



ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

FICHE RÉGIONALE **MAYOTTE** • ÉDITION 2021

ANALYSE DES ENJEUX RÉGIONAUX ET VALORISATION DES INITIATIVES COLLECTIVES

UNE FILIÈRE LOCALE ENCORE INSUFFISAMMENT STRUCTURÉE POUR SATISFAIRE LA DEMANDE

La situation de l'agriculture mahoraise est marquée par un manque de structuration et d'organisation. Le secteur productif est constitué d'une multitude de très petites structures de production (environ 3300 exploitations agricoles sont enregistrées au registre du commerce et des sociétés et environ 1700 ont effectuées une déclaration au titre des aides du 1^{er} pilier de la politique agricole commune en 2021 dont la moitié pour moins de 1 hectare). 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 en volume et essentiellement informels. Les groupements de producteurs de commercialisation sont très peu nombreux.

La couverture des besoins locaux est bien assurée pour le manioc, la banane à cuire et les œufs, et presque à moitié pour les fruits et légumes. L'île est extrêmement dépendante des importations pour les autres produits de grande consommation et les céréales, tant pour l'alimentation humaine qu'animale et le restera durablement. De même, Mayotte n'a pas vocation à exporter des produits alimentaires sauf production très particulière comme la vanille ou les plantes aromatiques et médicinales (huile essentielle d'ylang-ylang), mais qui restent encore confidentielles.

Pourtant, les besoins en produits frais et transformés sont de plus en plus importants à Mayotte : démographie en hausse, élévation du niveau de vie, évolution des goûts (légumes découpés surgelés, plats préparés, etc.), demandes de la restauration collective (40000 collations livrées actuellement dans les écoles et aux patients du CHM, etc.). PANIMA par exemple propose de monter une unité de transformation capable de traiter plus de 1000 tonnes de produits végétaux par an, notamment pour répondre à l'exigence des cantines scolaires à Mayotte. Cette demande implique cependant une contrainte de disponibilité et de prix d'achat de la matière première, de régularité de livraison et de qualité des produits livrés (matières premières calibrées, triées, lavées). La création programmée de 6 cuisines centrales pour alimenter les cantines scolaires, sous l'impulsion du rectorat, sera une source importante du développement de l'industrie agroalimentaire et d'emplois et potentiellement un débouché pour les produits locaux. Mais en amont, la production ne suit pas encore la demande, compte tenu des aléas de production (liés essentiellement à la faible maîtrise technique des agriculteurs et à la disponibilité en eau) et du fait que beaucoup de produits pourrissent au champ, faute d'avoir pu être transportés vers un point de collecte à cause d'un mauvais accès des parcelles et un manque de coordination. Les collecteurs informels (qui achètent sans facture et revendent en bord de route) occupent le terrain et ne sont pas disposés ou préparés à entrer de sitôt dans des dispositifs formels.

UNE DYNAMIQUE EN COURS PORTÉE PAR QUELQUES ACTEURS

La mobilisation des crédits européens et nationaux à travers le Programme de développement rural (PDR Mayotte 2014-2020) et le POSEI (Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité), mis en œuvre depuis 2014, s'est effectuée autour de trois axes :

- investissement dans des infrastructures et des équipements de transformation et de commercialisation des produits agricoles ;
- développement des circuits-courts et promotion des produits locaux ;
- projets d'innovation en matière de coopération entre acteurs.

Elle a permis certaines avancées et réalisations concrètes à mettre en avant :

- **filière fruits et légumes** (hors produits vivriers) : la coopérative COOPAC et son organisation faîtière l'UCOOPAM portent un projet de centre de conditionnement de fruits et légumes en vue de développer le volume commercialisé et d'améliorer les conditions de stockage des produits. Le montant de l'investissement s'élève à 4,8 millions d'euros. 40 agriculteurs sont concernés au départ et la coopérative pourrait accueillir de nouveaux adhérents. Est prévu à terme l'aménagement d'un espace pour la transformation des produits végétaux (confitures, jus, découpe, etc.). Le projet devrait être opérationnel courant 2022 ;
- **filière volailles de chair** : la société AVM (Abattoir de volailles Mayotte) construit actuellement son propre abattoir de volailles qui sera opérationnel au deuxième semestre 2021. L'investissement, d'un montant de 6,7 millions d'euros permettra à terme l'installation de 12 nouveaux éleveurs et l'embauche de 8 salariés. L'objectif est de passer de 100 tonnes de volailles abattues actuellement par an à plus de 1500 tonnes en 10 ans, soit environ 10% de la consommation locale en volaille. Un autre porteur, VOYAMA, met en place un outil (environ 1 million d'euros d'investissement), et vise à terme plusieurs centaines de tonnes de production. Le projet devrait être opérationnel en 2022 ;
- **filière œufs** : un élevage majeur pour Mayotte couplé à un centre de conditionnement est entré en activité en 2018 avec des investissements se montant à 8,4 millions d'euros. La société OVOMA est devenue le premier conditionneur d'œufs de Mayotte (8,3 millions d'œufs en 2019 soit 40% de la production), et a commencé à se diversifier en proposant des œufs durs pour les cantines scolaires, avec un objectif de 700 000 œufs durs en 2020 et le double en 2021-2022

grâce à la mise en place d'une nouvelle ligne de transformation (investissement de 1 million d'euros). Les œufs sont fournis par AVIMA, premier élevage de pondeuses de Mayotte, qui va construire un 3^e poulailler lui permettant de passer de l'élevage en cage à un élevage au sol et de lisser sa production au cours de l'année. La filière œufs et la filière volaille de chair sont fortement dépendantes des importations via le fret aérien pour les poussins ou les œufs à couver et via le fret maritime pour les céréales et les aliments pour animaux ;

- **filière lait** : à une échelle plus modeste, une petite coopérative laitière s'est constituée autour de sept éleveurs en 2019. UZURI WA DZIA a été fortement accompagnée par les services de l'Etat pour qu'elle puisse acquérir une petite unité de transformation et commencer la commercialisation de ses produits (lait liquide ou caillé, yaourts). Son nouveau site a été inauguré en octobre 2020. Elle se positionne sur un marché différent de celui de l'opérateur déjà en place, la Laiterie de Mayotte, qui utilise de la poudre de lait importée et aidée par le Régime spécifique d'approvisionnement du POSEI pour limiter les coûts pour le consommateur.

VERS UN OBJECTIF D'AMÉLIORATION DE L'AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE EN 2030

Pour répondre à l'impulsion donnée par le Président de République lors de son passage à La Réunion en octobre 2019 et suite au lancement du comité national pour la transformation agricole des outre-mer le 25 novembre 2020 par les ministres en charge de l'agriculture et de l'outre-mer, le COSDA (Comité d'orientation stratégique et de développement agricole, co-présidé par le préfet et le président du Conseil départemental) a défini des propositions d'orientations pour améliorer l'autosuffisance alimentaire du territoire à l'horizon 2030. Le parti pris a été de proposer des objectifs atteignables en fonction des filières qui sont repris dans le tableau ci-après. Pour atteindre l'objectif d'autosuffisance en production maraîchère, il convient d'actionner deux leviers : l'intensification, c'est-à-dire l'augmentation des rendements pour les principales productions identifiées ainsi que l'augmentation des surfaces cultivées (environ 140 hectares seront suffisants, notamment en mobilisant le foncier de l'État et en l'aménageant). La question de l'approvisionnement du marché formel par des agriculteurs professionnels est un paramètre qui en conditionnera la réussite.

Filières	Objectifs d'appro. local	Objectifs qualitatifs
Fruits et légumes frais	90-100 % (produits frais)	Structurer la filière et augmenter la production locale pour améliorer l'accès de la population à des produits frais ; mettre en place une marque collective ; lutter contre les marchés informels
Banane-manioc (et autres féculents)	90-100 % (hors riz)	Structurer la filière et améliorer la production par une intensification agro-écologique et une préservation du «jardin mahorais» constitué de cultures associées ; lutter contre les marchés informels
Vivrier	90-100 %* (hors riz)	Préserver le «jardin mahorais» constitué de cultures associées ; lutter contre les marchés informels
Volaille chair	10 %	Installer de nouveaux éleveurs pour fournir les deux abattoirs de volailles en construction ; gérer la production supplémentaire de fientes (plans de fumure, compostage, former des éleveurs et des maraîchers/vivriers
Œufs	95-100 %	Stabiliser la production au cours de l'année pour éviter les périodes creuses ; lutter contre les ventes d'œufs non marqués en dehors des situations prévues par la réglementation ; gérer la production supplémentaire de fientes (plans de fumure, compostage, formation des éleveurs et des maraîchers/vivriers
Lait	30 %**	Structurer la filière et augmenter la production locale pour améliorer l'accès de la population à des produits frais ; mettre en place une marque collective ; lutter contre les marchés informels
Viande bovine	10 %	Structurer la filière et augmenter la production locale pour améliorer l'accès de la population à des produits frais ; mettre en place une marque collective ; lutter contre les marchés informels
Petits ruminants		

* : pour les ménages concernés

** : pour le lait caillé et de consommation ; 100% sur le lait caillé uniquement

DAAF MAYOTTE

BP 103 - 97600 Mamoudzou Mayotte - Tél. : 02 69 61 12 13

<http://daaf.mayotte.agriculture.gouv.fr/>

Fiche réalisée par la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Mayotte

SEPTEMBRE 2021