

Voyage d'étude à l'île de la Réunion : **des découvertes et rencontres** **enrichissantes pour les délégations du** **groupe Fifata**



Remerciements

Nous souhaitons exprimer nos plus vifs remerciements à toutes les personnes qui ont permis d'organiser ce voyage d'étude. Un grand merci aux personnes qui nous ont aidées à préparer ces intéressantes rencontres ainsi que les questions logistiques, en particulier : Joseph Pouzoullic (pour son accompagnement aussi) et Didier Ramay.

La délégation malgache tient aussi à remercier toutes les organisations qui ont bien voulu les accueillir. Les échanges et les partages des expériences, nous ont été une grande source d'enseignement et d'inspirations. Merci aux deux Lycée Agricole: CFPPA de Piton Saint Leu (pour la première semaine) et Lycée Saint Joseph (pour la deuxième semaine), pour l'hébergement et l'accueil des participants.

Un remerciement particulier à Fert et à l'AFD qui ont cofinancé ce voyage.

Misaotra betsaka.....

Sommaire

Remerciements	1
Sommaire	1
Contexte du voyage	2
Programme du voyage en cartographie	2
Les visites et rencontres avec les perceptions et leçons à tirer	3
1) Visite des producteurs d'agrumes accompagnés par l'équipe de Cirad,.....	3
2) Rencontre en salle avec Christoph BRETAGNE, Didier RAMAY et Joseph POUZOLIC,.....	4
3) Formation pratique sur l'agroécologie à Colimaçon	4
4) Visite de l'exploitation du lycée agricole public de St Paul et GAB	5
5) Visite d'un producteur de mangue : Jean Luc Maillot (à côté du Lycée Saint Paul)	6
6) Visite du marché de gros de Saint Pierre	7
7) Visite et travaux pratiques sur l'exploitation de CFPPA de Piton Saint Leu	7
8) Visite au CIRAD la Réunion	8
9) Visite à l'ARMEFLHOR et producteur d'ail.....	9
10) Visite de la coopérative VIVEA et producteur d'ananas (membre de VIVEA).....	11
11) Visite de l'exploitation du Lycée Agricole de Saint Joseph.....	12

Contexte du voyage

Malgré un important potentiel agricole, Madagascar est toujours confrontée à de nombreux défis alimentaires. Le groupe Fifata accompagné par l'association Fert, tente de répondre de manière efficace aux contraintes rencontrées par les producteurs via le développement des services de qualité et accessibles aux producteurs. Pour être capable de mieux répondre aux besoins des membres, des renforcements de capacités des techniciens sont incontournables. Cependant, certaines compétences sont néanmoins peu disponibles sur le territoire malgache. Ainsi, le groupe Fifata a décidé de compléter la formation de 7 de ses techniciens via une visite d'échanges à la Réunion. Quatre de ces techniciens sont issus de l'association Ceffel (Conseil Expérimentation et Formation en Fruit Et Légume) et trois sont des techniciens des fédérations régionales membres de Fifata.

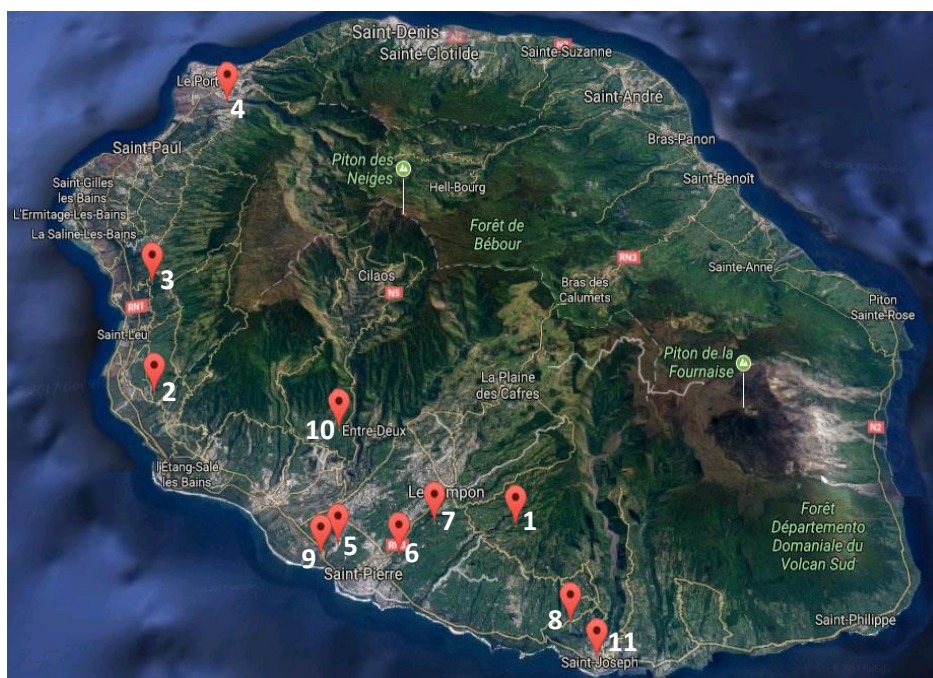
Ce voyage a été réalisé du 15 au 26 octobre 2017 dans les parties ouest et sud de l'île de la Réunion, et visait surtout à :

- découvrir d'autres expériences et innovations pour répondre aux problèmes des ennemis et maladies rencontrées ;
- améliorer les compétences des techniciens malgaches en termes de maîtrise technique (itinéraires techniques, pertinence économique...) ;
- créer une dynamique de cohésion entre les équipes techniques Ceffel et celles des trois fédérations ;
- créer des partenariats futurs entre les organisations professionnelles du groupe Fifata et réunionnaises.

Au cours de ces visites et échanges, les thématiques suivantes ont été observées et discutées :

- techniques de production surtout de façon agro-écologique ;
- formation des adultes et gestion de l'exploitation ;
- Expérimentations et relations entre les acteurs ;
- Structuration professionnelle et commercialisation.

Programme du voyage en cartographie



Les grandes étapes :

- 1 :** Piton bloc
- 2 :** CFPPA Piton St leu
- 3 :** Colimaçon (CFA)
- 4 :** Lycée St Paul, GAB et M Jean Luc Maillot
- 5 :** Marché de gros saint pierre
- 6 :** Bassin plat : CIRAD
- 7 :** Armefflor
- 8 :** Carrosse
- 9 :** Vivéa
- 10 :** Tapage
- 11 :** Lycée Agricole St Joseph

Les visites et rencontres avec les perceptions et leçons à tirer



Comme pour toutes les visites échanges, des préparations en amont ont été réalisées non seulement du côté logistique mais surtout sur la réflexion des thèmes à traiter durant les rencontres. L'existence de personne relais de Fert sur place avait facilité énormément l'organisation des visites (planification, contact,...). Plusieurs réunions de préparation ont été réalisées entre les 7 participants et chaque thème a été traité en se basant sur des questionnaires (cf en annexe).

A chaque fin de journée durant le voyage d'étude, un temps de débriefing du jour vécu et une préparation de la visite du lendemain a permis de rectifier et d'ajuster les méthodes de discussion.

1) Visite des producteurs d'agrumes accompagnés par l'équipe de Cirad

Personnes accompagnateurs : Jean Cyril DAGALLIER, directeur adjoint Cirad la Réunion, LUCCAS, doctorant stagiaire au niveau de Cirad sur le volet Economie agricole, Joseph POUZOUILLIC, Conseiller Technique Fert.

Lieu : Fredline et Piton bloc

Producteurs visités : Claude BARRET (Pierre Fonds) et Yedo LUGUY (Piton bloc)

Les deux producteurs rencontrés ont déjà plusieurs années d'expériences en termes d'arboriculture (même plus de 20 ans) et viennent de changer récemment le mode de conduite de leur verger. En effet, ils avaient utilisé auparavant beaucoup de produits de synthèse pour lutter contre les insectes surtout la cochenille et puceron, et leurs vergers étaient « très propres » car dès apparition d'une quelconque mauvaise herbe tout de suite traitement avec des herbicides. Cependant, selon leur constats « *plus on traite, plus il y a des maladies et ennemis...* » et d'un autre côté nombreux sont les inconvénients de cette pratique : plus couteux, effets négatifs sur la santé... A cet effet, ils avaient décidé, depuis 2 ans déjà pour le producteur à Fredline, de changer de technique et d'opter pour la restauration d'équilibre pour que les auxiliaires fassent leur travail. Il s'agit de cultiver des plantes de service sous les vergers (luzerne, trèfle,...) et de faire le traitement si besoin avec des produits homologués en bio (huile essentielle de fleurs d'oranger par ex) => vergers riches en biodiversité notamment en auxiliaires.

Perceptions et leçons à tirer

- Les portes greffe utilisés sont les mêmes qu'à Madagascar : *volkameriana* et *citrange carrizo* ;
- Les producteurs sont convaincus par la restauration de l'équilibre afin de réduire la pression des maladies et insectes => qui permet de réduire le cout de traitement,...
- L'utilisation des huiles essentielles est très intéressante par rapport au produit chimique : à moindre cout, efficace,... environ 200 euro contre 400 euro en conventionnel ;
- Les plantes de services associées avec les agrumes préservent aussi l'humidité, contrôlent l'enherbement, et permettent l'équilibre écologique (présence des auxiliaires) => une très bonne technique à voir la possibilité de répliquer chez nous selon les régions. Les producteurs d'agrumes malgaches ont eu tendance à tout nettoyer dans leurs vergers et même les sols sont souvent nus.





2) Rencontre en salle avec Christophe BRETAGNE, Directeur de l'EPLEFPA Saint Paul et Didier RAMAY, Coordinateur Licence professionnelle Agriculture et développement durable, et Joseph POUZOLIC

Le rencontre a débuté par une présentation des actions de Fert et le groupe FIFATA à Madagascar, tout en prenant deux cas concrets tels que la filière semences de pomme de terre et la santé animale. Des échanges intéressants ont suivi la présentation et qui ont abouti à plusieurs réflexions : Quel modèle d'agriculture veulent les agriculteurs malagasy ? Quel sera le modèle de formation correspondant ?...

Des partenariats qui s'ouvrent...

Pour plus d'échanges, de mobilités individuelles et collectives dans la région océan indien, Ceffel est sollicité d'entrer dans le réseau REAP AAOI en tant que centre de formation agricole. L'adhésion permet aussi de mobiliser des fonds INTERREG. D'ailleurs, la 4eme conférence de ce réseau est prévue le 17 au 20 avril 2018 à Antsirabe et associe le groupe Fifata, via Fekama qui est membre du REAP AAOI.

3) Formation pratique sur l'agroécologie à Colimaçon

La formation a été animée par ARNAULT Vincent, formateur au CFA (Centre de Formation des Apprentis) de Piton Saint Leu. Colimaçon est un lieu situé en altitude moyennement sec avec des pentes non négligeables et plusieurs parcelles encore en friche. Ce site est géré par une association : « pieds de l'étrier » qui œuvre dans la réinsertion des personnes « marginalisées » pour être aptes à exercer la fonction d'un agriculteur ou d'un salarié spécialisé dans la production agricole.

Durant la formation, des échanges théoriques et pratiques ont eu lieu sur : l'agriculture biologique ; la gestion parcellaire en maraichage biologique ; les ennemis et ravageurs sur le site ; les pestes végétales les plus courantes dans les zones tropicales, notamment à La Réunion ; le dispositif utilisé durant le projet GAMOUR¹, les auxiliaires,...

Perceptions et leçons à tirer...

- Il est possible de lutter contre les mouches de fruit, en utilisant la technique agro-écologique : piégeage et effet push-pull => à voir la possibilité de résoudre le problème de mouche de fruit auprès des producteurs d'agrumes chez nous avec cette méthode ;
- Avec une bonne rotation, paillage, association => il n'est plus nécessaire d'ajouter des fertilisants ;

¹ GAMOUR ou Gestion Agroécologique des MOUche des légumes à la Réunion, est un projet de recherche-développement visant à gérer les populations de mouches des cucurbitacées présentes à La Réunion. Il s'appuie sur une démarche agroécologique : prophylaxie, attractivité de plantes refuge des mouches (maïs), application de synéis-appât, piégeage de masse,...



4) Visite de l'exploitation du lycée agricole public de St Paul et GAB (Groupement des Agriculteurs Biologiques)

Personnes accompagnateurs : Didier RAMAY, Mylène WILTE, Directrice de l'exploitation, Baptiste LOGORAS, Directeur Général du GAB La Réunion.

Lieu : Lycée agricole de Saint Paul

Visite du site d'exploitation du CFA, Lycée Saint Paul :

Le lycée agricole de Saint Paul intervient dans la formation des apprentis et la formation continue avec plusieurs hectares de site d'exploitation qui est aussi utilisé comme support pédagogique. Le premier site visité est un verger de mangues greffées (CogShall) de 7Ha de superficie, installé depuis 1990. Des dispositifs de lutte contre la cécidomyie (insecte ravageur sur les fleurs) sont mis en essai dans le verger en collaboration avec CIRAD : mode de gestion du sol par installation de différents types de paillage (plastique, couverture végétale inerte et vivante).

Le deuxième verger est un verger de pitaya (fruit du Dragon), qui est une plante diploïque importée du Mexique, avec une superficie de 1Ha. Trois variétés sont implantées sur ce verger qui se différencie par la couleur des fruits (violet, rouge et blanc). Les fruits sont récoltés au mois de septembre-octobre.



Perceptions et leçons à tirer...

- *Il y a une étroite collaboration entre le CIRAD et le centre de formation. En effet, le CFA met à disposition son verger pour la recherche et diffusion de pratiques agro-écologiques développées par CIRAD, ceci permet non seulement une grande opportunité d'échange avec le centre de recherche, mais aussi une diffusion large des résultats.*



Visite du GAB-974 :

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques de La Réunion ou GAB-974 est une association qui a été créée en Août 2005. Elle rassemble la majorité des agriculteurs biologiques dans l'île de la Réunion. L'objectif de l'association est clair : développer et promouvoir l'Agriculture Biologique sur l'Île. Les principales missions de l'association sont : d'apporter un appui technique aux agriculteurs bio, de communiquer afin de sensibiliser les acteurs du monde professionnel pour accroître les installations et les conversions en bio, puis de participer à la structuration de la filière bio à La Réunion. Ainsi le GAB accompagne les agriculteurs ou futurs agriculteurs souhaitant s'installer en bio ou convertir leur exploitation en bio.



Une commercialisation bien structurée...: Une structure commerciale dénommée UPROBIO (Union des **P**roducteurs **B**iologiques de la Réunion) a été créée afin de mieux vendre les produits biologiques des producteurs. Le point de collecte est situé dans le bâtiment du lycée de Saint Paul. Cette structure facilite l'écoulement des produits des adhérents en réceptionnant les commandes des clients, en collectant les produits des membres, en conditionnant et en livrant chez les clients.

Perceptions et leçons à tirer...

- Une structure telle que le GAB qui agit à la fois sur la technique de production et sur la commercialisation est incontournable pour la promotion de produits AB => plus de poids pour mieux valoriser les prix de produits bio par rapport aux produits conventionnels ;
- Les techniciens du GAB maîtrisent bien les techniques agro-écologiques, la biodynamie et la permaculture ;
- L'État français encourage les producteurs à produire bio via des subventions. En effet, durant la période de conversion, alors que les producteurs peuvent observer une perte temporaire, l'Etat donne une compensation à leur égard.



5) Visite d'un producteur de mangues : Jean Luc Maillot (à côté du Lycée Saint Paul)

Jean Luc Maillot est un ancien technicien de la Chambre d'agriculture qui possède en ce moment un verger de mangue de 7 Ha situé dans deux localités dont 3 Ha sur le domaine visité et le reste à Grand fond (plus à l'ouest). Quatre variétés principales de mangues, à s'avoir : José, CogShall (Américaine), Miami Late et Heidi sont cultivées sur le site. La période de récolte pour les deux localités citées précédemment ne se fait pas en même moment à cause d'une différence de conditions agroécologiques. En effet, les mangues sur le site de Grand fond sont récoltées à un intervalle de deux mois environ avant celles du site visité. Ceci permet au producteur de bien organiser et gérer le temps de récolte. La vente des produits se fait au niveau d'une coopérative spécialisée et 20% du prix de vente sera retenu en guise de fonctionnement de cette structure.

Perceptions et leçons à tirer...

- C'est un arboriculteur qui a préféré s'orienter vers les pratiques agro-écologiques tout en réduisant l'utilisation des produits de synthèses qui coûte de plus en plus cher => l'application de techniques agroécologiques est pour lui non seulement par souci de l'environnement mais aussi un choix économique ;
- A la Réunion, l'oïdium, l'anthracnose, la cécidomyie et la punaise sont les maladies et ravageurs les plus redoutables dans les vergers de mangues ;
- Pour réduire la pression des mouches de fruits, le piégeage avec de synéis appât reste le moyen le plus utilisé=> possibilité de confectionner soit même le piégeage en substituant le synéis appât par des appâts à base d'huile essentielle ;

6) Visite du marché de gros de Saint Pierre

Le marché de gros de Saint Pierre se fait dans un grand parking où les vendeurs et les acheteurs viennent 3 fois par semaine (Lundi, Mercredi et Vendredi). Les produits vendus sont exclusivement des fruits et légumes d'origine réunionnaise. L'heure d'ouverture commence en général vers 18 heures et se termine vers minuit. L'organisation de marché est assurée par une société qui contractualise avec la commune pour la place. Tous les acteurs que ce soit producteurs ou acheteurs (généralement des revendeurs) contribuent au fonctionnement de la société en payant le droit d'accès pour chaque jour de marché.



Perceptions et leçons à tirer...

- Les producteurs et les acheteurs se connaissent très bien vu que le marché a été créé depuis plusieurs années. La majeure partie des produits amenés par les producteurs sont déjà précommandés à l'avance par les acheteurs donc faible est le risque de mévente ;
- Le fait de vendre dans ce type de marché organisé, permet une grande transparence des producteurs vis-à-vis de la déclaration de tous produits vendus => pas de « vente au noir² » ;
- Les producteurs et les acheteurs sont fidèles aux règles établies, ce qui contribue à la pérennisation de l'activité du marché de gros. En effet, plusieurs cas qui perturberont l'organisation peuvent survenir : les vendeurs cherchent à vendre avant les horaires à l'extérieur de l'enceinte leurs produits, soit pour éviter de payer l'entrée ou pour écouler leurs produits avant les autres.

7) Visite et travaux pratiques sur l'exploitation de CFPPA de Piton Saint Leu

Personne accompagnateur : Krishna , responsable de l'exploitation CFPPA à Piton Saint Leu

Le matinée a débuté par une visite du champs d'exploitation : apiculture à titre de démonstration comportant huit ruches de type Lang strophe, parcelle de canne à sucre d'environ 2 Ha déjà récolté, parcelle en cours de défrichement pour l'installation d'un nouveau verger (avocatiers, papayers, agrumes, manguiers) et serre « insect-proof » destinée à la culture maraîchère. Quelques travaux pratiques ont été effectués sur une parcelle de cultures bio de citrouille et courge, tels que le désherbage, arrachage des vieilles plantes de courge en fin de cycle, rangement des tuyaux d'irrigation goutte à goutte.

² Produits vendus mais pas déclarés à la fiscalité pour ne pas payer de taxes.

8) Visite au CIRAD la Réunion

Visite de la station de Recherche Horticole de Bassin plat, Saint Pierre :

Personne accompagnateur : Frédéric NORMAND, Chercheur ; Dominique DESSEAU, chercheur et Pascal M., Chercheur, Jean Cyril DAGALLIER, Joseph POUZOUILLIC

La station de Bassin Plat s'étend sur 12 hectares de parcelles expérimentales en fruits et légumes.

Un essai concernant la date de semis des plantes de services a été visité. L'objectif est de savoir les différents comportements de ces plantes, en alternance avec la canne à sucre pour maîtriser l'enherbement, selon la période de semis. La station possède aussi une collection de plantes endémiques comestibles à la Réunion comme manioc, taro, ail, gingembre,... une collection mondiale de vanille, et aussi une collection d'agrumes.

Ces grandes richesses de collections permettent de préserver ces espèces/variétés dans le temps. Quant aux vergers de litchis et mangues dans cette station de recherche, l'objectif est de montrer aux producteurs les variétés nouvelles qui peuvent les intéresser.

Collaboration Cirad-Armeflhor : assainissement de semences d'ail... En effet, pour avoir de semence d'ail saine indemne de virus, le Cirad produit des semences souches d'ail in vitro (culture de méristème), et l'Armeflhor prend le relais pour la multiplication de semences pré-base et leur vente auprès des producteurs.



Perceptions et leçons à tirer...

- *Le technique de mini-marcottage est meilleure que notre marcottage habituel avec des grosses tiges ;*
- *Pour avoir des maniocs indemnes de maladie virale, un assainissement de bouture a été réalisé par le Cirad en faisant de culture de méristème. La technique de thermothérapie n'a qu'une efficacité limitée => sujet intéressant pour les producteurs dans le sud de Madagascar qui ont des difficultés à avoir des boutures de manioc saines ;*
- *Les semences d'ail à Madagascar sont dégénérées, pleines de maladie notamment des virus, d'autant plus que dans le pays, il n'y a pas de centre spécialisé dans la production de semences d'ail, la semence est produite par les producteurs eux même de génération en génération. Un assainissement est aussi nécessaire comme le cas de collaboration entre Cirad-Armeflhor ;*
- *Le Cirad est prêt à nous aider dans ces 2 points cités ci-dessus mais dans un cadre légal comme la plateforme PréRAD réseaux Germination et épibio=> A bien discuter en interne de Ceffel/groupe Fifata et puis avec le point focal PréRAD à Madagascar, heureusement Ceffel avait déjà participé au dernier InterCrost de PréRAD à l'île Maurice ;*
- *Cirad est très avancé concernant les plantes de service et la restauration d'équilibres dans les vergers d'agrumes => à voir la possibilité de collaboration (formation, expertise, stage...) afin de bien maîtriser ces techniques ;*

Visite du siège et laboratoire :

Personne accompagnateur : Eric JEUFFRAULT, Directeur régional CIRAD ; Jean Cyril DAGALLIER, Olivier PRUVOST Bactériologiste et Joseph POUZOULLIC

Lieu : Saint Pierre

Une rencontre en salle en vue d'échanger sur les CeRs³, cas de Madagascar, a été suivie d'une visite des laboratoires. Au cours de cette discussion, plusieurs pistes de réflexions furent dégagées pour lutter efficacement contre la *Ralstonia Solanacearum* : développer la collaboration avec le programme EPIBIO dont le point focal à Madagascar, Dr Santatra, collabore déjà avec Ceffel/Groupe Fifata, faire des efforts sur les mesures prophylactiques (bonne rotation, semence saine, matériels saines,...) et isoler complètement les sites de production/multiplication de plants surtout au centre Ceffel.



Une visite de laboratoires est ensuite effectuée pour voir les expérimentations menées sur le comportement de la *Ralstonia solanacearum* par rapport à la saison, les dispositifs et matériels pour le test PCR et les expérimentations sur les variétés d'agrumes résistantes au *Xanthomonas citri* pv.

Perception et leçon à tirer...

- Le phylotype IIB1 qui sévit à Madagascar se propage de préférence via semences/plants. Ainsi pour garantir l'état sanitaire de semence du départ (contre bactérie et virus), au centre Ceffel, l'idée d'installer une mini-serre pour la multiplication de pré-base est à réfléchir. ;
- En outre, il faut être très vigilant à propos de l'importance du contrôle sanitaire : au Ceffel d'abord : nettoyage des outils, entrée limitée de visiteurs sur les parcelles de multiplication semences, et chez les producteurs par la formation des multiplicateurs paysans aux gestes simples sanitaires, le repérage des sites en altitude pour le maintien de collection saines... ;



9) Visite à l'ARMEFLHOR et producteur d'ail

Visite du site d'expérimentation-exploitation ARMEFLHOR :

Personne accompagnateur : Thomas DESLANDES, Responsable expérimentation plein champs ; et Rachel GRAINDORGE, Responsable pôle cultures tropicales, Jacques FILLÂTRE, Responsable Pôle Horticulture/Plants/Fraise, Patrick NIFAUT, formateur au Lycée Agricole de Saint Joseph, Joseph POUZOULLIC

Lieu : Chemin de l'Irfa, Saint Pierre

C'est une Association Réunionnaise pour la Modernisation de l'Economie Fruitière Légumière et HORTicole (ARMEFLHOR). La station d'expérimentation est créée en 1992 et est gérée par le CIRAD avant d'être transférée à l'Arméflhor. Cette association regroupe en ce moment 220 membres, dont les objectifs sont : d'améliorer la compétitivité de la production réunionnaise, contribuer à l'autosuffisance alimentaire de La Réunion en produits frais de qualité, proposer de nouveaux débouchés sur la marché local et export, mettre au point des itinéraires techniques innovants et respectueux de l'environnement. A la Réunion, c'est un acteur très actif dans plusieurs réseaux de développement : RITA, ACTA, EPIDEMIOSURVEILLANCE... et joue bien le rôle d'interface entre la recherche et les producteurs.

³ CeRs : Complexe d'espèce de *Ralstonia solanacearum*

A part, la formation, l'expérimentation et les différents services aux producteurs réalisés par l'ARMEFLHOR, l'association produit et vend aussi des plants/semences qui permet une rentrée d'argent pour contribuer à son fonctionnement.

Une fois de plus des auxiliaires toujours à l'honneur.... Pour pouvoir proposer des luttres alternatives et biologiques face aux ravageurs, de préférence sous abris, une collaboration a eu lieu entre l'ARMEFLHOR, le CIRAD (du côté recherche) et la bio-fabrique LA COCCINELLE (élevage « de masse » pour que le plus grand nombre de producteurs bénéficie de cette méthode).

Perception et leçon à tirer...

- Pour l'identification de thèmes ou programme d'expérimentation, ARMEFLOHR et Ceffel adopte la même démarche (traduction des besoins en programme d'essai puis validation par le conseil d'administration après analyse et suggestion d'un conseil scientifique) ;
- La production de plants (fraisier, agrume, prunier, pêcher, pommier,...) est aussi intéressante pour le Ceffel car de forts besoins existent surtout pour les nouveaux formés => nécessité de renforcement de compétences du Ceffel à ce sujet ;
- La façon de travailler en réseaux regroupant tous les acteurs concernés (ex réseaux RITA Horti cf photo en annexe) permet une bonne efficacité des services auprès de producteurs ;
- L'utilisation des auxiliaires est aussi une intéressante solution alternative face aux ravageurs, à voir la possibilité d'appliquer ça en plein champs et approfondir ce sujet avec les experts à la Réunion car sujet peu connu à Madagascar ;



Visite site d'exploitation ail :

Personne visité : Éric FONTAINE, Producteur

Lieu : Carrosse, Saint Joseph

C'est une exploitation familiale gérée par les membres de la famille d'Eric FONTAINE. Ce dernier est un jeune qui se prépare à reprendre petit à petit l'exploitation vu l'état de santé de son père. Ces producteurs sont déjà très expérimentés dans la culture d'ail. En effet, ils pratiquent cette culture de génération en génération et travaillent étroitement avec l'ARMEFLHOR pour les semences et CIRAD pour des essais variétaux. Les maladies les plus dangereuses pour les cultures d'ail à la Réunion sont la pourriture blanche (dans le sol), la rouille et les trips.

Perception

- Bonne préparation du jeune producteur dans son métier par le biais de formations agricoles professionnalisantes très adaptées ;

10) Visite de la coopérative VIVEA et producteur d'ananas (membre de VIVEA)

Visite VIVEA :

Personne accompagnateur : Stéphane AVRIL, Directeur technique VIVEA, Patrick NIFAUT, Joseph POUZOULLIC,

Lieu : Saint Pierre

Vivéa est une grande coopérative de fruits et légumes qui regroupe actuellement 160 membres. Les clients de la coop sont essentiellement les grandes surfaces et les grossistes. L'aménagement d'un nouvel hangar réfrigéré et de stockage permet d'augmenter le volume des produits à collecter. Pour cela, la coopérative a mis en place une stratégie d'extension des membres, accompagné par des techniciens, afin d'avoir des volumes et un poids sur le marché un peu plus important dans les prochaines années. Pour le processus de mise en marché, les producteurs adhérents produisent selon une planification établie par l'équipe de Vivéa suivant la demande des clients.



Perceptions et leçons à tirer...

- Le fait de déléguer à la coopérative la mise en vente des produits permet au producteur de dégager un peu de temps afin de s'occuper plus de son exploitation ;
- Existence de cahier de charge et règlement intérieur stricts surtout sur l'exigence en qualité des produits ;
- Bonne organisation des producteurs suivie de près par des techniciens pour assurer les productions en quantité et en qualité ;

Visite site d'exploitation ananas (membre de Vivéa) :

Personne accompagnateur : Technicienne de Vivéa, Damien REFUG, Producteur, F. NIFAUT

Lieu : Tapage, Saint Louis

Le producteur visité est un jeune sortant du lycée agricole (CFPPA) de Saint Joseph qui débute dans les activités agricoles. Il est accompagné de près par une technicienne de Vivéa pour sa culture d'ananas. La variété cultivée est la variété victoria avec une superficie de 0,7 ha environ installée le mois de janvier 2017. La culture se fait sur bâche plastique avec une densité de plantation d'environ 60 000 plants/Ha. La fertilisation se compose d'une fumure de fonds, engrais minéral NPK 18-07-30 à raison de 300Kg/Ha et en entretien un engrais binaire NK 19-30 avec une dose de 150 Kg/Ha. L'ethrel 400 (Ethéphon) est utilisé pour favoriser l'induction foliaire. A travers ce mode de culture, le cycle de l'ananas se raccourci d'un an au lieu de trois ans. Le rendement moyen se situe entre 55 et 60 T/ha.

11) Rencontre avec Jean Marc HOARAU et Aurore HOARAU gérant de Jmhorti Consulting

Jmhorti Consulting est une entreprise créée en 2015 et se spécialise dans la formation, conseil agricole, vente et mise en place de serre, vente de semences,... La discussion durant le rencontre tournait autour de contexte de semence maraichage à Madagascar. En effet, l'entreprise possède des nouvelles variétés des légumes pouvant intéresser les producteurs au sein de groupe Fifata. Ainsi, il a été décidé de diagnostiquer un peu les besoins et de faire une liste des spéculations qui sont pertinentes pour tester (essai pour PDM) des nouvelles variétés.

12) Visite de revendeur de fruits et légumes à Saint Leu

Un samedi matin, la délégation avait visité un revendeur de fruits et légumes à Saint Leu en passant au marché forain de fruits et légumes situé au bord de mer. L'équipe a été accueillie par M Fred collaborateur de M Pierrot qui été notre guide durant la visite du marché de gros de Saint pierre.

Les produits vendus provenaient, dans la majorité de cas, du marché de gros de Saint Pierre. Ces produits sont bien présentés, de bonne qualité et très diversifiés.



13) Visite de l'exploitation du Lycée Agricole de Saint Joseph

Au début de l'années 1950, le premier lycée agricole a été mis en place à Saint Joseph. Il est devenu peu après un lycée professionnel qui accueille des jeunes pour acquérir une formation professionnelle dans les secteurs agricoles surtout l'élevage et aussi l'horticulture. L'exploitation du lycée est impressionnante : plusieurs serres (floriculture, maraichage,...), production animale en conduite intensive (vaches laitières, poules pondeuses, caprins, porcs), culture de plein champ (canne à sucre) et des équipements agricoles motorisés.

Perception

- La grande exploitation permet en premier lieu de générer des revenus et permet au jeune formé d'avoir un panel de pratiques à faire ;

