



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

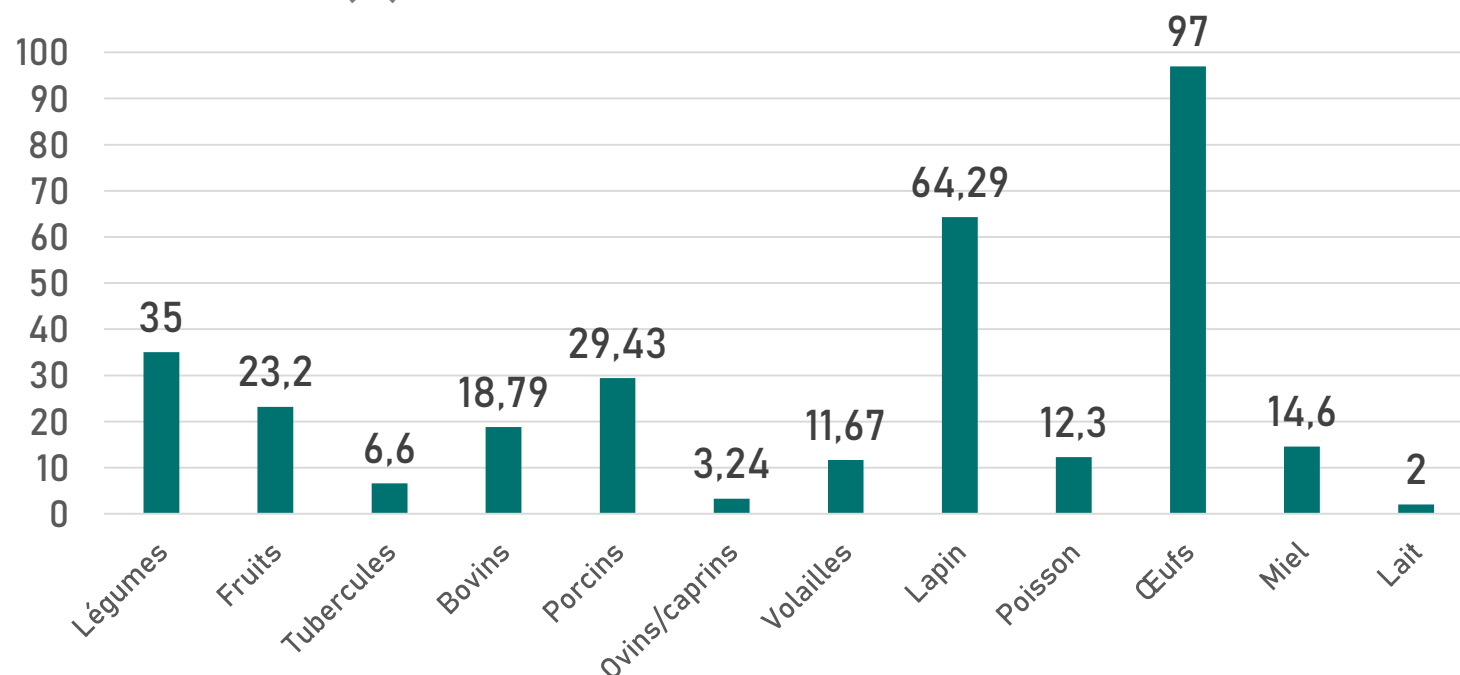
L'autosuffisance alimentaire de la Martinique : Où en est-on ?

- 1- Etat des lieux de l'offre alimentaire locale
- 2- Consommation des martiniquais
- 3- Quelques perspectives

1- Etat des lieux de l'offre alimentaire locale

Une production primaire insuffisante :

Taux de couverture du marché par la production locale en 2019 (%)



Source : Agreste 2020 – SISEP/DAAF

Taux de couverture du marché
par la production locale =
 $100 * \text{Production} / \text{Consommation}$

Avec l'approximation :
Consommation =
production + importations

1- Etat des lieux de l'offre alimentaire locale : production végétale

17 % de la SAU



-222 ha

dédiés aux filières de
diversification végétale
entre 2005 et 2019



LOGO RUP

Pastèque
Patate douce
Tomate locale
Aubergine

Chou blanc
Christophine
Concombre
Dachine
Giraumon
Papaye verte
Avocat
Banane plantain

Quelques taux de couverture :

Légumes frais et tubercules :

2019 : 35%

Choux : 93,2 %

Concombres : 99,9 %

Laitues : 99 %

Tomates : 92,8 %

Carottes, navets, betteraves :
16,2 %

Légumes à cosse : 11,9 %

Fruits frais :

2019 : 25,2%

Agrumes : 62,6 %

Avocats : 86,4 %

Ananas : 86,9 %

Goyave : 99,7 %

Melon : 99,5 %

Banane : 100%

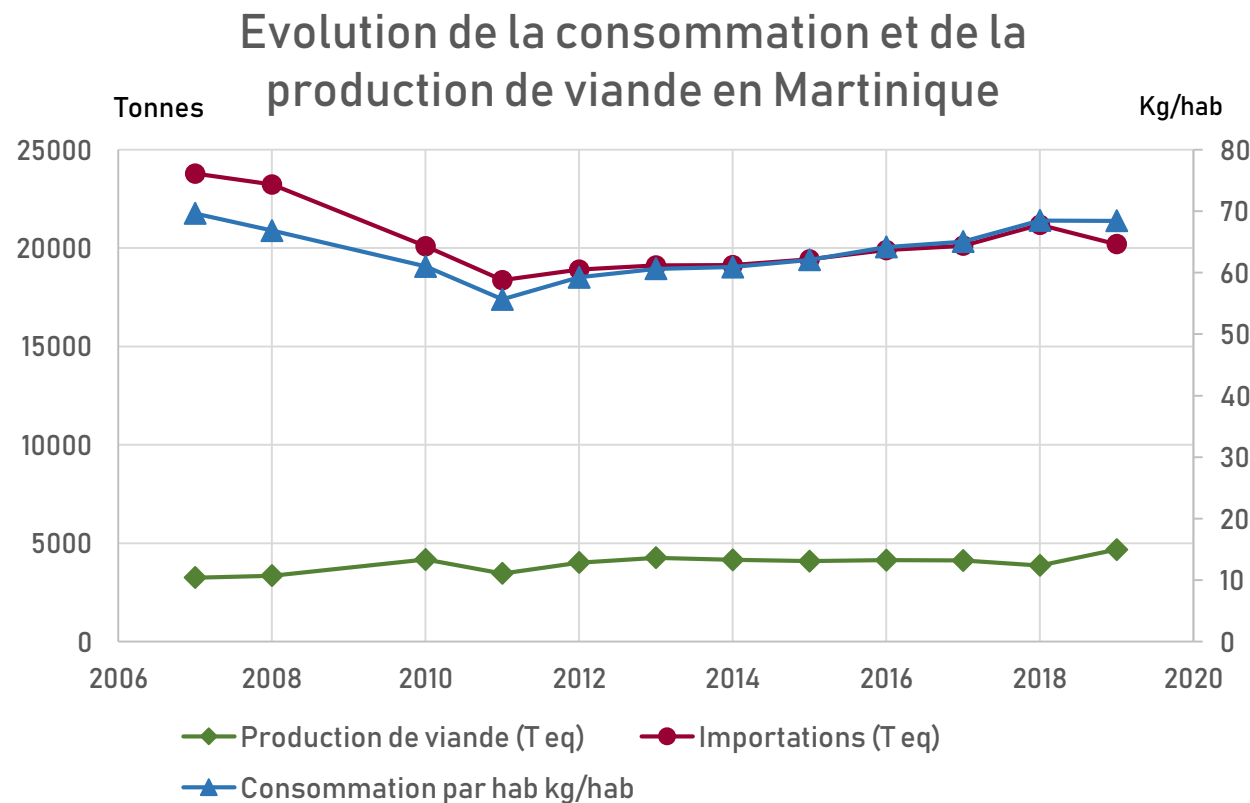
Pomme, raisin : 0%

1- Etat des lieux de l'offre alimentaire locale : productions animales

37% de la SAU
sont des herbages
destinés à l'élevage
(IEDOM 2019)

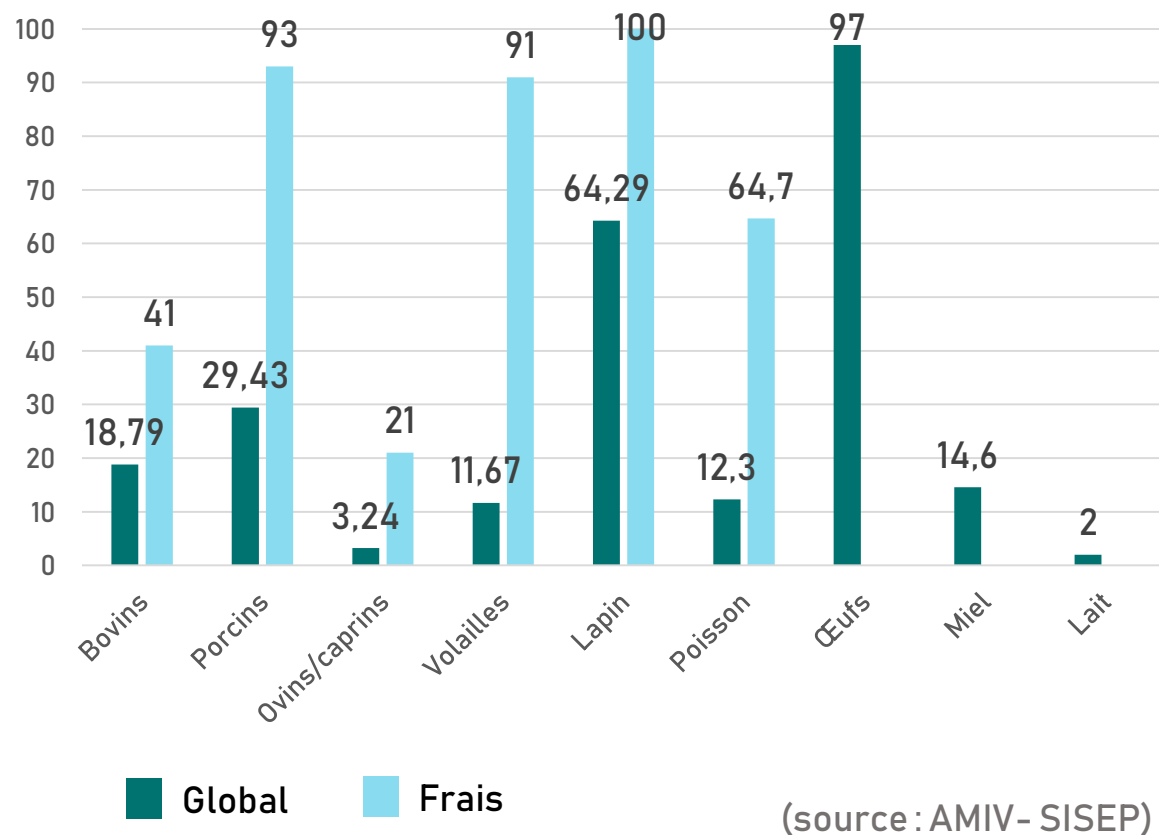
La Martinique est marquée par des dépendances :

- Aux importations de protéines animales :
83% de la viande consommée en Martinique est importée
87% des poissons et fruits de mer consommés localement sont importés
- Aux importations pour l'alimentation animale (fourrages et concentrés) :
85,4% des matières premières dédiées à la fabrication d'aliment sont importées

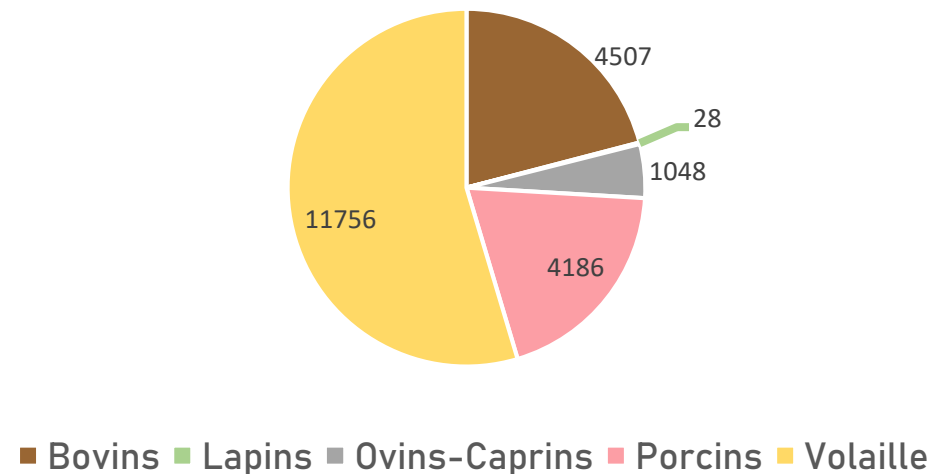


1- Etat des lieux de l'offre alimentaire locale : productions animales

Taux de couvertures des besoins du marchés
(demande globale) par la production animale locale :



Répartition de la consommation de viandes
en 2019 en Martinique (T)



Mentions valorisantes :

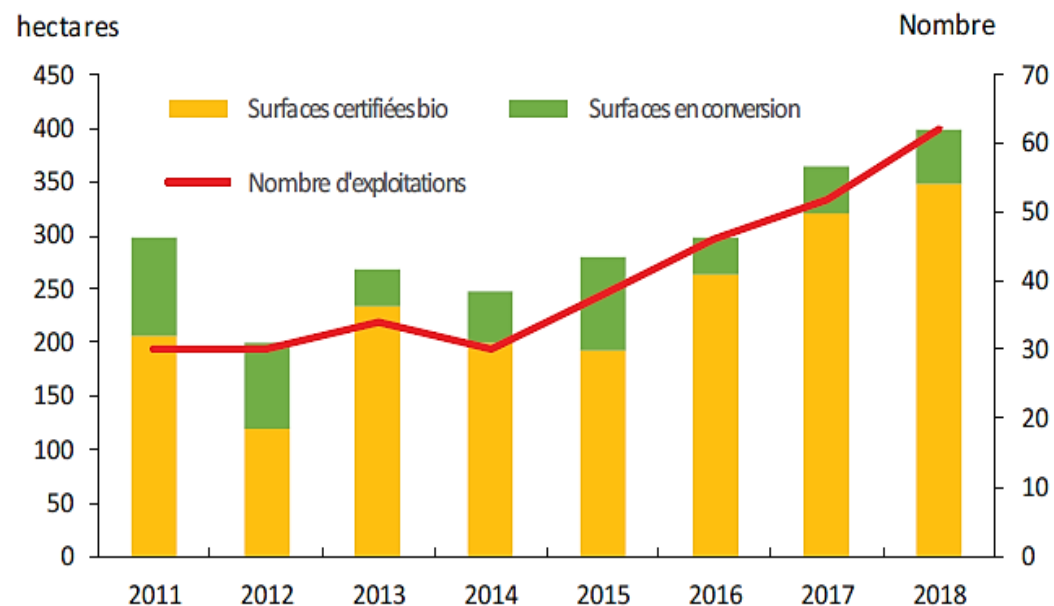
- Développement de la mention valorisante « produit pays » par l'AMIV en cours
- Développement du Label'BOV par la CODEM en cours
- Poulet « pac fermier » Madivial

LOIS EGALIM : Logo RUP et AB

1- Etat des lieux de l'offre alimentaire locale : filière bio

Une production locale encore très anecdotiques mais en plein essors

Evolution des surfaces en agriculture bio en Martinique (source : agence Bio)



Une majorité de petites exploitations maraîchères

→ SAU moyenne : 4,52 ha (2014)

2019 :

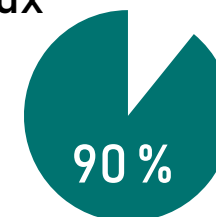
- 50 producteurs certifiés → 480,3 ha
- 13 producteurs en conversion → 132,9 ha (+5% par rapport à 2018)



Bio = 2,6 %
de la SAU
Martiniquaise
en 2019
(4% à l'échelle de la France)



Le marché du bio :
10 % tourisme
90 % alimentation des locaux



1- Etat des lieux de l'offre alimentaire locale : transformation

Un marché
étroit



350 000
consommateurs
800 000 avec la
Guadeloupe



750

Entreprises
agroalimentaires

85% des entreprises
ont - de 10 salariés



2 740

salariés

Emplois :
+2,5 %/an

Un approvisionnement difficile et
couteux en matières premières :

- Estimation des matières premières
d'origine locale :

3 IAA ont répondu sur une quinzaine
interrogées :

- IAA 1 : 10%
- IAA 2 : moins de 4%
- IAA 3 : 42 %

- Matières premières issues de
l'agriculture locale :
concurrence consommation directe /
transformation

Marché
limité

absence
d'économies
d'échelle

positionnement sur
l'origine, la qualité et sur
des niches de marché

Labels
d'identification /
mentions
valorisantes

Quelques taux de couverture :

Produits laitiers : 67%

Sucre : 5%

Jus de fruits : 57,8 %

Farine végétale : 94,5%

Ovoproduits : 64,6%

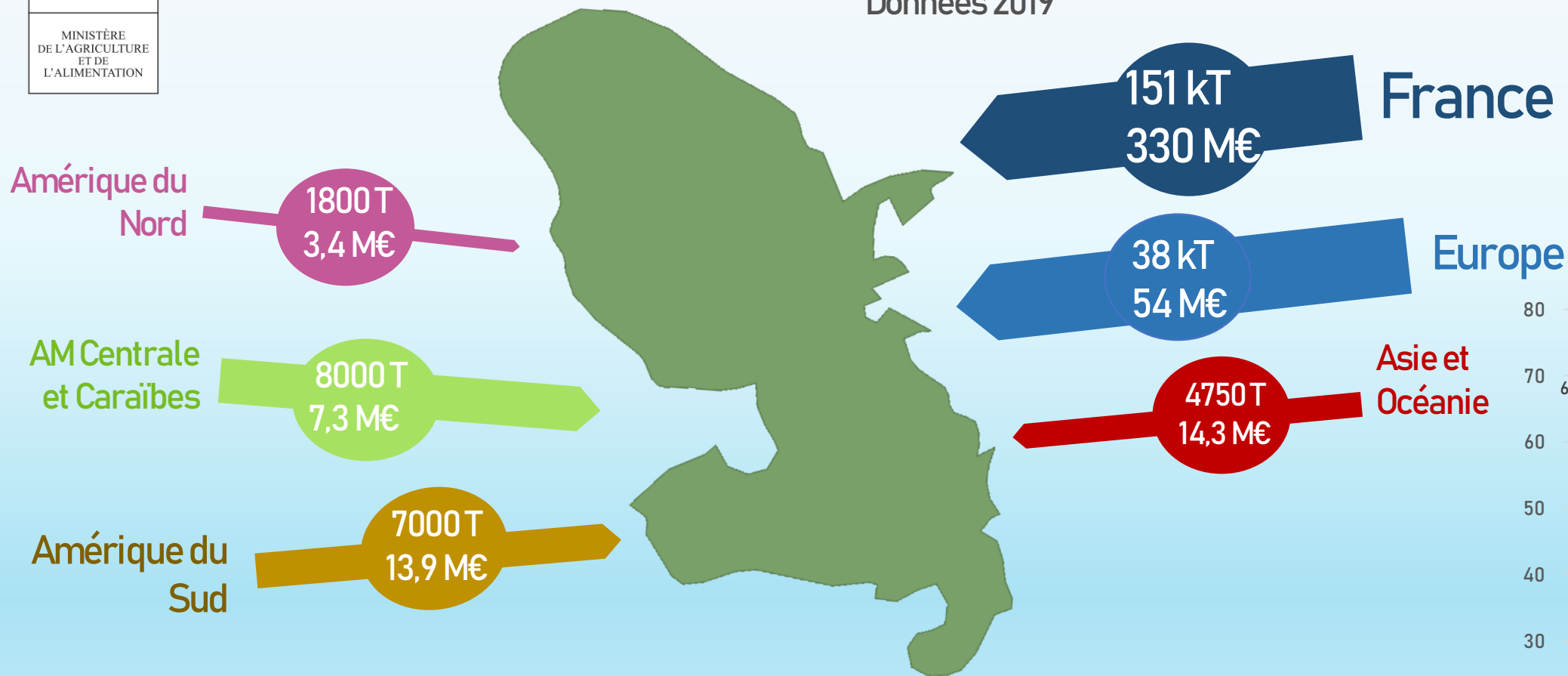
→ Données difficiles à obtenir



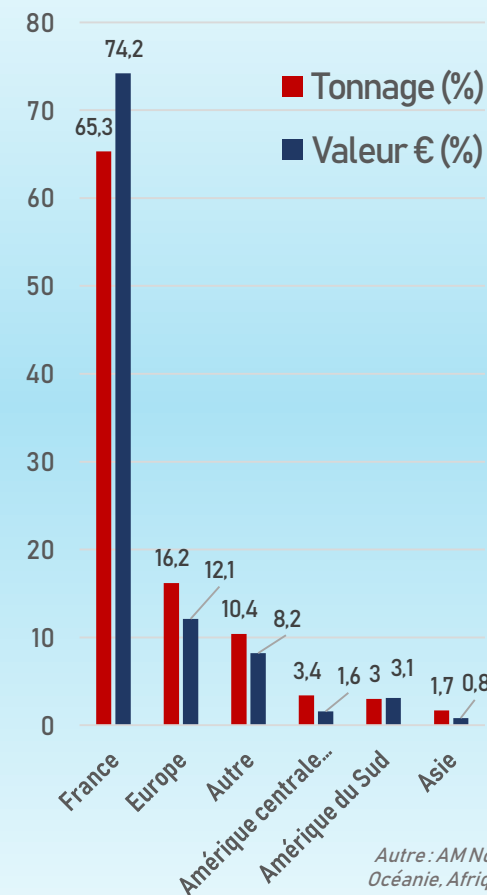
7 produits
labellisés
RUP

Importations de denrées alimentaires en Martinique

Données 2019



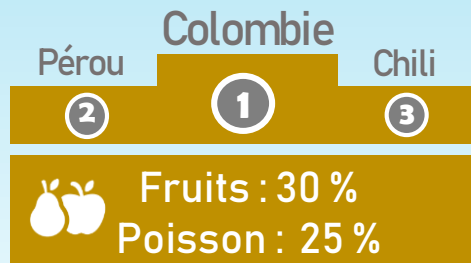
Sources: SISEP/DAAF, Douanes



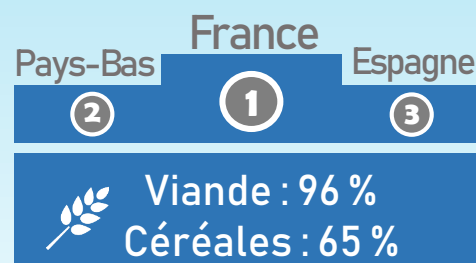
AM Centrale et Caraïbes



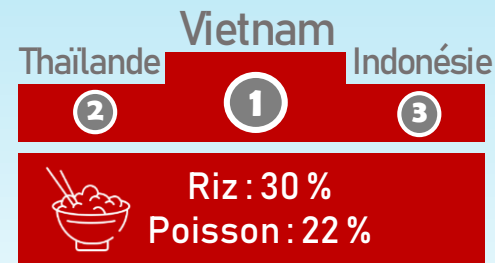
AM du SUD



EUROPE

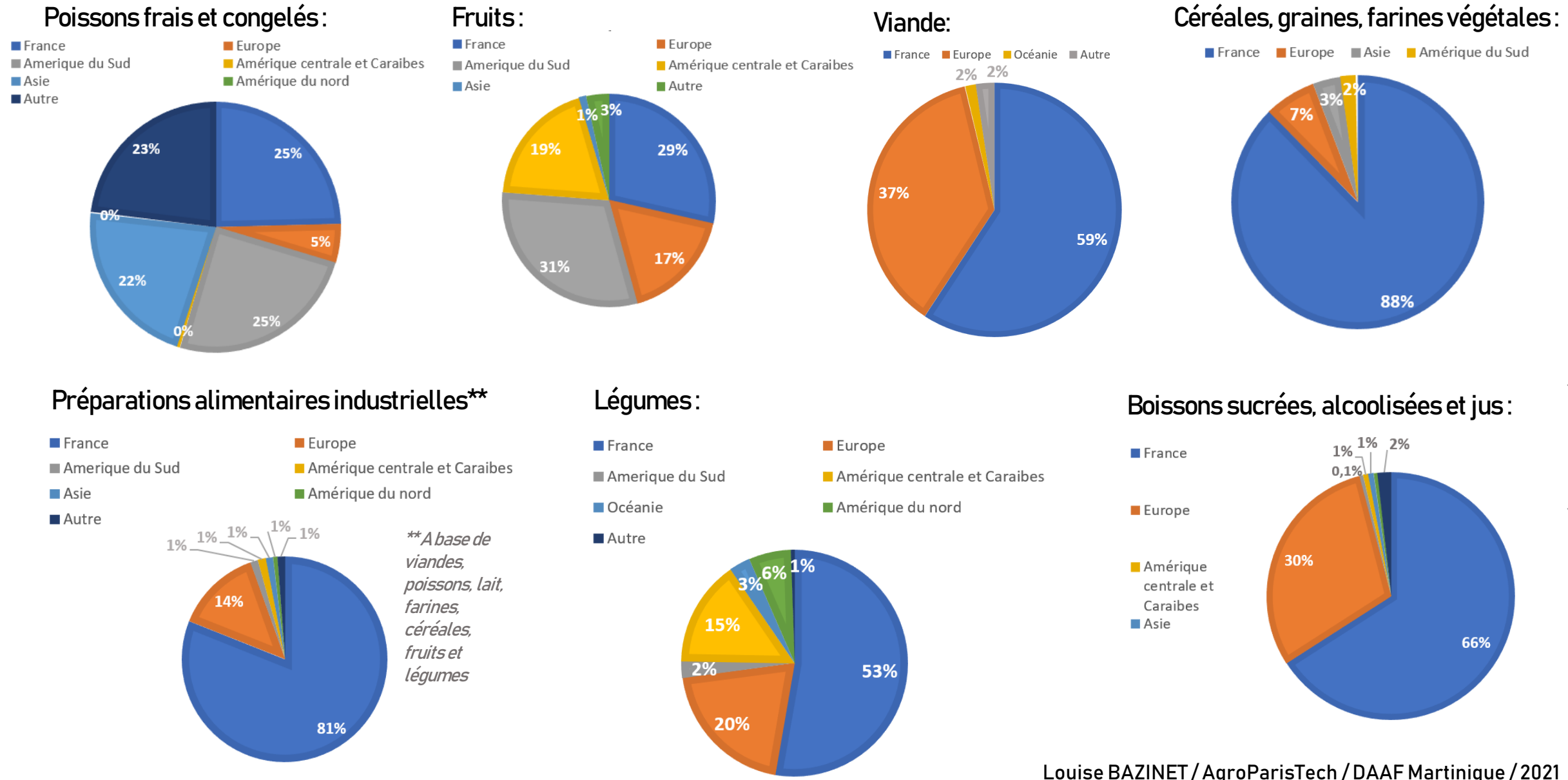


ASIE et OCEANIE



*Part du volume des produits majeurs de chaque région par rapport au total des importations de ces produits

Origine des importations par catégorie de produits*



*D'après les données des douanes (2019)

Importations alimentaires en Martinique : détail des spécificités des régions

AM Centrale et Caraïbes

Fruits et légumes :

Rep Dom	Costa-rica	Mexique
Légumes : 692 T	Légumes : 1621 T	Légumes : 436 T
Fruits : 562,9	Fruits : 1262	

Produits majeurs : carottes, betteraves, ananas, mangues, avocats, oignons échalotes, et manioc (du Costa-Rica) agrumes (Honduras, Belize).

Mélasses : Panama (1816T)
Epices : Rép Dominicaine (27 T)
Préparations industrielles : Rép Dom (250 T) et Costa Rica (300 T)
Boissons : Costa-Rica (160 T) et Ste Lucie (117 T)

AM du Sud

Poissons et produits de la mer :

Venezuela	Guyana	Pérou
543.3 T / 2,4 M€	588.1 T / 3 M€	538.9 T / 2 M€

Fruits et légumes :

Pérou	Colombie	Chili
660 T	2250 T	630 T
	<i>Agrumes, tomate</i>	<i>oignons</i>

Brésil : fruits congelés (88.6 T) et préparations industrielles à base de fruits, légumes et plantes (546.8 T)
Viande : Chili (22,5 T)
Préparations industrielles : Chili et Pérou

Asie

Poissons et produits de la mer :

Vietnam	Indonésie	Inde
396 T / 2,2 M€	483 T / 2,3 M€	330 T / 2,6 M€

Riz :

Vietnam	Thaïlande	Cambodge
156 T	1064 T	155 T

Fruits et légumes : noix de coco (Vietnam, Sri Lanka, Indonésie), fruits rouges (50,6 T – Thaïlande)

Préparations industrielles : peu, essentiellement des sodas et préparations à base de céréales, farines, féculs, lait (pâtes & produits spécifiques pour alimenter les rayons Asie).

Pas d'importations de viande

Europe hors France

Viande :

Pologne	Pays-Bas	Espagne
654 T / 1,3 M€	4548 T / 6,8 M€	550 T / 1,9 M€

Viande de volaille, viande bovine, viande porcine, viande ovine/caprine

Autres pays importateurs de viande (majoritairement volaille) : RU, Allemagne, Belgique, Lituanie, Danemark.

Poisson : Espagne (150T) et Portugal (650T)

Fruits et légumes :

Belgique	Espagne	Pays-Bas
Légumes : 1551 T	Fruits : 1289 T	Légumes : 1285 T
	Légumes : 940 T	
<i>Carottes</i>	<i>Agrumes, pommes, tomates, divers</i>	<i>Oignons, échalotes, poireaux</i>

Italie : raisin (478T)

Autres catégories : Préparations industrielles à base de viande (charcuterie et conserves), poisson : 740 T

AM du Nord : Canada et USA

Ne sont pas des gros importateurs pour les denrées alimentaires

Légumes : Canada : 638 T / USA : 501,6 T

Préparations industrielles à base de céréales, farines, lait, pâtisseries, légumes, fruits etc. : Canada : 85,4 T / USA : 206,3 T

Boissons sucrées et sucreries :

Canada : 140,3 T / USA : 48 T

Océanie

Les importateurs sont la Nouvelle Zélande et l'Australie

Viande d'ovins/caprins : NZ : 280 T

Légumes : NZ : 362 T / Australie : 208 T

DETAIL DES REGIONS ETUDIEES :

Asie du Nord : Corée du Nord, Corée du Sud, Hong-Kong, Japon, Macao, Mongolie, Rép populaire de Chine, Taiwan, Brunei Darussalam, Cambodge, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Philippines, Singapour, Thaïlande, Timor-Leste, Vietnam, Afghanistan, Bangladesh, Bhoutan, Inde, Maldives, Népal, Pakistan, Sri Lanka

Amérique du Nord : Etats-Unis, Canada

Amérique centrale et Caraïbes : Belize, Costa Rica, Salvador, Guatemala, Honduras, Mexique, Nicaragua, Panama, Antilles Néerlandaises, Guadeloupe, Guyane Française, République Dominicaine, Sainte Lucie, Trinidad et Tobago.

Amérique du Sud : Argentine, Bolivie, Brésil, Chili, Colombie, Equateur, Guyana, Iles Falkland, Paraguay, Pérou, Surinam, Uruguay, Venezuela

Europe : UE : Autriche, Allemagne, Espagne (y compris Canaries), Finlande, Grèce, Irlande, Italie, Pays-Bas, Portugal, Suède, Belgique, Luxembourg, Chypre, Croatie, Estonie, Hongrie, Lettonie, Lituanie, Malte, Pologne, Rép Tchèque, Slovaquie, Slovénie, Bulgarie, Roumanie + Royaume Unis + Russie.

Océanie : Nouvelle Zélande, Australie

/\ Afrique et Moyen orient non étudiés

1- Etat des lieux de l'offre alimentaire locale : restauration collective

Les enjeux de la restauration :

En France, 12,5 % des repas sont pris à la cantine.

En Martinique :

- Près de 4 milliard de prestation services chaque année,
- Plus de la moitié de la consommation hors domicile

¾ des élèves déjeunent à la cantine

- Diversité des publics et des collectivités concernés (hôpitaux, écoles, maison de retraite...)

→ l'école, un lieu privilégié pour l'éducation alimentaire



33% des produits consommés proviennent de Martinique



99% de produits hors SIQO (1% = RUP banane et chair à saucisse SOTRADEV)

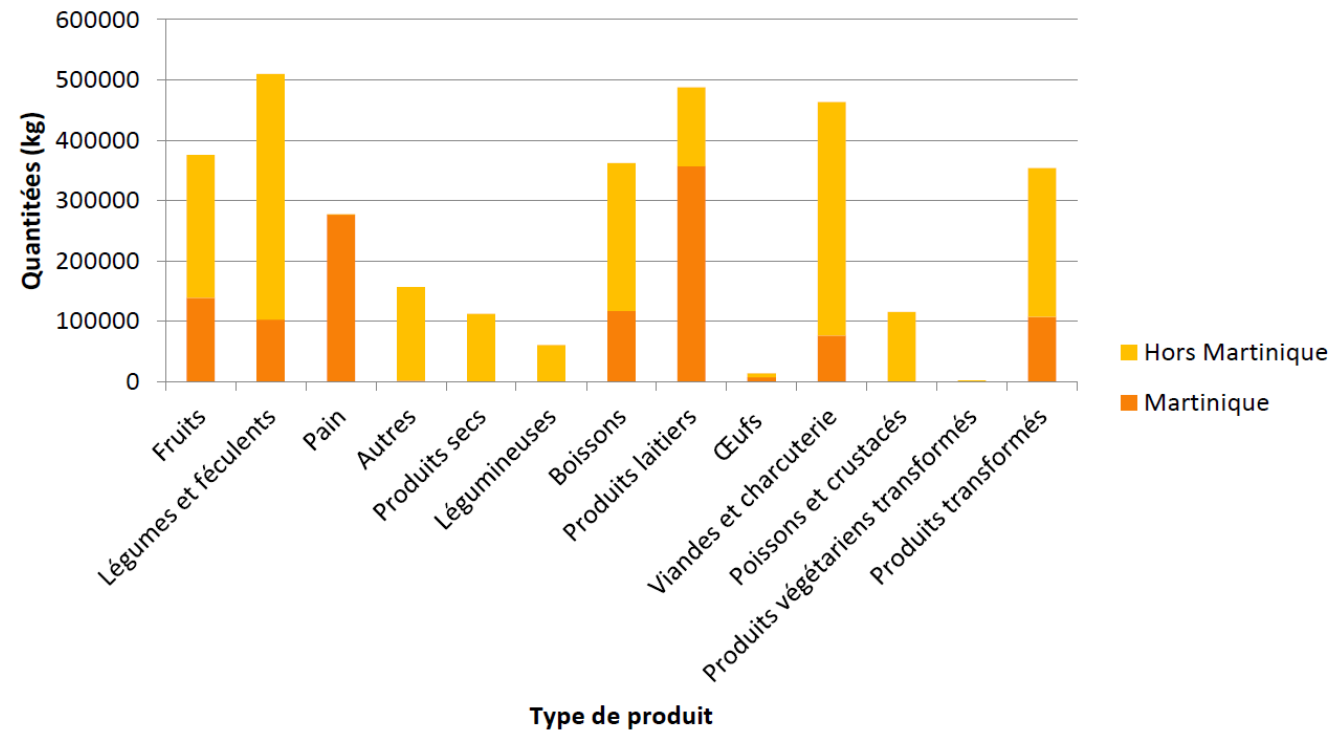


0,02% des produits recensés sont certifiés bio



66% des consommations proviennent de grossistes - prix très compétitifs des produits importés

Provenance des produits achetés par catégorie

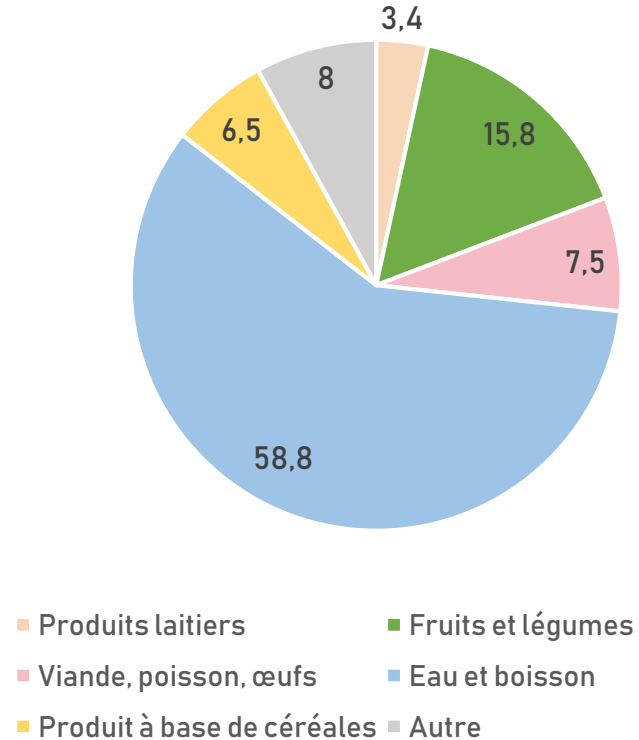


Source : ETUDE SUR L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE EN MARTINIQUE (2019, DAAF, SALIM)

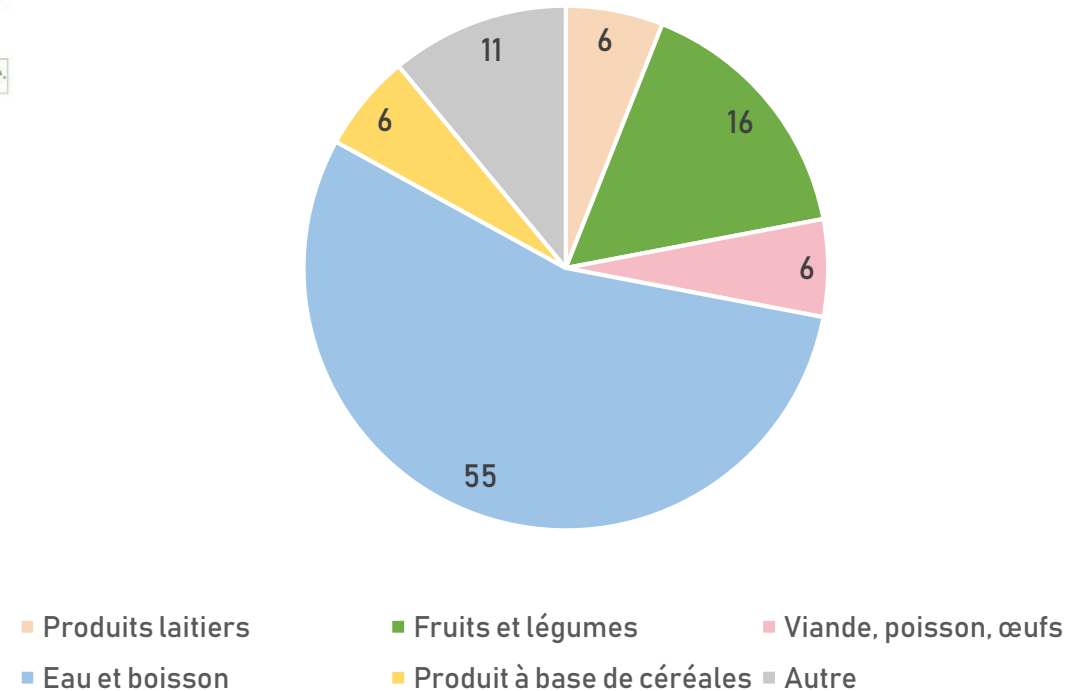
2- Consommation des martiniquais : les habitudes alimentaires



Part des aliments consommés par les Martiniquais
(Nutwind 2020, données non consolidées)



Part des aliments consommés par les Français (% , adultes de 18 à 79 ans) - ANSES, 2017



➤ En Martinique,
les calories importées représenteraient
90 % des calories consommées
(Expertise IRD, 2019)

Autre : huiles, matières grasses animales, produits apéritifs, produits sucrés, sauces, produits composés, produits gras et salés, substituts de repas hyper protéinés
Boissons : non alcoolisées non sucrées, non alcoolisées sucrées et alcoolisées

2- Consommation des martiniquais : les habitudes alimentaires

4 modèles alimentaires dominants :

Prudent **IQA élevé**

✓ **46 - 60 ans.**

fruits, légumes, légumineuses, fruits de mer et yaourts

produits gras et sucrés, snacks, sodas, alcool



Pratique **IQA faible**

✓ **70% de - de 30 ans**
✓ **31-45 ans**

fruits, légumes, aliments à grains entiers, poissons et fruits de mer, yaourts et plats traditionnels antillais

légumineuses, tubercules locaux, pâtes, volaille, viande rouge, biscuits, gâteaux et pâtisseries, snacks et fast-food et boissons sucrées

Traditionnel **IQA élevé**

✓ **61 ans et +**

fruits, légumes, tubercules locaux, riz, poissons et fruits de mer

viande rouge, transformée, charcuteries fast-food, boissons sucrées et alcoolisées.



Plats traditionnels antillais

Transitionnel **IQA faible**

✓ **45-60 ans**

pain, pommes de terre, de viande rouge et de viande transformée, abats, sauces, boissons sucrée et alcoolisées

produits à base de céréales complètes, biscuits, gâteaux et pâtisseries.

2- Consommation des martiniquais : alimentation et santé



Une forte prévalence des maladies chroniques liées à l'alimentation en Martinique

Diabète

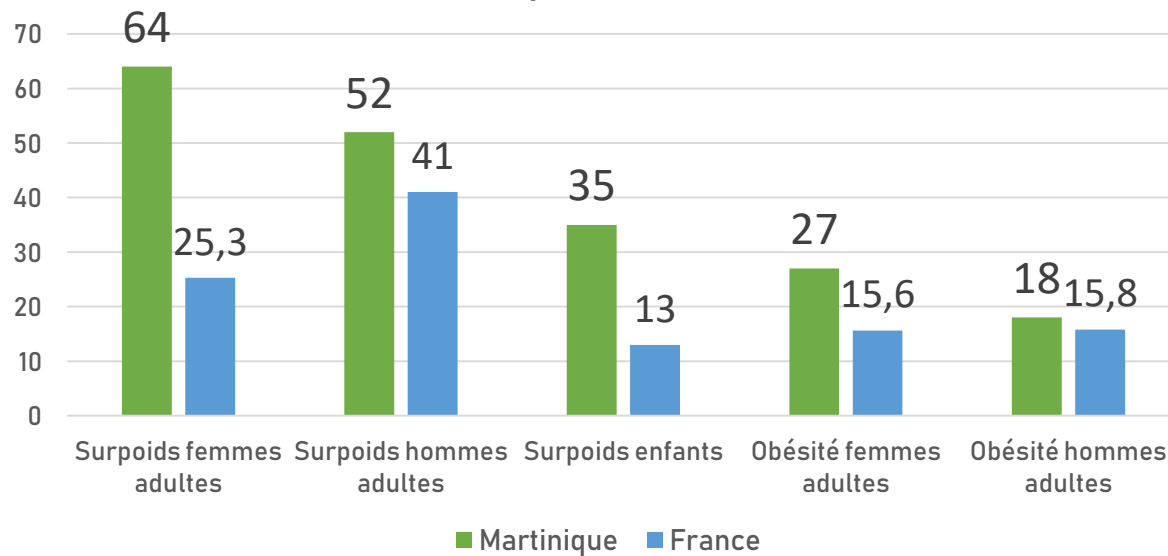
France : 7,4%

Martinique : 8 %

Hypertension

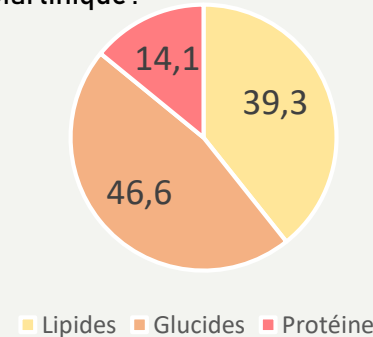
Martinique : 28%

Prévalence des maladies liées à l'alimentation en Martinique et en France

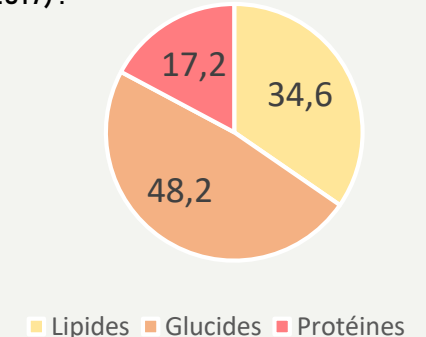


Disponibilité énergétique et structure nutritionnelle du régime alimentaire :

% des apports caloriques issus des importations alimentaires en Martinique :



% des apports caloriques moyens en France (18-79 ans) hors alcool (INCA3, 2017) :



Sources : expertise IRD 2019, ANSES

2- Consommation des martiniquais : structure des dépenses alimentaires



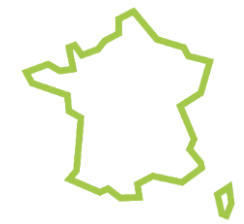
+38,2%

Se nourrir en Martinique coûte plus cher qu'en Hexagone, quelle que soit la qualité nutritionnelle du régime

(JALUZOT et al., 2016.)

Dépense moyenne annuelle par ménage en 2017 (INSEE) :
Martinique : **23090 €** < France métropolitaine : **27590 €**

Structure des dépenses moyennes annuelles par ménage (INSEE, 2017) :
Produits alimentaires et boissons non alcoolisées :
Martinique : **16,0 %** < France métropolitaine : **16,1 %**



Structures des dépenses alimentaires (en %) :

Source : BRASSET, 2014

Catégorie	Hexagone (% du budget)	Martinique (% du budget)
Pain, produits à base de céréales	22.9	23.2
Viandes	19.5	14.9
Poissons et fruits de mer	5.5	9.0
Lait, fromage et œuf	12.8	10.1
Huiles et graisses	1.9	1.7
Fruits	6.0	5.3
Légumes	8.7	9.9
Produits sucrés	5.7	5.4
Autres produits alimentaires	3.0	2.9
Café, thé, cacao	2.5	1.4
Boissons non alcoolisées	4.8	10.2
Boissons alcoolisées	6.7	6.1

3- Quelques perspectives : les retours des entretiens

Les réponses qui sont ressorties des entretiens à la question :
« Selon vous, quelles actions seraient nécessaires pour améliorer l'autosuffisance alimentaire de la Martinique ? »

- ✓ Accompagner une augmentation des volumes de production (toutes filières dont le marché n'est pas saturé)
- ✓ Structurer les filières
- ✓ Garantir la qualité nutritionnelle des productions locales : *L'autosuffisance alimentaire ne se joue pas uniquement sur les volumes de production*
- ✓ Les Projets Alimentaires Territoriaux