



# PANORAMA DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES • 2016

## FICHE RÉGIONALE MAYOTTE

### DÉFINITIONS

L'entreprise agroalimentaire considérée ici est une entreprise dont l'activité principale au sens de la NAF rév. 2 (2008) concerne les « industries alimentaires » et la « fabrication de boissons ». L'artisanat commercial et le commerce de gros ne sont donc pas inclus. L'entreprise est prise dans son acception « unité légale », c'est-à-dire qu'à chaque numéro SIREN attribué par le répertoire national des entreprises géré par l'Insee correspond une unité. Seules les entreprises dont au moins 80 % des salariés se trouvent dans la région sont incluses dans les données concernant les entreprises agroalimentaires (entreprises mono-régionales ou quasi-mono-régionales).

L'établissement est une unité de production géographiquement individualisée, mais juridiquement dépendante de l'entreprise. Un établissement produit des biens ou des services : ce peut être une usine, un site de vente, un magasin d'une coopérative, etc. Il constitue le niveau le mieux adapté à une approche géographique de l'économie. Il est identifié par son numéro SIRET de 14 chiffres.

# ANALYSE DES ENJEUX RÉGIONAUX ET VALORISATION DES INITIATIVES COLLECTIVES

Selon une étude récente<sup>1</sup> interrogeant y compris le secteur informel, les activités agroalimentaires représenteraient 1/3 de l'activité industrielle de l'île soit 15 à 16 M€/48 M€.

Nombre d'entreprises en activité sur Mayotte	
Appellation APET <sup>2</sup>	Total
Boulangerie (industrielle ou pas) et pâtisserie	45
Fabrication autres produits	4
Fabrication d'aliments animaux de ferme	1
Glaces et sorbets	3
Plats préparés	5
Transfo de fruits	3
Transfo lait et prdts frais	1
Transfo légumes	2
Transfo poissons et crustacés	3
Transfo viande volailles (3 en attente)	1
<b>Total</b>	<b>68</b>



Vente de produits transformés locaux sur les marchés du département – photo Morgane Moenne (Association Saveurs et Senteurs de Mayotte)

## Diagnostic territorial actuel

Le diagnostic territorial actuel montre que les entreprises de ce secteur sont peu nombreuses.

► **Dans le secteur amont ou directement aval de la production agricole locale**, la société EKWALI (ex SOMADEV) est le seul opérateur de fabrication d'aliments du bétail à hauteur de 5 000 tonnes par an sur un potentiel à 20 000 tonnes de la nouvelle usine en place, 2 structures sont maintenant opérationnelles pour le conditionnement et le marquage des œufs : un producteur privé MAJWAY pour 70% de la production et la coopérative COMAVI en complément. Aucun abattoir de bovins n'est encore présent dans l'île et il n'existe qu'un seul abattoir de volailles qui est l'atelier relais de l'AFICAM rattaché au lycée professionnel agricole (LPA) de Coconi avec une capacité de 200 à 400 poulets/jour, pour le compte de quelques

groupements ou associations et producteurs individuels.

► **Dans le secteur de la transformation des fruits & légumes**, 6 toutes petites structures familiales fréquentent régulièrement l'atelier-relais, pour fabriquer des jus de fruits, confitures, papaye râpée, fruits confits et secs, etc. Une structure coopérative, la COOPAC (en commercialisation de F&L) a développé son propre atelier de fabrication.

► **Dans le secteur plus aval des produits mis à la consommation**, quelques plus grosses structures opèrent à partir essentiellement de matières premières importées : SODIFRAM (actif également en grande distribution) et TAMA (association de réinsertion) font de la découpe de viande, CAPTAIN ALANDOR fait de la découpe de poissons à

partir de pêche locale et importée, PANIMA (maintenant racheté par SERVAIR) et SRS font de la boulangerie industrielle et des plats cuisinés, MAYCO fabrique des boissons (sodas, etc), LAITERIE DE MAYOTTE fait des yaourts avec du lait importé en poudre.

Il faut également signaler un secteur connexe qui est la fabrication d'essence d'ylang-ylang pour la parfumerie et les cosmétiques, qui représentait un secteur phare des exportations. Le potentiel de production est encore de 3 à 4 tonnes par an, mais toute exportation organisée (hors commerce touristique) s'est arrêtée en 2013.

En vis à vis de cette activité locale, l'importation de produits agroalimentaires représentait un chiffre d'affaires de près de 110 millions d'euros en 2014, soit 23% du total des importations, avec une réexportation enregistrée de 600 000 euros vers les pays voisins ou la métropole.

<sup>1</sup> Communication personnelle de l'INSEE, non publiée 2015

<sup>2</sup> Définition INSEE de l'APET : Toute entreprise et chacun de ses établissements se voit attribuer par l'Insee, lors de son inscription au répertoire SIRENE, un code caractérisant son activité principale par référence à la nomenclature d'activités française (NAF rév. 2). Plus précisément, on distingue le code APEN pour l'entreprise et le code APET pour les établissements.

Le tableau ci-après présente un état détaillé d'évolution entre 2014 et 2015 des importations de produits alimentaires à Mayotte. En

« fruits et légumes », les importations ont été en 2014 d'un peu plus de 8 000 tonnes, en baisse de 10% par rapport à 2013, ce qui en valeur représente un peu plus de 8 millions d'euros, également en baisse de 15% par rapport à 2013. Par comparaison, la production locale de fruits & légumes est estimée à 60 000 tonnes, ce qui montre **une couverture locale des besoins en fruits et légumes de plus de 80%**.

En matière de formation, le lycée professionnel agricole (LPA) propose un CAP « ouvriers des industries agro-alimentaires » qui reçoit par cession de 16 stagiaires, financé par le Conseil départemental.

## Analyse de la situation

Cet état des lieux est le reflet de la situation de l'agriculture mahoraise marquée par un **manque de structuration et de professionnalisme**. Le secteur productif est constitué d'une multitude de très petites structures de production (15 000 familles agricoles cultivant moins de 0,5 ha, dont la moitié auto-consomme la totalité de leur production), essentiellement non professionnelles (moins de 3 000 SIRET agricoles déclarés). Toutefois, on note un taux d'autosuffisance alimentaire de 80% en fruits et légumes avec 60 000 tonnes estimées produites et plus de 16 millions d'œufs en quasi-autosuffisance sauf en période de Ramadan.

À l'exception des œufs, une très faible part (quelques % seulement) de cette production entre dans le circuit formel de commercialisation, ce qui handicape fortement les transformateurs pour se fournir régulièrement en produits locaux de qualité.

**Une demande croissante** : 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 (40 000 collations livrées actuellement dans les écoles et aux patients du CHM, etc.). Sur ce dernier point, PANIMA par exemple propose de monter une unité de

Importation 2014	Quantités en tonnes	Variation en % 2013	Valeurs en k€	Variation en %
Animaux vivants (poussins, autres)	3	-39%	181	39%
Volailles	11 359	9%	17 903	10%
Boucherie et charcuterie (hors volailles)	4 810	17%	17 084	13%
Produits laitiers (lait et fromage)	5 170	-2%	9 230	1%
Oeufs	41	-55%	134	-61%
Féculents (hors riz)	6 718	20%	3 690	39%
Riz	17 984	10%	14 304	4%
Fruits et légumes	8 096	-10%	8 057	15%
Thé et café	142	14%	1 027	29%
Condiments et assaisonnements	1 106	-1%	2 307	49%
Huiles et graisses raffinées	1 740	-26%	2 272	-30%
Poissons et crustacés	1 565	-7%	3 907	-6%
Sucre	3 160	6%	2 247	-1%
Chocolaterie, confiserie	775	28%	2 101	45%
Pâtes alimentaires	1 402	8%	3 617	0%
Aliments pour enfants	283	25%	1 004	-8%
Pain et pâtisserie	1 644	-5%	4 834	2%
Boissons rafraichissantes (jus de fruits + soda)	774	-24%	741	-16%
Eaux de table	16 465	12%	10 454	73%
Bières, vins, alcools et tabacs	4 076	-11%	7 132	-28%
Alimentation animale	4 181	-3%	1 688	-18%
<b>Total</b>	<b>91 494</b>	<b>4,60%</b>	<b>113 912</b>	<b>7,20%</b>

transformation capable de traiter plus de 1 000 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 (budget maximal de 1,40 € la collation), de régularité de livraison et de qualité des produits livrés (matières premières calibrées, triées, lavées).

**La restauration hors foyer se développe fortement** : Pour preuve, SERVAIR, 3<sup>e</sup> acteur mondial de la restauration et des métiers de la logistique du transport aérien, prend une participation majoritaire dans la société PANIMA, spécialiste de la restauration collective et de la vente de produits panifiés. Avec ce partenariat, SERVAIR poursuit la politique de diversification de ses activités tout en renforçant sa présence dans l'Océan Indien, en développant une nouvelle activité, le catering aérien (sandwiches et collations pour la compagnie Ewa et sur la nouvelle ligne directe d'Air Austral vers la métropole).

En amont, la production ne suit pas la demande car il y a de gros **problèmes d'aléas de production** (liés essentiellement à la faible maîtrise technique des agriculteurs) et beaucoup de produits pourrissent au champ, faute d'avoir pu être transportés vers un point de collecte. 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.

## Les enjeux actuels

Les enjeux actuels portent donc sur 3 points, qui sont inscrits en priorité aux fonds communautaires du Programme de développement rural (PDR Mayotte 2014-2020) et du POSEI (Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité), mis en œuvre depuis 2014 :

**Investissement dans des infrastructures et des équipements de transformation**



## et de commercialisation des produits agricoles

Pour pallier le manque crucial d'équipements de collecte et de stockage et la déficience de structures intermédiaires, la mesure 4.2.1 du PDR prévoit 2,7 millions d'euros d'investissements sur ce secteur de la transformation et de la commercialisation, pour une meilleure mise en marché et une meilleure intégration des producteurs dans la chaîne alimentaire.

La perspective est de construire rapidement un abattoir de volailles, à moyen terme un abattoir de bovins et d'aider les groupes de producteurs à s'équiper de cellules de stockage au froid des F&L.

### Développement des circuits-courts et promotion des produits locaux

Les systèmes de commercialisation en circuit court présentent un fort potentiel dans la valorisation des productions locales.

Une coopérative, la COOPAC, créée en 2009 par 7 agriculteurs, a vu ses activités fortement augmenter avec l'ouverture en 2011 d'un point de vente directe à Mamoudzou et d'un local de transformation de 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> gamme. Son succès illustre l'intérêt du regroupement des agriculteurs pour la com-

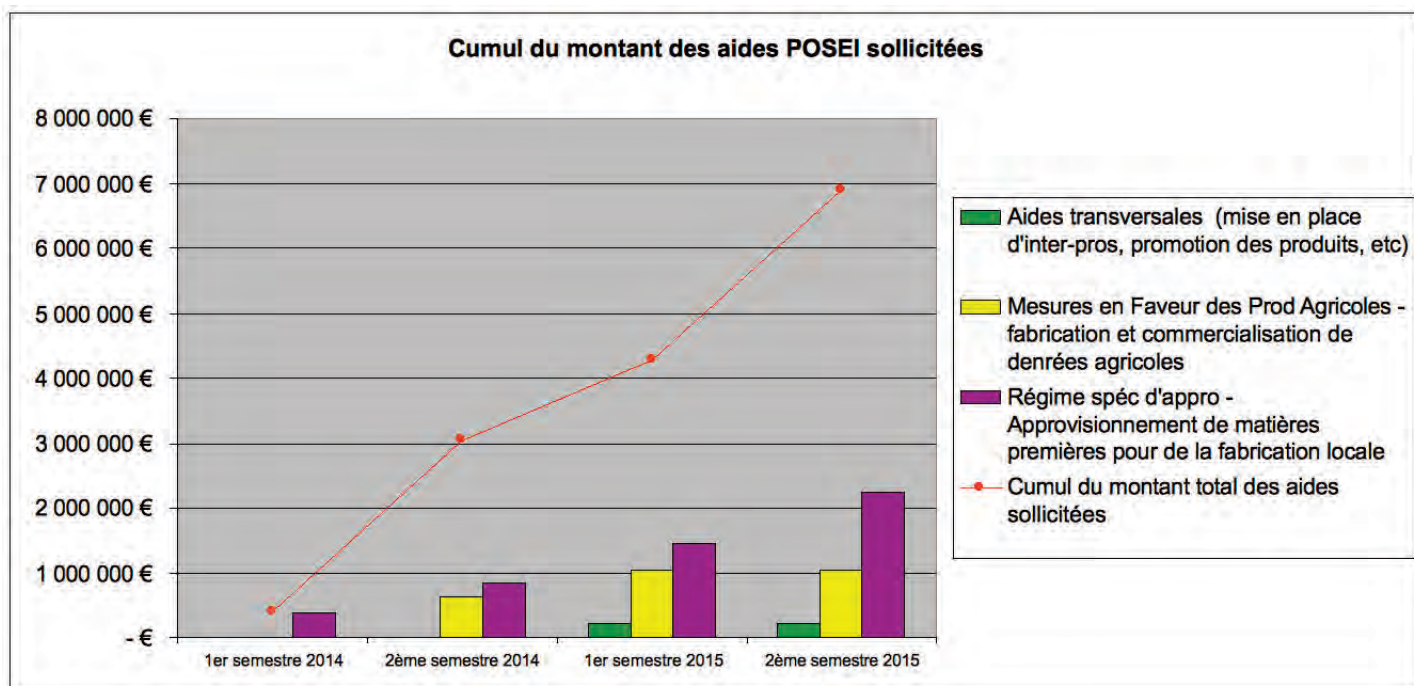


mercialisation des productions et l'attrait des consommateurs pour ce type de démarches.

Une meilleure visibilité et promotion des produits locaux est également recherchée à travers la création d'une marque territoriale portée par la Chambre d'Agriculture et le projet de mise en place de magasins de proximité.

Le POSEI, d'un montant de 6 M€ par an, prévoit donc des aides directes au volume de produits mis en transformation sur les fruits et légumes, la volaille de chair (1% seulement de taux de couverture des besoins actuels), les produits laitiers locaux.

Le régime spécifique d'approvisionnement (RSA) concerne majoritairement l'unité de fabrication d'aliments du bétail, mais il a été



Source : SEA/DAAF Mayotte

activé également pour 10 opérateurs de l'agroalimentaire, 2 opérateurs de l'agrofour-niture et 39 distributeurs de denrées alimentaires.

Les mesures en faveur des productions agricoles locales (MFPA) ont concerné 3 structures collectives de producteurs, la Chambre d'Agriculture et 7 opérateurs de la fabrication et de la commercialisation des produits des filières végétales et animales.

Les aides transversales sont encore peu activées, mais devraient concerner la mise en place d'inter-pros qui devraient être un levier important de la structuration des filières et la promotion des produits locaux transformés.

#### **Projets d'innovation en matière de coopération entre acteurs**

Au sein du dispositif RITA (Réseau d'innovation et de transfert agricole) associant les

professionnels au monde de la recherche, l'enjeu est d'expérimenter et d'accompagner le développement de nouveaux process de fabrication permettant d'accroître la valeur ajoutée de la production agricole locale. Un projet spécifique 2014-2017 porte sur la filière manioc et la fabrication de mataba (plat à base de feuilles de manioc).

La mesure 16.1.1 du PDR, doté de 5 M€ au global, permet de contribuer à cet objectif.

#### – Site internet

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

#### – L'AFICAM (Association pour la formation initiale et continue agricole à Mayotte) et son atelier relais, agit pour la professionnalisation des transformateurs de produits agricoles :

BP 02 Coconi – 97670 Ouangani – Tél : 0269621779 [legta.mayotte@educagri.fr](mailto:legta.mayotte@educagri.fr)

#### – ASSM (Association Saveurs et Senteurs de Mayotte) :

Tél 0269616865 / 0639098229

[saveursdemayotte@gmail.com](mailto:saveursdemayotte@gmail.com) -

[www.facebook.com/saveursetsenteursdemayotte](http://www.facebook.com/saveursetsenteursdemayotte)

# EN SAVOIR



## Coordonnées de la DAAF

BP 103 - 97600 Mamoudzou Mayotte  
tél : 0269611213  
[daaf976@agriculture.gouv.fr](mailto:daaf976@agriculture.gouv.fr)  
<http://daaf.mayotte.agriculture.gouv.fr/>

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