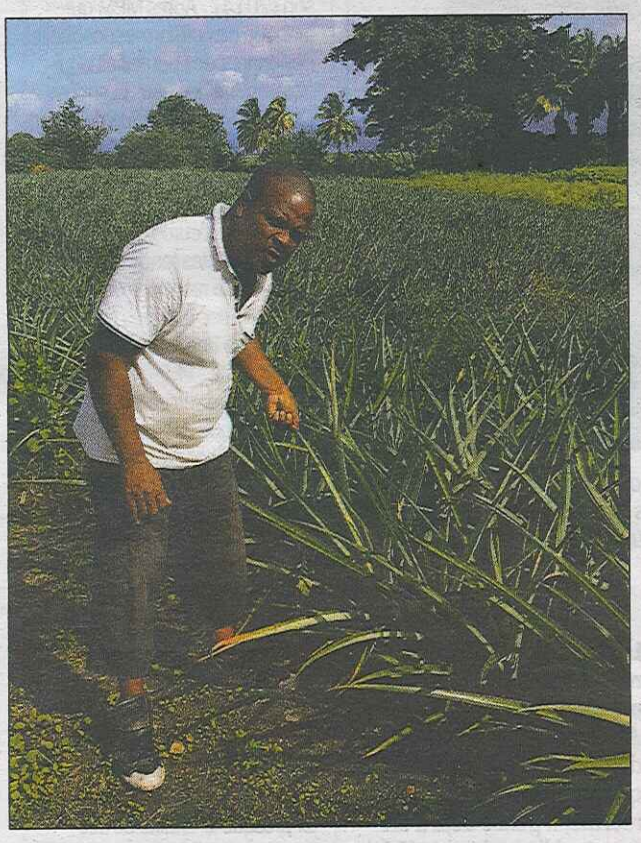
L'ananas à la recherche de sa couronne

De 20 000 tonnes dans les années 1970, la production d'ananas dépasse difficilement aujourd'hui les 500 tonnes. Des tentatives sont en cours pour ressusciter la filière et reconquérir le marché local perdu il y a plus de 20 ans.

Sur une petite surface d'à peine 1,5 hectare au quartier Magdelonnette à Basse-Pointe, Jean-Claude Capron, le président du Syndicat des producteurs d'ananas arrache des pieds d'ananas infectés par un virus qui bloque la croissance de la plante. Dans une autre zone de la commune, il dispose de 8 hectares de terre sur lesquels il produit environ 50 tonnes d'ananas par an. Une goutte d'eau dans l'immensité de la demande du marché local estimé à 3500 tonnes. Les perspectives de reconquête de la consommation d'ananas frais, ne sont pas pour demain, comme le montrent les chiffres : cette année par exemple la production pourrait être de l'ordre de 500 tonnes.



Jean-Claude Capron, le président du Syndicat des producteurs d'ananas : « L'avenir est à nous si nous ne baissons pas les bras ».

À 52 ans, Jean-Claude Capron a vu mieux : il y a 30 ans, son père produisait plus que ce que fournit aujourd'hui l'ensemble des 24 exploitants réunis au sein du Syndicat des producteurs d'ananas aujourd'hui. Dans la famille Capron, la culture de l'ananas se transmet de père en fils. Jean-Claude a réussi à maintenir le cap en succédant à son père en 1986. Mais sa période de faste n'a duré que 20 ans. Car son sort et celui de tous les producteurs d'ananas étaient liés à la SOCOMOR (Société Coopérative du Morne-Rouge), l'usine de transformation ouverte en 1959 sous l'impulsion de la famille Aubéry. Et comme la SOCOMOR a commencé à tousser dans le milieu des années 2000, tous les producteurs se retrouvent grippés. Aucune thérapie n'a pu freiner la mort lente de la production d'ananas. Résultat : la SOCOMOR ferme ses portes en janvier 2007.

Non loin de là, au Gros-Morne, la terre historique de l'ananas, l'usine Denel avait compris, vingt ans plutôt que le fruit ne garderait pas sa couronne très longtemps. En 1987, son directeur André Talmann, venu au secours de l'entreprise en procédure judiciaire développe une politique de diversification autour d'autres fruits. Et, après avoir pesé le pour et le contre de la filière ananas devant l'importance de la production des pays asiatiques et africains, Denel produisait sa dernière boîte d'ananas en 1993. Rideau sur une conserverie lancée en 1908 par un personnage ignoré dans l'historiographie martiniquaise : le baron de Sommery.

« C'ÉTAIT UNE ÉPOQUE DE GRANDE ÉMULATION »

Entre la Martinique et « le roi des fruits » –selon une désignation attribuée au père Dutertre– c'est un amour de raison dont le principal protagoniste fut donc baron Sommery, un oublié de l'Histoire qui a introduit la transformation de ce fruit tropical en Martinique au début du XXe siècle. Depuis, malgré deux guerres qui ont ruiné des espoirs et dispersé une génération d'hommes, le fruit a résisté dans nos champs.

Implanté au début au quartier Dénel au Gros-Morne, l'ananas se répandra dans le nord profond, le triangle compris Basse-Pointe à Grand-Rivière et le Morne-Rouge. Fait rare dans l'histoire de l'industrie fruitière en Martinique, plusieurs conserveries se partageaient la production d'ananas de 1959.seuls Denel et SOCOMOR étaient en activité au début des années 1970, jouant une concurrence de façade, alors que dans le fond leurs activités étaient complémentaires. « C'était une époque de grande émulation », renseigne un agent de la SOCOMOR, aujourd'hui à la retraite. Mais à partir du milieu des années 1980, patatras ! La culture chute d'année en année.

Le coup de semonce se produit en 2007 avec la liquidation de la SOCOMOR, dernier vestige d'un passé glorieux… Ce qui est vrai pour la transformation, l'est encore plus pour l'ananas dégusté à table. La Martinique commence à importer l'ananas d'Amérique Centrale à un prix moins cher que la production locale. Alors qui profite la mort de l'ananas : la grande distribution ou le bétonnage des terrains agricoles ? « Nous ne sommes plus concurrentiels » se désole Jean-Claude Capron, président du Syndicat des producteurs d'ananas qui a pris le relais de la SOCOMOR. Pour lui, les causes de la disparition de l'ananas sont à rechercher à la fois dans le rendement à l'hectare et le prix à la tonne. De 60 tonnes à l'hectare au milieu des années 1980, le rendement est tombé à 37 tonnes. Le prix accuse la même baisse de 470 euros il est actuellement de 414 euros.

Le syndicat des producteurs d'ananas a retroussé ses manches, après une période de transition 2006-2013 qui a été suivi d'un plan de développement. Objectif : une production de 1000 tonnes de la variété Cayenne lisse pour la reconquête du marché du frais. Les 25 producteurs tablent donc sur le marché local et non l'exportation vers le marché européen. D'où l'aide de l'ex-Conseil régional pour le grossissement de 80 000 plans. Une autre opération a suivi avec l'introduction de 120 000 vitro plans de la variété Cayenne lisse. Les exploitants tournent le dos à la transformation de l'ananas en laissent ce champs libre à Denel, là où justement l'ananas a pris ses racines avant d'essaimer dans le Nord (voir encadré). Jean-Claude Capron reste optimiste : « Malgré les importations, le consommateur est fidèle à la production locale, même si elle est plus chère. « L'avenir est à nous si nous ne baissons pas les bras ».

Dossier réalisé par Adams Kwateh

Denel, retour aux sources

Fer de lance de la transformation de l'ananas, André Talmann, pharmacien appelé à la direction de l'entreprise Denel en 1986 a très vite compris que la production martiniquaise ne tiendra pas très longtemps face à la concurrence internationale. Alors, il oriente les activités de l'usine vers une stratégie de diversification avec les fruits tropicaux, en particulier la goyave. En 1993, Denel produit sa dernière boîte d'ananas.

Aujourd'hui, l'usine du Gros-Morne veut revenir à ses premières amours. Elle a créé une serre pour des plans d'ananas MD2. « Cette variété présente le meilleur compromis pour la transformation », explique Philippe Vourch, directeur de Denel. L'ananas pour le dessert est également relancé avec le Queen Victoria, une variété réunionnaise. Au total Denel prévoit une production de 300 tonnes/an. Ce qui devrait laisser une part importante pour récupérer l'excédent des petits producteurs:

Reste à savoir à quel prix l'ananas frais sera écoulé sur nos marchés. A Denel comme au Syndicat des producteurs d'ananas, on ne promet pas des monts et merveilles aux consommateurs, compte tenu des contraintes liées à la production locale. Mais comment ces deux producteurs vont rattraper le déficit de la consommation locale soit 3500 tonnes/an dont 500 tonnes seulement produites localement. Dans deux ans, la relance prévue à Denel devrait porter ses fruits et pouvoir compenser une bonne part de la demande locale. Mais Philippe Vourch reste prudent : « Beaucoup de dents se sont cassées au contact de l'ananas. Alors marchons avec prudence et modestie ».

Il milite pour une production éco responsable en produisant moins, mais mieux en utilisant au minimum les produits phytosanitaires avec comme conséquence une baisse des rendements. « C'est comme ça que la Martinique s'en sortira en respectant la santé. Comme l'ananas de la Réunion qui est devenue une référence, même s'il est plus cher ».

En 2009, Denel est certifié en agriculture biologique pour sa production de goyave. Bel exemple pour une production qualitative. « La production future d'ananas s'inscrit dans la même démarche », prévoit Philippe Vourch.

Philippe Vourch, le directeur de Denel mise sur une variété d'ananas qui fait le compromis pour la transformation.

André Talmann, de retour sur un terrain bien connu où il y a 30 ans, il avait arrêté la production de l'ananas face à la montée des pays asiatiques et africains.

Une serre pour la reproduction de la variété Queen Victoria, connu pour sa qualité juteuse.

La terre et les entreprises

Culture

1910 : Robert Despointes met en place un programme de cultures sur le secteur du Gros-Morne et de Trinité

1932 à 1959 : ACA contrôle la quasi-totalité de la production de l'ananas implanté dans le secteur du Gros-Morne

1935 : 135 hectares étaient plantés avec un rendement de 15 tonnes à l'hectare alors que Hawaï, Porto Rico ont des rendements de 25 à 35 tonnes/hectare

1953 : Implantation de l'ananas au Morne Rouge.

1961 : ACA contrôle 48 % des surfaces de production

La transformation de l'ananas

1908 : Ouverture de la première conserverie au Gros-Morne par Le Baron de Sommery

1918 : Plusieurs conserveries seront implantées dans la région Gros-Morne et Saint-Joseph. Leurs noms : Bordaz, Will-Will,, Despointes, Fournioles, Jouvence)

1932 : Création de l'ancien comptoir antillais ACA par Robert Huygues-Depointes

1935 : 3500 tonnes de fruits ont été produites

1959 : Création de la SOCOMOR (Société Coopérative du Morne-Rouge)

1965 : Création de la SIC (Société d'Industrie Caraïbe) par le Baron de Vibraye avec 85 ha à Saint-Joseph.

1965 : Le marché français est partagé entre les DOM et la Côte d'Ivoire.

1967 : Fermeture de la SIC

1968 : Les premières difficultés de vente export apparaissent malgré le soutien de la SOPEXA, (non respect des quotas et émergence de la production asiatique)

1969 : ACA transforme 7 000 tonnes d'ananas et la production totale de la Martinique est comprise entre 16 000 tonnes et 22 000 tonnes.

1970 : Seuls ACA (Denel) et SOCOMOR continuent leurs activités.

1986 : ACA est mise en procédure judiciaire

1987 : ACA devenu ROYAL avec André Talmann accentue sa diversification en jus de fruits et confitures

1993 : ACA (ROYAL) produit sa dernière boite de conserve d'ananas

2007 : La SOCOMOR ferme le 1er janvier 2007.

2010 : Denel avec Phillippe Vourch relance les cultures d'ananas au Gros-Morne

Les filières agro-alimentaires face à de nombreux défis

Approvisionnement en produits agricoles compliqué, concurrence avec des pays voisins à très bas coûts, relations tendues avec les banques, le secteur agroalimentaire dans les départements d'Outre-mer fait face à un ensemble de difficultés particulières.

« Nous travaillons avec une vingtaine d'agriculteurs, pour le reste ce sont des particuliers qui nous amènent les fruits » venant de leur jardin « car il y a un manque de fruits en Guyane », raconte à Bernard Boullanger, fondateur de la marque de confitures et de sirops « Délices de Guyane », lors d'une rencontre au Salon de l'agriculture à Paris. L'anecdote pourrait passer pour un argument marketing si elle ne cachait de sérieuses difficultés pour l'industriel qui doit payer cash ces contributions et qui est parfois passé pas loin de la pénurie, notamment de piments, par manque de culture intensive. L'entreprise martiniquaise de transformation de fruits tropicaux Denel a elle choisi de développer un groupement de producteurs de goyaves pour sécuriser son approvisionnement. Après un travail de longue haleine avec les petits producteurs, l'entreprise peut maintenant compter sur un total de 60 hectares cultivés, explique son directeur Philippe Vourch.

RÈGLEMENTS EUROPÉENS

Mais « est ce que ça vaut le coup de transformer les fruits locaux, plutôt que de faire entrer des containers ?», autrement dit de s'approvisionner à l'étranger, s'interroge le patron guadeloupéen de la marque « Caraïbe croc saveur » Tony Mohamedaly. En effet, la production locale est beaucoup plus chère que les fruits importés de pays voisins, car elle est soumise à des règlements phytosanitaires européens très stricts. Pour l'instant, il a choisi de payer les producteurs locaux plus cher s'ils « livrent la totalité de leur production chez (lui) » pour garantir son approvisionnement.

Mais la question de la concurrence exercée par les voisins directs, qui ne subissent ni les mêmes charges, ni les mêmes réglementations environnementales et sociales est un souci constant dans les départements d'Outre-mer.

GARANTIE EXORBITANTE

« La République Dominicaine, le Brésil, l'Équateur sont à quelques jours de mer de chez nous», constate M. Vourch, des pays où « un bon salaire est de l'ordre de 400 euros par mois », alors « il y a un vrai enjeu à faire en sorte d'être dans des conditions de jeu au moins au niveau sanitaire ».

Mais pour cela il faut pouvoir s'équiper des meilleures machines, investir, et là encore les industriels ultramarins dénoncent des entraves propres selon eux aux départements d'Outre mer.

En Guadeloupe, « les banques sont plutôt des caisses de dépôt que des banques », ironise M. Mohamedaly qui raconte qu'on lui a demandé « 150% de garantie de prêt » pour les investissements qu'il voulait réaliser. « C'est très long pour avoir des décisions bancaires », témoigne M. Boullanger qui a attendu jusqu'à 9 mois l'autorisation pour l'obtention d'un prêt. « Les banques sont très frileuses », et en plus « aucune décision bancaire n'est prise en Guyane », tout passe « par la métropole », assure-t-il.

Le secteur agro-alimentaire représente pourtant dans les départements d'outremer près de 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel et 12.000 emplois, soit le tiers des salariés de l'industrie des Dom (contre 17 % en métropole).

Emmanuelle Trecolle, AFP