



HAL
open science

Analyse de la filière porcine de Rodrigues en appui à la labellisation des viandes et des produits de charcuterie

Raphael Belmin

► **To cite this version:**

Raphael Belmin. Analyse de la filière porcine de Rodrigues en appui à la labellisation des viandes et des produits de charcuterie. Sciences du Vivant [q-bio]. 2010. hal-02822810

HAL Id: hal-02822810

<https://hal.inrae.fr/hal-02822810>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Analyse de la filière porcine de Rodrigues en appui à la labellisation des viandes et des produits de charcuterie

Rapport de stage



RAPHAEL BELMIN

Sous la tutelle de

Vincent Porphyre (maître de stage), chercheur CIRAD, coordinateur QualiREG
Jean Pierre Boutonnet (co-encadrant), chercheur INRA
Cécile Ducoulombier (tuteur universitaire), chercheur ENSAIA

Novembre 2010

Stage effectué du 01/03/10 au 01/09/10 dans le cadre du projet QualiREG, au CIRAD Réunion pôle élevage (6 chemin de l'Irat, Ligne Paradis, St Pierre, 97410, Ile de La Réunion).

Résumé

Rodrigues est un territoire insulaire autonome appartenant à la république de Maurice. La filière porcine constitue un des piliers de la fragile économie de l'île. La construction d'un abattoir et d'une unité de découpe annonce un tournant stratégique dans le développement de ce secteur. A l'initiative du réseau QualiREG, nous avons établi un diagnostic global du secteur porcin de Rodrigues en croisant une approche territoriale et une approche filière. L'analyse débouche sur des propositions de développement qui tiennent compte de la mise en route à venir des nouvelles infrastructures. La piste de la labellisation des viandes et produits de charcuterie y est particulièrement développée.

La filière locale et le circuit d'export reposent sur deux systèmes d'élevage profondément différents, et qui chacun à leur manière, posent problème : d'un côté l'élevage d'autosubsistance n'est pas en mesure de satisfaire un marché mauricien de plus en plus exigeante en terme de qualité bouchère ; de l'autre un élevage commercial intensif présente des risques environnementaux et n'est pas rentable en raison des handicaps naturels et géographiques de Rodrigues. Dans ce contexte, une alternative serait la mise en place d'une stratégie « terroir » destinée à valoriser le goût « typiquement rodriguais » des viandes et des produits de charcuterie, aussi bien en local qu'à l'export.

Il existe un effet « terroir » qui confère un caractère typique aux viandes et aux produits de charcuterie de Rodrigues, et qui est à l'origine d'une certaine réputation. Le goût « typiquement rodriguais » résulte d'une combinaison spécifique de facteurs naturels (race de porc noir, climat, fourrages naturels et végétaux cultivés...) et humains (mode d'élevage) encore mal comprise à ce jour. Les produits de charcuterie traditionnels tirent aussi leur typicité d'un savoir-faire de fabrication unique, qui constitue le reflet de l'origine multiple de la population de l'île Rodrigues. Cette typicité des viandes et des produits de charcuterie, bien qu'en déclin dans un contexte d'intensification des systèmes d'élevage porcin, fait l'objet d'une demande latente.

Une stratégie « terroir » suppose une action collective capable d'identifier et de mobiliser les ressources et les compétences nécessaires à la restauration du goût « typiquement rodriguais », et à sa rémunération sur les marchés de niche. La mise en place d'Indications Géographiques pour la viande et certains produits de charcuterie est proposée comme moyen de segmentation du marché, et comme outil de coordination pour une stratégie « terroir ».

Sommaire

Remerciements.....	4
Glossaire.....	5
Introduction/Contexte.....	6
Méthodologie.....	7
APPROCHE TERRITORIALE.....	9
1. Le contexte territorial conditionne le développement du secteur porcin.....	9
2. L’ancrage territorial du porc rodriguais.....	12
3. Réputation et typicité du porc rodriguais.....	13
4. Les problèmes territoriaux liés au secteur porcin.....	15
APPROCHE SECTORIELLE.....	16
1. Caractérisation de l’élevage porcin à Rodrigues.....	16
2. Structure de la filière porcine.....	19
3. Les produits de charcuteries de Rodrigues.....	23
4. Filière porcine rodriguaise : faiblesses et menaces	28
5. Les évolutions historiques de la filière porcine à la lumière de l’analyse.....	33
DIAGNOSTIC GLOBAL.....	35
PERSPECTIVES.....	37
1. Analyse critique du projet d’abattoir et d’atelier de découpe.....	37
2. Une stratégie « terroir » pour la filière porcine de Rodrigues ?.....	39
3. Une « Indication Géographique » pour la viande et charcuteries de Rodrigues.....	44
CONCLUSION.....	47
Bibliographie.....	48
Table des Matières.....	49
Annexes.....	50-65

Remerciements

Je tiens avant tout à remercier Vincent Porphyre pour sa confiance, sa bienveillance, et ses conseils avisés qui m'ont permis d'avancer malgré les doutes tout au long de ce stage. Egalement un grand merci à Caroline Gloanec pour ses encouragements, son appui scientifique, et son énergie. Merci à Jean Pierre Boutonnet pour son aide précieuse lors de la préparation de l'étude et la rédaction du mémoire. Merci enfin à Gisèle Morel dont le dynamisme et la réactivité ont grandement facilité l'organisation de cette étude.

Je voudrais aussi remercier Cécile Ducoulombier qui m'a guidé à chaque étape clé de ma réflexion.

Merci au Dr. Sunita Santchurn pour ses conseils et pour avoir facilité le déroulement de mes enquêtes, ainsi qu'au Dr. Rafick Naseeven qui a organisé la restitution de mon travail à Maurice.

Un grand merci à Louis Ange Perrine, J.A. Chang Siow, Jean Claude Pierre Louis, Jérôme Félicité, et à tous les membres de la Commission de l'agriculture de Rodrigues. Ils m'ont accueilli à bras ouverts et ont permis le bon déroulement des enquêtes et de la restitution finale aux acteurs. Merci également au Dr. Karen Onai Samoisy ainsi qu'à tout le service vétérinaire de Rodrigues.

Merci à l'ensemble des acteurs de la filière porcine, toutes ces personnes qui m'ont accordé une partie de leur temps en se prêtant au jeu des interviews, et merci au peuple rodriguais pour son accueil incomparable, sa simplicité, et sa gentillesse dénuée d'intérêt.

Glossaire

ADPIC : Accord sur les aspects des Droits de Propriétés Intellectuelle qui touche au Commerce

AREU : Agriculture and Research Extention Unit

CIRAD : Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement

CoA : Commission de l'Agriculture

DCP : Decentralised Cooperation Program

FACER : Fédération des Associations Coopérative des Eleveurs des Rodrigues

FAO : Food and Agriculture Organisation

FIDOM : Fond d'Investissement pour les Départements d'Outre Mer

IFAD : International Fund for Agriculture Development

IG : Indication Géographique

IGP : Indication Géographique Protégée

MUR : Roupies mauriciennes

NEPAD : New Partnership for Africa's Development

OI : Océan Indien

OMC : Organisation Mondiale du Commerce

RTMC : Rodrigues Trade and Marketing Company

SMEDA : Small and Medium Entreprise Development Authority

SWOT : Strengh/Weakness/Opportunity/Threat

UE : Union Européenne

Introduction

Rodrigues est un territoire insulaire autonome appartenant à la république de Maurice. Sa petite taille (104 km²), son isolement géographique (Rodrigues est située à 653 km des côtes mauriciennes), et des contraintes naturelles comme le manque d'eau ont fait que l'île n'a pas connu la même dynamique de développement que ses 2 sœurs de l'archipel des Mascareignes, La Réunion et Maurice. L'économie rodriguaise repose traditionnellement sur l'agriculture, l'élevage et la pêche, destinés à l'autoconsommation et la vente. Le marché local étant de petite taille, Rodrigues est tournée vers le marché domestique (Maurice) grâce à une liaison maritime hebdomadaire permettant l'écoulement de produits agricoles (piments, citrons, oignons, miel), de bétail vivant (porcins, bovins, caprins, ovins, volaille), et de produits de la pêche. Plus récemment l'île s'est tournée vers le tourisme, l'artisanat et l'agro alimentaire. L'agriculture a connu un important déclin dans les années 90 (de 1294 ha en 1990 à 173 ha en 2003), principalement attribuable au détournement de la main d'œuvre agricole vers l'île Maurice alors en plein essor économique [1].

Suite à l'acquisition de son autonomie en 2002, l'Assemblée Régionale de Rodrigues a mis en place en 2009 un « *Plan de Développement Durable et Intégré de Rodrigues* » dont l'objectif, dans le domaine de l'agriculture, est de relancer la production agricole par le soutien aux exportations [2]. Ce soutien passe par la création d'une compagnie paraétatique (Rodrigues Trade and Marketing Company ou RTMC) chargée de la commercialisation des produits rodriguais, par l'acquisition de nouvelles infrastructures (unité d'extraction du miel, laboratoire de contrôle, abattoir, unité de découpe), et enfin par la labellisation des produits jugés porteurs. La labellisation envisagée est une marque ombrelle de type « Indication Géographique (IG) » qui regroupe plusieurs types de produits. Elle portera le nom de « produits de Rodrigues ».

Indication géographique : « *Indication qui sert à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* » (Adpic,1994).

Parmi les produits d'intérêt économique pour Rodrigues, figurent la viande porcine et les produits de charcuterie. D'après les chiffres officiels la petite île produit quelques 180 tonnes équivalent carcasses annuelles. Ce chiffre est très élevé en comparaison avec l'île Maurice qui produisait environ 700 tonne en 2006 (avant qu'une épidémie ne diminue la production), mais dont la population et la superficie sont respectivement 33 fois et 18 fois plus importantes qu'à Rodrigues. En d'autre terme, Rodrigues produit 5 kilos équivalent carcasse par habitant contre 0,58 à Maurice [3].

La construction à venir d'un abattoir et d'une unité de découpe sont deux changements qui annoncent un tournant stratégique le secteur porcin rodriguais. Pour le moment, ni la dimension des nouvelles infrastructures, ni leur mode de fonctionnement n'ont été définies. De son côté le projet de labellisation n'en est également qu'à son commencement et les produits à concernés, ni les modalités de labellisation n'ont été clairement définis.

En réponse à l'initiative de l'Assemblée Régionale de Rodrigues dans le secteur du porc, un acteur s'est récemment positionné et propose son appui par la recherche. Il s'agit de [QualiREG](http://www.qualireg.org)¹, un réseau de coopération régionale entre les acteurs du monde agroalimentaire pour l'amélioration de la qualité des produits et le co-développement dans l'Océan Indien.

Financé sur 2010-2012 par le Conseil Régional de La Réunion (France), l'Union Européenne et l'Etat français, le réseau accompagne par la recherche les initiatives de valorisation des produits de qualité. Ce rapport a été élaboré dans le cadre d'un stage commandité et financé par le réseau QualiREG.

Dans ce document, il est proposé un diagnostic de la filière porcine de Rodrigues qui nourrira une analyse prospective du projet de l'Assemblée Régionale. Il sera ensuite proposé quelques pistes de réflexion pour optimiser le fonctionnement des futures abattoir et unité de découpe, et pour l'élaboration d'une nouvelle stratégie productive et commerciale du secteur porcin de Rodrigues. La piste de la labellisation des viandes et des produits de charcuterie sera particulièrement développée et discutée.

Méthodologie

Méthodologie – Une double approche

Afin de d'établir un diagnostic aussi large que possible, nous avons choisi de confronter deux approches classiquement étudiées séparément – une approche territoriale et une approche sectorielle ou filière.

L'approche territoriale : Avec cette approche, nous ne cherchons pas à faire un diagnostic territorial complet, mais à mieux comprendre comment le territoire, l'Homme et le produit porc sont liés dans le contexte rodriguais. Il s'agira alors de caractériser : (i) les dynamiques territoriales qui conditionnent le développement du secteur porcin ; (ii) l'ancrage territorial du secteur porcin de manière à évaluer les perspectives de développement local promises par le projet de l'Assemblée Régionale; (iii) les problèmes territoriaux en liens avec le secteur porcin.

L'approche sectorielle (ou filière) : L'analyse de filière repose sur un cadre conceptuel systémique, assurant un éclairage vertical (du producteur au consommateur) sur le système généré par un produit : « *C'est l'analyse de la succession d'actions menées par des acteurs pour produire, transformer, vendre et consommer un produit (...).* »[4]. L'analyse de filière débouche sur : (i) une description de la structure de la filière : caractérisation des produits, des marchés, typologie des agents économiques, délimitation géographique; (ii) une description du fonctionnement de la filière : caractérisation des flux (de biens, de services, d'information, financiers) et des opérations (techniques et économiques), des relations entre acteurs.

Les informations fournies via ces deux approches seront rassemblées dans un diagnostic global mettant en évidence les forces et faiblesses du secteur, ainsi que les opportunités et menaces à prendre en compte. Une matrice SWOT (Strength/Weakness/Opportunity/Threat) sera utilisée pour classer les informations du diagnostic.

Méthodologie - Sources d'information

Que ce soit pour comprendre les liens entre un territoire et un produit ou pour appréhender une filière agro alimentaire, il n'existe pas de méthode toute faite tant les contextes socio-économiques, géographiques...varient. C'est grâce à un aller retour entre 5 sources d'informations que nous avons répondu à notre problématique :

- **Les recherches bibliographiques** ont été réalisées sur les moteurs de recherche, sur les bases de données scientifiques (Science Direct), et sur le catalogue en ligne du réseau des bibliothèques Inra-Montpellier SupAgro. Une partie des sources écrites ont été trouvées

sur le terrain (liste des membres de l'association des éleveurs, données relatives aux structures d'appui et de finance). Les thèmes de recherche principaux étaient (i) l'agriculture et l'élevage à Rodrigues ; (ii) les politiques agricoles mauricienne et rodriguaise ; (iii) Les flux de matière entre Maurice et Rodrigues ; (iv) Les législations internationales, européennes et mauriciennes relatives à la propriété intellectuelle (accords ADPIC) ; (v) Les recettes de cuisine ; (vi) Les témoignages historiques.

- **Les entretiens semi directifs** avec les acteurs directs de la filière étaient destinés à comprendre les stratégies individuelles, croiser les témoignages des agents à chaque échelon de la filière et du territoire. Un exemple de guide d'entretien est fourni en **Annexe 1** (destiné aux éleveurs).
- **Les entretiens ouverts** avec les personnes ressources, c'est à dire les personnes connues pour leur expérience empirique de la filière ou les responsables d'organismes en charge du développement du territoire. Ces personnes sont les techniciens et hauts fonctionnaires des services agricoles de Maurice et de Rodrigues.
- **Les visites** étaient destinées à apporter un complément d'information et à confronter les dires d'acteurs à nos propres observations. Nous avons visité de nombreux élevages porcins, des boucheries, des abattoirs, les locaux d'entreprises de conditionnement et de transformation.
- **Les procédés de recension** : nous avons eu recours à un dispositif construit d'investigation systématique. Il s'agissait de répertorier les distributeurs et les entreprises grillades de saucisses chinoises sur l'ensemble de l'île.

Les acteurs et personnes ressources interrogés sont répertoriés en **Annexe 2**.

Méthodologie - Construction du modèle de flux

Un des résultats principaux de l'analyse filière est un modèle de répartition des porcs vifs produits à Rodrigues dans les différents circuits de commercialisation. Pour obtenir ce bilan, nous avons procédé en deux étapes. La première a consisté à croiser les informations issues de la bibliographie, de nos observations, et des acteurs et experts interrogés pour élaborer une typologie des acteurs de la filière et estimer le nombre d'acteurs appartenant à chacune des « types ». A partir des mêmes sources d'informations, nous avons ensuite évalué le comportement commercial de chaque catégorie d'acteur afin d'estimer grossièrement « qui vend des porcs à qui et en quelle quantité » dans un tableur Excel. Nous avons enfin vérifié que le bilan de matière entrée (production porcine) sortie (répartition des porcs dans les différents circuits de commercialisation) soit bien nul. Ensuite, nous avons procédé par ajustements successifs pour faire converger les données en volumes du modèle de flux avec des chiffres obtenus ou estimés d'une manière différente. Le modèle de flux ainsi ajusté, nous avons montré le résultat final aux acteurs de la filière qui, par leurs remarques, nous ont permis de procéder à d'ultimes ajustements. Les détails de construction du modèle de flux sont donnés en **Annexe 3**.

En lisant le diagramme de filière, il ne faut pas prendre pour telle la précision des chiffres avancés, mais plutôt s'intéresser aux ordres de grandeurs. Rappelons que la filière porcine rodriguaise est peu documentée, et que la plupart des transactions qui s'y déroulent ne sont ni déclarées, ni répertoriées. C'est la nécessité de rendre le bilan-matière cohérent, et de comparer des ordres de grandeur très différents qui nous contraignent à avancer des chiffres aussi précis. Ce qui fait la force et la vraisemblance de ce modèle de flux c'est la cohérence générale avec laquelle des sources de données indépendantes et des estimations faites de différentes façons se recoupent. Les limites de ce modèle viennent quant à elles des variations interannuelles de la production et des exportations que connaît la filière porcine de Rodrigues.

APPROCHE TERRITORIALE

1. Le contexte territorial conditionne le développement du secteur porcin

Un certain nombre de dynamiques territoriales conditionnent le développement du secteur porcin. Elles comprennent des facteurs naturels et des facteurs humains que nous passons en revue dans cette partie.

Les contraintes liées au contexte territorial

Les principales contraintes territoriales qui pèsent sur le secteur porcin sont l'insularité, l'isolement géographique, la petite taille de l'île, et enfin le manque d'eau.

L'insularité et l'isolement géographique engendrent des coûts de transaction élevés pour les agents de la filière porcine, ce de quatre manières différentes : (i) en écartant Rodrigues des routes de commerce internationales ce qui rend le prix des intrants (aliments concentrés et produits vétérinaires) élevé. Cela suffit à rendre les élevages porcins de Rodrigues moins compétitifs que leurs équivalents mauricien ; (ii) en limitant le transit des produits marchands à la voie maritime, ce qui en l'absence d'abattoir à Rodrigues, est synonyme de coûts de commercialisation élevés et de pertes qui se répercutent sur le prix d'achat des porcs aux éleveurs. Les coûts sont liés au chargement/déchargement des porcs vivants sur le bateau, au trajet de 1 à 2 jours durant lequel les porcs doivent être abreuvés, et enfin à une perte de poids des animaux ; (iii) en rendant difficiles d'accès certains services d'appui, comme ceux nécessaires au contrôle qualité (Food and Technology Laboratory) ; (iv) en diminuant la visibilité et l'accès sur le marché mauricien.

Une autre contrainte au développement du secteur porcin est la petite taille de l'île qui couplée à une forte densité humaine (environ 346 habitants/km²), limite la taille des exploitations. De ce fait, la diminution des coûts de production par des économies d'échelle est impossible.

Enfin le manque d'eau est une contrainte qui pèse depuis longtemps sur le secteur. Les élevages porcins et boucheries sont tous d'importants utilisateurs d'eau, et sont éparpillés sur tout le territoire. L'insuffisance et l'irrégularité du système de distribution d'eau décourage les éleveurs, augmente les risques de maladies des porcs (si les élevages ne sont pas assez souvent nettoyés), et engendre d'importants risques sanitaires pour les humains.

Les atouts liés au contexte territorial

L'insularité et l'isolement géographique, qui ont été évoqués plus haut comme des contraintes, contribuent aussi à expliquer le succès du porc à Rodrigues. Les 650 km qui séparent Maurice de Rodrigues sont une barrière naturelle qui protège cette dernière de la transmission des maladies. Par exemple, c'est grâce à l'isolement, mais aussi aux mesures de prévention prises par les services vétérinaires rodriguais, que la petite île n'a pas été touchée par les deux épidémies de fièvre porcine africaine qui ont éclaté à Maurice en 2002 et en 2007. Un autre atout est un fond religieux propice à l'élevage et à la consommation de porc : avec 99% de catholiques, la population de l'île ne connaît pas de tabou relatif à l'élevage et à la consommation du porc. En ce sens Rodrigues se démarque de sa grande sœur Maurice qui compte 70% d'hindous et 20% de musulmans.

Le contexte institutionnel favorable mais peu coordonné

Malgré un contexte institutionnel globalement favorable, le manque de coordination entre structures d'appui ainsi qu'entre institutions rodriguaises et mauriciennes freine le développement de la filière porcine. Le secteur privé bénéficie d'un soutien à chaque échelon

de la filière. Un certain nombre d'organismes publics, privés, para-étatiques, non gouvernementaux, et de coopération décentralisée se concentrent sur un territoire de petite taille et appuient les acteurs par les fonctions qu'ils exercent : une coopérative publique-privée (RTMC) offre un débouché plus ou moins régulier aux éleveurs ; plusieurs institutions ainsi que deux entreprises de commerce d'aliments concentrés proposent des formations spécifiques (technique d'élevage, biosécurité) et non spécifiques (gestion d'un budget). Par ailleurs, les éleveurs et les bouchers bénéficient d'un appui technique et logistique, ainsi que d'un accès facile au crédit. Enfin, un centre de production de porcelets de races améliorées offre un accès facile à la génétique. Le seul bémol à souligner est le manque de moyens et de ressources humaines des services vétérinaires et du service d'appui technique aux éleveurs de la Commission de l'Agriculture. Le **Tableau 1** (page 11) présente les institutions qui influent le plus sur la filière porc. Il décrit également les fonctions qu'elles y exercent, ainsi que celles qu'elles pourraient jouer dans un futur proche. En dépit de ces nombreux appuis, le manque de coordination des institutions est à l'origine de redondances (au niveau des formations techniques), de problèmes d'endettement des acteurs (incitations à l'investissement en élevage intensif sans suivi des acteurs et sans prise en compte des perspectives de marché), et contribue à l'opacité du secteur. En particulier, il existe un climat difficile entre la gouvernance régionale et certaines structures d'appui. Il faut enfin ajouter à cela un manque de coordination entre les institutions mauriciennes et rodriguaises.

Les opportunités offertes par le contexte régional

Le contexte Océan Indien offre des opportunités aux acteurs qui souhaitent valoriser leurs produits par la qualité. Les principaux acteurs sur lesquels l'Assemblée Régionale de Rodrigues peut s'appuyer pour le développement de la filière porcine (en dehors de ceux basés sur le territoire national) sont le réseau QualiREG, le CIRAD, les organismes certificateurs (dont l'OCTROI basé à La Réunion), et la Commission de l'Océan Indien. De plus, un accord cadre avec le Conseil Régional de La Réunion (France) est en cours de négociation, et devrait faciliter les relations commerciales et scientifiques entre les deux îles.

Le poids des contraintes géographiques de Rodrigues justifie qu'on se pose sérieusement la question de la pertinence du modèle de développement jusqu'alors adopté par l'Assemblée Régionale.

A court terme, certaines mesures devraient néanmoins améliorer la situation du secteur porcin rodriguais. La construction d'un abattoir, prévue pour 2011, signera l'arrêt définitif des exportations de porcs sur patte, ce qui réduira les coûts de transaction vers le marché mauricien. Par ailleurs, la concentration de l'activité d'abattage et de découpe dans des zones spécifiques devrait permettre d'optimiser la gestion de l'eau et de diminuer les coûts de production par des économies d'échelle. D'autres mesures intéressantes pour le développement du secteur porcin consisteraient en une amélioration de la coordination entre structures d'appui, une augmentation de la capacité des services vétérinaires, et une plus grande proximité des techniciens de la Commission de l'Agriculture.

	Organisation	Fonctions	Rôle potentiel dans le développement de la filière
Extérieur			
Partenaires dans la région Océan Indien	Réseau QualiREG (CIRAD)	Réseau de coopération régional pour la Qualité en OI 800 000 euro sur 3 ans (2010-2013), 11 organismes publics et privés à La Réunion, 18 partenaires dans l'OI	Accompagnement technique et scientifique dans démarche qualité (dimensionnement de l'abattoir, analyse filière)
	Laboratoire de Biochimie et Technologie des Industries Agro Alimentaires (CIRAD)	Recherche	Evaluation de l'impact des techniques de transformation de la viande sur la qualité
	Chambre des métiers et de l'artisanat de La Réunion	Formation, échanges	Formation en Hygiène et sécurité sanitaire en vue de créer une filière d'export de charcuteries
Seulement à Maurice			
Organismes publics	Services vétérinaires (Ministry of Agro Industry and Food Security)	Prévention contre l'entrée de maladies du bétail, et gestion des épidémies	amélioration des mesures de biosécurité ; surveillance épidémiologique
	Agriculture Research and Extension Unit (AREU)	Recherche agronomique	Formulation d'une ration mixte alliant aliments concentrés et végétaux cultivés à Rodrigues
	Food and Technology Laboratory (Ministère de l'Agro Industry)	Contrôle qualité de la viande	suivi qualité des produits
Organismes privés	Livestock Feed LTD, Meaders LTD	Fabricants d'aliments concentrés et formation	Formulation d'une gamme d'aliments concentrés adaptés à une ration mixte. Formation des éleveurs.
A Rodrigues			
Organismes publics	Service élevage (Commission de l'Agriculture)	Provision de porcelets, provision d'aliments concentrés subventionnés, conseils, formation	Décentralisation des services techniques
	Service vétérinaire (Commission de l'Agriculture)	Provision et administration de médicaments, contrôle	amélioration des mesures de biosécurité ; surveillance épidémiologique
	Commission de l'Environnement	Protection de l'environnement	Mise en place d'une politique de gestion des effluents d'élevage
	SMEDA, Anoulevdibout ensam, leve dibout, Empowerment program	Formation, conseil, suivi, lien entre les acteurs et les institutions financières	Appui à l'investissement dans l'élevage de porc noir avec utilisation des aliments produits localement
	Projets de coopération	Financement de l'abattoir et de la salle de découpe	soutien aux investissements
	Development Bank of Mauritius	Finance et micro finance	soutien aux investissements
Organismes privés et paraétatiques	Pig Breeders Association	Lobby, distribution des aliments concentrés fournis par la Commission de l'Agriculture aux membres	coordination de la production ; appui technique ; défense des producteurs
	Association des bouchers de Rodrigues	Lobby, promotion des bonnes pratiques	Différentiation des viandes au goût « typiquement rodriguais »
	5 coopératives d'approvisionnement en aliments concentrés fédérées (FACER)	Achat d'aliments concentrés en gros et revente aux éleveurs	-
	4 Cooperative Crédit Union et 1 caisse villageoise	Coopérative de crédit (micro finance)	soutien aux investissements
	RTMC	Achat et revente des porcs sur patte à Maurice	Porteur du projet d'IG, propriétaire de l'abattoir et de la salle de découpe

Tableau 1 : Les organismes d'appui spécifiques et non spécifiques à la filière porcine (Source : enquêtes).

2. L'ancrage territorial du porc rodriguais

Le porc est profondément ancré dans la culture rodriguaise

L'élevage porcin et la consommation de viande porcine sont profondément ancrés dans la culture rodriguaise. Cet ancrage culturel se manifeste de diverses manières : (i) par l'omniprésence de l'élevage d'arrière cour dans les foyers ; (ii) par une forte consommation de viande porcine et de produits de charcuterie dans la vie quotidienne, que ce soit en apéritif ou au sein des plats principaux ; (iii) par le fait que le porc soit associé aux fêtes catholiques ou autres qui rythment la vie des rodriguais. Lors de chaque événement important (noël, nouvel an, pâques, mariages, enterrements, anniversaires), un porc est abattu pour être consommé ; (iv) par l'existence d'une diversité de produits de charcuterie ; (v) par les nombreuses recettes de cuisine mettant en valeur la viande porcine en association avec les autres produits du terroir rodriguais (maïs, haricots rouges) ; (vi) par les nombreux écrits qui relatent la place du porc dans la culture rodriguaise [5,6,7] ; (vii) par l'image positive que véhicule le porc dans l'inconscient collectif.

Le porc occupe une place clé dans l'autosubsistance

La plupart des familles rodriguaises pratiquent l'élevage porcin à petite échelle dans le cadre d'une stratégie d'autosubsistance basée sur la diversification économique. Les rodriguais diversifient leurs sources de revenus et/ou de nourriture en menant de front plusieurs activités économiques complémentaires comme la pêche, l'agriculture, ou encore l'élevage, parfois en parallèle d'un emploi dans l'administration. Parmi ces activités, l'élevage porcin tient une place importante. La plupart des familles rodriguaises ont entre 3 et 5 porcs dans leur arrière cour [3], qu'elles élèvent en divagation (« à la corde ») ou dans des cases. Le porc constitue à la fois un « capital sur patte » mobilisable à tout moment par la commercialisation de l'animal ou de sa chair, et une source de viande. A cette échelle l'élevage porcin est peu coûteux. Les porcs étant uniquement nourris de restes de cuisine, de fourrages naturels, et de végétaux cultivés par la famille (maïs, manioc, patate douce), les seuls investissements directs voués à l'élevage se limitent à l'achat de porcelets et de médicaments.

Ces systèmes d'élevages familiaux sont néanmoins en voie de changement. De plus en plus de familles ont recours aux aliments concentrés importés, notamment pendant la période de croissance des porcelets.

Le rôle des circuits courts informels de commercialisation de la viande porcine

Des circuits courts informels de commercialisation de la viande porcine participent à la réussite de la stratégie d'autosubsistance des familles et à la cohésion sociale de la communauté rodriguaise.

Les « circuit court informel » sont des circuits de commercialisation de la viande porcine basés sur la proximité, et qui fonctionnent de la manière suivante : en alternative à la vente de leurs porcs sur pattes, les familles rodriguaises mobilisent la communauté pour l'achat de la viande des cochons tués à la maison. Celui qui veut tuer son porc fait ainsi appel à son réseau social de proximité plusieurs mois à l'avance en faisant du porte à porte dans le village et en diffusant l'information sur son lieu de travail. Le jour de l'abattage, le propriétaire du porc sollicite l'aide de 2 ou 3 amis qu'il paiera en nature à la fin de la journée, avec quelques kilos de viande. La vente de la viande d'un porc permet aux familles de dégager plus de revenus que la vente de l'animal vivant. De plus, le salage ou la fabrication de produits de charcuterie permettent la conservation de la viande, et donc l'autoconsommation pendant plusieurs semaines.

Dans le cadre des circuits informels de proximité, il se crée des réseaux qui contribuent à la cohésion sociale. Lorsqu'ils sont sollicités par un membre de la communauté, les rodriguais

acceptent presque toujours de passer une commande, y compris lorsqu'ils n'ont pas d'argent (ce qui implique le recours aux crédits). Derrière cette solidarité, se cachent des réseaux coordonnés de 10 à 20 personnes basés sur des relations de confiance mutuelle du type : « aujourd'hui j'achète ta viande et demain c'est toi qui achèteras la mienne ». Ces réseaux fonctionnent en boucle fermée à l'échelle d'un village. Cette forme originale de coordination contribue au maintien du lien social entre les membres de la communauté rodriguaise.

Même s'il est impossible de se reposer sur l'élevage d'arrière cour et sur les circuits informels de commercialisation de la viande pour développer une filière commerciale, leur rôle clé dans la qualité de vie et le lien social des rodriguais doit être pris en compte dans les décisions politiques. Qui plus est, l'ancrage culturel du porc et ses manifestations diverses peuvent être considérés comme un construit social faisant partie du patrimoine matériel et immatériel de l'île Rodrigues. Ils contribuent à son identité et à sa singularité dans l'Océan Indien.

Cette sphère de culture qui gravite autour du porc est sans doute exploitable dans le cadre d'une stratégie marketing orientée vers un marché haut de gamme en recherche d'authenticité.

3. Réputation et typicité du porc rodriguais

La réputation des produits porcins de Rodrigues est liée à leur typicité

La viande porcine et les produits de charcuterie de Rodrigues sont réputés pour leur goût typique, qui bien que difficile à caractériser, est identifiable par les connaisseurs. Les rodriguais revendiquent avec fierté le caractère unique de la viande porcine produite localement. A Maurice, ceux qui ont eu l'occasion de visiter Rodrigues reconnaissent également que les produits de charcuterie de la petite île se démarquent de ceux rencontrés ailleurs. Cela est valable pour les produits spécifiques de Rodrigues comme le jambon rodriguais, ainsi que pour ceux qui trouvent leur équivalent à Maurice ou à La Réunion, comme les saucisses chinoises. Dans la suite de ce rapport, nous utiliserons le terme de « typiquement rodriguais » pour parler du goût particulier des viandes et charcuteries de Rodrigues.

La typicité du porc rodriguais vient d'une combinaison de facteurs naturels et humains

L'origine du goût « typiquement rodriguais » est difficile à comprendre. A ce stade, nous ne pouvons qu'émettre des hypothèses basées sur les dires d'acteurs et nos observations. Il faut en premier lieu distinguer le goût de la viande elle-même et celui des produits transformés.

Le goût « typiquement rodriguais » de la viande résulte vraisemblablement de 2 composantes: (i) la présence d'une race locale, le « *cozon noir* ». Cette race de petite taille est reconnue des habitants pour le goût typique de sa viande ; (ii) l'alimentation des porcs qui ne trouve pas d'équivalent ailleurs. Dans les systèmes d'élevages traditionnels, ces derniers sont nourris avec une association variable de déchets ménagers (pelures, eaux de cuisson, restes des repas), de végétaux cultivés par la famille (maïs, manioc, patate douce, pomme de terre, fruits), ou prélevés dans l'environnement (herbes et fruits sauvages, acacia). Ce régime alimentaire étant classique des stratégies d'autosubsistance dans bien d'autres pays en développement, il est probable que le goût typique du porc rodriguais soit lié aux caractéristiques des végétaux cultivés et prélevés (variétés locales, influence du climat et du sol). La plupart des rodriguais et des mauriciens admettent d'ailleurs que l'ensemble des

produits végétaux de Rodrigues (citrons, haricots, oignons, ail, maïs...) sont très différents de leurs équivalents mauriciens. Il faut enfin souligner que certaines plantes utilisées comme fourrage naturel sont d'ailleurs endémiques de Rodrigues, à l'images de l' « herbe bourrique » (*Stenotaphrum dimidiatum*) [8].

De son côté, le goût « typiquement rodriguais » des produits de charcuterie résulte non seulement de celui de la viande utilisée pour la fabrication, mais également d'autres composantes : (i) l'omniprésence du vent chargé d'embruns est à l'origine de conditions de séchage particulières (notamment pour les saucisses chinoises séchées en plein air) ; (ii) la particularité des épices locales (girofle, cannelle, et citronnelle dans le jambon rodriguais) entrant dans les recettes, elle même liée aux conditions pédoclimatiques ; (iii) les secrets de fabrication des transformateurs qui sont liés à la rencontre de savoir faire de diverses origines (pour plus d'explications se reporter à la page 23 de ce rapport). La **Figure 1** récapitule notre hypothèse sur l'origine de la typicité de la viande porcine et du porc rodriguais.

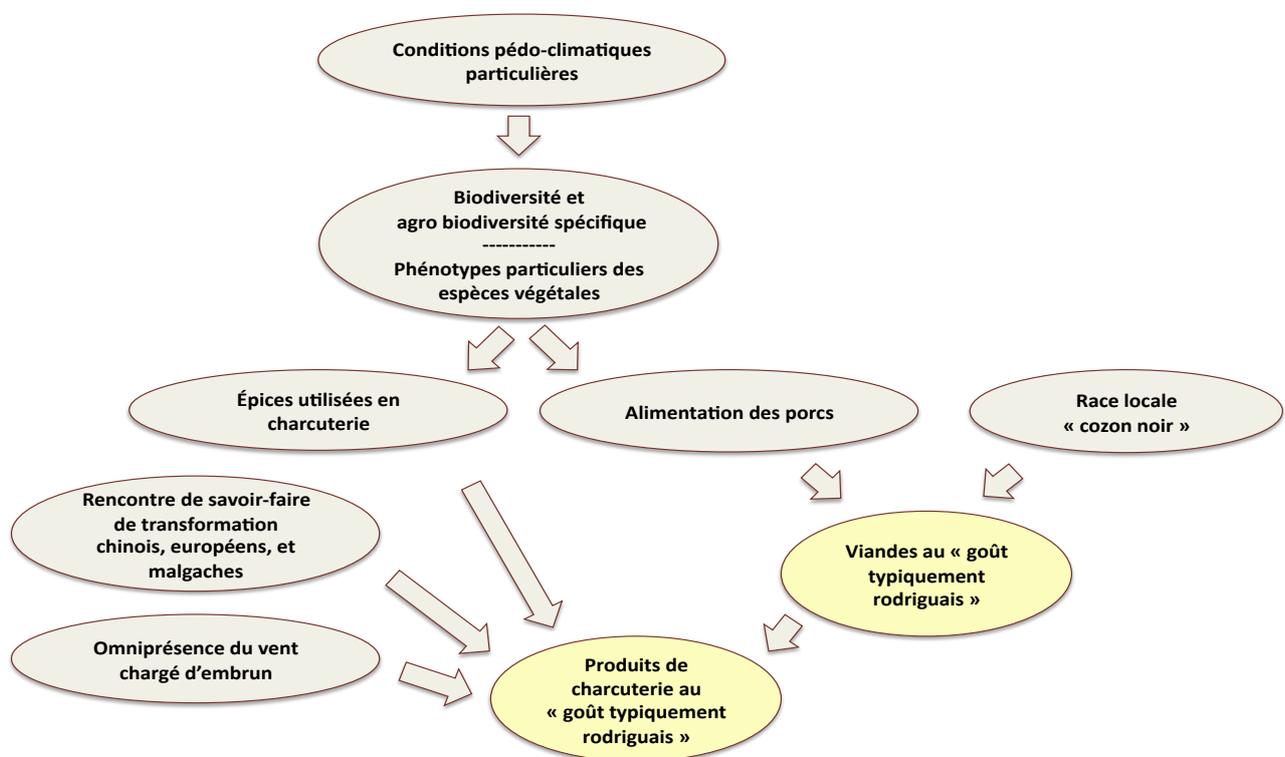


Figure 1 : Hypothèse sur l'origine du goût « typiquement rodriguais » de la viande et des produits de charcuterie (Source : enquêtes).

Le goût « typiquement rodriguais » en déclin dans un contexte d'intensification

Les acteurs les plus expérimentés affirment qu'il est de plus en plus rare de rencontrer de la viande porcine au goût « typiquement rodriguais ». Il est probable que les particularités organoleptiques de la viande soient progressivement atténuées en raison de l'intensification de l'élevage : en effet cette dernière s'accompagne d'un changement dans l'alimentation des porcs du fait du recours croissant aux aliments concentrés, et aussi de l'abandon de la race locale « *cozon noir* ». Cette race disparaît car les éleveurs sont encouragés à avoir recours aux races améliorées : les acheteurs que sont les bouchers rodriguais et mauriciens, payent moins cher les porcs noirs : bien qu'appréciés des consommateurs pour leur goût typique, les « *cozons noirs* » ont une ossature lourde à l'origine de faibles rendements en viande, et ont une pilosité qui rend leur peau particulièrement difficile à travailler.

Le goût « typiquement rodriguais » résulte d'une combinaison unique de facteurs naturels et humain, et intéresse probablement des niches de marché (épiceries fines, chefs cuisiniers). Une stratégie de valorisation du goût « typiquement rodriguais » de la viande passe par deux axes de recherche, concertation, et action : la sauvegarde de la race locale de porc noir et la recherche d'un compromis entre aliments concentrés importés et cultures fourragères.



Le « cozon noir » de Rodrigues (Port Sud Est)



Le « cozon noir » de Rodrigues (La Ferme)



Meule pour le maïs actionnée avec le moteur d'une motocyclette (Grand Lafouche Corail)



Maïs en train de sécher avant d'être concassé pour l'alimentation des porcs (Rivière Coco)

4. Les problèmes territoriaux liés au secteur porcin

Il faut souligner un risque important de dégradation de l'environnement du fait d'élevages intensifs très nombreux sur une petite surface. Les effluents d'élevages risquent de provoquer l'eutrophisation des cours d'eau et du lagon. Ce risque est d'autant plus sérieux que la plupart des élevages intensifs ne disposent pas d'infrastructure de stockage des lisiers, et se contentent de les libérer dans la pente. Cette question environnementale est à prendre au sérieux : il en va de la survie du lagon et de l'image de Rodrigues. Des problèmes de pollution liés à l'élevage porcin industriel nuiraient fortement à l'image d'île naturelle dont bénéficie Rodrigues auprès des touristes.

Devant l'ampleur de l'enjeu environnemental pour Rodrigues, au moins deux mesures s'imposent pour la filière porcine : l'étude de l'impact de l'élevage porcin sur le lagon, et la mise en place d'un plan de gestion des effluents d'élevage. Ce plan pourrait consister à allouer des aides aux éleveurs pour la fabrication de bacs de décantation ou de dispositifs de filtration/compostage. Une piste intéressante serait de privilégier le développement d'un secteur porcin extensif basé sur la qualité en lien au terroir, ce qui entrerait en synergie le développement actuel de l'écotourisme à Rodrigues.

APPROCHE SECTORIELLE

1. Caractérisation de l'élevage porcin à Rodrigues

Construction historique d'un secteur porcin à deux visages

Trois logiques dominantes se sont succédées au cours de l'histoire de la filière porcine rodriguaise, définissant trois grandes périodes :

Période 1, logique d'autosubsistance : la première période remonte à l'introduction du porc à Rodrigues et son adoption par la communauté rodriguaise (date inconnue) et s'étale jusqu'au début du 20^{ème} siècle. L'élevage porcin est pratiqué à très petite échelle, dans l'arrière cour des familles, et se destine uniquement à la consommation locale. Les porcs sont uniquement nourris avec les déchets ménagers et des végétaux cultivés localement ou prélevés dans la nature.

Période 2, logique d'autosubsistance et de commerce : La seconde période commence avec l'instauration d'une ligne maritime régulière entre Maurice et Rodrigues. Elle se caractérise par l'émergence d'une filière porcine commerciale tournée vers l'île Maurice, et le passage progressif d'une logique d'autosubsistance à un système où se côtoient logiques d'autosubsistance et commerciale. Durant cette période les surplus de bétail élevés à Rodrigues sont exportés sur patte vers l'île Maurice, et on voit apparaître des élevages commerciaux engraisseurs. Dans ces élevages les porcs sont parqués dans des abris en tôle et nourris de manière traditionnelle. Le début de cette période est difficile à dater. Les sources écrites les plus anciennes attestent que l'export de porcins vers Maurice existait déjà dans les années quarante [7].

Période 3, logique d'autosubsistance, d'intensification et de commerce : La troisième période commence à la fin des années 80 et se poursuit jusqu'à ce jour. Elle se caractérise par l'intensification de l'élevage porcin, et par le maintien de l'élevage d'autosubsistance. L'intensification passe par le recours aux aliments concentrés importés et par l'adoption de races améliorées (Large White et Land Race). Durant cette période plusieurs éléments jouent en faveur de l'intensification : (i) la mise en place d'une filière d'importation d'aliments pour bétail en 1988 facilite l'accès aux concentrés. Plusieurs coopératives d'approvisionnement se créent et se fédèrent bientôt sous la *Fédération des Associations Coopérative des Eleveurs des Rodrigues* (FACER). Peu après sa création, la FACER est concurrencée par un opérateur privé, *Colin Trading*, qui approvisionne les épiceries de l'île ; (ii) la diminution globale de la production agricole rodriguaise dans les années 90 n'épargne pas le maïs et le manioc (principaux constituants de la ration des porcins). Il en résulte une augmentation du prix des aliments pour porc produits localement, ce qui rend leur utilisation plus onéreuse que celle des aliments concentrés. Les éleveurs, qui eux-mêmes ont réduit leur cultures fourragères, délaissent en conséquence la ration traditionnelle au profit de ces aliments concentrés importés ; (iii) la mise en place d'une unité de production de porcelets par les autorités locales favorise l'hybridation des races locales (*cozon noir*) avec des races améliorées. Cette unité commercialise quelques 7000 porcelets par an de race Large White et Land Race ; (iv) un contexte institutionnel favorable contribue à augmenter l'investissement dans l'élevage porcin intensif. En local, un certain nombre d'acteurs facilitent l'accès au micro crédit, aux formations, et au conseil en faveur des porteurs de projets d'élevage porcin. Les plus actifs à ce niveau sont la Commission de l'Agriculture, la *Small and Medium Enterprise Development Authority* (SMEDA), ou encore la *National Empowerment Foundation*. Du côté mauricien, le gouvernement subventionne les aliments concentrés pour bétail en prenant lui-même en

charge la production, avec l'usine « Livestock Feed Factory ». Sa fermeture en octobre 2009, pour des raisons économiques, marque le début de la libéralisation du marché des aliments pour bétail sur le territoire mauricien. A Rodrigues, le prix des concentrés pour porcins est alors multiplié par quatre entre octobre 2009 et 2010, ce qui engendre une nette diminution de la rentabilité de l'élevage porcin.

Diversité des systèmes d'élevage

Aujourd'hui, trois types de systèmes d'élevage coexistent à Rodrigues :

- ***Les élevages d'autosubsistance (2800 éleveurs, 4200 porcs/an)*** : Il s'agit d'élevages familiaux de 3 à 5 porcs qui interviennent dans le cadre d'une stratégie d'autosubsistance. La majorité des porcs produits à Rodrigues proviennent de ces systèmes d'élevage. Les porcs divaguent à la corde la journée, et sont parqués la nuit dans l'arrière cour de la maison. La ration alimentaire est une association variable de déchets ménagers (pelures, eaux de cuisson, restes des repas), de végétaux cultivés par la famille (maïs, manioc, patate douce, pomme de terre, fruits), ou prélevés dans l'environnement (herbes et fruits sauvages, acacia). Certaines familles nourrissent les porcelets avec des concentrés jusqu'à l'âge de 3 mois. Les coûts de production sont faibles, et se résument souvent aux traitements préventifs contre les maladies. La production en élevage d'autosubsistance est irrégulière car orientée sur les fêtes de fin d'année.
- ***Les élevages commerciaux engraisseurs (140 éleveurs, 2300 porcs/an)*** : Il s'agit de petites exploitations de 5 à 100 porcs parqués. La ration associe aliments concentrés, végétaux cultivés et fourrages naturels prélevés par les éleveurs. Les porcs sont élevés en bande. Les plus grands éleveurs ont uniquement recours aux aliments concentrés. Les élevages commerciaux engraisseurs se sont intensifiés et multipliés durant les années 90 avec l'arrivée des aliments concentrés sur le marché et en réponse à des incitations politiques et financières.
- ***Les élevages commerciaux naisseurs (moins de 20 éleveurs)*** : Il s'agit d'élevages spécialisés dans la naissance de porcelets. Les truies sont parquées dans des cases et les porcelets sont élevés en bandes. Les animaux sont uniquement nourris avec des aliments concentrés. Il faut néanmoins préciser que l'essentiel de la production de porcelets de l'île est néanmoins assurée par l'unité de production de porcelets de Baie Topaze gérée par la *Commission de l'Agriculture* de Rodrigues.

La typologie que nous venons de présenter repose sur le croisement des informations issues de la bibliographie, de nos observations, et des dires d'experts interrogés (les éleveurs n'ont jamais été recensés et n'ont pas de statut officiel). Cette typologie rencontre un obstacle substantiel : la plasticité des stratégies d'acteurs : il n'est en effet pas rare que les éleveurs se reconvertisent en fonction de la conjoncture. Par exemple, en cas de prix bas du porc sur patte, beaucoup d'éleveurs engraisseurs deviennent naisseurs, ou arrêtent temporairement leur activité, gardant seulement quelques porcs pour leur usage personnel. Notre typologie renvoie donc plus à une description de stratégies types qu'à une description d'acteurs types.

Les estimations chiffrées émanent quant à elles d'un modèle de flux dont nous expliquons la construction dans la partie méthodologie en page 8 de ce rapport. Bien qu'elles soient à prendre avec précaution, elles apportent la première estimation vraisemblable du poids de l'économie informelle dans la filière porcine rodriguaise.

L'élevage porcin de Rodrigues se trouve aujourd'hui à cheval entre deux modèles profondément différents : un élevage commercial intensif qui repose sur l'import d'aliments concentrés, et un élevage d'autosubsistance qui s'est particulièrement bien maintenu, et qui repose sur un équilibre entre aliments produits localement, et aliments concentrés. L'enjeu actuel est de gérer efficacement cette dualité pour bâtir une filière de qualité sans nuire à l'élevage d'autosubsistance. La plasticité des stratégies des acteurs, l'absence de statut officiel d'éleveur, et le manque de d'information statistique sur les élevages sont des obstacles à la mise en place d'une politique publique efficaces et adaptées pour le développement de la filière porcine.



Système d'élevage intensif (Latanier)



Système d'élevage intensif (Port Sud Est)



Système d'élevage d'arrière cour à vocation d'autosubsistance (Latanier)

2. Structure de la filière porcine

Trois circuits de commercialisation du porc

La production des élevages commerciaux ainsi que les surplus de l'élevage d'autosubsistance alimentent trois sous filières ou circuits de commercialisation : un circuit d'export et deux circuits locaux (le circuit court informel et le circuit boucherie artisanale).

Le circuit boucherie artisanale (24 bouchers, 1740 porcs/an) : Un premier débouché possible pour les éleveurs rodriguais est la vente aux bouchers artisanaux. Ces derniers sont une trentaine d'opérateurs dans l'île, et exercent leur activité une à deux fois par semaine, le mercredi et le samedi. Les porcs sont abattus vers 3 heures du matin et le service commence vers 6 heures. Les bouchers abattent entre 1 et 2 porcs par semaines en période normale. Lors des fêtes, chaque boucher peut abattre jusqu'à 5 porcs. Le circuit boucherie artisanale alimente les particuliers, la restauration (hôtels, snacks, restaurants, tables d'hôtes), et les transformateurs (grillades, tavernes, charcuteries artisanales et semi industrielles).

Le circuit d'export des porcs sur patte (un opérateur, 1540 porcs/an) : L'absence d'abattoir fait que les porcs destinés au marché mauricien sont transférés vifs par bateau vers l'île Maurice. La Compagnie *Mauritius Shipping Corporation* assure le transport. A Maurice, les acheteurs sont principalement les bouchers artisanaux. Depuis 2008, une compagnie parastatistique, la *Rodrigues Trade and Marketing Company* (RTMC) achète les porcs des éleveurs rodriguais et centralise l'offre destinée au marché mauricien. Avant cela, une vingtaine de courtiers se partageaient cette fonction. Leur rôle était de se rendre chez les éleveurs une à deux semaines avant l'arrivée du bateau en partance pour l'île Maurice, puis d'acheter les porcs, transporter et garder ces derniers jusqu'au jour de l'embarquement. Les courtiers travaillaient en association avec des bouchers de l'île Maurice, à l'image de celui d'Albion. Les bouchers avançaient leurs courtiers pour l'achat des porcs et partageaient avec eux les bénéfices de la vente de viande. A son arrivée sur le marché du porc, la RTMC a contraint les courtiers à lui revendre les porcs destinés au marché mauricien.

Nos enquêtes montrent que l'intervention de la RTMC sur le marché du porc sur patte n'a pas eu les effets bénéfiques projetés, ce pour quatre raisons : (i) la conjoncture a été défavorable peu après la mise en place de la RTMC (pour plus de détails à ce propos se reporter en page 29 de ce rapport) ; (ii) la monopolisation du marché de l'export par la RTMC a contribué à fermer des marchés aux porcs en provenance de Rodrigues : les bouchers de Maurice, qui avaient uniquement confiance dans le travail de sélection effectué par leur courtier associé ont cessé d'acheter des porcs à Rodrigues ; (iii) le pouvoir de négociation des éleveurs a diminué car la filière d'export est passée d'une logique de domination du marché par plusieurs courtiers qui se faisaient concurrence et qui assuraient la collecte, à une logique de monopole où les éleveurs doivent se déplacer jusqu'à Port Mathurin pour vendre leurs porcs ; (iv) la qualité des porcs destinés au marché mauricien a diminué lorsque les courtiers ont été écartés : en effet, en se portant garant de la qualité bouchère des porcs envoyés à leurs associés à Maurice, ceux-ci jouaient le rôle de « tri » entre bons et mauvais porcs. Aujourd'hui, le système d'achat en place rémunère les éleveurs en fonction du poids des porcs, ce qui ne rend pas systématiquement compte de leur qualité bouchère.

Le circuit court informel de commercialisation de la viande (3220 porcs/an) : Dans ce circuit, les éleveurs abattent leurs porcs chez eux et distribuent la viande dans leur réseau social de proximité. Toutes les catégories d'éleveurs ont recours à cette voie de commercialisation de la viande. Les éleveurs commerciaux, qui ne favorisent habituellement

pas cette pratique, y ont recours lorsque le prix du porc sur patte est trop bas, ce malgré les incertitudes sur les remboursements. Ce circuit de commercialisation se destine principalement aux consommateurs rodriguais, et dans une moindre mesure à la restauration hors foyer. Les acheteurs ne choisissent pas leurs morceaux de viande : le porc est découpé en grandes tranches selon l'axe longitudinal, et est ensuite indifféremment distribuées. En compensation, le prix de la viande est 30% moins élevé qu'en boucherie, où le service est supérieur (en terme de qualité de découpe et de choix). Bien qu'aucun chiffre officiel ne fasse état du nombre de porcs abattus chaque année dans le cadre des circuits courts informels, nous estimons qu'environ 50% des porcs produits à Rodrigues sont commercialisés par cette voie.

Dans les deux circuits locaux (boucherie et circuit court), les conditions d'hygiène sont précaires. Bien qu'aucun incident sanitaire majeur n'ait encore eut lieu à ce jour, le maintien de telles conditions d'hygiène est très risqué, en particulier dans les circuits d'approvisionnement de l'industrie hôtelière. Le lien entre la restauration et le circuit court informel (où rappelons le, l'abattage se fait en plein air en l'absence total de contrôle sanitaires) est le plus problématique. L'ensemble des informations sur les circuits de commercialisation du porc, ainsi que des estimations chiffrées sur les volumes sont récapitulées dans un diagramme de filière (**Figure 2** page 21). Le **Tableau 2** (page 22) présente quant à lui les différents acheteurs de viande porcine, caractérise leur demande, et décrit les circuits auxquels ils ont recours pour leur approvisionnement.

Elevages d'autosubsistance et élevages commerciaux convergent vers trois voies distinctes de commercialisation qui remplissent des fonctions complémentaires, tant du point de vue des éleveurs que des consommateurs. L'analyse par circuit montre un circuit d'export monopolistique où les éleveurs n'ont aucun pouvoir de négociation, et où le mécanisme de marché n'encourage pas la production de porcs de bonne qualité bouchère. La construction de l'abattoir devrait contribuer à une amélioration globale des conditions sanitaires et d'hygiène. Cela dit, un durcissement des contrôles doit être opéré rapidement au niveau de l'approvisionnement de la restauration.

Légende : N : Nombre d'acteurs par catégorie
P : Nombre de porcs produits (ou abattus) par an

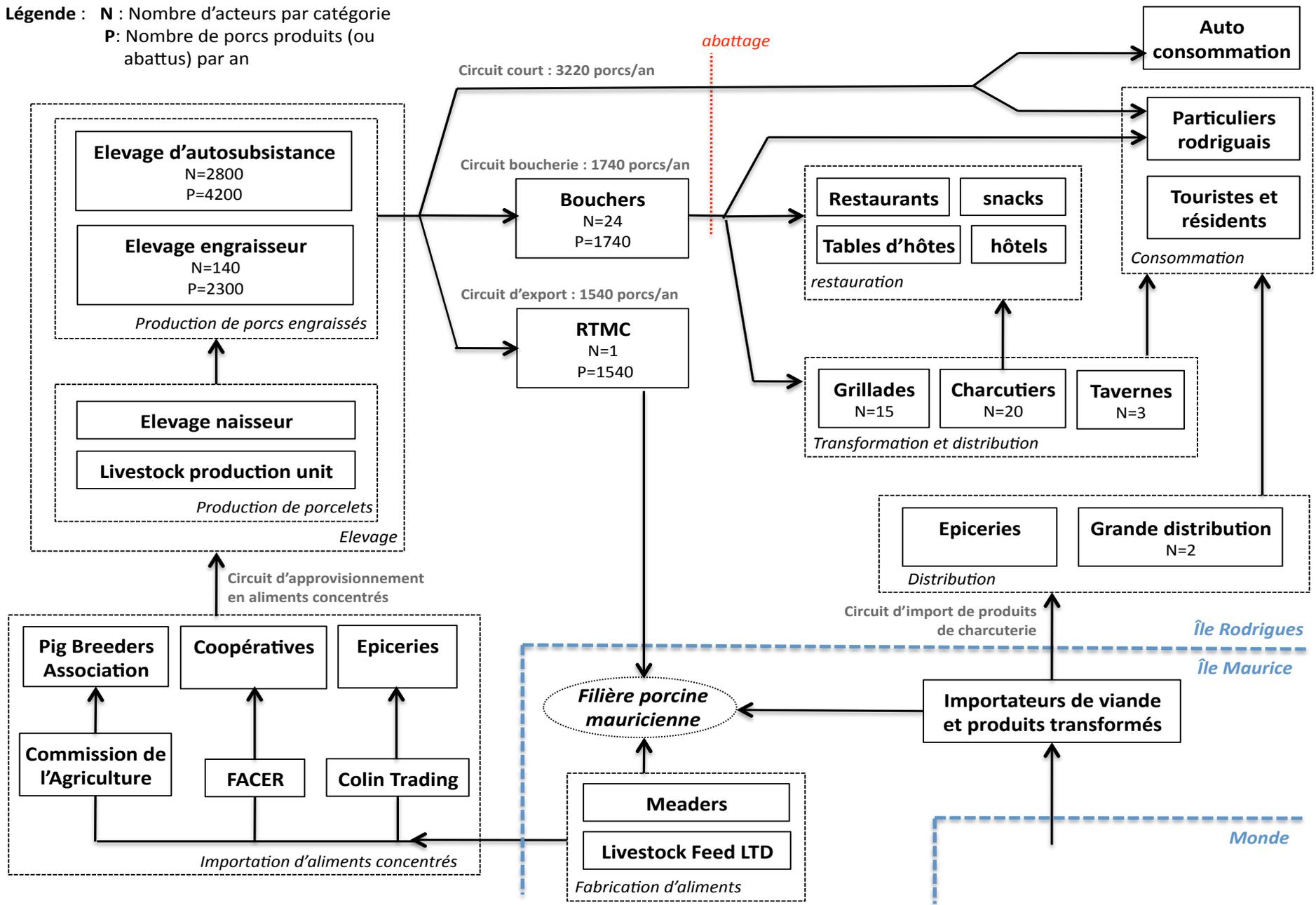


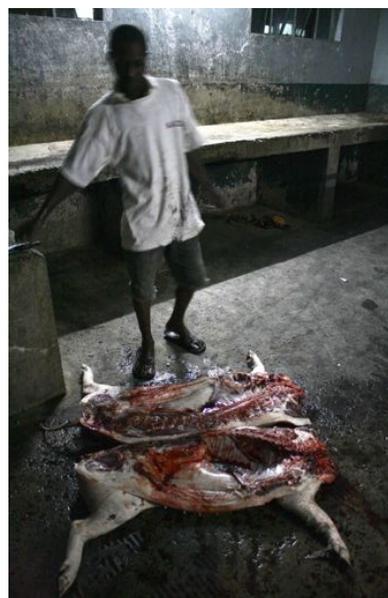
Figure 2 : Diagramme représentatif des acteurs et du fonctionnement de la filière porcine de Rodrigues (Source : enquêtes).

Acheteurs de viande	Charcutiers artisanaux	Particuliers rodriguais	Tavernes	Grillades	Restauration populaire (snacks)	Restauration haut de gamme (hôtels)
Circuit d'approvisionnement (charcuteries)	Boucheries artisanales	Circuits court informels, boucheries artisanales, auto approvisionnement	Boucheries artisanales	Boucheries artisanales, auto approvisionnement	Boucheries artisanales	Circuits court informels, boucheries artisanales
Critères d'achat	Qualité bouchère, confiance, nourriture des porcs (préférence pour les produits locaux), race (préférence pour les porcs noirs)	Qualité bouchère, confiance, solidarité	Qualité bouchère, confiance, prix bas			
Tendance du marché	Marché en croissance	Stable	Stable	Stable	Stable	Stable

Tableau 2 : Présentation des acheteurs de viande porcine et caractérisation de leur demande (Source : enquête).



Abattage et découpe à la maison pour la vente en circuit court informel (Rivière Coco)



Abattage et découpe en boucherie (Port Mathurin)



Etal de boucherie en fin de journée (Mont Lubin).

5. Les produits de charcuterie de Rodrigues

Diversité des produits de charcuterie rodriguais

On trouve au moins huit produits de charcuteries traditionnels à Rodrigues, ainsi que quelques produits non traditionnels. Ils peuvent être classés dans 3 catégories distinctes.

La première catégorie correspond aux produits qui sont uniquement fabriqués et consommés dans le cadre familial en vue de conserver la viande. Il s'agit du porc salé et du kitouz. Leur fabrication intervient en période de fête de fin d'année, après l'abattage du porc de la famille. Le porc salé est fabriqué en mettant des pièces de viande d'un demi kilo avec du gros sel dans une cuve, en prenant soin d'alterner couche de viande et couche de sel. Le kitouz se fabrique quant à lui en faisant mariner 10 heures, puis sécher au soleil des tranches de un demi kilo de viande. Kitouz et porc salé sont progressivement tombés dans l'oubli avec l'arrivée de l'électricité et des réfrigérateurs sur l'île.

La seconde catégorie regroupe les produits qui sont fabriqués dans une fin commerciale par un grand nombre d'acteurs et qui se destinent aux particuliers rodriguais. Il s'agit du porc rôti, du porc croustillant, du boudin rodriguais, des saucisses créoles, et enfin des saucisses chinoises. Porc rôti, porc croustillant et saucisses chinoises sont servis en tant qu'apéritifs dans les tavernes ainsi que dans certains snacks. Les saucisses chinoises, de loin les charcuteries les plus consommées à Rodrigues, sont également distribuées par les charcutiers artisanaux, les bouchers, et servies en bord de route par les « grillades » (tenants de barbecue ambulants). Les saucisses chinoises sont fabriquées en coupant la viande en dé, en la faisant mariner deux heures dans une préparation sucrée salée contenant du rhum, puis en la faisant sécher au soleil après l'avoir mise en saucisse. L'**Encadré 1** apporte des détails complémentaires ainsi que des éléments sur l'histoire sur les saucisses chinoises.

Encadré 1 : Les saucisses chinoises un savoir faire partagé... ou presque

Les saucisses chinoises ont été apportées par les chinois originaires de la région de Canton qui se sont installés à Rodrigues au début du vingtième siècle. L'adoption de ce nouveau produit dans les coutumes alimentaires a été favorisée par le goût des rodriguais pour la viande de porc. Des rodriguais d'origine chinoise se sont mis à fabriquer ces saucisses de manière artisanale, et à les vendre aux particuliers et aux restaurants. Certains de ces artisans charcutiers ont acquis une réputation au niveau local. Les points de vente de saucisses ne sont ni les boucheries, ni les charcuteries mais plutôt les quincailleries, épiceries, ou tabacs tenus par la communauté chinoise. En levant la tête à Port Mathurin, on aperçoit souvent les saucisses en train de sécher sur les toits. Elles sont aussi distribuées dans les tavernes, à côté du porc rôti et du porc croustillant, en tant qu'apéritif.

Le savoir-faire de préparation des saucisses chinoises s'est progressivement diffusé vers les autres couches de la population rodriguaise. Cette diffusion a été favorisée par l'intégration réussie des chinois dans la communauté de la petite île. Les bouchers fabriquent ces saucisses dans le but de valoriser les restes de viande porcine après une journée de travail et les familles y ont recours afin de conserver la viande après avoir tué un porc. De leur côté, certains tenants des grillades élèvent ou achètent des porcs dans le seul but de transformer leur viande en saucisses chinoises, puis de vendre ces dernières grillées en bord de route.

Une certaine hétérogénéité existe dans la qualité des saucisses chinoises. Cette disparité est d'abord liée au fait que tous les acteurs n'observent pas la même rigueur dans la fabrication. Quand certains utilisent des restes de boucherie, soit de la viande qui a passé une journée entière à température ambiante avant d'être transformée, d'autres sélectionnent des morceaux de choix dans le seul but de préparer ces saucisses. La qualité hétérogène des saucisses chinoises est aussi due une disparité du savoir-faire. Et pour cause, les membres de la communauté chinoise ont gardé pour eux certains secrets de fabrication (ingrédients, morceaux de porc choisis, tour de main).

La troisième catégorie de produits de charcuteries regroupe ceux qui sont fabriqués par un nombre réduit d'acteurs, dans une fin commerciale, et qui se destine aux touristes, aux résidents étrangers, ainsi qu'aux hôtels rodriguais. En charcuterie traditionnelle, le seul représentant de cette catégorie est le jambon rodriguais. Ce produit n'est fabriqué que par deux acteurs dont Roland Meunier, le seul charcutier semi-industriel de l'île. L'**Encadré 2** retrace l'histoire du jambon rodriguais. La troisième catégorie concerne également des produits non traditionnels (bacon, boucané...), qui sont fabriqués par les tenants de tables d'hôte, et par Roland Meunier.

Encadré 2 : Le jambon rodriguais, un savoir-faire bien gardé

Si le jambon rodriguais est aujourd'hui reconnu pour sa qualité et son goût typique, c'est grâce à quelques familles qui ont, en deux générations, développé un vrai savoir-faire et innové sur la base du jambon européen. Cette innovation passe par l'utilisation d'épices locales, mais aussi par des secrets de fabrication bien gardés.

A l'origine, la technique de fabrication du jambon est arrivée à Rodrigues pendant la seconde guerre mondiale : Hugues et Marjorie Rutter, un couple d'anglais employés d'une compagnie télégraphique, fabriquaient du jambon pour les troupes stationnées sur l'île. La présence militaire à Rodrigues - quelque 350 hommes à partir de 1940 - était destinée à protéger une station du câble qui assurait la communication entre l'île Maurice et les Seychelles contre une éventuelle attaque japonaise. Marjorie Rutter enseigna l'art de faire du jambon à un cuisinier de Mont Vénus nommé Artus Samoisy. Ce dernier diffusa ensuite son savoir-faire à quelques acteurs, qui l'ont eux même transmis à leur famille [7].

Bien plus tard dans les années 60, une formation à la fabrication de jambon, destinée aux éleveurs et aux bouchers de l'île a été organisée par les services agricoles de l'époque. Deux religieux, un français et un américain nommés respectivement frère Adelar et frère Schmitt ont assuré cette formation. Plus récemment en 2009, une nouvelle formation en charcuterie a été organisée par la Commission de l'Agriculture. Un expert de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de La Réunion, Max Lebon, a assuré un atelier de formation d'une semaine portant entre autres sur la fabrication du jambon.

Aujourd'hui, seuls deux acteurs - Misaël Leong Kye et Roland Meunier - produisent le jambon rodriguais. La demande des hôtels rodriguais, mauriciens, et des touristes est bien supérieure que ce qu'ils sont en mesure de produire. Roland Meunier s'apprête à agrandir son activité, avec la construction d'une charcuterie semi industrielle.

Les produits de charcuterie traditionnels, reflets de la créolité rodriguaise

Les produits de charcuterie traditionnels de Rodrigues sont le reflet de cette origine plurielle de la communauté. Le peuple rodriguais est en effet le fruit d'un métissage entre des populations d'origine mozambicaine, malgache, française, et plus tardivement chinoise. Les savoir-faire issus de ces différentes origines se sont rencontrés, parfois mélangés, puis adaptés aux contraintes locales. En ce sens, on peut dire que les produits de charcuterie traditionnels de Rodrigues sont uniques, et sont le reflet de la « créolité » rodriguaise. Certains produits comme le jambon rodriguais trouvent leur origine dans l'innovation de certains acteurs qui ont su utiliser les épices produites localement pour créer de nouvelles recettes. Certains produits comme la saucisse chinoise sont clairement d'influence chinoise. La marinade utilisée dans la préparation du kitouz est également issue d'un savoir faire chinois (elle est quasiment identique à celle utilisée pour fabriquer les saucisses chinoises), mais le produit lui même serait originaire de Madagascar. D'autres produits, comme le boudin rodriguais, les saucisses créoles, le jambon rodriguais sont plutôt d'influence européenne. Le **Tableau 3** (page 25) apporte des informations complémentaires sur les principaux produits de charcuterie fabriqués à Rodrigues.

Catégorie	1					2		3	
Produits	Saucisse chinoise	Saucisse créole	Boudin créole	Porc rôtis	Porc croustillant	Kitouz	Porc salé	Jambon rodriguais	Charcuteries non traditionnelles (boucané, jambon fumé, bacon...)
Photographie									
Caractéristiques	Mariné/séché	-	-	-	-	Mariné, séché	Salé/séché	Salé et parfois fumé	-
Fréquence sur le marché	Fréquent	Rare	Rare	Fréquent	Fréquent	Absent	Absent	Rare	Rare
Acteurs fabricant et distribuant le produit	Charcutiers artisanaux, grillades, bouchers, tavernes, particuliers	Bouchers, charcutiers	Bouchers, charcutiers	Tavernes, snacks, particuliers	Tavernes, snacks, particuliers	Fabrication et consommation uniquement dans le cadre familial		Charcutiers artisanaux et semi-industriels	Charcutiers semi-industriels, tables d'hôtes
Acheteurs	Particuliers et touristes	Particuliers et résidents étrangers	Particuliers	Particuliers	Particuliers	-		Résidents étrangers, touristes, hôtels	
Origine du savoir faire	Chinoise	Occidentale			?	Malgache	Occidentale	Occidentale	
Diffusion du savoir-faire	Collectif							Individuel	

Tableau 3 : Les produits de charcuterie rencontrés à Rodrigues et leurs caractéristiques (Source : enquêtes).

Les produits de charcuterie importés

Les épiceries et la grande distribution commercialisent des produits de charcuterie en provenance de Chine (saucisses chinoises) et de France (terrines, pâtés, jambons). Pour le moment la viande et les charcuteries produites à Maurice font l'objet d'un embargo sanitaire du fait de la récente épidémie de fièvre porcine africaine.

Un grand nombre d'acteurs impliqués dans la fabrication de charcuteries

Ce qui est marquant à Rodrigues, c'est le nombre et la diversité des acteurs impliqués dans la fabrication de produits de charcuterie. Le **Tableau 4** montre la diversité des transformateurs de porc ainsi que les fonctions que ceux-ci réalisent dans la filière.

Acteur	Nombre	Fonctions	Produit/service
Bouchers	24	A+D+T+Dist.	Saucisses chinoises pour valoriser les restes de boucherie
Charcutiers semi industriel	2	T+Dist.	Produits de charcuterie traditionnels (jambon rodriguais, boudin) ou non (bacon, jambon, pâté...)
Charcutiers artisanaux	< 20	T+Dist.	Saucisses chinoises vendues sur le lieu de commerce (quincaillerie, tabac...)
Grillades	> 15	A+D+T+P+Dist.	Saucisses chinoises et parfois porc au miel, grillés et vendus en bord de route
Tavernes	3	T+P+Dist.	Saucisses chinoises cuites à la vapeur, porc croustillant, et rôti servis aux clients au côté des boissons
Tables d'hôtes	> 3	T+P+Dist.	Produits de charcuterie non traditionnels (bacon, pâté, jambons, saucissons), pour les hôtes
Restaurants haut de gamme (hôtels...)	>10	T+P+Dist.	Saucisses chinoises pour la clientèle
Particuliers et éleveurs	3000	A+D+T+Cons.	Produits de charcuterie traditionnels (kitouz, porc salé, parfois saucisses chinoises) pour autoconsommation

Légende : A=Abattage ; D=Découpe ; T=Transformation ; P=Préparation ; Dist.=Distribution ; Cons.=Consommation.

Tableau 4 : Les acteurs impliqués dans la charcuterie et leur intégration dans la filière (source : enquêtes).

Caractérisation des marchés de réalisation des charcuteries de Rodrigues

Le **Tableau 5** (page 27) décrit qualitativement la demande pour les produits de charcuterie de Rodrigues.

Que ce soit en local ou à l'export, les produits de charcuterie traditionnels de Rodrigues ont un vrai potentiel commercial. Dans certaines conditions, ils pourraient effectivement conquérir des marchés très rémunérateurs, comme celui des touristes et de la restauration haut de gamme à Maurice. Un label de type « Indication Géographique » est envisageable, et permettrait à l'ensemble du tissu entrepreneurial qui cultive le savoir faire de bénéficier de ces marchés.

Marchés	Rodrigues				Maurice
	Particuliers rodriguais	Résidents et touristes	Restauration populaire (snacks)	Restaurants haut de gamme	Restaurants haut de gamme
Charcuteries recherchées	Saucisses chinoises, kitouz, porc salé	Jambon rodriguais, charcuteries non traditionnelles charcuteries importées	Saucisses chinoises produites à Rodrigues ou importées	Saucisses chinoises produites à Rodrigues, jambon rodriguais, charcuteries non traditionnelles	Jambon rodriguais
Circuit d'approvisionnement	Charcutiers artisanaux, auto approvisionnement	Un charcutier semi industriel et un charcutier artisanal	Charcutiers artisanaux, grande distribution	Charcutiers artisanaux et semi industriel	Un charcutier semi industriel et un charcutier artisanal
Critères d'achat	Réputation du transformateur, confiance	Produit de terroir, qualité hygiénique, réputation du transformateur	Réputation du transformateur, confiance		Réputation du transformateur, origine Rodrigues
Lieu de consommation	A la maison, dans les tavernes et les snacks, en bord de route (grillades)	A la maison, dans les restaurants haut de gamme, tables d'hôtes	-	-	-
Tendance du marché	Stable	Demande>offre, marché en croissance	stable	Demande=offre, marché en croissance	Demande>offre, marché en croissance

Tableau 5 : Caractérisation du marché des produits de charcuteries rodriguais à Rodrigues et Maurice (Source : enquête).



Consommation de charcuteries en guise d'apéritif dans une taverne (Port Mathurin)



Service de jambon à la coupe dans la charcuterie semi industrielle de Roland Meunier (Citronelle)



Service de saucisses chinoises en bord de route par un tenant de grillade (Grande Montagne)

6. Filière porcine rodriguaise : faiblesses et menaces

Une qualité bouchère aléatoire

A Rodrigues, un ensemble de mauvaises pratiques d'élevages et de commerce sont responsables d'une qualité bouchère des porcs aléatoire. Les aléas proviennent principalement de la vente des porcs à un âge trop avancé, ainsi que d'une ration alimentaire déséquilibrée qui ne prend pas en compte les stades de croissance. C'est en particulier en élevage d'autosubsistance que la qualité est la moins bonne : la finalité de ces systèmes d'élevage n'est pas d'obtenir des porcs bien conformés mais plutôt d'avoir un porc à abattre pour les fêtes de fin d'années et pour la vente occasionnelle. Le fait que les porcs issus de l'élevage d'autosubsistance soient prépondérants sur le marché explique donc en grande partie la faible qualité globale des porcs produits à Rodrigues. La qualité bouchère des porcs issus des systèmes d'élevage commerciaux est globalement meilleure qu'en élevage d'autosubsistance, mais reste assez aléatoire. Les porcs sont globalement moins gras et vendus plus jeunes. On note néanmoins des problèmes liés au recours à des substituts alimentaires peu équilibrés dans le but d'économiser sur les coûts de production. Par exemple, lorsque le prix des porcs sur patte est bas et que celui des aliments concentrés augmente, certains éleveurs nourrissent leurs porcs avec de la farine de blé et des concentrés pour bovins (dont le prix est moins élevé). En l'absence de mécanisme de marché capable de « trier » les bons porcs des mauvais, la prépondérance des porcs issus de l'élevage d'autosubsistance et les mauvaises pratiques en élevage commercial font chuter la qualité moyenne des porcs produits à Rodrigues.

La garantie de la qualité bouchère est un enjeu primordial dans une perspective de développement durable de la filière. Un système de gradation des porcs pourrait contribuer à promouvoir de meilleures pratiques d'élevage et commerciales, et donc l'amélioration de la qualité bouchère en élevage commercial.

Un manque d'infrastructures d'abattage et de boucherie

L'absence d'abattoir est depuis longtemps montrée du doigt comme l'un des principaux problèmes de la filière porcine rodriguaise, que ce soit sur le plan commercial que de l'hygiène. Sur le plan commercial, les opérateurs rodriguais sont contraints de commercialiser les porcs sur patte vers Maurice, ce qui constitue un manque à gagner sur trois plans. Premièrement les porcs perdent du poids durant le transport ce qui diminue leur valeur marchande à l'arrivée. Deuxièmement, le transport a un coût non négligeable compte tenu des faibles quantités vendues. Enfin, la valeur ajoutée liée à l'abattage et à la découpe est externalisée puisque ces fonctions sont réalisées à Maurice. Sur le plan de l'hygiène, l'absence d'abattoir, couplé à des infrastructures de boucherie vétustes constitue un risque pour les consommateurs. Ce risque est d'autant plus criant qu'en restauration, la viande est congelée ou réfrigérée.

La construction d'un abattoir et d'une salle de découpe est prévue pour 2010 ou 2011. Cette nouvelle donne devrait mettre un terme aux problèmes d'hygiène, mais engendrera de nouvelles contraintes et de nouveaux coûts à anticiper : l'export de viande nécessite la mise en place d'une chaîne du froid. D'autre part les frais d'abattage additionnés aux coûts de transport seront une charge supplémentaire pour les bouchers et les charcutiers. Le lieu de construction de l'abattoir (Rivière Diamant) est critiqué par les acteurs car trop excentré.

L'élevage porcin commercial de Rodrigues n'est plus rentable

Les éleveurs de porc de Rodrigues affirment que depuis 2009 la vente des porcs sur patte ne leur rapporte quasiment plus de revenus car les coûts de production ont augmenté et car le prix du porc sur patte a chuté. L'analyse du secteur porcin à Maurice permet d'expliquer ce constat.

L'augmentation des coûts de production est directement liée à la multiplication par 4 du prix des aliments concentrés entre 2009 et 2010. Cette hausse considérable est due à l'arrêt d'un régime national de subventions sur la nourriture pour bétail : jusqu'à octobre 2009, le gouvernement central commercialisait des aliments concentrés à perte à travers l'usine *Livestock Feed Factory* grâce à un fond spécifique destiné à soutenir le secteur de l'élevage. Trop chère à supporter pour la République de Maurice, la firme a cessé son activité en 2009, laissant place à deux entreprises privées, *Livestock Feed LTD* et *Meaders LTD*. Depuis cette date, le prix des aliments concentrés qui parviennent sur l'île Rodrigues ne fait plus l'objet de distorsion, ce qui explique la hausse de leur prix.

La chute du prix du porc sur patte est due à un regain de la concurrence internationale sur le marché mauricien de la viande semi découpée. Le marché local étant trop restreint pour absorber l'offre des éleveurs rodriguais, le prix du porc sur patte est calé sur celui pratiqué à Maurice, qui lui-même dépend du prix de la viande semi découpée. En 2007, l'entrée sur le marché de viande en provenance d'Afrique du Sud et du Zimbabwe a tiré tous les prix vers le bas. Ces pays produisent à moindre coût car ils ont développé des élevages intensifs de grande ampleur. La diminution de la rentabilité de l'élevage commercial a poussé beaucoup d'éleveurs à abandonner temporairement leur activité.

L'élevage porcin commercial de Rodrigues ne maîtrise pas ses coûts de production

La diminution de la rentabilité de l'élevage commercial observée en 2009 révèle un problème plus profond et plus grave : les coûts de production ne sont plus maîtrisables et dépendent directement de la conjoncture. Entre les années 90 et les années 2000, les systèmes d'élevage sont passés d'une logique intégrée de type polyculture élevage à un modèle où la totalité des aliments pour porcs sont importés. Depuis l'arrêt du régime de subventions en 2009, le prix des aliments concentrés est directement lié à celui de la matière première utilisée pour leur fabrication. Cette dernière étant importée d'Argentine selon le cours mondial des céréales, on comprend donc que le prix des aliments concentrés qui parviennent à Rodrigues n'échappe pas à la logique de spéculation qui anime ces marchés.

Le déclin de la demande mauricienne en porcs sur patte en provenance de Rodrigues

Depuis la fin des années 90, les acheteurs mauriciens tournent le dos aux porcs sur patte en provenance de Rodrigues. La **Figure 3** (page 30) représente les exportations de bovins, porcins, caprins/ovins et volailles vers l'île Maurice de 1981 à 2009. On voit que les exportations de porcins diminuent à partir des années 80 pour s'annuler en 1998, et connaître ensuite deux hausses temporaires dans les années 2000. Nous interprétons la diminution de la demande mauricienne entre 1981 et 1998 comme le résultat de deux processus : Premièrement, les principaux acheteurs de porcs sur patte qui sont les bouchers artisanaux ont diminué de nombre à cause de l'essor de la grande distribution et de l'évolution des comportements des consommateurs mauriciens : la classe moyenne émergente et la génération montante se sont progressivement détournée des boucheries artisanales, acceptant de moins en moins les conditions d'hygiène rudimentaires qui y règnent. Deuxièmement, les bouchers mauriciens ont tourné le dos aux porcs en provenance de Rodrigues, ce pour deux raisons : (i) le développement de l'élevage porcin à Maurice a généré une concurrence ; (ii) la filière porcine rodriguaise s'est révélée incapable de garantir une qualité constante alors qu'à Maurice, la demande des consommateurs évoluait vers plus de qualité (viande moins grasse).

Pendant les années 2000, la diminution systématique de la demande en porcs sur patte en provenance de Rodrigues a été masquée par les deux hausses des exportations en 2001-2002 et en 2008-2009. Celles-ci sont artificielles, car directement liées à deux épidémies qui ont décimé le cheptel porcin de l'île Maurice.

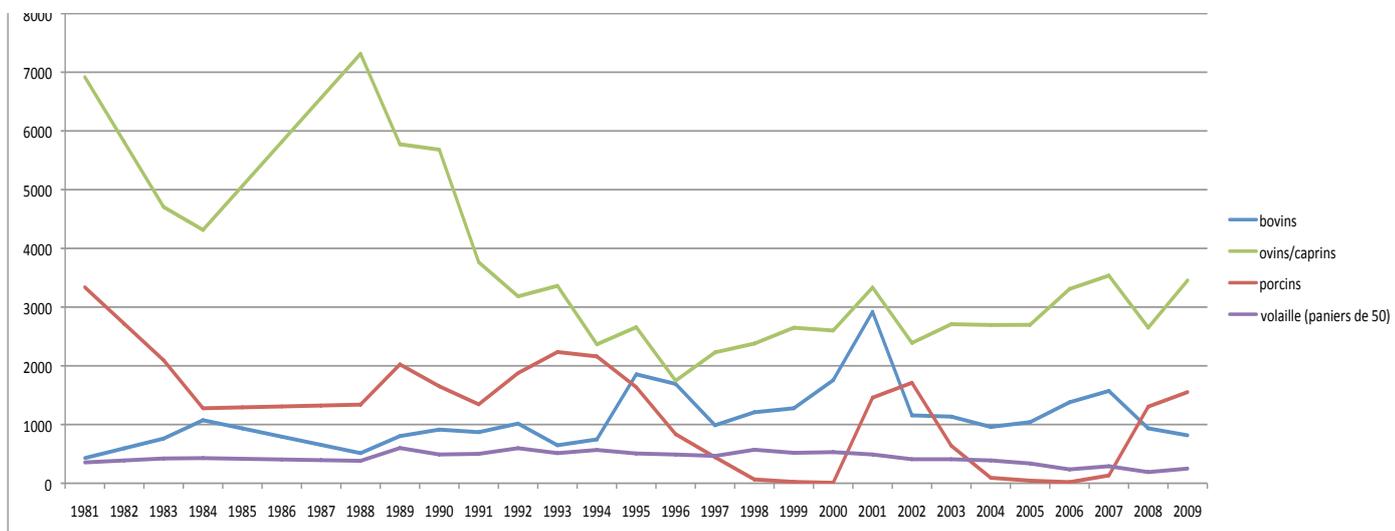


Figure 3 : Export de bétail depuis Rodrigues vers Maurice de 1981 à 2009 (Source: Bureau des statistiques, Port Mathurin).

Le secteur porcin de Rodrigues déstabilisé par deux épidémies à Maurice

Dans les années 2000, deux épidémies à Maurice ont déstabilisé la filière porcine de Rodrigues en provoquant des variations importantes de la demande en porc sur patte. L'analyse et l'interprétation du graphique en **Figure 4** (page 31) permet de mieux comprendre l'impact de cette épidémie sur la filière porcine rodriguaise. Celui-ci représente les porcs abattus localement, exportés vers Maurice, ainsi que la production totale de l'île Rodrigues (somme des porcs abattus et exportés) entre 1988 et 2009.

Le graphique montre que les exportations qui étaient quasiment nulles entre 1998 et 2000 reprennent brusquement en 2001 pour atteindre 1711 porcs en 2002. Elles diminuent ensuite pour devenir quasiment nulles entre 2004 et 2007, et reprennent ensuite en 2008 pour atteindre 1553 porcs en 2009. Les chiffres de 2010 n'ont pas été publiés, mais d'après nos enquêtes, les exportations ont diminué drastiquement, de la même façon qu'en 2004. On remarque aussi que les baisses des exportations vers l'île Maurice s'accompagnent à chaque fois d'une augmentation du nombre de porcs abattus localement, suivie d'une diminution quelques années après.

Les deux hausses de la demande en porc sur patte, aussi brusques qu'éphémères, coïncident avec les épidémies de fièvre porcine classique (2001-2002) et de fièvre porcine africaine (2007-2008), qui ont décimé à deux reprises le troupeau porcin mauricien. Le même scénario semble s'être produit deux fois de suite : les bouchers de Maurice qui avaient arrêté d'acheter des porcs en provenance de Rodrigues sont contraints de se tourner à nouveau vers les éleveurs rodriguais. A Rodrigues, la hausse de la demande est suivie d'une augmentation des prix, ce qui pousse les éleveurs à produire plus et à investir. Deux ans après, la reprise de l'élevage à Maurice provoque la diminution de la demande des bouchers pour les porcs en provenance de Rodrigues et la chute du prix du porc sur patte. Les éleveurs rodriguais doivent alors vendre à perte ou abattre eux même les porcs pour vendre la viande en circuit court informel. La baisse du prix du porc sur patte se manifeste par l'augmentation des porcs abattus en boucherie. Cette augmentation serait d'autant plus importante sans le recours aux circuits courts informels. Les éleveurs, découragés et endettés, diminuent voir arrêtent leur

activité ce qui entraîne un rééquilibrage du rapport entre l'offre et la demande qui se manifeste par la diminution du nombre de porcs abattus en boucherie.

Ces chiffres sont à prendre avec précaution car ils ne tiennent pas compte de l'abattage en circuit court informel, qui comme nous le verrons plus loin n'est pas négligeable. Pour illustrer nos propos de manière plus concrète, nous proposons dans l'**Encadré 3** (page 32) une analyse détaillée des conséquences de l'épidémie de fièvre porcine africaine de 2007-2008 sur le l'élevage porc rodriguais.

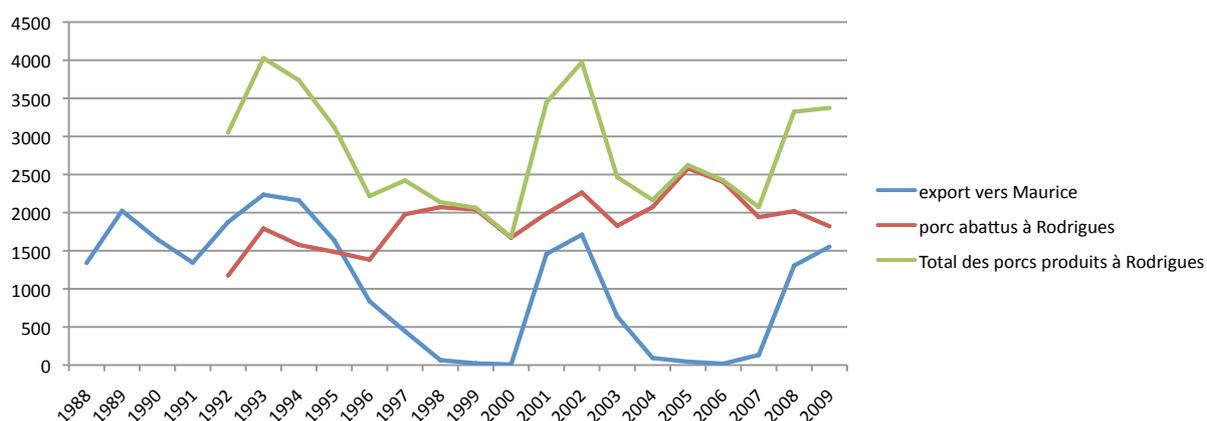


Figure 4 : Porcs abattus à Rodrigues et exportés vers Maurice (Source: bureau des statistiques, Port Mathurin).

L'élevage porcin commercial est résilient, mais à quel prix ?

Malgré que les élevages commerciaux soient peu compétitifs et périodiquement déstabilisés par les variations de la demande mauricienne en porc sur patte, ceux-ci perdurent étonnamment. Cette résilience est liée à quatre facteurs : (i) la capacité de compensation des pertes économiques grâce à d'autres sources de revenu, dans le cadre de la stratégie de diversification des éleveurs ; (ii) la capacité d'adaptation rapide des systèmes d'élevage : les acteurs s'adaptent en temps réel à la demande en faisant varier la taille de leur cheptel, ou en se spécialisant dans la naissance des porcelets. Cette plasticité des stratégies est favorisée par les cycles courts propres à l'élevage porcin et la petite taille des exploitations ; (iii) les aides de l'Assemblée Régionale permettent à certains éleveurs de tenir bon. Les autorités rodriguaises subventionnent le fret, que ce soit pour l'import d'aliments concentrés ou l'export de porcs sur patte. D'autre part, la Commission de l'Agriculture achète des aliments concentrés qu'elle revend à bas prix aux membres de l'association de éleveurs ; (iv) le recours aux circuits courts informels de commercialisation de la viande, qui « tamponnent » l'impact de ces variations en absorbant la production des éleveurs commerciaux. Nos enquêtes indiquent que lorsque la demande extérieure diminue, l'abattage informel augmente du même coup. Les éleveurs ont en effet tendance à abattre plus souvent chez eux lorsque les prix sont bas et les acheteurs rares, ce parce que la marge par porc augmente si on vend directement la viande. Le recours trop important à ce mode de vente par les éleveurs commerciaux déstabilise les circuits courts informels en exerçant une pression trop importante sur la communauté et en faisant concurrence à l'élevage d'autosubsistance. Les rodriguais achetant systématiquement par solidarité, en cas d'offre trop importante en circuit cour informel, les taux de remboursement des crédits diminuent et la confiance qui anime les réseaux de proximité tend à disparaître.

Encadré 3 : L'épidémie de fièvre porcine Africaine de 2007 et ses conséquences à Rodrigues

En octobre 2007, une épidémie de fièvre porcine africaine a éclaté à Maurice, partant probablement des élevages situés à proximité du port (Roche Bois). En 1 mois, près de 80% du cheptel porcin mauricien a été éliminé : sur 17000 têtes, 4000 sont mortes des suites de la maladie, et 9000 ont été euthanasiées. La conséquence directe de cette épidémie a été une quasi paralysie de l'élevage porcin de la fin 2007 jusqu'au début 2009.

Le Pig Sector Restructuration Comitee (PSRC) est le comité chargé de mettre en œuvre un plan de relance de la filière porcine mauricienne depuis décembre 2007. Ce plan de 200 millions de MUR a été mis sur pied par le gouvernement mauricien et a pour objectif de :

- compenser financièrement les éleveurs pour la perte de leur cheptel ;*
- profiter de l'arrêt temporaire de l'élevage pour moderniser, relocaliser, et spécialiser les élevages : la réglementation a été durcie, l'élevage d'arrière cour interdit, et des incitations financières ont été mises sur pied ;*
- professionnaliser les éleveurs : 40 éleveurs ont suivi une formation en biosécurité, et charcuterie.*
- de reconstituer le cheptel porcin mauricien : 3000 porcelets, 400 truies, et 20 verrats de race Large White ont été importé par avion d'Afrique du Sud en janvier 2009, et mis sur le marché après 1 mois de quarantaine.*
- mettre en place une démarche HACCP au niveau de l'abattoir.*
- contribuer à la mise en place d'un atelier de découpe et d'une unité de traitement des déchets hôteliers (ce dernier volet est encore en projet).*

Alors qu'à Maurice, le PSRC organisait l'importation de porcelets en provenance d'Afrique de Sud, l'aval de la filière porcine mauricienne s'est tourné vers l'extérieur pour son approvisionnement : les charcutiers industriels ont augmenté leurs importations de viande congelée et les bouchers artisanaux se sont tourné vers les éleveurs rodriguais. Le marché du porc sur patte est devenu porteur pour les éleveurs de Rodrigues, et les prix sont passés de 56 à 70 MUR/kg entre 2007 et 2008.

Au même moment à Rodrigues, plusieurs organisations dont la National Empowerment Foundation (NEF) encourageaient les rodriguais à investir en élevage porcin. Mais c'était sans compter l'arrivée simultanée de tous les porcins importés 6 mois plus tôt sur le marché. Pourtant facile à prévoir, cette brusque hausse de l'offre en porc sur patte allait faire chuter les prix à 54 MUR/kg dès 2009, et faire jouer la concurrence en défaveur des porcs en provenance de Rodrigues, selon le même scénario qu'en 2002. La conséquence a été une déstabilisation de l'ensemble de la filière porcine rodriguaise : les éleveurs qui avaient investis ont été contraint de réduire leur activité et peinent aujourd'hui à rembourser leurs empreints, et la diminution de l'élevage a engendré une diminution de l'activité des bouchers artisanaux de l'île. Ce problème aurait pu être atténué par une meilleur coordination entre les institutions rodriguaises et mauriciennes. Ce manque de coordination est d'autant plus regrettable que certains responsables du plan de relance de la filière porcine mauricienne appartient à la NEF.

L'analyse du fonctionnement de la filière révèle que les problèmes actuels que connaît la filière porcine rodriguaise ont des causes profondes et complexes. L'élevage porcin rodriguais est peu compétitif, et sa santé économique est assujettie au prix variable des aliments concentrés et à une demande mauricienne en porc sur patte qui tend à disparaître. Les hausses de la demande dues aux deux épidémies de fièvre porcine n'ont fait que masquer cette réalité, et déstabiliser le secteur porcin de Rodrigues. Bien que l'élevage porcin commercial y soit particulièrement résilient, cette relation de dépendance à un marché instable n'est pas durable. La donne sera changée avec la mise en route d'un abattoir et d'une unité de découpe à Rodrigues, car la production rodriguaise sera désormais en relation avec le marché mauricien des viandes semi découpées, voir des charcuteries. Pour éviter de retomber dans une logique similaire, il conviendra de nouer des contrats avec les charcutiers industriels et des hôtels à Maurice, et d'assurer un approvisionnement régulier et de qualité constante. Une perspective intéressante serait de démarquer la viande et les produits de charcuterie rodriguais par leur origine et par leur caractère typique. Une telle stratégie permettrait à la filière porcine de Rodrigues de conquérir des niches de marché hautement rémunératrices, et d'extraire ses produits du marché de masse très concurrentiel.

7. Les évolutions historiques de la filière porcine à la lumière de l'analyse

Dans la partie historique en page 17 de ce rapport, nous avons évoqué trois grandes périodes correspondant à des logiques dominantes de développement du secteur porcin. A la lumière de l'analyse que nous venons de faire, nous revenons sur ces trois périodes dans un schéma synthétique (**Figure 5** en page 34 de ce rapport). Ce schéma représente les forces motrices et les processus qui au cours des trois périodes historiques, ont influencé l'évolution de la filière porcine de Rodrigues jusqu'à expliquer la situation actuelle. Les forces motrices sont d'ordre économique, politique, ou bien naturel. Elles viennent de l'extérieur (essor économique de Maurice), ou de l'intérieur (politique d'incitation à l'investissement en élevage porcin intensif). Sur le schéma, les processus qui découlent directement des forces motrices sont situés à la verticale de ces dernières, et sont indiqués en rouge. Ils induisent et expliquent les évolutions de la filière porcine (flèches verticales). Par exemple, le schéma montre que le déclin de la typicité du porc rodriguais est dû à deux processus : l'introduction de races améliorées et le recours aux aliments concentrés. Certains processus commencent à un moment donné, mais ne se révèlent déterminants que plus tard (flèches horizontales). Par exemple, l'adoption des savoir-faire chinois est à la fois liée à leur intégration réussie au début du 20^{ème} siècle, et à un processus antérieur de construction du lien social au porc.

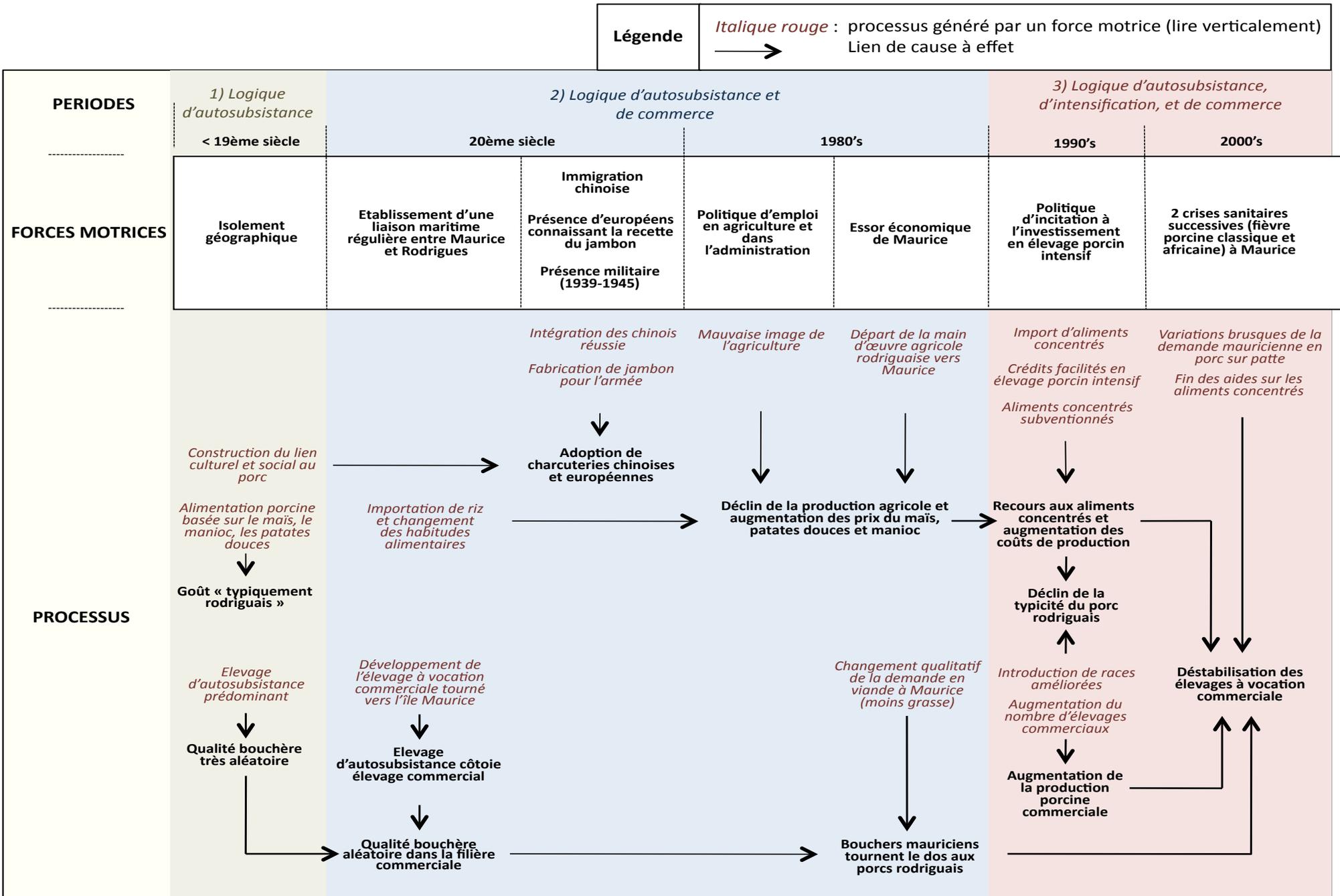


Figure 5: Les forces motrices et les processus qui expliquent les évolutions du secteur porcin de Rodrigues (source : enquêtes).

DIAGNOSTIC GLOBAL

Dans cette partie nous réunissons les éléments fournis par les approches territoriale et sectorielle afin d'établir un diagnostic global de la filière porcine rodriguaise. Le diagnostic est repris dans une matrice SWOT (**Figure 6** en page 36).

A Rodrigues, le porc est profondément ancré dans la culture et les mœurs, et il occupe une place centrale dans la stratégie d'autosubsistance des familles. Les systèmes d'élevage voués à l'autosubsistance reposent sur un équilibre entre aliments produits ou cueillis localement, et aliments concentrés importés de l'île Maurice. Ils coexistent avec des systèmes d'élevage intensifs à vocation commerciale qui se sont développés dans les années 90. L'intensification s'est manifestée par l'hybridation de la race rustique de porc noir avec des races améliorées, et par l'utilisation exclusive d'aliments concentrés. Le recours à ce type d'aliments, favorisé par une politique incitative et par le déclin de la production agricole locale, a contribué à la perte de contrôle des coûts de production des élevages commerciaux.

Les deux systèmes d'élevage, d'autosubsistance et de commerce, convergent vers trois circuits de commercialisation : un circuit court informel basé sur l'abattage à la maison et la clientèle de proximité, un circuit de boucherie artisanale qui dessert la plupart des restaurants et des transformateurs, et un circuit d'export de porcs sur patte qui vise les bouchers mauriciens (absence d'abattoir). Depuis l'arrêt d'un régime de subvention des aliments concentrés, l'élevage porcin intensif n'est plus rentable du fait de coûts de production élevés.

Depuis les années 90, l'élevage porcin rodriguais est de moins en moins compétitif face à son équivalent mauricien du fait d'un moins bon rapport qualité prix : le transport pas bateau vers Maurice affaiblit les bêtes, et un ensemble de mauvaises pratiques d'élevages (alimentation inadaptée) et de commerce (porcs vendus trop âgés) diminuent la qualité. Ce problème de qualité se maintient à cause du faible niveau de formation des acteurs, du manque de services vétérinaires, et enfin à cause de mécanismes de commerce peu propices à la sélection des bons porcs. Dans ce contexte, les acheteurs mauriciens de porc sur patte tournent le dos aux porcs en provenance de Rodrigues, encouragés par des consommateurs de plus en plus exigeants sur la qualité bouchère. Les deux épidémies de fièvre porcine qui se sont succédé dans les années 2000 ont créé l'illusion éphémère d'une reprise de la demande, ce qui a déstabilisé la filière porcine de Rodrigues en occasionnant des variations rapides de la demande et des prix. En 2010, les éleveurs commerciaux ont cessé leur activité ou bien fonctionnent en sous régime, et les bouchers ont diminué leur activité.

Il existe une dizaine de produits de charcuterie traditionnels. Leur originalité vient de ce qu'ils sont le résultat de la rencontre et de l'adaptation aux contraintes locales de savoirs faires issus d'Europe, de Madagascar, et de Chine. Ces produits sont quelque part le reflet de la « créolité » rodriguaise. Ils sont fabriqués dans le cadre familial ainsi que par un tissu entrepreneurial vibrant et dynamique. En raison de leur originalité et de leur goût « typiquement rodriguais », les viandes et produits de charcuterie rodriguais ont acquis un statut particulier dans les modes de consommation, ainsi qu'une certaine réputation. Néanmoins, avec l'intensification, le caractère typique des produits porc de Rodrigues est en voie de perte.

Forces	Faiblesses
<p>Liées au produit Réputation locale et à Maurice ; Goût « typiquement rodriguais » de la viande et des charcuteries ; Diversité de produits transformés, reflets de la « créolité rodriguaise.</p> <p>Liées à la production Absence de maladies graves ; Résilience de l'élevage commercial ; Elevages propres, isolés les uns des autres, donc faible risque de transmission des maladies.</p> <p>Liés à la transformation Savoir-faire collectifs pour certains produits ; Présence de deux charcutiers renommés et spécialisés dans les produits traditionnels à haute valeur ajoutée.</p> <p>Liées à l'organisation de la filière Association des éleveurs rassembleuse ; RTMC centralise l'offre rodriguaise en porcs sur patte destiné à l'île Maurice ; Approvisionnement en médicaments et aliments concentrés bien organisé (coopératives et firme privée).</p> <p>Liées au contexte institutionnel Accès facile au (micro) crédit, aux formations professionnalisantes, aux médicaments ; Une partie des médicaments et des aliments concentrés est subventionnée ; Fort engagement politique pour la filière porcine.</p> <p>Liées au contexte territorial Elevage porcine favorise l'autosubsistance ; Circuits court informels coordonnés et moteurs de cohésion sociale ; Contexte territorial favorise la résilience de l'élevage commercial ; Sphère culturelle autour du porc.</p>	<p>Liées au produit Qualité bouchère aléatoire ; Qualité hygiénique mauvaise ; Goût typique en voie de perdition.</p> <p>Liés à la transformation Certains produits de charcuterie sont en voie d'oubli (kitouz)</p> <p>Liées à la production porcine Porcs issus de l'élevage d'arrière-cour prépondérants ; Eleveurs commerciaux non spécialisés ; Mauvaises pratiques d'alimentation ; Elevage peu compétitif ; Production irrégulière.</p> <p>Liées à l'organisation de la filière Manque d'informations statistiques sur l'élevage porcine ; Mauvaise circulation de l'information entre Rodrigues et Maurice ; Pas de système de traçabilité ; Porcs de bonne qualité peu valorisés ;</p> <p>Liés au circuit d'export des porcs sur patte Acheteurs mauriciens de porc sur patte tournent le dos aux porcs rodriguais ; Valeur ajoutée externalisée (export de porcs sur patte) ; Perte de valeur des porcs lors du transport ; Pertes de marchés dues à la mise à l'écart des courtiers lors de la mise en place de la RTMC.</p> <p>Liés au circuit commercial local Conditions d'abattage sources potentielles de problèmes sanitaires ; Climat conflictuel entre éleveurs et bouchers.</p> <p>Liées au contexte territorial Isolement géographique et insularité ; Petite taille de l'île ; Marché local trop étroit pour écouler les porcs produits.</p> <p>Liées au contexte institutionnel Services vétérinaires et de contrôle sanitaire insuffisants ; Demande en formation insatisfaisante ; Manque de suivi des porteurs de projet ; Stratégies rodriguaise et mauricienne non coordonnées ; Action collective difficile.</p>
<p style="text-align: center;">Opportunités</p> <p>Liées au contexte régional (Océan Indien) Présence d'opérateurs compétents et disponibles pour la certification et la recherche (QualiREG, OCTROI, Ecocert, accord cadre avec La Réunion).</p> <p>Liées au marché Engouement pour les produits de terroir ; Plusieurs niches de marchés à conquérir à Maurice (restauration haut de gamme, communauté rodriguaise).</p> <p>Liées à la politique de développement du secteur Mise en place d'un abattoir et d'un atelier de découpe ; Charcuteries industrielles de Maurice prêtes à acheter la viande de porc de Rodrigues.</p>	<p style="text-align: center;">Menaces</p> <p>Liées à la commercialisation Concurrence des produits de charcuterie importés sur le marché local.</p> <p>Liées à la production Destabilisation des circuits courts informels par l'élevage commercial ; Race noire en voie d'extinction.</p>

Figure 6 : Matrice SWOT de la filière porcine rodriguaise (Source : enquêtes).

PERSPECTIVES

Dans cette partie nous nous appuyons sur notre diagnostic pour proposer une analyse prospective du projet d'abattoir et d'une unité de découpe de l'*Assemblée Régionale*, et pour apporter des pistes de réflexion afin que ce dernier aboutisse avec succès. Celles-ci vont de l'estimation des volumes qui transitent par l'abattoir et l'unité de découpe, à leurs modalités de fonctionnement. Dans une dernière partie, nous posons les bases d'une nouvelle stratégie productive et commerciale du secteur porcin de Rodrigues, qui nous semble plus adaptée aux contraintes et aux ressources locales. Nous montrons comment la labellisation des viandes et des produits de charcuterie pourrait devenir outil principal d'une telle stratégie.

4. Analyse prospective du projet d'abattoir et d'atelier de découpe

L'*Assemblée Régionale de Rodrigues* a mis en place un plan de développement du secteur porcin qui comprend la construction d'un abattoir couplé à une salle de découpe (et peut être de charcuterie). L'objectif à court terme est la vente de viande semi découpée aux charcuteries semi industrielles de l'île Maurice. Les nouvelles infrastructures appartiendront probablement à la RTMC.

Forces et faiblesses du projet d'abattoir et d'unité de découpe

Au vu du diagnostic de filière établi, il est clair que le projet d'abattoir et d'unité de découpe constitue une réponse pertinente aux problèmes de la filière porcine rodriguaise. Grâce à ces infrastructures, la valeur ajoutée liée à l'abattage et à la découpe sera internalisée, ce qui augmentera la valeur ajoutée globale de la filière d'export. L'unité de découpe, couplée à l'abattoir, devrait quant à elle permettre aux bouchers et aux exportateurs de réaliser leur activité dans des bonnes conditions hygiéniques. Malgré ces atouts il faut souligner que la viabilité économique du projet d'abattoir et d'unité de découpe n'est pas assurée car les coûts de fonctionnement apparaissent élevés en regard de la faible taille de la filière porcine rodriguaise. Au niveau de la filière d'export, des coûts supplémentaires sont à prévoir compte tenu de l'isolement et de l'insularité (coût de la chaîne du froid et du transport vers l'île Maurice). Au niveau local, la présence de l'abattoir générera des charges supplémentaires pour les bouchers qui se répercuteront sur le prix payé par le consommateur. Ces charges seront liées aux frais d'abattage et au coût de transport supplémentaires (pour apporter les porcs jusqu'à l'abattoir et emmener les carcasses en boucherie). Elles seront d'autant plus importantes que l'abattoir est excentré (Rivière Diamant). Si les coûts liés à l'abattoir sont trop lourds à porter pour les acteurs et pour les consommateurs, un risque est que l'abattage illégal augmente.

Scénario de fonctionnement de l'abattoir et de l'unité de découpe

Le dimensionnement des nouvelles infrastructures devra tenir compte des volumes qui sont susceptibles d'y transiter. Pour évaluer ces volumes, nous proposons un scénario simple, qui tient compte de la réorganisation des circuits de commercialisation de la filière porcine engendrée par la présence de l'abattoir :

- les éleveurs continueront d'avoir recours aux circuits courts informels, et l'abattage aura toujours lieu à la maison (environ 3220 porcs/an) ;
- les bouchers artisanaux abattront et découperont leurs porcs à l'abattoir avant de rejoindre leurs points de vente (environ 1740 porcs/an) ;

- les charcutiers artisanaux et semi industriels continueront d'exercer chez eux pour des raisons d'habitude et de secret de fabrication. Ils viendront chercher leurs pièces découpées directement à l'abattoir plutôt qu'à la boucherie ;
- La RTMC achètera des porcs aux éleveurs, les abattra, et exportera de la viande semi découpée dans un premier temps, et des produits transformés séchés (saucisses chinoises) dans un second temps (environ 1540 porcs/an) ;
- Roland Meunier (le charcutier semi-industriel) va s'agrandir, et commencer à exporter ses produits.

Ces chiffres sont à considérer avec prudence compte tenu de la variabilité interannuelle de la production porcine de l'île Rodrigues.

Recommandations pour le fonctionnement de l'abattoir et de l'unité de découpe

D'un point de vue organisationnel, il serait judicieux de découpler l'abattage destiné à l'export et celui destiné à la boucherie et la charcuterie locale. Les bouchers n'exerçants que le mercredi et le samedi, il suffit pour cela que l'abattage et la découpe destinée à l'export et à la charcuterie soient réalisés les autres jours de la semaine. Pour que la salle de découpe soit utilisée, il faudra que les bouchers trouvent plus d'intérêt et de confort à réaliser la découpe à cet endroit plutôt que dans leur boucherie. Cela passa notamment par une taille de la salle de découpe et un matériel adaptés aux volumes qui y transiteront chaque jour.

Pour que le projet d'export de viande semi découpée fonctionne bien, la ou les entreprise(s) impliquée(s) devra (/devront) être en mesure de garantir un approvisionnement régulier et une bonne qualité de viande, à la fois sur le plan hygiénique et organoleptique, aux charcutiers industriels. Pour cela, le plus grand défi est d'encourager les éleveurs à améliorer la qualité de leurs porcs et à adapter leurs volumes à la demande. Un système similaire à celui existant à Maurice pourrait permettre cela. Là bas, certains charcutiers industriels nouent des contrats avec des coopératives d'élevage, où les prix sont fixés sur une période donnée. Le charcutier s'engage à acheter annuellement un certain volume dans la mesure où les porcs sont bien conformés. A Rodrigues, un système similaire pourrait lier éleveurs, entreprise de découpe, et charcutiers mauriciens/rodriguais. Il suffirait de fixer le prix d'achat du porc sur patte avec des contrats éleveurs/entreprise de découpeur, et de fixer le prix de la viande avec des contrats entreprise de découpe/charcutiers industriels. Un tel système apportera aux éleveurs la garantie d'un débouché et d'un prix stable, ce qui les encouragera à produire selon les exigences du marché, et à abandonner les mauvaises pratiques.

Le projet d'abattoir et d'unité de découpe constitue une réponse directe aux problèmes d'hygiène et de faible compétitivité de la filière porcine rodriguaise. Malgré tout, des risques importants existent : une faible rentabilité économique liée aux contraintes naturelles et à la faible taille du secteur, la difficulté à trouver des marchés d'export fiables et durables pour les viandes, et un coût supplémentaire difficile à supporter pour la filière locale et le consommateur. Il conviendra donc de rester vigilant pour éviter le déclin de la boucherie artisanale au profit de l'abattage illégal. Au niveau de la filière d'export, il conviendra de créer un climat de stabilité et de confiance entre éleveurs, entreprise de découpe, et charcutiers industriels.

5. Une stratégie « terroir » pour la filière porcine de Rodrigues ?

En complément, voire même à la place d'une logique d'intensification tournée vers le marché de masse, la définition d'une nouvelle stratégie productive et commerciale est possible et souhaitable. Il existe en effet une niche économique à conquérir, que ce soit pour les produits de charcuterie ou pour la viande elle-même : celle du goût « typiquement rodriguais ». Dans cette partie, nous proposons les bases d'une nouvelle stratégie pour la filière porcine rodriguaise, que nous qualifierons ici en employant le terme « terroir ».

Intérêt économique d'une stratégie « terroir »

Le diagnostic filière a montré que la stratégie d'intensification jusqu'alors adoptée était non seulement inappropriée compte tenu des contraintes géographiques et naturelles, mais aussi en désaccord avec les priorités environnementales et touristiques. L'analyse a également montré que l'élevage porcin n'était pas rentable, et qu'il était pris en tenaille entre un prix des aliments concentrés variable selon conjoncture mondiale, et un prix du porc sur patte instable. Avec la mise en route de l'abattoir, le seul changement positif sera une plus grande valeur ajoutée des produits d'export, et l'ouverture potentielle de marchés stables à Maurice (charcuteries industrielles et hôtels). Cela dit, il est loin d'être sûr que les viandes et produits de charcuteries de Rodrigues parviennent à conquérir des parts de marché car ces derniers entreront dès lors en concurrence directe avec les produits standardisés qui inondent un marché mauricien très concurrentiel : les viandes semi découpées originaires de Rodrigues seront concurrencées par celles issues de l'élevage mauricien, et par une offre étrangère inégalable en terme de rapport qualité prix. Les produits de charcuterie en provenance de Rodrigues entreront quant à eux en concurrence avec ceux fabriqués par les charcutiers industriels mauriciens et ceux qui sont importés d'Europe.

D'un point de vue économique, l'adoption d'une stratégie « terroir » serait une réponse à de nombreux problèmes :

- elle permettrait de sortir du jeu de la concurrence sur le marché de masse en différenciant les produits rodriguais ;
- elle contribuerait à diminuer le degré de dépendance des éleveurs aux aliments concentrés importés car elle se baserait sur l'emploi au moins partiel d'aliments produits localement ;
- elle serait en accord avec les priorités environnementales car elle serait basée sur une production de faibles volumes mais à forte valeur ajoutée ;
- elle contribuerait à l'image d'île naturelle dont bénéficie Rodrigues auprès des touristes, et pourrait même susciter de nouvelles attractions touristiques. On peut par exemple imaginer des activités de découverte autour de l'élevage traditionnel de porc, ou bien de la race « *cozon noir* » ;
- elle pourrait susciter la relance la production de maïs à travers la demande générée par un élevage porcin traditionnel revisité.

Par quoi passerait une stratégie « terroir » à Rodrigues?

Dans le cas du porc de Rodrigues, une stratégie « terroir » consisterait d'un côté à travailler sur la définition de pratiques d'élevage et de transformation garantant le goût « typiquement rodriguais » (1), et de l'autre, à trouver un ou plusieurs marchés qui consentent à payer plus cher pour les produits détenteurs de ce goût typique (2).

(1) Une stratégie « terroir » passe d'abord par la définition des pratiques qui sont à l'origine du « goût typiquement rodriguais ». Par exemple, deux axes importants de recherche,

concertation, et action pourront porter sur la sauvegarde de la race locale de porc noir ainsi que sur la recherche d'un compromis entre aliments concentrés importés et cultures fourragères. Il ne s'agit donc pas de revenir en arrière, mais plutôt de chercher à combiner la qualité bouchère et le goût typique recherché.

(2) Une stratégie « terroir » passe également par la différenciation des produits rodriguais sur le marché. Il s'agit de trouver un équilibre entre l'augmentation des coûts de production dans la filière liés à la qualité recherchée, et le consentement à payer des marchés pour la garantie du « goût typiquement rodriguais ». Nous avons identifié certains de ces marchés, ainsi que les produits les plus prometteurs :

- *Le jambon rodriguais* premièrement, pourrait satisfaire un marché haut de gamme, comme celui des hôtels de Maurice. Un exemple révélateur : les deux charcutiers de l'île qui fabriquent le jambon rodriguais ont reçu des propositions de la grande distribution et de l'hôtellerie mauricienne, mais ne peuvent y répondre par manque de moyens de production de grande échelle.

- *Les saucisses chinoises* ou *le kitouz* pourraient quant à eux toucher les marchés des mauriciens originaires de Rodrigues. Il s'agit de 38000 consommateurs qui sauront probablement apprécier mieux que quiconque les charcuteries en provenance de Rodrigues, que ce soit pour retrouver leurs racines ou par solidarité avec les membres de leur communauté. Par ailleurs, kitouz et saucisses chinoises présentent un avantage certain : ces produits sont séchés, ce qui permet de s'affranchir de la chaîne du froid, de ses coûts et de ses risques pour l'export vers l'île Maurice.

- *La viande* elle-même n'est pas en reste. A Maurice, certains chefs cuisiniers, charcutier, et bouchers, affirment être prêts à payer plus cher pour une viande rodriguaise de bonne qualité bouchère et au goût typique.

Le **Tableau 6** (voir page 42) récapitule les perspectives de marché pour les différents produits porc rencontrés à Rodrigues.

Une action collective est nécessaire pour réussir une stratégie « terroir »

Une des principales conditions de succès d'une stratégie « terroir » est l'action collective. En effet, une telle stratégie nécessite un effort de coordination à la fois sectorielle (verticale) et territoriale (horizontale). Par exemple, si la RTMC ou Roland Meunier souhaitent se garantir un approvisionnement en viande qui allie bonne qualité bouchère et goût « typiquement rodriguais », il devront faire appel à un groupe d'éleveurs prêt à changer ses pratiques d'élevage et à prendre un certain risque. Ce groupe d'éleveur devra également se garantir un approvisionnement régulier en aliments produits localement, ce qui suscite un arrangement avec un groupe de planteurs. Une partie de la ration restera sous forme de concentrés importés, d'où également la nécessité de mobiliser les fabricants d'aliments pour bétail. Par ailleurs, personne ne sera prêt à s'engager dans un tel projet sans un débouché commercial assuré. Un tel projet nécessite donc de créer verticalement - du planteur à l'acheteur finale et en passant par l'éleveur - un climat de transparence et de stabilité. Cela dit, une coordination verticale n'est pas suffisante. Les acteurs ne seront pas prêts à s'engager sans que les acteurs transversaux apportent leur appui en créant un contexte général favorable à l'émergence d'une stratégie « terroir ». Par exemple, les banques pourraient appuyer les acteurs qui souhaitent changer leurs pratiques par des prêts avantageux. Le *Commission de l'Agriculture* ou la SMEDA pourraient organiser des formations ciblées, le suivi des porteurs de projet. Le

gouvernement central pourrait également apporter un appui car certaines ressources et compétences ne se trouvent pas à Rodrigues (appui technique et scientifique...).

On comprend donc ici le rôle de l'action collective : le fait que tous les acteurs soient représentés dès le début de la réflexion permet d'obtenir une vision commune des enjeux et de la stratégie, ce qui facilite la compréhension et l'adoption des nouvelles pratiques par les acteurs. L'action collective permet aussi d'anticiper les conflits, et de prévenir l'exclusion fortuite d'un groupe d'acteurs.

*Malgré les promesses qu'elle présage, l'élaboration d'une stratégie « terroir » est longue et difficile. Sa réussite repose vraisemblablement sur la mise en place d'une action collective visant à l'identification et la mobilisation d'un certain nombre de ressources et de compétences, spécifiques du territoire ou non. Ces ressources sont naturelles (fournages naturels, vents et embruns), agricoles (maïs, manioc, patate douce, race « cozon noir »), et immatérielles (sphère culturelle qui gravite autour du porc rodriguais). Les compétences peuvent être quant à elles déjà à Rodrigues (savoirs faire collectifs de transformation du porc), et d'autres sont à chercher à l'extérieur (certification). La **Figure 7** en page 43 de ce rapport détaille les ressources et compétences à mobiliser.*

En dépit des difficultés, les perspectives sont prometteuses puisque plusieurs acteurs semblent prêts à s'engager dans une stratégie « terroir ». Par exemple, un fabricant d'aliments concentrés s'est dit intéressé pour accompagner une stratégie « terroir » en participant à la réflexion sur une ration mixte. De son côté, le charcutier Roland Meunier s'est dit prêt à s'approvisionner uniquement auprès d'éleveurs de porcs noirs nourris de manière traditionnelle.

Type de produit	Viande fraiche		Produits séchés		Produits non séchés		Plats cuisinés
	Standard	Goût typique	Non traditionnels	Traditionnels	Non traditionnels	Traditionnels	Traditionnels
Produits porteurs	Jambons, échine, longes, côtelettes		Boucané, jambon cru...	Saucisses chinoises, kitouz	Jambon, bacon...	Jambon rodriguais, porc rôti, porc croustillant	Porc aubergine, porc au miel...
Intérêt pour la filière d'export	+	+++	+	+++	+	++	++
Infrastructures nécessaires	Abattage, découpe, chaîne du froid		Abattage, découpe, transformation, séchage, conditionnement		Abattage, découpe, transformation, conditionnement, chaîne du froid		
Marchés à conquérir à Rodrigues	-	Hôtels, restaurants, tables d'hôtes	Résidents étrangers, touristes, hôtels, restaurants, tables d'hôtes	Résidents étrangers, touristes, hôtels, restaurants, tables d'hôtes	Résidents étrangers, touristes, hôtels, restaurants, tables d'hôtes		-
Marchés à conquérir à Maurice	Charcuteries industrielles, rôtisseries	Particuliers d'origine rodriguaise, blancs mauriciens, restauration haut de gamme, rôtisseries, boucherie artisanale	Particuliers, hôtels, restaurants	Particuliers d'origine rodriguaise, hôtels, restaurants	Particuliers d'origine rodriguaise, blancs mauriciens, hôtels, restaurants		Particuliers
Forces		Réputation	Chaîne du froid non indispensable	Savoir-faire et réputation, chaîne du froid non indispensable	-	Savoir-faire et réputation	Savoir-faire et réputation
Faiblesses	Qualité bouchère aléatoire, coût de la chaîne du froid	Qualité bouchère aléatoire, coût de la chaîne du froid	Peu de savoir-faire	-	Peu de savoir-faire, coût de la chaîne du froid	Coût de la chaîne du froid	Coût de la chaîne du froid
Opportunités	Charcuteries industrielles prêtes à acheter de la viande semi-découpée	Engouement des consommateurs pour produits de terroir	-	Engouement des consommateurs pour produits de terroir	-	Engouement des consommateurs pour produits de terroir	Engouement des consommateurs pour produits de terroir
Menace	Concurrence mauricienne et internationale	-	Concurrence mauricienne et internationale Problèmes lors du séchage	Problèmes lors du séchage	Concurrence mauricienne et internationale	-	-

Tableau 6 : Perspectives des différents produits porc de Rodrigues, en vue de structurer l'offre après la mise en route de l'abattoir (source : enquête).

<p>Ressources mobilisables</p>	<p style="text-align: center;">Nécessaires <i>Industrialisation de la production destinée à l'export, et garantie de la qualité sanitaire</i></p> <p>Institutions financières : Coopératives de crédit ; banques (micro projets, secteur privé) ; Banque mondiale (mise en place d'une Indication Géographique).</p> <p>Infrastructures : Abattoir ; atelier collectif de découpe ; charcuteries (RTMC, secteur privé) ; Food and Technology Laboratory.</p> <p>Services d'appui (formation, conseil, suivi) : SMEDA ; Commission de l'Agriculture ; projets de coopération (Empowerment program, Leve Dibout).</p>	<p style="text-align: center;">Spécifiques <i>Valorisation et pérennisation de la typicité des produits</i></p> <p>Histoire et culture : Sphère culturelle et profondeur historique du porc mobilisable dans une stratégie marketing.</p> <p>Conditions pédoclimatiques : Impacte du climat sur la végétation, et donc sur l'alimentation, impacte du vent et des embruns sur les conditions de séchage des produits de charcuterie.</p> <p>(Agro) biodiversité : Végétaux naturels ou cultivés (ration alimentaire des porcs) ; race « <i>cozon noir</i> ».</p> <p>Réseaux verticaux : RTMC, Marketing Board (Maurice), Fabricants d'aliments concentrés ; charcutiers industriels ou semi industriels (GMPE, Porker Product).</p> <p>Réseaux horizontaux - Rodrigues : Grillades en bord de routes ; tour opérateurs (routes de dégustation) ; hôtels, gîtes, restaurants, et associations de restaurateurs ; associations de planteurs (nourriture porcs). Maurice : Association des Hôtels et Restaurants de l'île Maurice (AHRIM) ; communauté rodriguaise.</p>
<p>Compétences mobilisables</p>	<p style="text-align: center;">Basiques <i>Gestion cohérente et coordonnée du projet de labellisation</i></p> <p>Gestion managériale de la production : RTMC, secteur privé.</p> <p>Coordination sectorielle : Associations d'éleveurs/coopératives/RTMC/charcuteries privées.</p> <p>Coordination services - d'appui : Commission du Tourisme/Commission de l'Agriculture/projets de coopération/SMEDA. - de contrôle : Laboratoire de Citronnelle (contrôle de RTMC et du secteur privé) ; Food and Technology Laboratory (contrôle qualité des produits de charcuterie), Bureau sanitaire (Commission de la santé).</p> <p>Communication sur la qualité et la typicité : RTMC, Commission du tourisme.</p>	<p style="text-align: center;">Distinctives <i>Redécouverte et qualification des produits, et adaptation aux marchés et aux contraintes liées à l'industrialisation.</i></p> <p>Savoir-faire : Communauté chinoise (saucisses chinoises), communauté créole (kitouz, roti), personnes âgées, personnes ressources (jambon).</p> <p>Qualification des produits: QualiREG, CIRAD, Commission de l'Agriculture, AREU, Université de Maurice, Organismes certificateurs, Commission de l'Agriculture.</p> <p>Adaptation des produits : RTMC et secteur privé (adaptation des savoirs faire traditionnels aux exigences des marchés) ; fabricants d'aliments concentrés (développement d'une ration mixte : concentrés/végétaux cultivés localement).</p>

Figure 7 : Ressources et compétences mobilisables dans le cadre d'une stratégie terroir touchant le porc de Rodrigues (Source : enquêtes).

6. Une « Indication Géographique » pour la viande et charcuteries de Rodrigues

Qu'est ce qu'une « Indication Géographique » (IG) ?

Dans sa définition la plus large, l'IG est un label qui signale le lien spécifique entre un lieu, une communauté humaine, et un produit renommé. En Europe, la création s'est révélée comme un outil capable de structurer le marché des produits de terroir en donnant un éclairage particulier aux produits issus d'une véritable action collective basée sur les ressources. L'IG est également perçue comme un outil efficace de co-développement sectoriel et territorial [9]. Du point de vue sectoriel, l'IG est à la fois un outil offensif et défensif [10]. Offensif car elle engendre une segmentation du marché et une augmentation du prix de vente des produits, et parce qu'elle facilite la coordination de l'offre. Défensif car elle permet de lutter contre les usurpations abusives de la réputation liée à l'origine géographique. Du point de vue territorial, l'IG favorise l'ancrage et la compétitivité des Petites et Moyennes Entreprises, contribue à une gestion durable des ressources et des agricultures originales qui fondent la typicité des produits, et favorise l'attrait touristique [11].

A l'échelle internationale, il existe deux cadres distincts qui protègent les produits localisés. Le premier existe depuis 1958 (arrangements de Lisbonne), et affirme que l'appellation origine désigne « *un produit [...] dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement et essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les humains.* ». Le second (Accord sur les aspects des Droits de Propriétés Intellectuelle qui touchent au Commerce (ADPIC) reprend en 1994 le principe de l'IG dans le cadre de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), mais laisse un flou à propos du lien des produits labellisés à leur territoire (lien entre savoir-faire humains, conditions naturelles, et typicité des produits).

Indication géographique : « *Indication qui sert à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* » (Adpic,1994).

L'Assemblée Régionale de Rodrigues s'apprête à déposer une marque « Produit de Rodrigues » qui s'apparente à une IG. Destinée à l'export vers l'île Maurice, celle-ci sera vraisemblablement administrée par la RTMC, et regroupera des produits aussi divers que le miel et les haricots rouges. Le porc n'a pas été clairement évoqué comme un des produits qui figurerait sous cette marque mais selon nous, cette possibilité est envisageable et souhaitable. Le projet d'IG n'en étant qu'à un stade précoce, nous nous permettons dans la partie qui suit de proposer des modalités de mise en œuvre de d'IG pour les produits porc de Rodrigues.

Une IG comme outil de coordination pour la réussite d'une stratégie terroir à Rodrigues

En plus du caractère commercial du label, l'IG peut constituer un remarquable outil de coordination sectorielle et territoriale, en vue de structurer une stratégie « terroir ». Dans cette partie du rapport, nous proposons une méthode sur-mesure pour la création d'IG sous forme de marque collective pour chaque produit d'intérêt (viandes, saucisses chinoises, kitouz, jambon rodriguais). Bien que la méthode s'applique normalement pour un seul produit à la fois nous la présentons d'un seul tenant pour la viande et pour les produits de charcuterie par soucis de synthèse. Cette méthode en quatre étapes est inspirée d'un ouvrage co-publié en 2009 par la FAO et le réseau SINER-GI [9].

La première étape (identification) conduisant à une IG consiste à identifier le lien existant entre le territoire rodriguais et le goût « typiquement rodriguais » de la viande porcine et des

produits de charcuterie (pour cela on pourra s'inspirer de notre hypothèse sur l'origine de la typicité en page 14 de ce rapport), et à identifier les acteurs à impliquer dans une action collective future.

Les concernés sont les acteurs directs de la filière ou leurs représentants, les institutions d'appui, les services vétérinaires, les institutions financières, et les représentants concernés de la *Commission de l'Agriculture*, les coopératives d'approvisionnement en aliments concentrés, les associations de planteurs (pour assurer l'approvisionnement), et les fabricants d'aliments concentrés. Une liste exhaustive des membres qu'il serait opportun d'inviter dans une action collective menant à une IG est proposée en **Annexe 5** (page 67). A ce stade, il sera opportun de lancer des programmes de recherche sur divers axes :

- caractérisation du goût « typiquement rodriguais » de la viande ;
- caractérisation des produits de charcuterie (recettes, goût, histoire) ;
- caractérisation du lien entre le goût typiquement rodriguais et la race noire ;
- caractérisation du lien entre le goût typiquement rodriguais et l'alimentation avec des plantes locales d'autre part.
- connaissance du lien entre le goût typiquement rodriguais des charcuteries et des facteurs environnementaux (vent, embruns) ;
- Etude de marché à Rodrigues et à Maurice afin de mieux identifier les perspectives commerciales pour la viande et les produits de charcuterie.

Il serait également souhaitable de commencer assez tôt un programme de sélection des porcs noirs. Si la diversité génétique est trop faible - ce qui est probable compte tenu du petit nombre de spécimen restant sur l'île – il serait raisonnable d'envisager l'introduction de sang neuf via insémination avec la semence de porcs appartenant à une race similaire (ex : porc gascon, porc basque).

La seconde étape (qualification) consiste à mobiliser les acteurs décrits plus haut pour la rédaction d'un règlement d'usage. Il s'agit d'un document décrivant la qualité spécifique de la viande porcine et des produits de charcuterie en lien avec le territoire rodriguais. Le règlement d'usage est un document de règles contenant :

- (i) le nom (viande porcine de Rodrigues, charcuteries de Rodrigues) et la description des produits (caractéristiques physiques, chimiques, biologiques, organoleptiques) ;
- (ii) les intrants utilisés pour le produire (pour la viande : maïs, manioc, aliments concentrés ; pour les charcuteries : ingrédients entrants dans la préparation).
- (iii) une description des méthodes de production, incluant d'éventuelles interdictions (pour la viande : alimentation uniquement avec des produits locaux en fin de croissance, conditions d'abattage, verrats interdits ; pour les charcuteries : recette plus ou moins précise afin de laisser une marge de manœuvre aux acteurs) ;
- (iv) une délimitation de la zone géographique de l'IG ;
- (v) un système de contrôle interne.

Le règlement d'usage doit être simple et précis. Chacun de ses points doit être significatif, contrôlable et mesurable. Cela dit, il doit aussi tenir compte des variations internes du produit d'où l'intérêt de mener des études approfondies sur le produit dès l'étape d'identification.

La rédaction du règlement d'usage a de fortes implications et ne doit pas être prise à la légère ou sans consultation des acteurs. C'est en effet le contenu de ce dernier qui détermine la reconnaissance du consommateur – et donc son consentement à payer plus cher - pour les efforts en terme de qualité, de conservation de la typicité de la viande. Notons ici que l'effort de préservation d'une race d'élevage en voie d'extinction (*cozon noir*) peut-être source de valeur pour certaines catégories de consommateurs.

L'étape de qualification entraîne systématiquement l'exclusion des acteurs qui ne veulent ou ne peuvent remplir les exigences du cahier des charges. En cela cette étape est délicate et souvent source de conflits. Il convient d'identifier à l'avance les sources d'exclusion possibles pour les débattre afin de trouver un compromis entre exclusion et exigence de qualité, et de prévoir les mesures d'accompagnement nécessaires à la réussite d'un maximum d'acteurs. Pour éviter ce type d'exclusion, il est nécessaire de prévoir une politique d'incitation et d'accompagnement adaptée à chaque acteur de la filière. L'accompagnement ne pourra se faire sans une coordination efficace des différentes structures d'appui, avec une répartition des fonctions, un suivi personnalisé des acteurs.

La troisième étape (Rémunération) consiste à mettre en place une organisation chargée de la promotion de l'IG et de ses produits. Une telle organisation doit idéalement regrouper des représentants de chaque échelon de la filière, mais peut aussi se baser sur une structure préexistante. A Rodrigues, deux acteurs semblent en mesure de jouer ce rôle : l'association des éleveurs de porc et la RTMC. L'organisation chargée de la promotion de la viande porcine (ou d'un produit de charcuterie) de Rodrigues aura la délicate mission d'assurer la durabilité économique de l'IG en faisant un marketing collectif des produits. Cela consiste à coordonner l'offre (apporter de la visibilité sur tous les producteurs/transformateurs) tout en y mettant en valeur le territoire rodriguais. De cette manière, c'est non seulement la promotion des produits qui est assurée, mais aussi celle de Rodrigues.

La quatrième étape (Reproduction) a pour rôle de vérifier que l'IG remplit bien ses objectifs de co-développement sectoriel et territorial. Il s'agit d'évaluer l'impact du règlement d'usage, qu'il soit négatif ou positif, sur le plan économique, social, et en terme de renouvellement des ressources, de conservation du caractère typique, et d'amélioration de la qualité du miel. Cette étape peut permettre un changement du règlement d'usage.

CONCLUSION

Le porc occupe une place importante dans la stratégie de vie, dans la culture, et dans les modes de consommation des rodriguais. Il résulte de cet ancrage culturel, mais aussi de conditions naturelles particulière et d'une race de porc noir, une viande et des produits de charcuterie détenteurs d'un goût « typiquement rodriguais ». Les savoir-faire de transformation, sont entretenus par un tissu entrepreneurial dynamique et créateur de richesses. Certains produits de charcuterie traditionnels, comme les saucisses chinoises, sont fabriqués par un grand nombre d'acteurs et sont consommés quotidiennement par les rodriguais. D'autres produits comme le jambon rodriguais, sont le secret d'un nombre réduit d'acteurs, et se destinent plutôt à la restauration de luxe et à quelques connaisseurs aisés. Le goût « typiquement rodriguais » est à l'origine d'une certaine réputation qui s'étend jusqu'à Maurice, ainsi que d'un consentement à payer probablement sous estimée. Malgré cela, le goût typique des produits de Rodrigues est en voie de perte dans un contexte d'intensification des systèmes d'élevage. Qui plus est, les produits traditionnels qui sont fabriqués dans la sphère familiale comme le kitouz tombent dans l'oubli.

La filière locale et le circuit d'export reposent sur deux systèmes d'élevage profondément différents, et qui chacun à leur manière posent problème : d'un côté l'élevage d'autosubsistance n'est pas en mesure de satisfaire un marché mauricien de plus en plus exigeante en terme de qualité bouchère ; de l'autre l'élevage commercial intensif présente des risques environnementaux et n'est pas rentable en raison des handicaps naturels et géographiques de Rodrigues. L'élevage intensif s'est développé dans les années 90, et a longtemps été tenu à bout de bras par un régime de subvention sur les aliments concentrés qui s'est arrêté en 2009. Aujourd'hui les acheteurs mauriciens de porc sur patte tournent le dos aux porcs en provenance de Rodrigues en raison des aléas sur la qualité bouchère. Les deux épidémies de fièvre porcine qui ont décimé le troupeau porcin de l'île Maurice n'ont fait que relancer artificiellement la demande, et déstabiliser la filière porcine rodriguaise.

Avec la construction d'un abattoir et d'une unité de découpe, l'Assemblée Régionale de Rodrigues compte sur le marché des viandes semi découpées pour constituer un débouché durable à sa production porcine. Il faut souligner les risques liés à cette stratégie qui déplace les problème vers un marché également très concurrentiel. A Maurice, les deux principaux types d'acheteurs de viande semi découpée que sont la restauration et les charcuteries semi industrielles sont en effet courtisés par une offre étrangère dont le rapport qualité prix est meilleur que ce que Rodrigues est en mesure de proposer.

Dans ce contexte, une alternative serait la mise en place d'une stratégie « terroir » destinée à rompre avec la logique de concurrence qui anime le marché de masse. Il s'agit de différencier les viandes et les produits de charcuterie par leur goût « typiquement rodriguais », aussi bien en local qu'à l'export. Une telle stratégie suppose une action collective capable d'identifier et de mobiliser les ressources et les compétences nécessaires à la restauration d'une typicité en déclin, et à sa rémunération sur des marchés de niche. La mise en place d'Indications Géographiques pour la viande et certains produits de charcuterie est proposée comme moyen de segmentation du marché, et comme outil de coordination pour une stratégie « terroir ». Nous proposons une action collective en quatre étapes, consistant à identifier les facteurs de typicité, qualifier les conditions dans lesquelles celle-ci émerge, rémunérer le surcoût occasionné par sa restauration, et enfin de garantir la reproduction des ressources qui confèrent cette typicité. L'enjeu principal de reproduction se trouve dans la sauvegarde de la race de porc noir.

Bibliographie

- [1] Jauze, J.-M., 1998. Rodrigues, la troisième île des Mascareignes. *L'Harmattan*, 268 p., p. 59, p. 72.
- [2] Rodrigues Regional Assembly, 2009. Draft Strategy Report for Sustainable Integrated Development Plan for Rodrigues. Published by UNDP/KPMG.
- [3] Commission for Agriculture, 2007. Strategic Options for Rodrigues Agriculture 2006-2015. Rodrigues.
- [4] Terpend, N., 1997. Guide pratique de l'approche filière. Le cas de l'approvisionnement et de la distribution des produits alimentaires dans les villes. FAO, Rome.
- [5] Baptiste, F., 2008. Les délices de Rodrigues, *Payenke*.
- [6] Gontran B., 2007. 'Sir' Ben... Raconte Rodrigues – Tome 1. ZM Edisyon.
- [7] Roussety A-L, 2010. L'île Rodrigues, Mémoires et Témoignages. En cours de publication.
- [8] Wendy Strahm, 1980. Plant Red Data Book for Rodrigues. Koeltz Scientific Books, Königstein, West Germany.
- [9] Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G., Marescotti, A., 2009. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indication. FAO-Siner-GI.
- [10] Sylvander, B., 2004. Final Report, Synthesis and Recommendations, Concerted Action Dolphins (Development of Origin Labelled Products : Humanity, Innovation and Sustainability). UE-FPR 5th, Inra-Urequa, Le Mans.
- [11] Lagrange, L., 2003. Importance économique des filières sous signe d'identification de la qualité et de l'origine : cas de la France. Séminaire de l'IRQA en partenariat avec l'INAO, « Les produits d'Origine et de Qualité, enjeux et stratégies », 16 octobre 2003, Montpellier.

Table des Matières

Figure 1 (p. 14) : Hypothèse sur l'origine de la typicité du porc rodriguais (Source : enquêtes).

Figure 2 (p. 21) : Diagramme représentatif des acteurs et du fonctionnement de la filière porcine de Rodrigues (Source : enquêtes).

Figure 3 (p. 30) : Export de bétail depuis Rodrigues vers Maurice de 1988 à 2009 (Source: Bureau des statistiques, Rodrigues).

Figure 4 (p. 31) : Porcs abattus à Rodrigues et exportés vers Maurice (Source: bureau des statistiques de Port Mathurin).

Figure 5 (p. 34) : Les forces motrices et les processus qui expliquent les évolutions du secteur porcine de Rodrigues (source : enquêtes).

Figure 6 (p. 36) : Matrice SWOT de la filière porcine rodriguaise (Source : enquêtes).

Figure 7 (p. 43) : Ressources et compétences mobilisables dans le cadre d'une stratégie terroir touchant le porc de Rodrigues (Source : enquêtes).

Tableau 1 (p. 11) : Les organismes d'appui spécifiques et non spécifiques à la filière porcine (Source : enquêtes).

Tableau 2 (p. 22) : Présentation des acheteurs de viande porcine et caractérisation de leur demande (Source : enquête).

Tableau 3 (p. 25) : Les produits de charcuterie rencontrés à Rodrigues et leurs caractéristiques (Source : enquêtes).

Tableau 4 (p. 26) : Les acteurs impliqués dans la charcuterie et leur intégration dans la filière (source : enquêtes).

Tableau 5 (p. 27) : Caractérisation du marché des produits de charcuteries rodriguais à Rodrigues et Maurice (Source : enquête).

Tableau 6 (p. 42) : Perspectives des différents produits porc de Rodrigues, en vue de structurer l'offre après la mise en route de l'abattoir (source : enquête).

Encadré 1 (p. 23) : Les saucisses chinoises un savoir faire partagé... ou presque

Encadré 2 (p. 24) : Le jambon rodriguais, un savoir-faire bien gardé

Encadré 3 (p. 32) : L'épidémie de fièvre porcine Africaine de 2007 et ses conséquences à Rodrigues

Annexes

Annexe 1 (p. 51) : guide d'entretien éleveur

Annexe 2 (p. 54) : Acteurs interviewés

Annexe 3 (p. 57) : Construction du modèle de flux

Annexe 4 (p. 62) : Chiffres recueillis lors des enquêtes

Annexe 5 (p. 67) : Liste conseillée des membres de l'étape de qualification

Guide d'entretien éleveur de porc

Nom :

Adresse :

Contact :

Général	
Fiche exploitation	<ul style="list-style-type: none"> - Ateliers : - SAU/STH (dont fermage) : - culture fourragère/de vente : - ancienneté
Mode d'élevage, gestion du troupeau	<ul style="list-style-type: none"> - troupeau : - Engraisseur/naisseur : - parcage/divagation : - nourriture :
Journée type	
Stratégie de vente des produits	
Nom des produits vendus (QUOI)	
Périodicité des ventes (QUAND)	
Quels sont les déterminants de la mise en vente ? (POURQUOI)	
A qui vend il et pourquoi ? Combien d'acheteurs différents ? (QUI)	
Où se passe la vente ? qui tire avantage du lieu ? Pourquoi ?	

(OU)	
Transaction ou contrats ? Par choix ou par obligation ? (COMMENT)	
Crédit (COMMENT)	
Comment le prix est il négocié ? (COMMENT)	
Ya il de la concurrence entre éleveurs ? (COMMENT)	
Comment choisit il ses fournisseurs	
Comment choisit il ses partenaires commerciaux	
Transformation	
Nom des produits transformés	
Procès	
Pourquoi transformer ?	
Coordination verticale/horizontale	
Stratégie collective	<ul style="list-style-type: none"> - Commerce/prix : - matériel : - travail :

	<ul style="list-style-type: none"> - foncier : - représentation : - stockage : - informelle :
Génétique	
Pratiques d'amélioration de la qualité génétique ?	
Est il aidé pour ca ? Par qui ?	
La qualité	
Comment se définit la qualité des produits	
La qualité est elle rémunérée/mieux vendue ?	
Existe il un marché spécifique pour les produits de qualité ?	
Engagements vers une démarche qualité ?	
Connaissance des exigences des consommateurs ?	
Problèmes rencontrés	
Problèmes	<ul style="list-style-type: none"> - liés aux ressources (naturelles et humaines) - sociaux - territoriaux - économiques - liés à une politique
Projets	
Court/long terme	

Annexe 2 : Acteurs interviewés

Acteurs transversaux				
Nom	Qualification	structure	adresse	contact
Externe				
Elodie arnaud	Chercheur QualiSud et appartient à OCTROI			elodie.arnaud@cirad.fr
Kent Techer	directeur	OCTROI Maurice	St Gilles les Haut	techer.octroi974@wanadoo.fr
Rafick Nasseeven	professeur, directeur de labo	Food and Technology Laboratory		rnaseeven@mail.gov.mu 4661419
Deodas Meenowa	Directeur	service vétérinaire mauricien		moa-dvs@mail.gov.mu
Santchurn Jeewantee Sunita	Senior Lecturer	Department of Agricultural & Food Science, Faculty of agriculture, University of Mauritius	Réduit	sunitab@uom.ac.mu, 230 403 7656
Seeven V. Pillay	Assistant Operation Manager	Bureau national des Statistiques Mauritius Shipping corporation ltd	Port Louis Suite 412, St James Court, St Denis Street, Port Louis, Mauritius	seeven.pillay@mscl.mu
Bernard Akin mr shakhun	responsable marketing responsable des foires	Surat distribution Supermarché winners		2170700
Rodrigues				
Louis-Ange Perrine	Commissaire	Commission de l'Agriculture de Rodrigues	citronelle	8324032
Jérôme Félicité	président	Rodrigues Trade and Marketing Company (RTMC)	citronelle	
Laval Spéville	Manager	Rodrigues Trade and Marketing Company (RTMC)	citronelle	rtncoltd@intnet.mu 8757595 8324145
Mr. J. A. CHANG SIOW	Head office, administration	Commission de l'Agriculture de Rodrigues	citronelle	8324015
Pierre Louis Jean Claude	senior agricultural officer	agricultural service, commission régionale à l'agriculture	citronelle	8325553/4
Mrs Karen Onai Samoisy	vétérinaire		Camp du Roi.	8763413 7153168 Montagne Bois Noir, Ile Rodrigues, Tel / Fax: (230) 8325 751 Email: casesagardenias@hotmail.com
arie-Line Comarmond-Verbeek	gérante	chambre et table d'hote, et magasin de produits de terroir, dont charcuterie et miel		
Grandcourt M. Danielle	Senior Statistical Assistant	Statistics		8310962
Mr. Casimir	Responsable agence Rodrigues	Mauritius Shipping corporation ltd		8310640
Wendy Kanjohn		National Empowerment foundation	Port Mathurin	8321152
Mme Templin		SMEDA	Malabar	
Mme Tan wee		SMEDA	Malabar	
Arthur Begue	Président	Northern Credit Union		
Rouben Periasamy	principal health inspector	Bureau sanitaire		public.healthrod@hotmail.com 8758201
Jean Paul Templin	Manager Head office	Development Banq of Mauritius, Port Mathurin		8755(33)303 ou 8311730
Jean Henri Félicité	Environmental Officer	Cooperative division Commission de l'Environnement		

Acteurs clés porc

Nom	Qualification	structure	adresse	contact
Maurice				
Mr Boodhoo	chercheur en production animale	University of Mauritius		
Mme Driver	chercheur en alimentation animale	University of Mauritius		
Nilam Chan Roo		National Empowerment Foundation, Pig sectoring structure comitee		
Mr A. Balgobin	General Manager	Mauritius meat authority	abattoir Road, Roche Bois, (230) 242-6022/5884/4695, mauritiusmeat@intnet.mu, 2536524	2424695
Mr Francois Chue	Responsable vétérinaire (porc)	Mauritius meat authority		2426022 ou 7588615
Mr Edoo Dilancy	Head of illegal slaughter esquad	Mauritius meat authority		
Désiré Maxie		Boucherie	Quatre Bornes	7509937
Eric Wong yuen Tien		Boucherie	marché central	4662711 et 7371574
Marie Josée Leung Yan Hing	Marketing Manager	Porker Product		2384561 et porker@intnet.mu
Mr Sb Gooly	Manager gérant	GMPE Rotisserie	Port Louis	7758766
Robert Soupe	Président	Mauritius Meat association		4334225 OU 4334356(7) ou 2515255 ou rsoupe@food-allied.com
Marie Agnès legoff	Technical and Commercial Manager	Livestock feed LTD	Claude Delaitre Road, Les Guibies, Paille	286 3906 ou 286 1112/3 ou 7297122, mabumma.lfl@food-allied.com, http://www.food-allied.com malegoff.lfl@food-allied.com
Iqbal Mohungoo	Sales Manager	Meaders LTD	Riche Terre Road, Riche Terre	7275160 ou 2481860, meaders@intnet.mu
Paul Rayat	Président	Mauritius Pig Marketing Cooperative et Fédération des éleveurs de porc	St Martin	7278203
Xavier Bergicourt	étudiant et fil d'éleveur	Elevage naisseur		754 0137 ou 2483931, xavierhenti_bergicourt@hotmail.com

Rodrigues

Rodrigues				
Orlando Félicité	Scientific officer for husbandry	Agricultural Division, Commission de l'Agriculture	Citronelle	feliciteorlando@yahoo.co.uk 8325553/8778941
Mme Azie	Présidente	Fédération des éleveurs de de Rodrigues	Citronelle	8314418
Anderson Gaspard	président	Pig's breeders association (PBA) of Rodrigues	Lataniers	8314676 ou 8761234
-	Manager	Baye Topaze Breeding station	Baie Topaze	8317575
Roland Meunier		Charcuterie semi industrielle	Citronelle	8762202 ou 8314442
Mr Marcel	Tavernier	Taverne	Port Mathurin	
Michael Leung Kys	jambon, bacon et saucisses	Charcuterie	Quatre Vent	
Mr. Teddy	boucher et saucisses	Grande montagne Cooperative Society	grande Montagne	7214678
Stephen Finiss	Gérant	Boucherie	Mont Lubin	
Jean Rivelino Felicité	Président	Association des bouchers	Camp du Roi	8757442
Michel prudence	head	Coopérative division	Pointe Monnier	
Jean Louis Maximilien	éleveur et secrétaire ACFPR	Association Coopérative des Fermiers et Producteurs de Rodrigues		
James Pierre Louis	Président	Association Coopérative des Eleveurs de Maréchal	Maréchal	
Simeon Louis	Eleveur		Malartic	8326279
Jacques Pierre Louis	Eleveur		Malartic	8314592
Marie pamela Agathe	Eleveuse	Association des éleveurs de Mont Cheri	Mont cheri	7395586/8759886
Andre Joseph Steave	Eleveur		Malartic	
Mr Clarel Begue	Eleveur		Maréchal	8317553/8752213
Mr Clair	Eleveur			
Mr Ah kang	Eleveur		Citronelle	
Désiré François	Eleveur			
Jean Prosper	Eleveur		Pistache	
Laurent Tolbize	Eleveur			0540060/7817707
Désiré François	Eleveur			
Benoit Jolicoeur	Eleveur et Table d'hote			
Jean Francois Larose	Eleveur/Boucher			
-	Boucher		Port Mathurin	
-		Nila Snack		
-	Gérant	Mergoz Snack		
-		Chue Wan Snack		
Marie Louise Roussety		Table d'hote	Anse aux Anglais	
Paulina Edourd		Marmite des îles	Port Mathurin	
Stellyo Samoisy	Cuisinier	Auberge Anse aux Anglais		
Willy Agathe		Ebony Hotel	Mourouk	9334819/83233551
-	Cuisinière	Flamboyant		
Mr Waldo	Purchaser Officer	Pointe Vénus		
Mr Ronald	Cuisinier	Cocotier		
-	Cuisinière	La Belle Rodriguaise		
-	Cuisinier	Coton Bay Hotel		
-	Manager	Du Quai+Ram		
-	Cuisinier	Le Paille en queue		
-	Manager	Joselin Snack	Baie Lascar	
Mme Larose	Gérante	Tabé d'hote	Rivière Banane	
	Cuisinier	Le Capitaine		

Annexe 3 : Détails de la construction du modèle de flux

Modèle de flux porc

Production des différents types d'éleveurs

Eleveurs	Porcs produits par an	Porcs tués/an	Porcs commercialisés/an
Autosubsistance	4200	2520	1680
Engraisseurs petite taille (5<<20)	1500	500	1000
Engraisseur grande taille (>20)	800	200	600
Total	6500	3220	3280

Commercialisation des porcs sur patte par les différents types d'éleveurs

Eleveurs	Autosubsistance		Engraisseurs petite taille (5<<20)		Engraisseur grande taille (>20)		Total
	%	Volume (têtes)	%	Volume (têtes)	%	Volume (têtes)	
Acheteurs de porc sur patte							
RTMC (export vers Maurice)	25	420	70	700	70	420	1540
Bouchers	75	1260	30	300	30	180	1740
Total	100	1680	100	1000	100	600	3280

Kilo équivalent carcasse produits sur le territoire rodriguais

	Nombre de têtes abattues/an	Kg équivalent carcasse	Tonne équivalent carcasse
Bouchers	1740	109098	109.1
Autosubsistance	2520	158004	158.0
Engraisseurs petite taille (5<<20)	500	31350	31.4
Total	4760	298452	298.5

Valeurs et paramètres connus

Valeurs connues	Source	Valeur
porcs produits en 2009 à Rodrigues	Bureau des statistiques de Port Mathurin	3374
porcs abattus en 2009 à Rodrigues	Bureau des statistiques de Port Mathurin	1821
Porcs exportés en 2009 vers Maurice	Bureau des statistiques de Port Mathurin	1553
Nombre de familles à Rodrigues	CSO, 2007	8000
Tonnage de carcasse produites à Rodrigues/an	Stratégic Option, 2007	122.1
Nombre de bouchers opérant de manière régulière	Stratégic Option, 2008	24
Surface de Rodrigues (Km2)	Wikipedia	104
Population de Rodrigues	Wikipedia	36000
Cheptel porcin de Rodrigues	Agricultural service of Rodrigues, 2007	10000
Carcasses produites à Rodrigues (t)	Agriculture in Rodrigues, 2007	180

Valeurs et paramètres estimés

Nombre de bouras dans Rodrigues	Estimation à partir de diverses sources	64
Pourcentage de familles pratiquant l'élevage porcin d'autosubsistance	Estimation personnelle	35%
Nombre de familles pratiquant l'élevage d'autosubsistance	Estimation personnelle	2800
Nombre d'élevages engraisseurs de petite taille	Estimation personnelle	100
Nombre d'élevages engraisseurs de grande taille	Estimation personnelle	40

Estimation de la production et de l'abattage à la maison des différents types d'éleveurs

Catégories	Autosubstance (<5)	Engraisseurs petite taille (5<<20)	Engraisseur grande taille (>20)	Total
Nombre d'acteurs/catégorie	2800	100	40	377
Nombre de porcs enaraisés/élevage/an	1.5	15	20	
Nombre de porcs enaraisés/an	4200	1500	800	6500
Nombre de porcs sur patte commercialisés/élevage/an (boucherie + RTMC)	0.6	10	15	
Nombre de porcs sur patte commercialisés/an	1680	1000	600	3280
Nombre de porcs abattus en circuits courts informels/élevage/an	0.9	5	5	
Nombre de porcs abattus en circuits courts informels/an	2520	500	200	3220

Estimation du nombre de porcs abattus par les bouchers

Nombre de porcs abattus par boucher/semaine (période normale)	1.5
Nombre de porcs abattus par boucher/semaine (période de fete)	3
Nombre de semaine/an	48
Nombre de semaines en fete	5
Nombre de semaines (périodes normales)	43
Nombre de porcs abattus/boucher/an	79,5
Nombre de bouchers (Strateaic Option)	24
Nombre de porcs abattus par les bouchers de	1908

Estimation du nombre de porcs abattus en circuit court informel

Nombre de bouras	64
Nombre de porcs abattus en circuit court informel/bourg/mois (périodes normales)	1.5
Nombre de porcs abattus en circuit court informel/bourg/semaines de fête	6
Nombre de fetes par an	5 Noel, Pâques, La vierge, Toussain, Nouvel an
Nombre de porc abattus en circuit court informel/bourg/an	48
Nombre de porc abattus en circuit cour informel/an	3072

Vérification de la cohérence du modèle

porcs totaux produits par an (bibliographie) (circuits courts informels exclus)	3374
porcs totaux produits par an (modele) (circuits courts informels exclus)	3280
Rapport	1.0

porc abattus par an en boucherie à Rodriques (bibliographie)	1821
porc abattus par an en boucherie (estimation)	1908
porc abattus par an en boucherie à Rodriques (modele)	1740
Rapport (modèle/biblio)	1.0
Rapport (estimation/biblio)	1,0
Rapport (estimation/modèle)	1.0

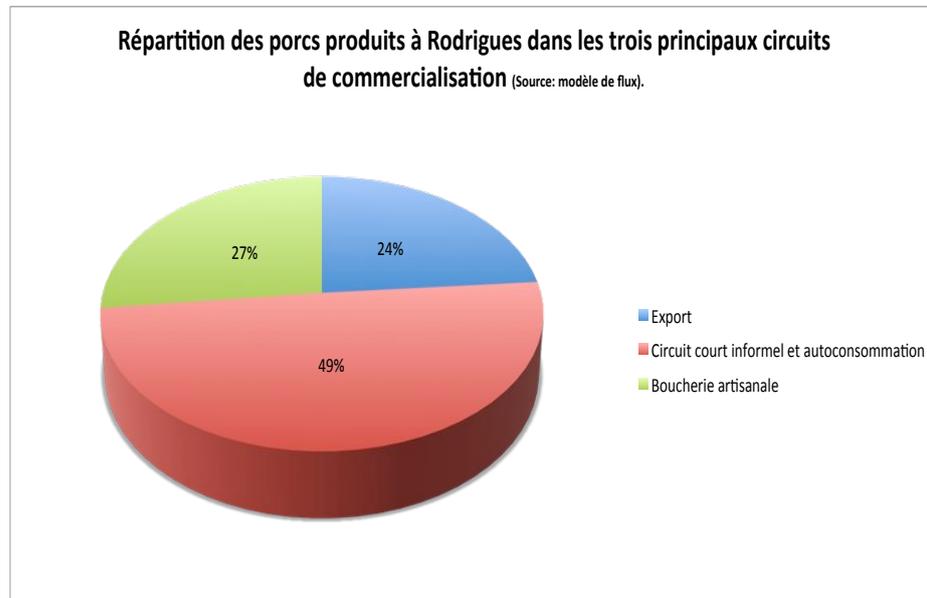
Export vers Maurice par la RTMC (bibliographie)	1553
export vers Maurice par la RTMC (modele)	1540
Rapport	1.0

Nombre de porcs abattus en circuits courts informels (estimation)	3072
Nombre de porcs abattus en circuits courts informels (modele)	3220
Rapport	1.0

Production annuelle de porcelets (Strategic Option)	7000
Production annuelle de porcs enraissés (modèle)	6500
Taux de mortalité des porcelets	7%

*Ce chiffre ne prend en compte que la production de porcelets par le Livestock Breeding Unit

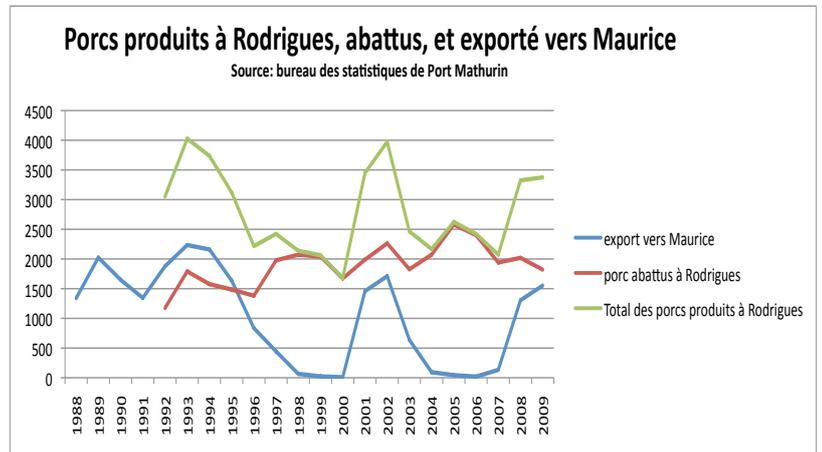
	Nombre de porcs	Poucentage
Export	1540	24
Circuit court informel et autoconsommation	3220	50
Boucherie artisanale	1740	27
Total	6500	100



Annexe 4 : Les chiffres recueillis lors des enquêtes

PRODUCTION PORCINE RODRIGUES

année	export vers Maurice	porc abattu	Total des porcs produits à Rodrigues
1988	1339		
1989	2024		
1990	1651		
1991	1344		
1992	1877	1174	3051
1993	2235	1791	4026
1994	2160	1577	3737
1995	1637	1485	3122
1996	836	1382	2218
1997	444	1978	2422
1998	65	2072	2137
1999	23	2041	2064
2000	8	1672	1680
2001	1458	1989	3447
2002	1711	2263	3974
2003	638	1827	2465
2004	93	2073	2166
2005	44	2580	2624
2006	19	2402	2421
2007	133	1941	2074
2008	1305	2019	3324
2009	1553	1821	3374



EXPORT

Export de bétail de Rodrigues vers Maurice entre 1981 et 2009

	bovins	ovins	caprins	porcins	ovins/capri ns	volaille (paniers de 50)
1981						
1982						
1983						
1984						
1985						
1986						
1987						
1988						
1989						
1990						
1991						
1992						
1993						
1994						
1995						
1996						
1997	988	1168	1061	444	2229	465
1998	1209	1132	1247	65	2379	571
1999	1277	1163	1486	23	2649	518
2000	1755	1111	1490	8	2601	530
2001	2919	1467	1867	1458	3334	490
2002	1156	1019	1371	1711	2390	409
2003	1135	1128	1581	638	2709	409
2004	959	1261	1434	93	2695	389
2005	1041	1003	1695	44	2698	337
2006	1379	1092	2216	19	3308	236
2007	1562	1284	2253	133	3537	269
2008						
2009						
2010						

source: CSO (2007)

Export de bétail de Rodrigues vers Maurice entre 1981 et 2009

	bovins	ovins/capri ns	porcins	volaille (paniers de 50)
1981				
1982				
1983				
1984				
1985				
1986				
1987				
1988				
1989				
1990				
1991				
1992				
1993				
1994				
1995				
1996				
1997				
1998				
1999				
2000				
2001				
2002				
2003				
2004				
2005				
2006	1321	3233	16	233
2007	1630	3699	147	277
2008	887	2573	1204	183
2009	802	3455	1465	248
2010				

Source: Mauritius Shipping Corporation

Export de bétail de Rodrigues vers Maurice entre 1981 et 2009

	bovins	ovins/capri ns	porcins	volaille (paniers de 50)
1981	429	6918	3338	355
1982				
1983	761	4705	2095	422
1984	1074	4314	1277	428
1985				
1986				
1987				
1988	518	7140	1403	383
1989	803	5773	2024	600
1990	916	5450	1663	524
1991	952	3786	1344	502
1992	1016	3183	1636	597
1993	647	3362	2235	513
1994	752	2366	2228	553
1995	2024	2882	1835	516
1996				
1997				
1998				
1999				
2000				
2001				
2002				
2003				
2004				
2005				
2006				
2007				
2008				
2009				

Source: Agricultural Services, Rodrigues, recueilli par Govinden et al.. 1998

Export de bétail de Rodrigues vers Maurice entre 1981 et 2009

	bovins	ovins/capri ns	porcins	volaille (paniers de 50)
1981				
1982				
1983				
1984				
1985				
1986				
1987				
1988	513	7314	1339	382
1989	803	5773	2024	600
1990	914	5681	1651	490
1991	870	3765	1344	501
1992	1016	3183	1877	597
1993	647	3362	2235	513
1994	747	2366	2160	567
1995	1855	2658	1637	507
1996	1692	1746	836	489
1997				
1998				
1999				
2000				
2001				
2002				
2003				
2004				
2005				
2006				
2007				
2008				
2009				

Source: Service des Douanes et des Taxes, Ministère de Rodrigues. recueilli par Jauze J.M.. 1998.

Export de bétail de Rodrigues vers Maurice entre 1981 et 2009

	bovins	ovins/capri ns	porcins	volaille (paniers de 50)
1981				
1982				
1983				
1984				
1985				
1986				
1987				
1988	513	7314	1339	382
1989	803	5773	2024	600
1990	914	5681	1651	490
1991	870	3765	1344	501
1992	1016	3183	1877	597
1993	647	3362	2235	513
1994	747	2366	2160	567
1995	1855	2658	1637	507
1996	1692	1746	836	489
1997	988	2229	444	465
1998	1209	2379	65	571
1999	1277	2649	23	518
2000	1755	2601	8	530
2001	2919	3334	1458	490
2002	1156	2390	1711	409
2003	1135	2709	638	409
2004	959	2695	93	389
2005	1041	2698	44	337
2006	1379	3308	19	236
2007	1572	3537	133	290
2008	935	2650	1305	190
2009	816	3456	1553	250
2010				

Source: bureau des statistiques port Mathurin (enquêtes)

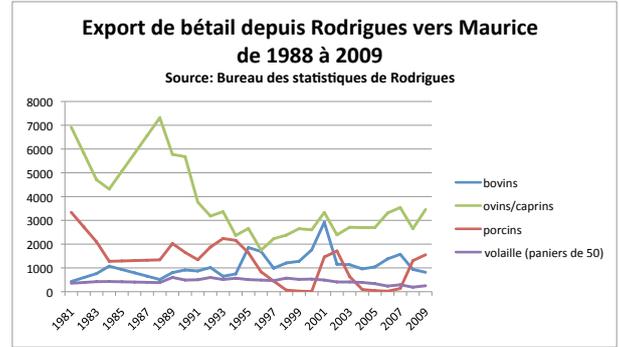
Export de bétail de Rodrigues vers Maurice entre 1981 et 2009

	bovins	ovins/canrir	porcins	volaille (paniers de 50)
1981	429	6918	3338	355
1982	595	5812	2717	389
1983	761	4705	2095	422
1984	1074	4314	1277	428
1985	934	5064	1293	417
1986	794	5814	1308	405
1987	653	6564	1324	394
1988	513	7314	1339	382
1989	803	5773	2024	600
1990	914	5681	1651	490
1991	870	3765	1344	501
1992	1016	3183	1877	597
1993	647	3362	2235	513
1994	747	2366	2160	567
1995	1855	2658	1637	507
1996	1692	1746	836	489
1997	988	2229	444	465
1998	1209	2379	65	571
1999	1277	2649	23	518
2000	1755	2601	8	530
2001	2919	3334	1458	490
2002	1156	2390	1711	409
2003	1135	2709	638	409
2004	959	2695	93	389
2005	1041	2698	44	337
2006	1379	3308	19	236
2007	1572	3537	133	290
2008	935	2650	1305	190
2009	816	3456	1553	250
2010				

Source: Agricultural Services, Rodrigues, recueilli par Govinden et al., 1998
 Source: Moyenne entre valeurs de 1981 et 1982

Source: Lissage entre les valeurs de 1981 et 1982

Source: bureau des statistiques port Mathurin



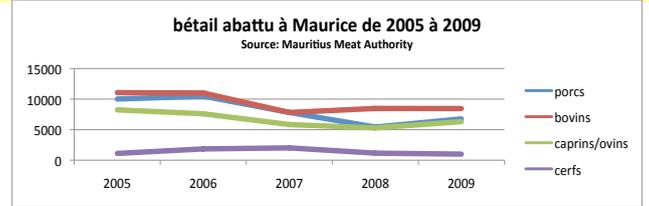
Sources: bureau des statistiques Port Mathurin (enquêtes) et Agricultural Services, Rodrigues, recueilli par Govinden et al., 1998

ABATTAGE MAURICE

Bétail abattu à Maurice de 2005 à 2009

	porcs	bovins	caprins/ovins	cerfs	poulet
2005	10011	11058	8240	1107	
2006	10478	11001	7596	1847	
2007	7814	7811	5832	2014	
2008	5423	8473	5284	1154	
2009	6760	8454	6308	993	
2010					

Source: Mauritius Meat Authority (enquêtes)



Kilos de carcasses produites de 2005 à 2009

	porcs	bovin	caprins/ovins	cerfs	poulet
2005	709279,15	2480589,4	111169,34	33560,02	
2006	678597	2187142,5	99488,12	58766,72	
2007	519909,7	1847066,5	74654,16	58135,46	
2008	339901,25	1902618,9	75384,9	34102,25	
2009	476676,05	2090244,7	77087,84	33973,11	

Source: Mauritius Meat Authority (enquêtes)

Tonnage de carcasses produites à Maurice de 2005 à 2009

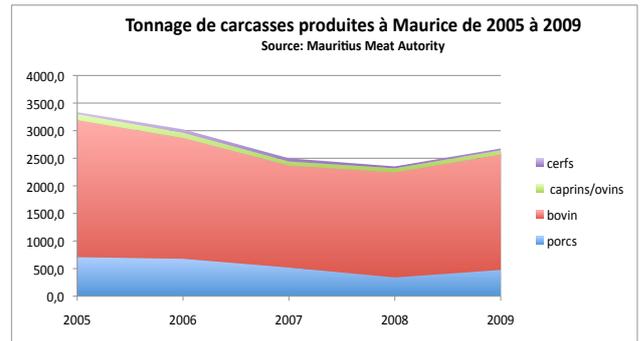
	porcs	bovin	caprins/ovins	cerfs	poulet
2005	709,3	2480,6	111,2	33,6	
2006	678,6	2187,1	99,5	58,8	
2007	519,9	1847,1	74,7	58,1	
2008	339,9	1902,6	75,4	34,1	
2009	476,7	2090,2	77,1	34,0	

Source: Mauritius Meat Authority (enquêtes)

Calcul du poids des carcasses à Maurice entre 2005 et 2009

	porcs	bovin	caprins/ovins	cerfs
2005	70,85	224,33	13,49	30,32
2006	64,76	198,81	13,10	31,82
2007	66,54	236,47	12,80	28,87
2008	62,68	224,55	14,27	29,55
2009	70,51	247,25	12,22	34,21
Total	67,07	226,28	13,18	30,95

Source: Estimation à partir de Mauritius Meat Authority (enquêtes)

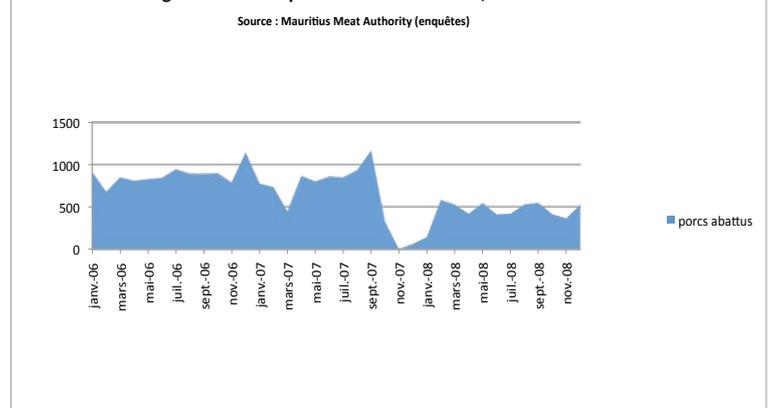


Abattage mensuel des porcs à Maurice en 2006, 2007 et 2008

	porcs abattus	kg total	kg/carcasse
janv-06	914	56466	61,8
févr-06	678	43328,65	63,9
mars-06	849	52964,4	62,4
avr-06	808	53598,2	66,3
mai-06	828	54495,2	65,8
juin-06	842	53671,7	63,7
juil-06	944	61266,5	64,9
août-06	892	58915,55	66,0
sept-06	891	59489,15	66,8
oct-06	898	58179,75	64,8
nov-06	789	51900,3	65,8
déc-06	1145	74321,6	64,9
janv-07	776	49776,75	64,1
févr-07	734	44817	61,1
mars-07	446	29370,9	65,9
avr-07	866	58680,95	67,8
mai-07	800	52376,8	65,5
juin-07	858	57068,65	66,5
juil-07	848	57187,75	67,4
août-07	934	61386,55	65,7
sept-07	1167	74671,9	64,0
oct-07	324	22107,65	68,2
nov-07	0	0	0,0
déc-07	61	3464,8	56,8
janv-08	143	9613,1	67,2
févr-08	581	37196,35	64,0
mars-08	526	35016,45	66,6
avr-08	419	26374,85	62,9
mai-08	546	34164	62,6
juin-08	411	25457,95	61,9
juil-08	419	26730,15	63,8
août-08	528	34205,95	64,8
sept-08	547	32539,2	59,5
oct-08	413	27761,3	67,2
nov-08	363	14015,8	38,6
déc-08	527	36826,15	69,9

Source: Mauritius Meat Authority (enquêtes)

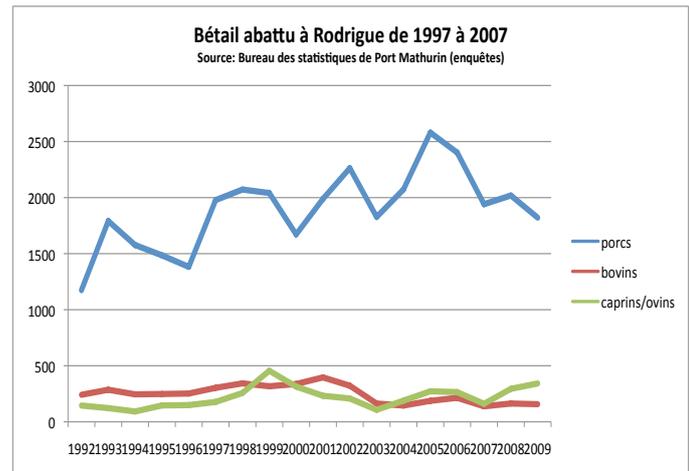
Abattage mensuel des porcs à Maurice en 2006, 2007 et 2008



ABATTAGE RODRIGUES

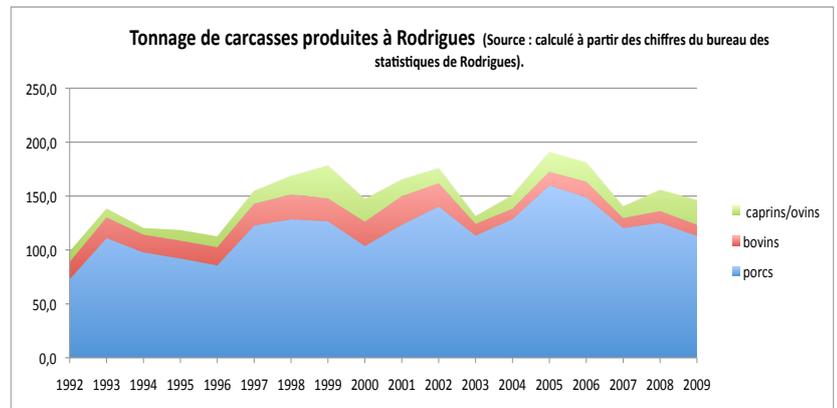
Année	Bétail abattu à Rodrigues de 1997 à 2007				
	porcs	bovins	caprins/ovins	caprins	ovins
1992	1174	241	145	87	58
1993	1791	286	122	90	32
1994	1577	245	92	86	6
1995	1485	248	146	120	26
1996	1382	252	149	121	28
1997	1978	303	177	134	43
1998	2072	343	257	193	64
1999	2041	317	455	365	90
2000	1672	337	314	298	16
2001	1989	396	232	210	22
2002	2263	322	208	208	
2003	1827	163	107	76	31
2004	2073	145	189	168	21
2005	2580	187	272	202	70
2006	2402	214	265	223	42
2007	1941	138	161	152	9
2008	2019	163	294	251	43
2009	1821	157	342	256	86
2010					

Source: Bureau des statistiques de Port Mathurin (enquêtes)



Tonnage de carcasses produites à Rodrigues sur 10 ans (en tonne)

	porcs	bovins	caprins/ovins
1992	72,8	16,2	9,7
1993	111,0	19,2	8,2
1994	97,8	16,4	6,2
1995	92,1	16,6	9,8
1996	85,7	16,9	10,0
1997	122,6	20,3	11,9
1998	128,5	23,0	17,2
1999	126,5	21,3	30,5
2000	103,7	22,6	21,1
2001	123,3	26,6	15,6
2002	140,3	21,6	14,0
2003	113,3	10,9	7,2
2004	128,5	9,7	12,7
2005	160,0	12,5	18,2
2006	148,9	14,4	17,8
2007	120,3	9,3	10,8
2008	125,2	10,9	19,7
2009	112,9	10,5	22,9
Moyenne	128,7	17,5	16,1



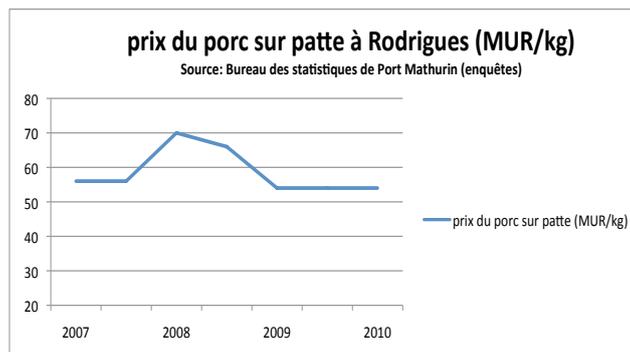
Source: Calcul à partir des chiffres d'abattage (Bureau des statistiques) et d'une hypothèse : poids de carcasse équivalent à la moyenne des poids de carcasse calculés à partir des chiffres de Mauritius Meat Authority

PRIX

prix du porc sur patte à Rodrigues

Année	prix du porc sur patte (MUR/kg)
2007	56
2008	70
2009	54
2010	54

Source: Bureau des statistiques de Port Mathurin (enquêtes)



Annexe 5 : Liste conseillée des membres de l'étape de qualification

Commission de l'agriculture

Louis ange Perrine (Commissaire) ; Joseph Chan Siow (Chef du département) ; Jean Claude Pierre Louis (chef division Agriculture) ;

Rodrigues Trade and Marketing Company

Jérôme Félicité (Président) ; Laval Speville (Manager).

Services Vétérinaires

Karen Onai Samoisy (Senior Veterinary Officer) ; Jean marc Samoisy (Senior Veterinary Officer)

Pig Breeders Association

Gaspard Anderson ; Esmeralda Casimir ; Clarel Begué.

Association des bouchers

Jean Rivelino.

Transformateurs

Roland Meunier ; Misaël Leong Kye ; deux ou trois représentants des fabricants de saucisses chinoises ; deux ou trois grillades.

Restauration

Association des Hôtels et de Restaurants de l'île Maurice (AHRIM) ; Représentants (Hotels et restaurants de l'île Rodrigues) ;

Institutions financières et d'appui

Mr Templin (Mauritius Development Bank) ; Officer in charge (Trust Fund) ; Officer in charge (Leve Dibout') ; Mme Templin (SMEDA) ; Wendy Khan Jones (National Empowerment Foundation) ; Rafick Naseeven (Food and Technology Laboratory) ; Sunita Santchurn (Université de Maurice) ; Dr. Permaloo (département apiculture, Ministère de l'Agro Industrie).

Importateurs de matériel et d'intrants

Représentant (Colin Trading) ; Marie Agnès Bumma (Livestock Feed LTD) ; Représentant (Meaders LTD) ; Mme Azie (FACER).

Commission du tourisme

Johnson Roussety

Commission de la coopérative

Alan Lad Emilie

Résumé

Rodrigues est un territoire insulaire autonome appartenant à la république de Maurice. La filière porcine constitue un des piliers de la fragile économie de l'île. La construction d'un abattoir et d'une unité de découpe annonce un tournant stratégique dans le développement de ce secteur. A l'initiative du réseau QualiREG, nous avons établi un diagnostic global du secteur porcin de Rodrigues en croisant une approche territoriale et une approche filière. L'analyse débouche sur des propositions de développement qui tiennent compte de la mise en route à venir des nouvelles infrastructures. La piste de la labellisation des viandes et produits de charcuterie y est particulièrement développée.

La filière locale et le circuit d'export reposent sur deux systèmes d'élevage profondément différents, et qui chacun à leur manière, posent problème : d'un côté l'élevage d'autosubsistance n'est pas en mesure de satisfaire un marché mauricien de plus en plus exigeante en terme de qualité bouchère ; de l'autre un élevage commercial intensif présente des risques environnementaux et n'est pas rentable en raison des handicaps naturels et géographiques de Rodrigues. Dans ce contexte, une alternative serait la mise en place d'une stratégie « terroir » destinée à valoriser le goût « typiquement rodriguais » des viandes et des produits de charcuterie, aussi bien en local qu'à l'export.

Il existe un effet « terroir » qui confère un caractère typique aux viandes et aux produits de charcuterie de Rodrigues, et qui est à l'origine d'une certaine réputation. Le goût « typiquement rodriguais » résulte d'une combinaison spécifique de facteurs naturels (race de porc noir, climat, fourrages naturels et végétaux cultivés...) et humains (mode d'élevage) encore mal comprise à ce jour. Les produits de charcuterie traditionnels tirent aussi leur typicité d'un savoir-faire de fabrication unique, qui constitue le reflet de l'origine multiple de la population de l'île Rodrigues. Cette typicité des viandes et des produits de charcuterie, bien qu'en déclin dans un contexte d'intensification des systèmes d'élevage porcin, fait l'objet d'une demande latente.

Une stratégie « terroir » suppose une action collective capable d'identifier et de mobiliser les ressources et les compétences nécessaires à la restauration du goût « typiquement rodriguais », et à sa rémunération sur les marchés de niche. La mise en place d'Indications Géographiques pour la viande et certains produits de charcuterie est proposée comme moyen de segmentation du marché, et comme outil de coordination pour une stratégie « terroir ».