



POUR UNE ALIMENTATION ET UNE
AGRICULTURE 100% BIO, LOCALES,
PAYSANNES, EN AUTOSUFFISANCE,
POUR TOUS AU JUSTE PRIX



**L'autosuffisance alimentaire, à La Réunion, tout le monde en parle,
car elle apparaît primordiale voire vitale :
est-elle possible ?
Et si oui, sous quelles conditions ?**

Synthèse des propositions concrètes d'Oasis Réunion à l'horizon 2030.

SOMMAIRE

1/ Auto-suffisance alimentaire durable : <i>de quoi parlons-nous ?</i>	p.1
2/ Une réelle autonomie alimentaire durable est-elle <i>souhaitable pour La Réunion ?</i>	p.2
3/ L'autosuffisance alimentaire durable est-elle <i>souhaitée par la population ?</i>	p.4
4/ L'autosuffisance alimentaire durable de La Réunion est-elle <i>possible ?</i>	p.7
5/ Les 3 leviers déterminants à activer en priorité	p.9
6/ Étude de 3 exemples de scénarios en conséquence	p.11
7/ Conclusion	p.14

1/ Auto-suffisance alimentaire durable : *de quoi parlons-nous ?*

Autosuffisance Alimentaire, Autonomie Alimentaire, Indépendance Alimentaire, Sécurité Alimentaire, Autoproduction Alimentaire, **Souveraineté Alimentaire** ?

L'autosuffisance alimentaire, c'est la satisfaction de tous les besoins alimentaires par la production agricole nationale ou, dans une île comme La Réunion, locale. Pour qu'elle soit durable, elle suppose de tendre vers une indépendance maximale vis à vis des importations de produits alimentaires pour la population ET d'intrants chimiques (dont engrais), de pesticides, d'aliments pour le bétail, de semences, de nouveaux-nés (ex. poussins).

Et la souveraineté alimentaire ?

La souveraineté alimentaire désigne le DROIT des populations, de leurs États ou Unions, à définir leur politique agricole et alimentaire, sans « dumping » vis à vis des pays tiers.

La souveraineté alimentaire inclut :

- la priorité donnée à la production agricole locale pour nourrir la population, l'accès des paysan(ne)s et des sans-terre à la terre, à l'eau, aux semences, au crédit. D'où la nécessité de réformes agraires, de la lutte contre les OGM (organismes génétiquement modifiés) pour le libre accès aux semences, et de garder l'eau comme un bien public à répartir durablement.
- le droit des paysan(e)s à produire des aliments et le droit des consommateurs à pouvoir décider de ce qu'ils veulent consommer et de savoir qui produit et comment.
- le droit des États de se protéger des importations agricoles et alimentaires à trop bas prix, au regard des prix de revient des productions (voir « l'exception culturelle » proposée par OASIS RÉUNION): c'est possible à condition que les États ou Unions aient le droit de taxer les importations à trop bas prix, s'engagent pour une production paysanne durable et maîtrisent la production sur le marché intérieur pour éviter des excédents structurels.
- la participation des populations aux choix de politique agricole.
- la reconnaissance en particulier des droits des agricultrices, des paysannes, qui jouent un rôle majeur dans la production agricole et l'alimentation .

2/ Une réelle autonomie alimentaire durable est-elle souhaitable pour La Réunion ?

L'affirmation du Président de La République et des membres du gouvernement :

Le Président de la République (Allocution télévisée du 12 mars 2020) :

" Déléguer notre alimentation, [...], à d'autres est une folie. Nous devons en reprendre le contrôle. "

Le Ministre de l'Économie :

" L'intérêt de la crise c'est de nous bousculer, et c'est de nous obliger à voir le RÉEL. "

Le Ministre de l'Agriculture :

" Quel objectif ? Cet objectif pour moi est très clair, c'est la souveraineté, c'est notre indépendance "

Le Ministre des Outre-Mer (en visite à La Réunion - août 2020) :

" circuit court ", " souveraineté insulaire ", " produire local "

Le vote par la collectivité régionale, à l'initiative de sa Présidente, Mme Huguette BELLO, d'une motion, adoptée dans sa séance du 20 juillet 2021, qui "appelle à l'organisation des états généraux de l'alimentation pour définir la stratégie et les moyens de la souveraineté alimentaire de l'île"

L'interview récente du Président de la collectivité départementale, M. Cyrille MELCHIOR, qui fixe les objectifs d'une Agriculture Durable visant la Souveraineté Alimentaire d'ici à 2028 :

- « • accompagner les agriculteurs dans leur activité,
• viser la souveraineté alimentaire de l'île par une diversification des cultures,
• et enfin, accélérer la transition agro-écologique des exploitations. »

Les conclusions États généraux de l'Alimentation (juillet 2017) et les lois EGALIM (octobre 2018 et septembre 2020):



[valeurs abaissées par décret du 25 septembre 2021 à 20 % et 5 % pour les DOM, du 01/2022 au 31/12 2024]

où la durabilité s'inscrit dans les objectifs de la Trajectoire 5.0 d'avril 2019 :



Une situation particulièrement critique à La Réunion :

POURQUOI ?

Un Taux de dépendance aux importations catastrophique ainsi que le montre la [Radioscopie de l'agriculture et de l'alimentation en 7 points capitaux](#) publiée par OASIS RÉUNION en 2020-2021.

A la question du point n°1 : *Quel est en 2020 à La Réunion, la proportion de produits alimentaires locaux consommés par la population par rapport aux produits importés ?* La réponse a été

Le Taux Réel d'Autonomie Alimentaire Global (TRAAG) est inférieur à 1%

C'est ce que représente à La Réunion la part des produits alimentaires strictement et totalement d'origine locale consommée en moyenne par les familles : 80% de la consommation est directement importée, et le reste (près de 20%) est produit localement avec des intrants chimiques, pesticides, aliments OGM pour les animaux, semences et poussins pré-traités, tous importés.

Moins de 1 % de ce qui est consommé est issu d'une agriculture durable, de l'agriculture biologique.

Le consensus territorial obtenu par le collectif OASIS RÉUNION auprès de tous les élus :



Les 40 institutionnels :

Les 24 Maires, les 7 députés, les 4 sénateurs, les 2 députés européens, le Président du Conseil régional, le Président du Conseil départemental (dans la limite du Plan AgriPéi 2030), le Président du Parc national (qui recouvre 42% du territoire),

ont tous répondu **OUI** par écrit

à ces 2 questions :

Question 1 : Souhaitez-vous que La Réunion toute entière s'engage résolument sur la voie de l'agro-bio-écologie avec le double objectif :

- d'une agriculture 100% biologique relocalisée et autosuffisante,
- d'une alimentation traditionnelle saine, sûre, durable, pour tous, au juste prix.

Question 2 : Si la réponse est oui, accepteriez-vous de participer, avec toutes les parties prenantes, institutionnelles, professionnelles, et citoyennes, à l'élaboration d'un grand Plan Stratégique Global (PSG) spécifique à l'île de La Réunion, destiné à faire de l'île le 1er département de France « 0 produit chimique - 100% biologique en autosuffisance alimentaire durable » ?

COLLECTIF OASIS RÉUNION / <https://oasis-reunion.bio> / contact@oasis-reunion.bio / T.0670 510 648 (12h-19h)

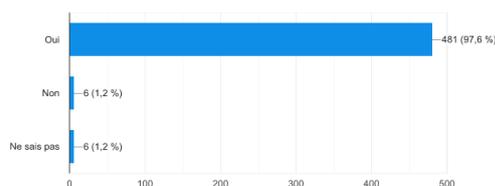
3/ L'autosuffisance alimentaire durable est-elle souhaitée par la population ?

Depuis 2017, 36 000 personnes ont adhéré au **manifeste de OASIS RÉUNION** (<https://oasis-reunion.bio/manifeste>) pour une **agriculture 100 % bio et locale** pour **une alimentation auto-suffisante**.

Le **sondage sur 500 personnes** organisé par OASIS RÉUNION en 2020 a donné un niveau de réponses supérieur à 95 % pour une **alimentation locale et bio au juste prix**

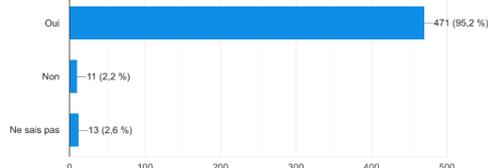
Q 4 : Etes-vous prêt(e) à consommer une alimentation locale au juste prix ? (Prix dont une partie importante va à l'agriculteur sans pénaliser le consommateur)

493 réponses



Q 5 : Etes-vous prêt(e) à consommer une alimentation locale ET bio au même juste prix que ci-dessus ?

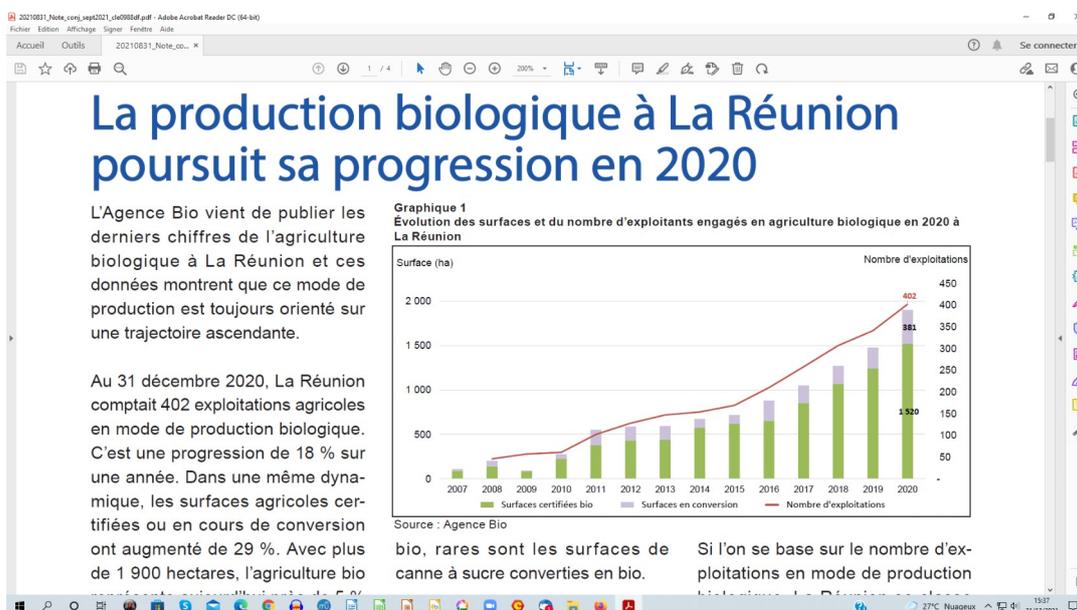
495 réponses



Les résultats de l'enquête de l'Agence Régionale de Santé de 2021 montrent la volonté de la population de privilégier une **alimentation basée sur des productions locales sans pesticides** :

<https://www.lareunion.ars.sante.fr/journee-regionale-sante-environnement-du-9-decembre-2021-point-detape-et-perspectives-2022>

L'accroissement de la demande en produits frais et bio stimule la progression de l'agriculture bio, qui croît depuis 5 ans de 15 % par an en surfaces cultivées et en nombre d'exploitant.e.s (plus d'une installation sur deux se fait en agriculture biologique sur l'île) :



Les familles expriment une demande pressante de voir leurs enfants bénéficier dans la **restauration scolaire** d'une **alimentation saine, locale, sans pesticides**, alors que la production locale avec un ratio de **1 %** dans l'assiette qui est loin de pouvoir satisfaire la demande :

décret n°2021-1235 du 25 septembre 2021. A compter du 1^{er} janvier 2022 et jusqu'au 31 décembre 2025, le seuil de 20% de *produits durables et de qualité* est fixé à La Réunion, dont au moins 5% de produits biologiques. A compter du 1^{er} janvier 2026 et jusqu'au 31 décembre 2029, ces seuils sont fixés respectivement à 35% et 10%. L'enquête de la DAAF est l'occasion d'apprécier la situation de l'île vis-à-vis de ces nouveaux objectifs.

Près des deux tiers des répondants à l'enquête (63,5 %) ont proposé des produits biologiques ou en conversion, bruts ou transformés, dans leur offre alimentaire en 2019. Mais les achats de denrées alimentaires correspondants ont un faible montant. Le *taux d'introduction* des produits

Figure 2 - Part des produits biologiques dans les achats de la restauration collective en 2019 par catégorie de répondant (29 répondants sur 52)

Catégorie	Bio Réunion	Bio hors Réunion
Entreprises privées	0,58%	1,42%
Armée		1,07%
Médico-social		
Santé	0,19%	
CREPS		
Lycées	1,45%	0,05%
Collèges	1,41%	0,01%
Communes	0,42%	0,08%
Total général	0,60%	0,22%

Source : SISE - DAAF 974

Un taux pour les produits durables et de qualité difficilement accessible en l'état

l'enquête 2019 montre que des répondants ne sont actuellement pas en mesure de fournir le montant des dépenses pour certaines catégories

La population urbaine demande de plus en plus l'installation de jardins familiaux, collectifs, partagés, pédagogiques pour des productions bio :

<https://www.caue974.com/fr/portail/356/mediatheque/56238/jardins-collectifs-de-la-reunion.html>

<https://www.lareunion.ars.sante.fr/journee-regionale-sante-environnement-du-9-decembre-2021-point-detape-et-perspectives-2022>

Dans le même temps, OASIS RÉUNION lance la proposition très éducative autour de « une école, un jardin » ; et soutient la création de « maisons d'éducation à l'alimentation durable (MEAD) ».

> confer. Université francophone de l'Autonomie Alimentaire (<http://www.autonomicalimentaire.info/>)

Les initiatives de transformation artisanale et industrielle de produits bio et locaux s'amplifient, ainsi qu'en témoigne les marchés de producteurs et les initiatives de formation et de conversion des professionnels .

https://www.cetanou.com/annuaire974/wpbdp_category/marches-bio/

Le Marché Bio de l'Eperon

L'Eperon
SAINT-GILLES LES HAUTS

Karo Banoir,
Village artisanal

Tous les samedis de 8h00 à 12h00

avec les producteurs péi

Fruits et légumes de saison, plantes, oeufs...
Produits sans gluten, pains, gateaux, tartes...
Produits de la ruche, confitures, tisanes...
Compléments alimentaires, cosmétiques...

GRAINOTHÈQUE
Echangez vos graines du jardin

Ecole du Jardin planétaire

Vous souhaitez vendre sur le marché ?
Contactez Sébastien au 06 93 92 80 50
contact@ecoledujardinplanetaire.re

www.ecoledujardinplanetaire.re

4/ L'autosuffisance alimentaire durable de La Réunion est-elle possible ?

Qu'en disent les professionnels ?

Frédéric Vienne, Président de la Chambre d'agriculture de La Réunion dans le Journal de l'île du 12/08/2020 :

"La crise du Covid nous encourage à accélérer la transformation (de l'agriculture) vers un autre modèle "

Le Secrétaire général de la FNSEA, Jérôme DESPEY, lors de l'assemblée générale de la FDSEA Réunion du 18 décembre 2021 :

« ...On est trop souvent dépendant des importations... Nous ne voulons pas des importations qui ne correspondent pas aux attentes de nos concitoyens... La souveraineté alimentaire passe aussi par un acte citoyen d'achat sur des produits locaux en mettant bien sûr un prix décent... »

Qu'en ont dit les consommateurs ?

"OUI, C'EST POSSIBLE"

<https://oasis-reunion.bio/actualite/communiques-de-presse/1559-communique-du-26-avril-2021-l-avenir-de-l-ile-et-le-notre-sont-entre-nos-mains>

Extrait :

L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DURABLE EST-ELLE POSSIBLE À LA RÉUNION ?

OUI... à condition de mettre en œuvre, dans la concertation, 7 leviers déterminants :

1/ une **mobilisation optimale** de nouvelles terres cultivables (grâce à de nouvelles conventions de mise à disposition), avec la proposition « priori-terre » d'OASIS RÉUNION.

2/ une **optimisation** de l'utilisation des terres (avec une revalorisation et une reconsidération très fortes du métier d'agriculteur vers l'agro-bio-écologie, dont l'agroforesterie).

3/ une **diversification** (en cultures vivrières) et une **valorisation** (en culture biologique) de la surface en canne à sucre.

4/ une **réduction de la proportion** des terres allouées à l'élevage (rééquilibrage protéines animales / protéines végétales).

5/ une **augmentation** de l'autoproduction familiale (avec une réintégration des espèces « lontan ») par des jardins privés comme partagés (voire dans les espaces publics qui s'y prêtent « *Incrovables Comestibles* »).

6/ une **réduction** très significative du gaspillage (actuellement de 30-35% du champ à l'assiette!) grâce à la consom'action, au SAT (Système Alimentaire Territorialisé) et aux PAT (Projets Alimentaires Territoriaux) dans les 5 communautés de communes, en version « durable ».

7/ une **modification profonde** de la consommation alimentaire, vers l'éco-responsabilité (éco-nomiquement et écologiquement), moins de quantité et plus de qualité, en particulier en réduisant la part de protéines animales, selon les préconisations de l'OMS.

Les changements doivent venir des agriculteurs **comme** des consommateurs, dans le respect des traditions alimentaires et culinaires locales.

Quels scénarios pour l'avenir ?

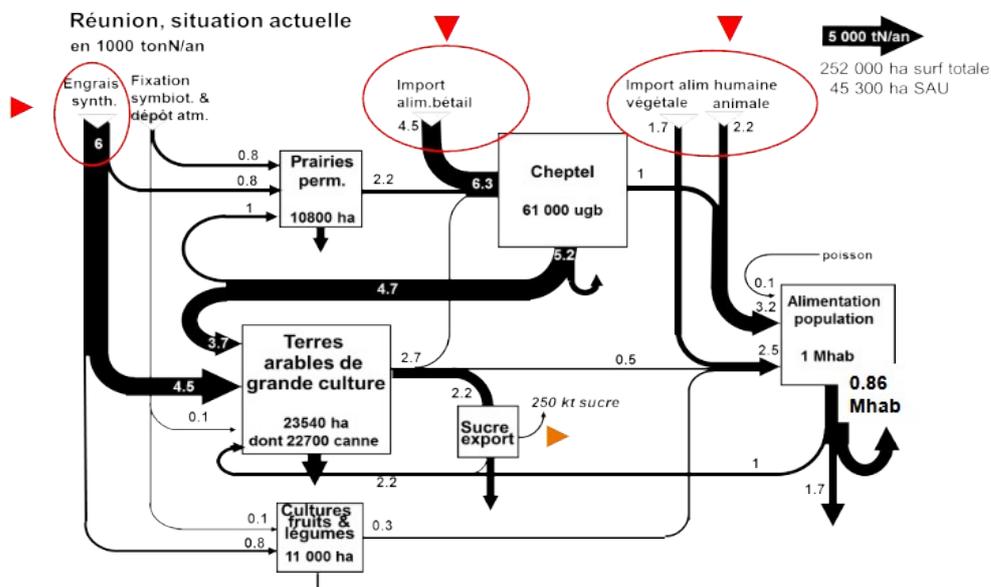
Avec la contribution scientifique de Gilles BILLEN (Laboratoire METIS – CNRS – Paris Sorbonne), OASIS RÉUNION a présenté en décembre 2021 auprès des élus, de la presse, des associations, des citoyens, les résultats de ses derniers travaux de diagnostic et de prospective sur le système agro-alimentaire de La Réunion.

Constatant, chiffres à l'appui, issus de la Radioscopie en 7 points capitaux d'OASIS RÉUNION, que l'île de La Réunion est ainsi caractérisée :

- par une **agriculture et une alimentation très fortement dépendantes des importations** :
- en 2021, **500 000 tonnes annuelles d'aliments ont été consommés** (gaspillage inclus) pour une **production locale de l'ordre de seulement 120 000 tonnes** (gaspillage inclus) ;
- une **production agricole locale quasi complètement tributaire des importations** (intrants chimiques dont **azotés**, pesticides, aliments OGM pour le bétail, semences, poussins, etc.)
- une **production biologique de l'ordre de 2500 tonnes** (moins de 2% de la production locale), avec une contribution de **moins de 1 %** dans l'assiette de la restauration publique.

A partir de l'étude des flux d'azote par la méthode « GRAFS » (validée internationalement), il est montré que **le niveau de dépendance aux importations d'azote et de protéines de La Réunion est de l'ordre de 70 %**.

Le système agro-alimentaire réunionnais (2010-2019) en flux d'azote



Un système agro-alimentaire très fortement dépendant des importations...

Constat particulièrement alarmant :

Cette situation fait courir à la population un **risque majeur de pénurie sinon de famine en cas de rupture d'approvisionnement** : nous sommes très loin d'une agriculture et d'une alimentation auto-suffisante et durable, contrairement à ce que peut laisser supposer le chiffre de 70% de couverture locale en produits frais (fruits, légumes) qui circule régulièrement.

5/ Les 3 leviers déterminants à activer en priorité

Tandis qu'un préalable est la lutte contre le gaspillage sur tous les fronts, du champ à l'assiette, **3 leviers déterminants** ont été envisagés afin d'assurer une transition agro-bio-alimentaire viable vers l'auto-suffisance alimentaire durable:

1/ les systèmes de culture :

- interconnecter cultures, élevage, alimentation
- conversion partielle des prairies permanentes
- réduction de la culture de la canne à sucre

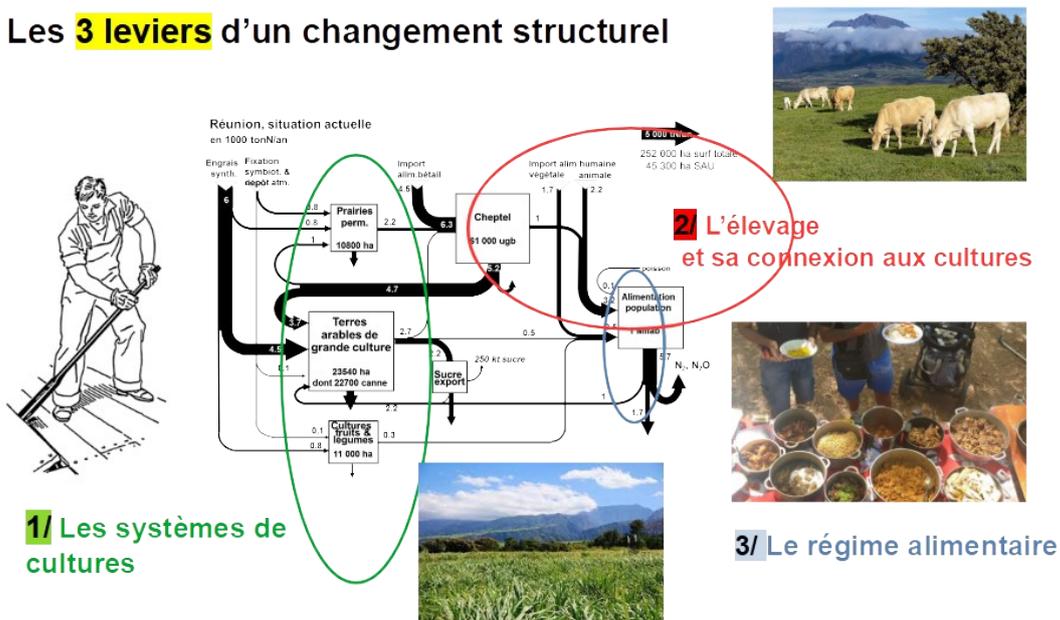
2/ l'élevage et sa connexion aux cultures :

- calibrer le cheptel sur les besoins humains en produits animaux
- assurer de façon autonome l'alimentation du cheptel
- assurer le retour des excréments aux terres cultivées

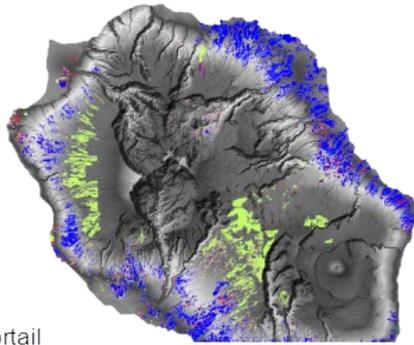
3/ le régime alimentaire de la population :

- diminution drastique de la consommation alimentaire de produits animaux (recommandations OMS)

Les 3 leviers d'un changement structurel

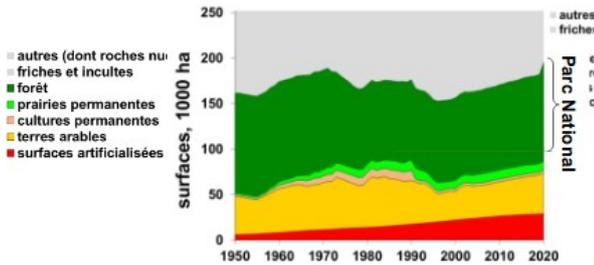


Les leviers d'un changement structurel : 1/ Les systèmes de cultures



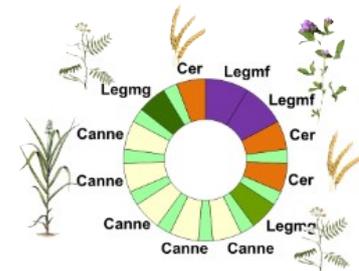
IGN, geoportail

■	Prairies et pâturages permanents	10 800 ha
■	Cultures fruitières et maraîchères	10 500 ha
Grandes cultures potentiellement en rotation		
■	Canne à sucre en monoculture	22 700 ha
■	Autres cultures	3 800 ha
	Friches	6 800 ha



Systèmes de culture alternatifs à la monoculture de la canne

Dadant (1974). Boyer et Reversat (1999)

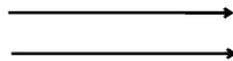


Les leviers d'un changement structurel : 2/ L'élevage et sa connexion aux cultures

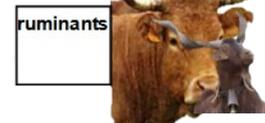
1. Calibrer le cheptel sur les besoins humains de produits animaux

2. Assurer son alimentation

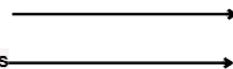
Herbe prairies permanentes
Légumineuses fourragères
des rotations de gde culture



Efficiéce de conversion :
ruminants: 8%



Excédents céréaliers
par rapport aux besoins
humains
Déchets alimentaires récupérés



Efficiéce de conversion :
monogastriques: 33%



[complété si besoin par aliments importés]

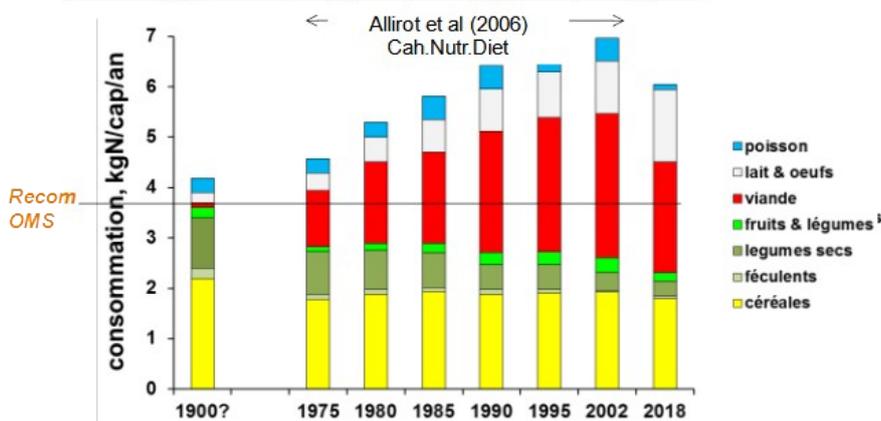
3. Assurer au maximum le retour des excréments aux terres cultivées

Les leviers d'un changement structurel :

3/ Le régime alimentaire

Régime alimentaire moyen actuel par personne en kcal par jour et en kgN/an.

	kg/cap/an	kcal/cap/jr	kgN/cap/an	
Sucre	21	167	0,02	
Céréales et féculents	200	1995	2,34	42% végétal
Fruits et légumes	168	225	0,47	
Lait et produits laitiers	205	275	1,25	58% animal
Viande	68	283	2,22	
Œufs	9	35	0,18	
Poisson	3	9	0,10	
Total	674	2990	6,58	



6/ Étude de 3 exemples de scénarios en conséquence

Parmi bien d'autres qui pourront être explorés, nous avons choisi 3 exemples de scénarios qui résultent de l'activation de chacun des leviers précédemment décrits. Une simulation a ainsi été réalisée, à des fins de comparaison : ils **permettent de conclure à la réelle possibilité d'une auto-suffisance alimentaire durable pour La Réunion, dans différentes conditions et à un horizon à déterminer, par exemple au 31/12/2030.**

Les orientations privilégiées :

- en même temps que la réduction de la consommation calorique (aujourd'hui excessive avec ses 3000 kcal/j), la **réduction de la consommation de protéines animales** par la population,
- la **conversion partielle des prairies permanentes** pour des grandes cultures (protéines végétales) au bénéfice de l'alimentation humaine et animale,
- la **réduction de la culture de la canne à sucre** au profit de cultures maraîchères et fruitières notamment...

Tout cela en ayant comme objectif de **lever la dépendance aux importations** et de **réduire et éliminer la pollution agrochimique** (engrais azotés et pesticides) cause de graves maladies.

Pour un régime alimentaire plus sain:

Réduire la quantité totale de protéines consommées
(et réduire le gaspillage)

Réduire la part des protéines animales
(en privilégiant les protéines végétales)



3000 kcal/j*
16 gNprotéique/j*
60% de protéines animales/jour



2200 kcal/j*
14 gNprotéique/j*

30% de protéines animales



2200 kcal/j*
14 gNprotéique/j
20% de protéines animales



2200 kcal/j*
14 gNprotéique/j
15% de protéines animales

* l'assiette figurée représente env 40% des apports quotidiens

► **Des scénarios en conséquence...**

Scénario 1 : 30 % protéines animales, conversion de 50 % des prairies permanentes, réduction des 2/3 de la production de canne à sucre,

> 9 % de dépendance aux importations

Scénario 2 : 20 % de protéines animales, conversion de 50 % des prairies permanentes, aucune production en continu de canne à sucre

> 0 % de dépendance aux importations

Scénario 3 : 15 % de protéines animales, conversion de 50 % des prairies permanentes, réduction des 4/5 de la production de canne à sucre,

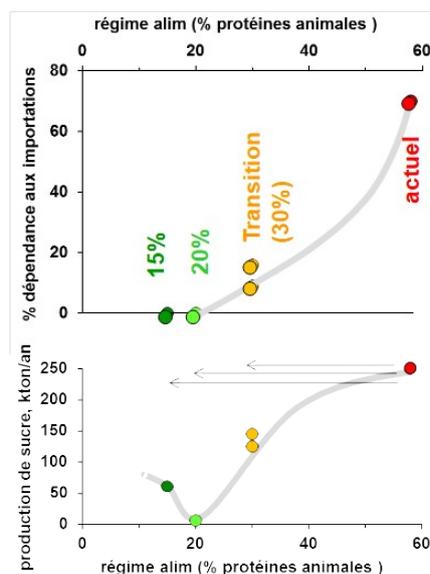
> 0 % de dépendance aux importations

Les 3 exemples de scénarios et leurs conséquences

En plus de la réduction systématique du gaspillage du champ à l'assiette,

l'atteinte de l'autosuffisance alimentaire requiert une **diminution drastique de la consommation de produits animaux**

et un **changement majeur d'affectation des sols cultivés**

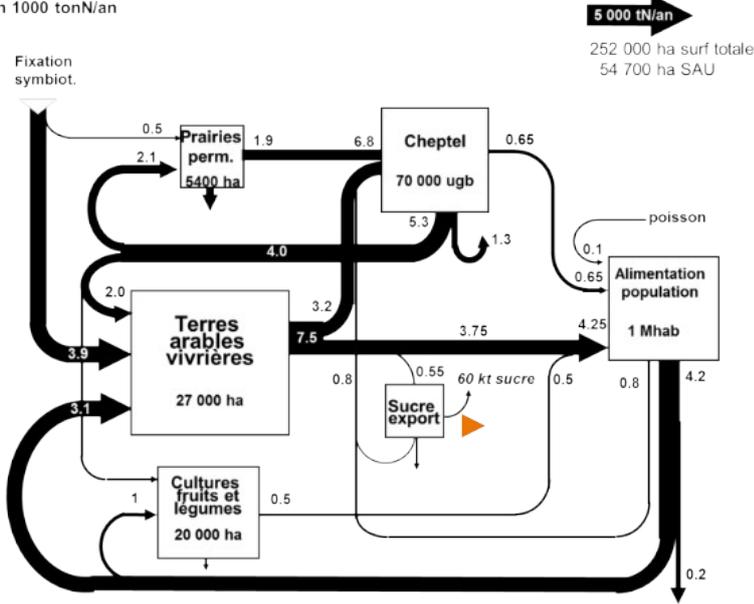


Exemple d'illustration – représentation - modélisation du scénario 3

Ration alimentaire : 15 % de protéines animales

► 60 kt de sucre produits

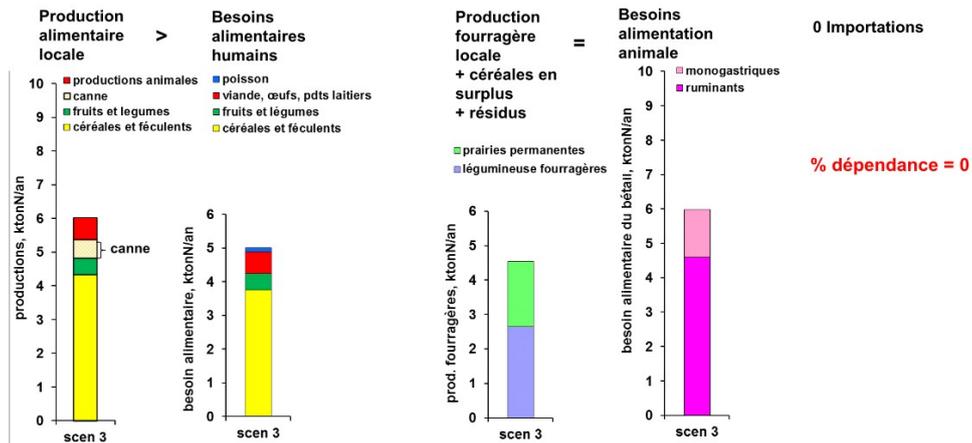
Réunion, 2030 scénario d'autonomie (3) (Régime alim. à 15% protéines animales)
en 1000 tonN/an



0 importations
= auto-suffisance alimentaire

Scenario 3: scénario autosuffisant avec production de sucre

Régime alim à 15% protéines animales
Conversion de 50% des prairies permanentes en grandes cultures



La modélisation des flux d'azote peut ainsi s'opérer avec des scénarios diversifiés, en agissant sur les différents leviers du système, de façon progressive dans le temps, jusqu'à une échéance déterminée. Il s'agit d'un outil fondamental pour suivre l'évolution prospective de différents indicateurs et guider une stratégie de transition agricole et alimentaire.

7/ Conclusion

La réalisation de l'auto-suffisance alimentaire durable à La Réunion est possible, sous conditions... Compte-tenu des données et perspectives ainsi affichées, de l'urgence à effectuer une transition agro-bio-écologique et alimentaire nécessaire et publiquement annoncée, la décision de se rassembler rapidement autour d'une même table pour partager un même diagnostic et élaborer démocratiquement un **Plan Stratégique Global** pour la décennie à venir est entre les mains de tous les acteurs locaux de La Réunion.

Un **comportement citoyen éco-responsable**
de toutes et tous s'impose désormais dans le cadre d'une profonde
« **Transition agro-bio-socio-écologique** »
afin de faire face aux défis majeurs du XXIème siècle, à la fois planétaires et locaux,
dont celui de **nourrir sainement et durablement une population** qui devrait atteindre
1 Million d'habitant en 2030.



*« Il est possible de nourrir La Réunion en se passant des pesticides et des engrais de synthèse.
On préserve ainsi les ressources en eau et la biodiversité,
tout en émettant moins de gaz à effet de serre. »*

Gilles Billen, directeur de recherche émérite au Centre National de la Recherche Scientifique
CNRS

L'équipe de pilotage d'OASIS RÉUNION

Contacts :

- tél 0692954545 (9-12h) 0670510648 (12-19h)
de préférence par texto
- courriel contact@oasis-reunion.bio
- site <https://oasis-reunion.bio/>
- facebook <https://www.facebook.com/oasis.reunion.bio/>
- twitter <https://www.twitter.com/OasisReunionBio/>

