

AGRICULTURE

« L'autonomie alimentaire est possible à La Réunion »

Gilles Billen est directeur de recherche en biogéochimie au CNRS. Avec son équipe de l'UMR Métis, il a collaboré étroitement avec Oasis Réunion pour élaborer des scénarios réalistes parvenant à une autonomie alimentaire de l'île. Ce sont ces scénarios qui ont été remis au ministre des Outre-mer Sébastien Lecornu lors de sa récente visite dans le département.

– Est-il possible pour La Réunion de devenir autonome sur le plan alimentaire ?

– Sur le plan agronomique, c'est possible. Avec Oasis Réunion, nous avons produit des scénarios qui arrivent à modéliser une autonomie alimentaire qui généraliserait des pratiques agroécologiques. Il y aura près d'un million d'habitants à La Réunion en 2030 mais il y a encore des terres agricoles disponibles pour des cultures vivrières. Ce scénario d'autonomie alimentaire serait contraint mais il est techniquement possible. La question, c'est de savoir comment on sort d'une situation locale verrouillée avec des conflits et des blocages.

– Quelles seraient les principales contraintes pour parvenir à cette situation d'autonomie ?

– On peut agir sur trois leviers pour nourrir la population avec une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Dans les modes de fertilisation classique du sol, on utilise des engrais de

synthèse. Pour se passer de ces intrants chimiques, il faut changer de système de culture. Pour fixer l'azote, qu'on retrouve dans les engrais, il faut utiliser des légumineuses comme les haricots ou les lentilles qui ont la capacité de fixer naturellement l'azote atmosphérique dans leurs racines. L'idée est alors d'alterner les cultures sur une même parcelle, dans le cadre d'une rotation, pour bénéficier de cet azote naturel. Cela implique qu'il n'y ait pas de monoculture d'une plante non légumineuse. Ce qui permettrait aussi de se passer de pesticides.

« Reconnecter agriculture et élevage sur un même territoire »

– Quel autre levier peut-on utiliser pour favoriser cette autonomie alimentaire ?

– Il faut reconnecter l'agriculture et l'élevage sur un même territoire. Les systèmes d'élevage intensifs pratiqués sur l'île demandent une grosse quantité d'aliments pour bétail. Si on utilise des plantes légumineuses comme fourrage on n'a plus besoin d'importer ces aliments. Et on peut utiliser les excréments du bétail pour fertiliser les sols. On pourrait même imaginer recycler à terme les excréments humains dans ces sens.

– Des habitudes devraient-elles aussi être changées au niveau du grand public ?

– À La Réunion, on consomme 2/3 de protéines animales pour 1/3 de protéines végétales. Pour

satisfaire ces besoins, cela exige de mettre en place un élevage intensif. Il faudrait réduire fortement la part de viande et de lait, qui sont des aliments potentiellement cancérogènes. En combinant tous ces leviers, on parviendrait à un système alimentaire autonome.

– Mais qu'en est-il de la canne à sucre dans cette analyse ?

– Pour parvenir à l'autonomie alimentaire, il faut produire moins de sucre. Sans cela, c'est intenable. Une petite production de sucre, presque patrimoniale, pourrait être conservée. Mais une monoculture comme la canne ne peut pas représenter 80% de la surface agricole utile comme c'est le cas actuellement.

– Mais La Réunion dispose-t-elle de suffisamment de terres agricoles pour être autosuffisante ?

– Oui, c'est possible tout en respectant les limites imposées par le Parc naturel. Si on prend tout ce qui peut exister comme friches et si on limite l'étalement urbain, on y parvient.

« L'État doit jouer son rôle »

– En quoi est-ce important que La Réunion devienne alimentaire autonome ?

– On est moins vulnérable quand on est autonome. Les dépendances vis-à-vis de l'extérieur peuvent fragiliser une société. Pendant la Seconde Guerre mondiale, La Réunion s'est retrouvée dans une situation délicate. La moitié des cultures de canne ont dû être converties en cultures vivrières. L'autonomie, c'est une question de résilience. Il peut y avoir des



Pour Gilles Billen, l'autonomie alimentaire n'a rien d'un scénario utopique à La Réunion. (Photo Emmanuel Grondin)

échanges mais il vaut mieux qu'ils soient égaux et consentis. Il faut être capable de s'en passer.

– Quel est l'intérêt d'une conversion du système agroalimentaire aux pratiques « bio » en matière d'environnement ?

– L'intérêt est majeur. Le système agroalimentaire actuel contribue massivement à l'érosion de la biodiversité et au réchauffement climatique. En incluant l'impact des engrais de synthèse et des transports d'aliments par la route et par bateau, le système agricole est responsable de l'émission d'un tiers des gaz à effet de serre. Il faut refondre et transformer ce système. Si on se passe des engrais azotés, par exemple, on réduira considérablement ces émissions gazeuses.

– S'il est possible de nourrir

une population grâce aux méthodes de l'agroécologie, pourquoi ce système ne s'est-il pas déjà imposé ?

– Il y a beaucoup d'intérêts économiques liés au système agricole actuel qui est organisé de manière très capitaliste. L'agriculteur n'est pas maître de ses choix. Il y a une technocratie administrative et financière qui n'a pas d'intérêt au changement.

– Pour aller concrètement vers cette autonomie alimentaire durable à La Réunion faut-il une politique volontariste ?

– L'État doit jouer son rôle. Mais les idées de planification ont été abandonnées. L'idéologie actuelle part du principe que le marché va tout régler. Il n'y a pas de volonté publique d'acter un changement

de système agricole. On en parle dans les discours mais c'est tout.

– On fait souvent le reproche aux partisans de la conversion à l'agriculture biologique d'être des rêveurs et de ne pas se baser sur la réalité. Que répondez-vous à cela ?

– Ma méthodologie est factuelle et scientifique. On se base sur la conservation de la matière et on ne fait pas de magie. C'est une approche bien plus contraignante que le récit ou la comptabilité économique, qui peut parfois créer des éléments, et qui reflète avant tout des rapports de force et des intérêts. Les scénarios que nous avons élaborés ne sont qu'une traduction de la nature à laquelle personne ne peut échapper.

Propos recueillis par François BENITO



Gilles Billen est directeur de recherche en biogéochimie au CNRS. (Photo DR)

Oasis Réunion interpelle Lecornu sur l'autonomie alimentaire durable



Les fruits et légumes bio constituent la base d'une autonomie alimentaire durable. (Photo Yann Huet)

Oasis Réunion (OR) avait préparé bien en amont la venue de Sébastien Lecornu sur l'île. Sufisamment pour rencontrer des membres de son cabinet lors de sa visite. Et leur remettre un document qui synthétise les propositions et les scénarios élaborés par ce collectif pour atteindre localement une autonomie alimentaire durable.

« Ce moment était capital dans notre démarche, note Bernard Astruc, l'un des co-coordonnateurs du collectif. Il nous faut l'appui des acteurs politiques nationaux et sur le territoire car c'est la réorientation du modèle agricole qui est en jeu. » Une réorientation qui a pour objectif de favoriser le développement de cultures vivrières basées sur des pratiques agroécologiques.

Cette démarche se justifie selon le collectif par le niveau important de dépendance de La Réunion

par rapport aux importations en denrées alimentaires. « D'après nos études, l'île est dépendante à hauteur de 80% de l'extérieur. La question est de savoir si nous voulons avoir la certitude de pouvoir manger à notre faim demain, quoi qu'il arrive. »

Un enjeu majeur pour l'île

Pour répondre à cette épineuse question, le collectif a collaboré étroitement avec Gilles Billen, biogéochimiste au CNRS, et son équipe pour élaborer trois scénarios d'autosuffisance durable factuellement possibles. « Nous avons raisonné en termes d'azote, nécessaire à la fertilisation des cultures. Si on ne veut plus dépendre de l'azote chimique, il faut en utiliser de l'organique. On s'est aperçu que c'était réalisable localement. » Réalisable à trois conditions: la

réduction de la culture de la canne, la diminution de la consommation de protéines animales et le développement de cultures vivrières et notamment des légumineuses riches en azote naturel. Pour autant, ces scénarios ne restent pas figés et le collectif indique qu'ils seront « développés et accompagnés » en fonction des besoins et des évolutions.

Reste alors à convaincre les agriculteurs péi à être convaincus par cette transition. Si Oasis Réunion s'inscrit dans une démarche qui « rétablit un lien fort entre producteurs et consommateurs », ces scénarios vont encore devoir convaincre les acteurs locaux. Des acteurs de terrain mais également les élus à qui seront envoyées dans la semaine ces propositions. Nul doute qu'ils se pencheront avec la plus grande attention sur cet enjeu majeur pour l'avenir de l'île.

F.Ben.