



PRÉFET DE LA RÉUNION

Direction de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt

Service de l'Alimentation

## COMPTE RENDU DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES SOLUTIONS TECHNIQUES POUR L'EXPORT DE FRUIT DE LA REUNION

9 octobre 2019

---

REDACTEUR : Ludovic MAILLARY

Tél. : 02 62 33 36 65

Fax : 02 62 33 36 07

Courriel : [ludovic.maillary@agriculture.gouv.fr](mailto:ludovic.maillary@agriculture.gouv.fr)

Statut : Rédaction

Saint-Pierre, le 10 octobre

### Objet de la réunion

---

**Libellé long** Compte-rendu du Groupe de travail n°4 : solutions techniques pour l'exportation de fruits et de légumes depuis La Réunion vers la Métropole après l'évolution réglementaire du 14/12/19

### Destinataires

---

**Participants** Voir liste de présence

**Copie pour information** LECOUFFE Aymeric  
DELMOTTE Laurent Xavier  
DE VALICOURT Loïse

### Documents

---

**Pièces jointes** Feuille de présence

**Documents associés** Synthèse des solutions techniques envisageables distribuée en séance

### Prochaine réunion

---

**Date, heure et lieu** 16 octobre à 9h à l'Antenne sud de la DAAF (Saint-Pierre)

## SANTE DES VEGETAUX

DIRECTION DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT – BOULEVARD DE LA PROVIDENCE  
97489 SAINT-DENIS CEDEX

Tél. : 02 62 30 89 89 – Fax : 02 62 30 89 99 – site : [www.dAAF974.agriculture.gouv.fr](http://www.dAAF974.agriculture.gouv.fr)  
[www.reunion.gouv.fr](http://www.reunion.gouv.fr)

# EXPORT : UN NOUVEAU CADRE REGLEMENTAIRE A COMPTER DU 14 DECEMBRE 2019

**CR DU GROUPE DE TRAVAIL N°4 TECHNIQUE : 9 OCTOBRE 2019**

**SOLUTIONS TECHNIQUES ENVISAGEABLES POUR REpondre AUX EXIGENCES SANITAIRES**

## 1. CONTEXTE

Lors de la réunion du 25 septembre 2019 sous la présidence de M. le Préfet de La Réunion relative au thème en objet (cf. en PJ la « *note sur l'export : **un nouveau cadre réglementaire à compter du 14 décembre 2019*** »), il a été convenu l'installation de 4 groupes de travail composés de membres pressentis selon un calendrier contraint (2 réunions fixées: les 9 et 16 octobre 2019) pour construire des propositions de solutions à soumettre le 12 novembre prochain à l'administration centrale du ministère de l'alimentation, de l'agriculture (MAA).

Les expéditions de fruits de La Réunion vers l'UE (et surtout la métropole) se font actuellement **très largement sur les 3 derniers mois de l'année, sans certification au départ**, avec un **pic important au mois de décembre**. Près de la moitié des expéditions se font durant le mois de décembre (1 600 tonnes en 2018). Près de **2 800** tonnes de fruits ont été expédiés en **2017** et **3 500** tonnes en **2018** : les **ananas** représentent **2 400** tonnes en 2018 (65%), les **litchis** représentent **400** tonnes et les **mangues** environ **70** tonnes

Les services de la DAAF devront certifier à partir du 14/12/2019 (La Réunion deviendra « pays tiers phytosanitaire ») que les produits exportés vers l'UE sont conformes à l'un des 3 critères suivants (directive 2000/29/UE) :

- Soit **provenance d'une région indemne de parasites** (type Mouche des fruits) ;
- Soit **provenance d'une zone ou d'un champ indemne** ;
- Soit **provenir d'un lot ayant été traité** pour éliminer ce risque.

**Au 14 décembre 2019, aucune de ces certifications ne pourra être mise en œuvre à La Réunion. Dès lors, ces trois produits ne pourront pas être exportés, quelles qu'en soient les voies d'acheminement vers l'Hexagone. A moins de mettre en place une certification qui garantisse la non dissémination de ces ONQ lors des exportations des fruits de La Réunion vers la France hexagonale.**

organismes nuisibles réglementés et organismes de quarantaine

Pour cela, des travaux doivent être conduits avec les professionnels pour établir les modalités de la certification produit par produit puisque les statuts des fruits sont différents et les contraintes de certification de même.

## 2. UN GROUPE DE TRAVAIL TECHNIQUE (n°4) POUR RECENSER LES SOLUTIONS TECHNIQUES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

### 2.1. La composition du GT4

La composition proposée du « **GT4 Technique : Solutions techniques envisageables pour répondre aux exigences sanitaires** » rassemblant les experts locaux sur le sujet est la suivante :

- DAAF (SALIM) : Pilotage
- CIRAD
- ANSES
- FDGDON
- ARMEFLHOR
- ARIFEL et AROP FL
- Agent expert DAAF (SALIM)
- DAAF Service économie agricole (SEAF)
- FRCA
- Chambre d'Agriculture

Pour cette séance de travail, absence du SEAF et de la FRCA, absence excusée de l'ARMEFLHOR et présence d'une représentante du CD974 et de M. GRONDEIN Siva invité et porteur de projet pour un process de traitement post-récolte (cf. feuille de présence de séance).

## 2.2. La commande au GT2

- Recenser les **techniques de traitement susceptibles** d'être mises en œuvre pour satisfaire aux exigences de la certification soit **aux champs** (*provenance d'une zone ou d'un champ indemne*) soit en **post-récolte** (*provenir d'un lot ayant été traité*). Ce travail repose sur la recherche, d'une part, de techniques permettant de minimiser la contamination sur la parcelle, et d'autre part de traitements post-récolte existantes dans les pays tiers et transposables à La Réunion ;
- Rédiger un **cahier des charges** pour permettre la certification à la parcelle et de sélectionner un ou des **process de traitement post-récolte** pour une validation par la DAAF de La Réunion.

## 2.3. Relevé décision de la séance de travail du GT4 du 9 octobre 2019

La profession renouvelle sa volonté d'exporter des letchis et des fruits de la passion cette année. Renoncement de l'exportation de mangue pour cette année, faute de solutions. Inquiétude sur l'utilisation de PPP sans AMM.

### **Propositions pour les traitements aux champs :**

Pour répondre à l'exigence de zone de production ou de parcelle indemne de ravageurs, plusieurs techniques sont déjà mises en œuvre ou initiées :

- prophylaxie rigoureuse avec ramassage des fruits piqués pour destruction ou pour dépôt dans un augmentorium afin d'augmenter les populations de parasitoïdes ;
- traitement par taches associé à un attractif alimentaire ou piégeage alimentaire (BAT) ;
- piégeage de surveillance avec du méthyl eugénol. Certains producteurs l'utilise déjà en piégeage de masse des mâles (MAT). Ce moyen de lutte, s'il est efficace sur le

terrain (résultats expérimentation de producteurs locaux sur 15 ha) et s'il est utilisé et généralisé dans d'autres pays, cet usage n'est pas autorisé à La Réunion (Règlement européen 1107/2009). Un travail d'expérimentation du méthyl-eugénol (origine végétale) pour son autorisation est à envisager (ARMEFLHOR, ITAB, Cirad : usages mineurs et biocontrôle) mais les procédures longues sans garantie de d'obtention ;

- pour la mangue, possibilité d'ensachage des fruits sur pieds. La technique est encore en expérimentation chez un producteur ;
- production de fruits de la passion sous serre insect-proof. Actuellement, ce mode de production représente 30 tonnes sur les 190 tonnes de fruits de la passion exportés chaque année. Un cahier des charges pour une certification des serres est à envisager (voir CR GT2) ;
- révision des modes de productions dans les vergers pour réduire la pression des organismes nuisibles : densité, arbres de petite taille, palissades, taille, irrigation, fertilisation, traitement phytosanitaire localisé, gestion de l'enherbement et de la faune auxiliaire, utilisation de filets. Mise en œuvre et résultats à longs termes ;

Un suivi des parcelles dédiées à l'export où ces techniques culturales sont mise en place pour une certification de parcelles indemne de ravageurs semble compliqué à instaurer car :

- au moins 3 visites des services de l'État ou de leur délégués ;
- un nombre conséquent de parcelles soumis à inspection. Pour les 2 OP présentes en séance, toutes les adhérents sont susceptibles de fournir des fruits à l'export, soit près de 130 producteurs ;
- forte activité concentrée sur novembre et décembre ;

Enfin, lors de la récolte et /ou lors du triage avant le conditionnement, des mesures d'auto contrôle sont prises (examen visuel, calibrage...) pour sortir du circuit les fruits piqués ou susceptibles d'être contaminés. Les cahiers des charges existants sont à valider pour la certification par la DAAF. Des inspections sur le respect de ces cahiers des charges sont ainsi à programmer.

### **Propositions pour les traitements post-récolte :**

Monsieur Siva GRONDEIN a fait part de son expérience sur les traitements post-récolte et de ses échanges avec la DAAF dans le cadre de l'importation de mangoustan de Thaïlande. Pour répondre aux exigences de l'arrêté préfectoral n°2011/1479 du 30 septembre 2011 modifié relatif aux conditions phytosanitaires requises pour l'importation de végétaux à la Réunion, le principe du traitement à la vapeur d'eau a été validé par les services de la DAAF. M. GRONDEIN porte le projet de mise en place d'une unité de traitement à La Réunion, en collaboration avec l'usine thaïlandaise (partage de 30 ans d'expérience). M. GRONDEIN propose de présenter son projet plus précisément le 16 octobre, en prenant en compte les éléments discutés en séance :

- choix entre un site de traitement post récolte avec conditionnement, proche de l'aéroport ou plusieurs unités proches des aires de production et de conditionnement pour répondre aux exigences propres à chaque OP ;
- données technico-économiques : volumes export par semaine, coût du conditionnement, coût du traitement... ;

- disponibilité d'une unité expérimental pour la validation du process par les services de la DAAF (efficacité, innocuité sur fruits, procédure...). Souhait du début de l'expérimentation début 2020 avant la fin des productions fruitières concernées.

Les autres traitements post-récolte sont présentés en séance, mais aucune n'a été retenue par le groupe de travail pour les raisons suivantes :

- traitement chimiques : exclus par d'AMM en cours, procédure d'autorisation longue, ne correspond pas aux attentes (clients, AgriPéi 2030, Plan Ecophyto 2+, agro-écologie et agriculture biologique...);
- immersion eau chaude : impacts sur le fruit (arrêt mûrissement, modification caractéristiques organoleptiques et d'aspect...) à évaluer ; Piste à ne pas négliger (Expert DAAF) ;
- chaleur plus froid : inquiétude sur les impacts, expérimentation à mettre en place ;
- froid : traitement trop long, ne correspond pas aux attentes (circuit produits frais), impacts sur les fruits ;
- ionisation : peu de recul sur le process, ne correspond pas aux attentes du consommateur (affichage obligatoire du produit irradié), inquiétude sur le process (dangerosité opérateurs...), absente d'unité de traitement locale ;
- fumigation (phosphine) : 7 opérateurs agréés sur l'île dont ARMEFLHOR pour l'expérimentation mais temps de traitement trop longs (3 à 5 jours) pour des fruits destinés à l'export par avion.
- atmosphère contrôlée : absente d'unité de traitement locale, peu de données sur efficacité et process pour les fruits et variétés de La Réunion ;

Ainsi, afin de valider l'une et/ou l'autre technique retenue (vapeur, immersion), des essais doivent être conduits sur le couple fruit/ravageur afin de garantir l'efficacité et l'innocuité sur la qualité du fruit.

### **Prochaine réunion :**

le mercredi 16 octobre de 9h30 à 12h (salle commune DAAF-CA St-Pierre) ;

l'ordre du jour proposé :

- présentation du projet de M. GRONDEIN Siva ;
- discussion sur la faisabilité et les sources de financement
- discussion sur cahiers des charges certification au champs / centre de triage et de conditionnement

Fin de réunion : 15h45