomie d'une filière, on doit pouvoir démontrer en premier lieu l'indépendance énergétique de la filière. On sait d'emblée qu'à La Réunion, les deux tiers de l'énergie importée est destinée aux déplacements, donc aussi aux véhicules agricoles: tracteurs, machines de la canne, motoculteurs, etc. Donc dès ce premier paragraphe, l'indépendance énergétique de La Réunion n'étant pas assurée, l'auto-suffisance alimentaire devient un vain mot. Mais poursuivons.

L'Ademe s'est intéressée à la surface nécessaire pour produire l'alimentation de la population française. L'agence estime ainsi que la production annuelle de nourriture pour un Français moyen, mangeant de la viande une fois par jour est de 4.800 m² par an. Il s'agit de l'empreinte sol, un indicateur qui prend en compte la surface agricole nécessaire pour produire la nourriture d'une personne, les émissions de gaz à effet de serre, les importations de nourritures ou de produits nécessaires à l'agriculture et l'élevage ainsi que sa consommation d'énergie.

Sarah Martin, ingénieure en alimentation durable à l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), explique: «*même si la viande ne représente que 5% du contenu de l'assiette, elle représente 50% de l'empreinte sol d'un consommateur français moyen*». Ainsi, avec un régime entièrement végétal, un Français aurait besoin de seulement 1.200 m² d'empreinte sol pour son alimentation tandis qu'un gros viandard (170 grammes de viande par jour) aura besoin de 5.200 m².

La question de la surface consacrée à l'agriculture s'avère importante puisque le gain de terres agricoles s'opère souvent au détriment des milieux naturels dont les forêts qui sont à la fois des puits de carbone et des écosystèmes riches en biodiversité. Antoine Pierart, ingénieur au Service Forêt, Alimentation et Bioéconome de l'Ademe, estime que «*les sols sont à l'origine de 95% de notre alimentation*». Au niveau mondial, la production alimentaire est responsable de 25% des émissions de gaz à effet de serre. Or, la dégradation des sols et des écosystèmes contribue au réchauffement climatique. L'empreinte sol dépend donc tant des régimes alimentaires des personnes que de l'offre alimentaire.

Selon les travaux de l'Ademe, la France a actuellement besoin de 26 millions d'hectares pour produire son alimentation. Si elle dispose bien d'une surface agricole utile de 28,7 millions d'hectares, elle consacre 12 millions de ses hectares à des productions destinées aux exportations tandis qu'elle importe pour 9 millions d'hectares de produits dont une partie sert à nourrir l'élevage français. Antoine Pierart précise que la moitié des importations provient de l'Union européenne, ce qui en limite l'impact environnemental, mais que «*il reste un grand travail à accomplir sur les tourteaux pour nourrir le bétail qui proviennent d'Amérique latine et d'Asie*»

Les produits carnés représentent 40% de l'empreinte au sol des importations, suivis par le café, le thé et le cacao qui comptent pour 20% de l'empreinte au sol des importations alimentaires françaises. Sarah Martin rappelle que ces cultures ne sont pas en soi très émettrices de gaz à effet de serre mais que le transport représente une part importante de leur empreinte carbone et appelle en conséquence à conduire «*une réflexion sur la modération de notre consommation de ces produits*».

Enfin, le bio présente l'avantage de préserver la biodiversité mais requiert un peu plus de surface que le conventionnel. Sarah Martin souligne que «*l'empreinte sol dépend avant tout du régime alimentaire. La transition repose donc à la fois sur les efforts du consommateur et sur les progrès au niveau de l'offre. Le bio requiert une plus grande occupation des sols. Mais, il présente d'autres vertus comme préserver les sols et la biodiversité*». L'Ademe préconise de sortir des systèmes de production intensifs, de réduire la consommation de viande en privilégiant la qualité, de relocaliser la production, de développer les protéines végétales et de modérer la consommation de thé, de café et de cacao.

Sur ces bases, à La Réunion, 1.200 m^2/habitant signifie (pour 850.000 habitants) 102.000 hectares de sole agricole (1.020 km^2, presque plus de deux fois la sole agricole actuelle de l'île, canne comprise). 5200 m^2/habitant signifie 432.000 hectares (4.320 km^2, presque deux fois la surface de l'ensemble de l'île). Or, selon le ministère de l'agriculture, la sole agricole réunionnaise est de 42.810 ha, et la part de la canne est estimée à 53% soit environ 22.670 ha. Par conséquent, même en annihilant la production cannière pour la remplacer par de la production vivrière, on n'y arriverait pas.

La Chambre locale d'agriculture estime à environ 8.000 ha la friche et les territoires agricoles inexploités. Même avec ces 8.000 ha, le compte n'y est toujours pas. Enfin, la sole agricole se réduit comme peau de chagrin: elle a perdu 4.000 ha en 13 ans, 3.000 ha la dernière décennie, et actuellement la décrue se poursuit: comptez environ -130 ha/an, au profit de l'urbanisation et la bétonisation.

En résumé, les données de surface agraire réunionnaise ne suffiront jamais à couvrir l'ensemble des besoins de la population, même en changeant drastiquement nos habitudes alimentaires, même en ne mangeant plus du tout de viande. D'autant que la démographie humaine est toujours galopante, et qu'il nous faut aussi nourrir nos animaux si l'on ne pouvait se passer de viande, ce qui occupera aussi une bonne partie de la surface agraire en maïs, sorgho, et autres plantes fourragères en remplacement de la canne.

Est-il besoin de poursuivre? Enfonçons cependant le clou en regardant filière par filière comment cela se passe sur le terrain:

- Le riz, base de l'alimentation, est importé à hauteur de 44000 t principalement des pays de l'Asie du Sud-Est. La production locale prête à rire. Les terrains utilisables pour la culture du riz local le seraient en aquaponie, et exposeraient les exploitants aux appétits des ravageurs (rongeurs principalement).
- Le blé: le Réunionnais est de plus en plus friand de pain, de pâtes, et la production locale est inexistante.
- Les fruits et légumes: on nous serine que la production locale répond à 70% de la consommation : c'est faux, car l'on ne compte pas les fruits en conserve importés (compotes, fruits au sirop, confitures), ni les légumes surgelés. 70% correspond aux fruits et légumes frais pour une population adulte (dixit Oasis-Réunion). Combien d'hectares de vergers supplémentaires faudrait-il pour satisfaire les besoins locaux? D'autant que pommes, poires, et agrumes, ne sont pas produits localement et que leur culture ne se prête guère au terroir et au climat réunionnais. Et que les insectes locaux tropicaux nécessitent d'importants tonnages d'insecticides, d'où la forte consommation de La Réunion en pesticides, ce dont Oasis-Réunion ne veut pas entendre parler.
- La viande est soumise aux intrants nourriciers, comme les tourteaux de soja venant d'Amérique du sud. 24% des besoins en viande de boeuf est couvert par la production «péi»; 50% de la volaille; 99% du porc; on est encore loin du compte.
- Le poisson est, de manière similaire, très loin du compte des besoins locaux.
- Même la production locale de sucre, destinée à l'export, ne couvre pas les besoins locaux.

N'en jetez plus, la cour est pleine: la surface agricole est insuffisante et se rétrécit chaque année; le changement de paradigme alimentaire profond (retour aux productions locales, aux fruits et légumes du temps lontan, fin du riz, pas de blé, plus de viande ou quasiment) ne suffira pas non plus à couvrir les besoins; le recours aux machines agricoles = fini! Alors, l'auto-suffisance alimentaire à La Réunion n'est au bas mot qu'une utopie, sinon une escroquerie pour esprits faibles, leur faisant croire en des lendemains enchanteurs.

Bruno Bourgeon, président d'AID http://www.aid97400.re