

## FILIÈRE VIANDE BOVINE

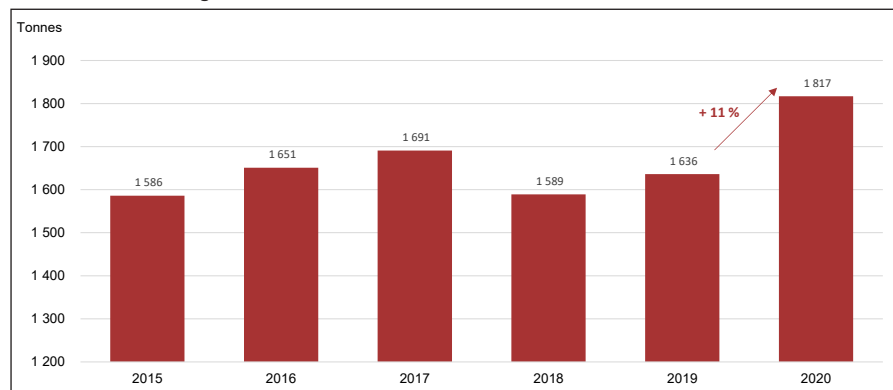
# Consommation de viande bovine en 2020 à La Réunion : une hausse au profit de la production locale

Une hausse importante des abattages en 2020

La filière viande bovine à La Réunion affiche une belle progression de sa production en 2020 : 1 817 tonnes de carcasses de bovins ont été produites, contre 1 636 tonnes en 2019, c'est une hausse de 11 % sur un an des abattages (graphique 1).

Si l'on regarde la courbe des abattages mensuels sur ces trois dernières années (graphique 2), on observe une tendance à haussière des abattages de bovins, avec une hausse marquée en 2020 à partir d'avril, et des volumes produits qui se sont maintenus à un niveau plus élevé que ces dernières années.

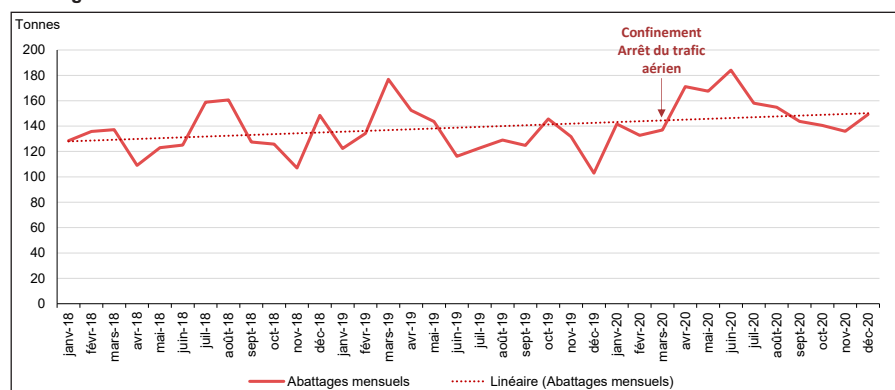
**Graphique 1**  
Évolution des abattages annuels de bovins de 2015 à 2020 à La Réunion



Source : DAAF - SAA

On peut relier ce constat avec la période de confinement du territoire en raison de la crise sanitaire du COVID-19, où les circuits d'importations de denrées à La Réunion ont été largement perturbés. La production locale est apparue plus que jamais comme une source d'approvisionnement fiable et de qualité.

**Graphique 2**  
Abattages mensuels de bovins de 2018 à 2020



Source : DAAF - SAA



©Cheick.Saidou/agriculture.gouv.fr

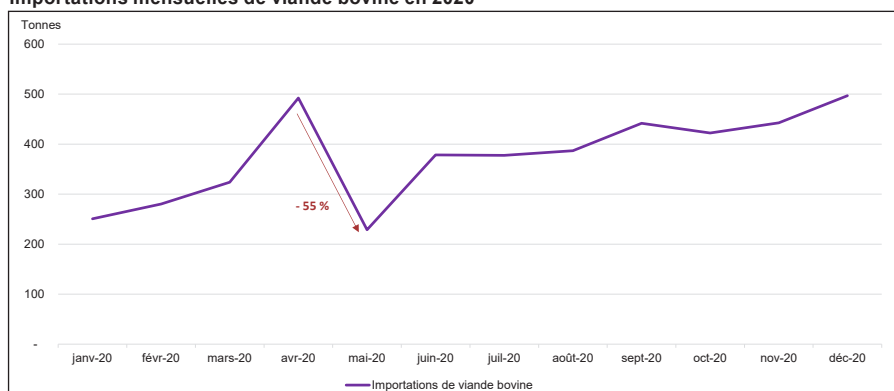
Vaches de race Limousine à la Plaine des Cafres

## Des importations de viande bovine stables en 2020 par rapport à 2019

Près de 4 520 tonnes de viande bovine ont été importées à La Réunion en 2020 (graphique 3). C'est un niveau élevé, mais c'est la première fois depuis quatre ans qu'il n'augmente pas.

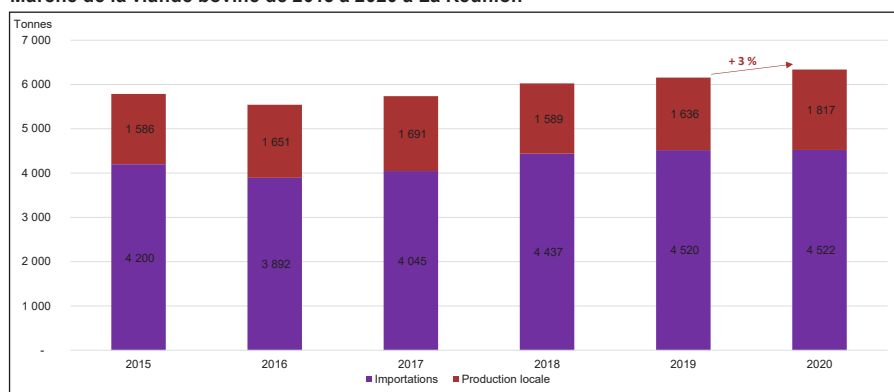
Si l'on regarde dans le détail les volumes mensuels importés en 2020 (graphique 4), on peut observer l'effet qu'a eu le confinement sur les flux logistiques d'importations. Près

**Graphique 4**  
Importations mensuelles de viande bovine en 2020



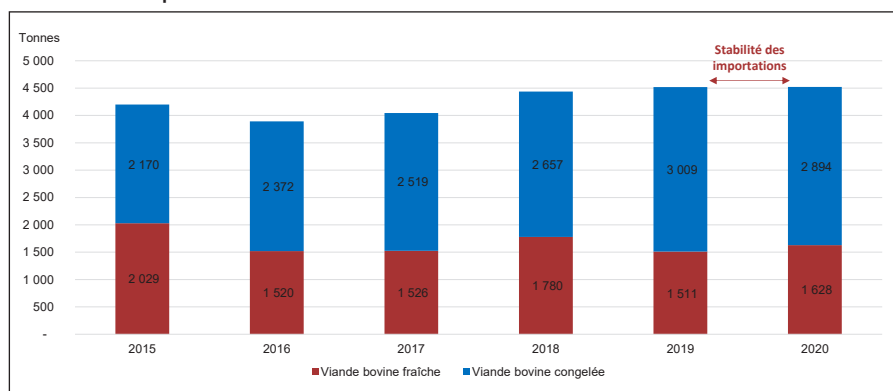
Source : Douanes - traitement DAAF

**Graphique 5**  
Marché de la viande bovine de 2015 à 2020 à La Réunion



Source : Douanes - DAAF

**Graphique 3**  
Évolution des importations annuelles de viande bovine de 2015 à 2020



Source : Douanes - traitement DAAF

de 500 tonnes de viande bovine sont entrées sur le territoire au début du

confinement en avril, puis ce volume a chuté de 55 % au mois de mai, avant de remonter progressivement les mois suivants.

## Une consommation de viande bovine à la hausse, au profit de la production locale

Si l'on définit la consommation annuelle de viande bovine comme étant la somme de la production annuelle locale et des importations (il n'y a pas d'exportations), on observe que celle-ci est en hausse régulière chaque année (graphique 5). Elle atteint 6 440 tonnes en 2020, soit 7,5 kg / hab. / an (25 kg / hab. / an en France métropolitaine).

Entre 2019 et 2020, la consommation globale de viande bovine a augmenté de 3 %. C'est une hausse qui est à mettre au profit de la production locale.

## SÉCHERESSE 2020

# La mobilisation du fonds de secours pour l'outre-mer a été demandée

Suite à la saisine de l'Etat par le président de la chambre d'agriculture le 13 janvier 2021, le préfet de La Réunion a mis en place un comité départemental d'expertise (CDE) par arrêté du 20 janvier 2021. Le constat des dégâts sur le terrain par la mis-

sion d'enquête a été réalisé, et le CDE a demandé la mobilisation du fonds de secours pour l'ensemble des cultures, sur les 24 communes de l'île. Cette demande a été portée auprès du ministre des outre-mer par le préfet le 26 février 2021.



Parcelle de pommes de terre - Piton Hyacinthe

# Inspection en restauration commerciale : bilan de l'année 2020

La protection du consommateur constitue un axe majeur de la politique des services d'inspection du ministère en charge de l'agriculture. Cette politique se décline dans la mise en œuvre de contrôle sanitaires à tous les stades, de la production à la consommation. Sont notamment concernés, outre les contrôles effectués en matière d'élevage, de production végétale ou de restauration collective, les contrôles visant à garantir la qualité sanitaire des prestations de restauration commerciale. La restauration commerciale trouve son champ dans toutes les activités de distribution de denrées alimentaires préparées, destinées à être consommées immédiatement, sur place ou

à emporter. Il s'agit donc notamment du contrôle des établissements de restauration traditionnelle ou rapide.

À La Réunion, ces contrôles sont menés par le pôle sécurité sanitaire des aliments et interventions judiciaires, au sein du service alimentation de la DAAF.

Les établissements sont contrôlés soit aléatoirement, soit de manière plus ciblée. Les décisions prises à l'issue de ces inspections doivent être progressives, pédagogiques, et fermes lorsqu'il y a un risque immédiat pour la santé des consommateurs. Les suites données peuvent être administratives ou pénales, et se cumuler le cas échéant quand



les constats amènent à la détection d'infractions.

Le confinement du 18 mars au 11 mai, puis le report de la réouverture des restaurants au 02 juin 2020, ainsi que la gestion de 29 alertes d'origine alimentaires ont eu un impact important sur le nombre d'inspections en restauration commerciale réalisées en 2020.

In fine, sur l'ensemble du volet sécurité sanitaire des aliments, incluant la restauration collective, les établissements agréés, la restauration commerciale et la gestion des alertes sanitaires, la DAAF a procédé à 303 inspections sur l'ensemble du territoire en 2020.



## Les chiffres en 2020

**47** contrôles d'établissements de restauration commerciales, dont :

- **19** points de restauration rapide (snacks, vente à emporter, sandwicheries, stands de restauration rapide sur les foires et événements) ;
- **28** restaurants traditionnels ;

Parmi ces inspections, **10** sont des re-contrôles d'établissements déjà inspectés pour lesquels au moins une remise en conformité avait été demandée.

Les suites données :

- **42** avertissements ;
- **22** mises en demeure ;
- **15** arrêts d'activités dont 5 arrêts de préparations à base de poissons crus ;
- **9** procès-verbaux.

La publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, etc.) est une attente légitime des citoyens qui participe à l'amélioration de la confiance du consommateur.

Tous les résultats sont publiés sur le site : [www.alim-confiance.gouv.fr](http://www.alim-confiance.gouv.fr)



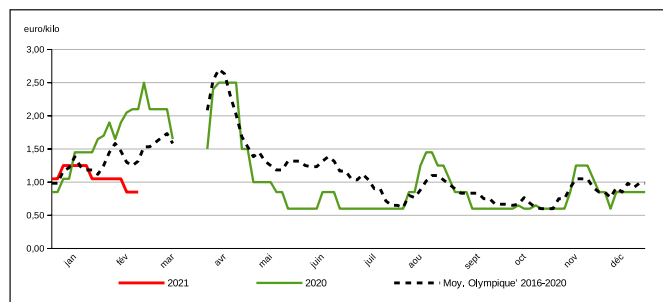
## FRUITS ET LÉGUMES

# Nouvelles des marchés

Le service de l'information statistique et économique de la DAAF suit le prix des produits agricoles. Le résultat des enquêtes réalisées, appelées mercuriales, est à retrouver sur le site internet de la DAAF.

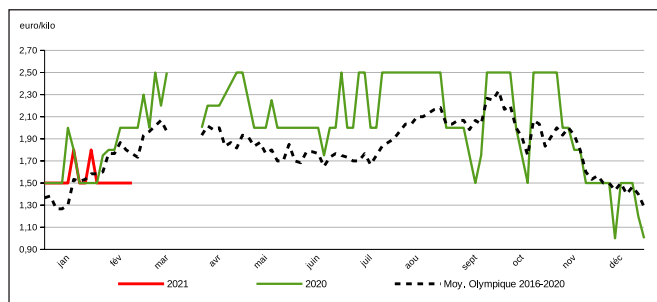
(source : mercuriales marché de gros de Saint-Pierre - prix stade production)

### Tomate de plein champ



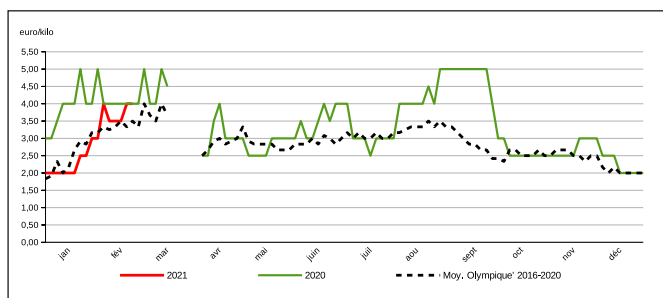
Sans aléas climatiques majeurs en ce début d'année, les volumes de tomates mis en marché sont importants et le cours de ce produit de base est au plus bas en cette période.

### Pastèque



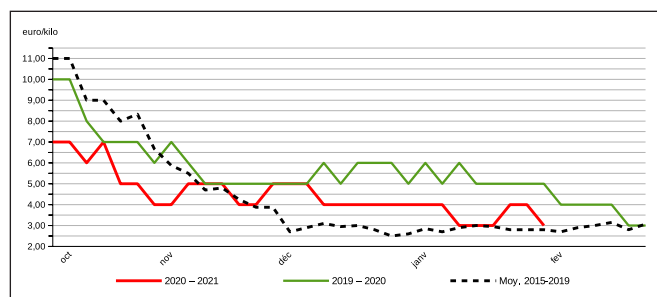
Les épisodes de sécheresse successifs nuisent à la production de ce fruit qui se raréfie. Effet peu prévisible de cette absence de pastèques, le consommateur se tourne vers d'autres fruits d'été, ce qui rend sa vente parfois difficile.

### Haricot vert



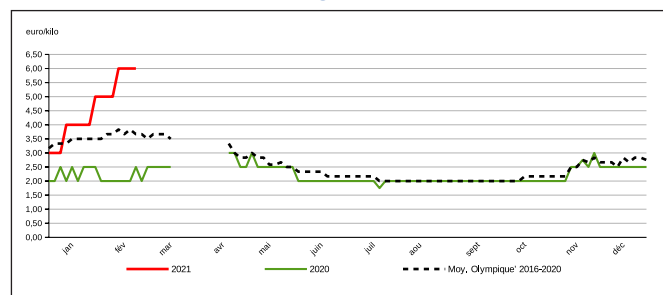
Tout au long de 2020, le cours de l'haricot vert a été bien supérieur à la normale. Il est un peu plus présent en ce début 2021, bien qu'il n'apprécie pas les grosses chaleurs qui ralentissent la fécondation des fleurs. Son prix actuel suit la courbe de la moyenne des cinq dernières années.

### Mangue josé



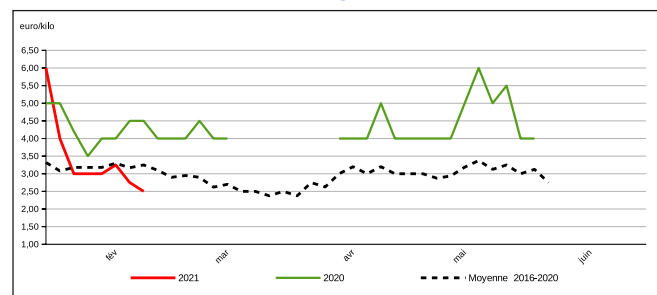
La saison 2020/2021 a été plutôt favorable à la mangue José et semble vouloir se prolonger. Il n'y a toujours pas de gros volumes à écouler et les prix restent soutenus.

### Gingembre



Rupture de production pour le gingembre. Les cours bas de ces dernières années n'ont pas encouragé à maintenir cette culture. En attendant la nouvelle récolte aux alentours de mai-juin, les prix très élevés relevés actuellement risquent d'engendrer une replantation en masse et causer in fine une rechute du marché.

### Longani



Chacun tente d'oublier une saison 2020 catastrophique pour le longani, une récolte historiquement mauvaise liée à une floraison défavorable. Cette année semble bien mieux engagée et le petit fruit est présent en quantité. Il est actuellement en pleine production.

[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
Service de l'Information Statistique et Economique  
Parc de la Providence  
97 489 SAINT-DENIS Cedex

Directeur de la publication : Pascal AUGIER  
Rédacteur en chef : F. LÉTOUBLON  
Rédacteurs : N. CAMBRONNE ; F. FANON ; C. LEPELIER ; M. SIGONNEY  
Composition : SISE - DAAF  
Dépot légal : À parution - ISBN : 2-11-090743-6  
© Agreste 2021