

PARTIE I : PRESENTATION GENERALE DE LA FILIERE

Chapitre I : Historique

Section 1 : Le sucre à Madagascar

Les origines de la production sucrière malgache sont anciennes et remontent au début des années 1920 pour les complexes de Brickaville et de Nosy-Be, à 1930 pour Namakia, à 1940 pour Ambilobe. L'unité de Morondava est plus récente et fonctionne depuis 1983.

Actuellement, deux sociétés appartenant à l'Etat Malgache produisent la totalité du sucre Malgache :

- SIRAMA, gérant les quatre anciennes unités qui produisent 80% du sucre malgache et,
- SIRANALA, gérant la nouvelle unité de Morondava qui produit les 20% restant.

Les potentialités théoriques de production sont de l'ordre de 140000 tonnes de sucre provenant de 1286000 tonnes de cannes. En réalité, la production oscille entre 105000 et 115000 tonnes.

En 1992, cette production n'a atteint que 91560 tonnes en raison d'une conjoncture très difficile dans l'ensemble du pays, ayant entraîné de longues grèves pendant les campagnes sucrières.

L'organisation des 5 complexes sucriers est calquée sur un modèle identique tant pour l'exploitation agricole que pour l'usine.

Les zones de production sont réparties essentiellement sur le littoral ouest de

Madagascar, une seule unité est située dans l'Est : Brickaville.

Section 2 : le sucre dans le monde

Le sucre est essentiellement produit avec la canne à sucre. La canne à sucre est une plante semi pérenne et son approvisionnement en conséquence peu flexible au regard du prix du sucre à court terme, plus flexible à long terme. En raison du fait que la canne à sucre doit être traitée immédiatement pour éviter sa détérioration, les complexes sucriers intégrés verticalement avec des plantations et leur sucrerie s'avèrent plus efficaces que les sucreries indépendantes qui reçoivent les cannes d'une multitude de producteurs indépendants. La production de sucre est sujette à l'économie d'échelle, aussi bien dans les champs qu'à l'usine.

La consommation de sucre par personne est sujette à un niveau de saturation de l'ordre de 35 kg par an. Dans les pays développés à haut niveau de revenu, la demande du sucre par habitant stagne souvent ou décroît en raison de la concurrence d'autres édulcorants. Par contre, la consommation de sucre par habitant croît rapidement avec le revenu dans les pays en développement situé entre 250 et 1500 USD par habitant. En conséquence, au niveau mondial la part principale de l'augmentation de la demande générale de sucre provient des pays en développement.

Le Brésil est le producteur de sucre le plus important au monde et comme la canne à sucre peut également être utilisée pour produire de l'alcool et spécialement de l'alcool carburant pour les automobiles, le prix du pétrole brut est devenu un facteur important du marché du sucre. Une augmentation du prix du pétrole brut deviendrait un facteur important du marché du sucre et une augmentation du prix du pétrole entraîne une hausse du carburant automobile, cela rend plus attractif pour les producteurs de canne brésilien de transférer leur activité vers la production d'alcool au lieu de produire du sucre. Il en résulte une augmentation du prix du sucre au niveau mondial.

Comme le sucre est produit presque partout dans le monde (avec la canne ou la betterave), tous les pays producteurs de sucre protègent leur industrie nationale et beaucoup d'entre eux soutiennent les exportations avec des subventions. En conséquence, il y a un grand consensus au niveau mondial pour résister à la libéralisation du marché du sucre. Les protections nationales et les subventions à l'exportation stimulent la production d'excédent de sucre.

Schématiquement, le marché du sucre peut être décrit comme un marché hautement imparfait, caractérisé par la juxtaposition de trois types de structures de marché : (i) des marchés nationaux très régulés, subventionnés et protégés, (ii) des flux commerciaux internationaux administrés institutionnellement, au travers de divers requis commerciaux sucriers et d'accords complexes d'accès à des marchés préférentiels et (iii) des contrats à long terme.

Le marché mondial "résiduel" relativement petit où les excès d'inventaire sont déversés les forces de l'offre et de la demande y agissent librement. Tous les composants cycliques de l'ensemble des marchés sont transférés sur le marché résiduel qui est donc extrêmement erratique.

Les exportations constituent seulement 28,8% de la production mondiale et les marchés domestiques dans leur globalité représentent 71,2% de l'ensemble de marché. Les marchés domestiques sont invariablement protégés des importations par des taxes d'importation élevées et d'autres mécanismes. Typiquement, les prix domestiques sont deux à trois fois plus élevés que le prix du marché mondial résiduel. Des 28,8% exportés environ 18% de la production mondiale est commercialisée au travers d'accord préférentiel qui garantit les prix fixés significativement au ¹ dessus des cours mondiaux. Les 10% restant sont commercialisés sur ce qui est appelé "marché mondial du sucre" qui est effectivement un marché résiduel où les excédents se trouvent déversés au prix du marché mondial très bas et erratique.

Parmi les intervenants clefs du marché mondial du sucre, les plus importants sont :

¹ Stratégie d'adaptation du secteur sucre à Madagascar, MICDSP et MAEP

- Le Brésil qui est le producteur, au plus bas prix et le plus gros exportateur de sucre brut et raffiné' spécialisé en embarquement à grande échelle.
- La Thaïlande, qui est un gros producteur et exportateur plus centralisé sur le marché Asiatique mais dominant également sur le marché du Moyen orient.
- L'Inde producteur et premier consommateur de sucre, mais un relativement petit exportateur.
- L'Union Européenne, gros producteur et consommateur, mais qui ne sera plus exportateur avec la restructuration récente de la PAC (Politique Agricole Commune) ce qui en fera encore le plus gros importateur mondial de sucre.

Chapitre II : Données techniques

Section 1 : Données agronomiques

La canne est une plante des régions tropicales chaude qui aime les températures élevées et déteste le froid. Mais la température optimale pour sa croissance est de 26°C et 33°C. Au dessus de 15°C et 18°C, la croissance est mauvaise. La canne à sucre adopte tous les types de sol contenant 70% d'argile et 75% de sable, mais elle préfère plutôt le sol limoneux bien drainé avec un PH 5 à 6. Elle nécessite une quantité d'eau très élevée (100 à 170 mm/mois pendant la période de végétation, 1000 à 2000 mm/an avec une saison sèche marquée de 4 à 5 mois).

La norme admise est de 15 mm d'eau par tonne à une altitude de 700 à 800 mètres sous les tropiques.

La canne à sucre est cultivée dans tout Madagascar. Mais les zones de culture industrielle se trouvent sur les littorales de l'île. Le tableau ci-dessous délimite la zone de production industrielle.

Tableau 1 : zone de production industrielle :

Zone de culture	Ambilobe	Namakia	Nosy-Be	Brickaville	Morondava
Type de sol	Sol hydromorphe	Alluvions de Mahavavy	Sols volcaniques	Sols d'alluvions	Alluvions de Morondava

Source : MAEP

La culture de canne à sucre se fait par bouturage ou par bourgeon. Ce sont des techniques modernes appliquées à Madagascar grâce aux recherches effectuées par l'IRAM, FOFIFA. Cette culture bénéficie également des dernières nouveautés de création variétale dans le monde et " l'introduction des variétés suit les réglementations en vigueur à Madagascar ”.

Le calendrier cultural est fourni par le tableau ci-dessous :

Tableau 2 : calendrier cultural de la canne à sucre

Mois	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février
Plantation												
Maturation												
Coupe												

Source : INSTAT

La plantation se fait entre Mars et Mai, puis la canne à sucre atteint sa maturation entre Mai et Octobre, puis on procède à la coupe entre Mai et Septembre.²

Section 2 : Capacités techniques des cinq complexes sucriers

Tableau 3 : les caractéristiques techniques des cinq unités de production.

SUCRERIE	AMBILOBE	NAMAKIA	NOSY-BE	BRICKAVILLE	MORONDAVA
Localisation	Diégo	Majunga	Diégo	Tamatave	Tuléar
Pluviométrie	1500-2000	1200-1600	2000-2500	2500-3000	800-1200
Irrigation	Gravité	Gravité+aspersion	Pluvial+aspersion	Pluvial	Aspersion
Capacité de broyage en tonne/jour	4000	2800	1100	800	1400
Surface (km2)	6000	3020	2260	1500	2300
Surface récoltée (ha)	5820	2930	2100	1200	2100
Rendement usine (10%)	10	11	11,2	10,4	10,5
Variété cultivée nombre	5	4	5	3	4

Source : RAPPORT OR/OL S2

En commentant ce tableau, on constate que plusieurs facteurs déterminent la production de la canne : la condition climatique (pluviométrie) qui est très importante à Brickaville, les infrastructures (matériel d'irrigation, capacité de l'usine) et enfin la variété de canne à sucre cultivée.

Sur le plan infrastructure, le site d'Ambilobe détient la position de leader avec une capacité de broyage de 4000 tonnes et une surface de 6000 ha. Cependant, au niveau des rendements il se classe à la dernière place ; car même Brickaville ayant une capacité de broyage de 800 tonnes par jour possède un rendement supérieur à celui

² Filière de l'agriculture et de la pêche et action du MAEP, fiche n°103, p.2

d'Ambilobe, du fait peut être que la pluviométrie compense le déficit de l'infrastructure dans ce complexe de Toamasina.

Chaque industrie a ses propres variétés de canne. Le plus grand nombre de variétés se trouve à Ambilobe et Nosy Be (cinq variétés), le plus petit nombre à Brickaville (3 variétés).

Chapitre III : Etude de cas : SIRAMA unité de Nosy Be.

Section 1 : Données générales

Nosy-Be se situe au Nord Ouest de Madagascar. Son relief est irrégulier de la côte vers l'intérieur jusqu'à une altitude de 200m environ si bien que les parcelles dépassent rarement une dizaine d'hectares.

Les cannes sont coupées manuellement, puis transportées par remorque tracteur. Cependant deux cas sont possibles pour leur acheminement jusqu'à l'usine.

- Si le champ est proche de l'usine, le système remorque/tracteur qui sort les cannes des champs, les livre directement à l'usine.
- Si le champ est éloigné de l'usine, le système remorque/tracteur transporte les cannes jusqu'à une plateforme de "centralisation" où elles sont transférées dans un système de transport par rail (type "decauville") existant sur le site depuis plus de 50 ans.

Le climat est de type tropical contrasté et les pluies (2150 mm : moyenne de 27 ans) sont surtout abondantes de Novembre à Avril. De Mai à octobre, elles sont variables (30 à 100 mm) et déterminent le rendement potentiel de la campagne.

Les sols cultivés en canne à sucre sont :

- Pour l'essentiel, des sols bruns volcaniques de texture argilo limoneux, à structure massive et compacte ;
- Pour une faible part (200 ha) les sols ferrallitiques sur basalte ;
- Pour une très faible surface (50 ha), des sols peu évolués sur alluvions basaltiques.

Tous ces sols sont fortement acides : près de 50% ont un PH inférieur à 4,5. Par ailleurs, ces sols posent sur le plan agronomique, un certain nombre de problèmes liés à l'alternance d'une saison à forte précipitation causant une asphyxie des sols et une forte érosion avec une saison sèche très marquée, entraînant un déficit hydrique relativement important.

Section 2 : Culture de variétés de canne à sucre

Ce complexe cultive cinq variétés de canne à sucre à savoir :

- La NCO.376, variété la plus ancienne et la plus productive (entre 90 et 100 tonnes par ha en vierge, 65 à 70 tonnes par ha en repousse).
- M 55560 : une variété mauricienne introduite depuis 1990.
- B 37172 : un peu moins performante que les deux variétés précédentes. Elle occupe 15% des surfaces. Elle fournit des résultats honorables en fin de campagne, toutefois elle montre une mauvaise terre en repousse.
- M 43859 : cultivée sur 20 ha, elle est meilleure que la B 37172.
- La S17 qui représente 10% des champs et maintenue en raison de sa richesse supérieure en début de campagne.

Chapitre IV : Données économiques

Section 1 : La Production :

La production de canne à sucre est éparpillée sur tout le territoire de Madagascar

et se répartit entre culture industrielle et culture artisanale.

Pour la culture industrielle, les cannes à sucre se trouvent à proximité des sites industriels.

En ce qui concerne la culture artisanale, elle se trouve plus ou moins éloignée des complexes sucriers voire très loin presque éparpillée dans toute l'île.

Les six provinces produisent toutes de la canne à sucre. En 2003, on a enregistré sur un total de 2238370 tonnes, la plus forte production se trouvant à Antsiranana avec un tonnage de 611460 tonnes ; puis vient en deuxième position Majunga avec une quantité de 542045 tonnes sucre, ensuite Toamasina (366585 tonnes), Fianarantsoa (334875 tonnes), Toliara (324255 tonnes) et Antananarivo (59150 tonnes).

Chaque province possède des districts ayant des potentiels de production non négligeables :

- A Antananarivo, trois districts tiennent les premiers rangs en matière de production de canne à sucre : Arivonimamo avec une production de 7840 tonnes, Miarinarivo avec une quantité de 4950 tonnes et Soavinandriana avec 4550 tonnes.
- A Fianarantsoa, Mananjary, Nosy Varika, Ifanadiana, Manakara sont des protagonistes de cette culture. Leurs productions étaient respectivement de 159730, 34920, 25410 et 15050 tonnes en 2003.
- En ce qui concerne Tamatave, Brickaville prend le premier rang avec une quantité de 123030 tonnes en 2003 ; puis Toamasina II avec une production de 57630 tonnes, Ambatondrazaka (41100 tonnes) et Mananara Nord (23660 tonnes).
- Pour Mahajanga, Mitsinjo, Mandritsara, Befandriana Nord et Ambohiky ont respectivement une capacité de production de 236670, 56355, 34995 et 36800 tonnes.
- Toliara regroupe trois districts majeurs à savoir : Morondava (164945 tonnes) ; Betroka (23505 tonnes) et Bekily (39470 tonnes).

- Et enfin, Antsiranana, qui regroupe Ambilobe et Nosy-Be avec les capacités respectives de 445000 tonnes et 134430 tonnes.

L'industrie sucrière est dominée par deux grandes entreprises publiques : la SIRAMA, (siramamy malagasy) et le SUCOMA (ex SIRANALA).

La SIRAMA comprend quatre complexes sucriers à savoir Ambilobe, Namakia, Nosy-Be et Brickaville. Elle a une capacité de production nominale annuelle de 108000 tonnes de sucre ; 101000 hl d'alcool pur et 400 tonnes de levure qui ne fonctionne plus depuis 1988 pour cause de non respect de norme de qualité.

Ces dernières années, cette industrie affiche une production de 20000 tonnes par an. Différentes qualités de sucre sont produites selon les Unités : Ambilobe produit du sucre roux pour les marchés Américain et local ; Namakia fabrique du sucre blanc et blond pour le marché local et Brickaville du sucre blond pour le marché local.

Pour la SIRANALA (siramamin'Analaiva), elle est en location gérance depuis la fin de l'année 1997 par la société chinoise SUCOMA (SUcrerie COMplant de MAdagascar). Elle dispose d'un complexe sucrier situé dans la plaine de Morondava. La construction de l'usine terminée en 1983, a été financée par l'AFD et par la Chine. Sa capacité de production est de 1000 tonnes de broyage par jour et 20000 tonnes de sucre par an. Avant sa reprise par SUCOMA, la production annuelle n'était que de 4000 tonnes de sucre. L'entreprise produit du sucre blanc export et du sucre blanc pour le marché local.

Le tableau ci-dessous récapitule les types de sucre produit.

Tableau 4 : type de sucre produit.

Qualité de	Sucre	Sucre	Sucre blanc	Sucre	Destination
------------	-------	-------	-------------	-------	-------------

sucre	roux	blanc	export	blond	
Ambilobe	XXX				Marché Américain et local
Namakia		XXXX		XXXX	Marché local
			XXXX		Marché Européen
Nosy-Be	XXX				Marché local
Brickaville				XXXX	Marché local
SUCOMA		XXXX			Marché local
			XXXX		ACP

Source : MAEP

On en conclut que la production du sucre malgache par ces industries est diversifiée. Notons qu'actuellement une introduction du sucre biologique est en cours dans ces complexes sucriers malgaches.

Section 2:Circuit de commercialisation :

886000 exploitations produisent de la canne à sucre (toutes tailles et modes de production confondus). D'après les statistiques agricoles 2002-2003, 37% environ des exploitations agricoles malgache et surfaces cultivées se concentrent autour des sites sucriers de la SIRAMA respectivement dans les régions d'Ambilobe, Namakia, Nosy-Be, Brickaville et de la SUCOMA.

Les planteurs approvisionnent la SIRAMA en canne à sucre : 500 d'entre eux sont regroupés dans 21 coopératives organisées par la SIRAMA. La canne peut être vendue directement sur les marchés locaux comme débouchés. Certains planteurs la transforment en sucre artisanal ou "siramamy gasy". La SUCOMA s'assure l'approvisionnement à travers un domaine de 6000 ha dont environ 2200 ha sont aménagés.

La SIRAMA achète 20% de son approvisionnement en canne auprès des petits ou grands planteurs. L'usine dispose d'une sucrerie et d'une distillerie. Une part de sucre va être vendue sur le marché local et l'autre part serait vendu à l'extérieur. La

SIRAMA achète 20% de son approvisionnement en canne auprès des petits ou gros planteurs. L'usine dispose d'une sucrerie et d'une distillerie. Une part du sucre va être rendue sur le marché local et d'autre part serait vendue à l'extérieur.

La SIRAMA octroie des licences à des grossistes chargés d'écouler les produits sur les marchés locaux.

La SUCOMA transforme en sucre et en alcool la canne récoltée sur son domaine sucrier de Morondava. Son usine de transformation est plus modernisée par rapport à celle de la SIRAMA.

La SIRAMA a le monopole d'achat auprès des planteurs dans les régions où elle intervient. Le prix d'achat de la canne est fixé d'un commun accord avec le CMCS qui défend ici les intérêts des producteurs. Lors de l'octroi de licence aux grossistes ces derniers peuvent exiger un plus élevé lors de la distribution. Le système nuit aux consommateurs malgaches car le marché n'est pas concurrentiel et l'entrée sur ce marché n'est pas libre.

Le prix à l'exportation est quant à lui fixé dans le cadre de la Politique Agricole Commune (PAC) pour les pays ACP fournisseurs.

Degrés d'intégration : la SUCOMA est une industrie intégrée, elle assure la production de sucre de canne jusqu'à la transformation industrielle sur son complexe.

La SIRAMA applique aussi cette méthode de travail pour 80% de son approvisionnement en canne. Les 20% restants proviennent des groupes de producteur qui n'ont pas d'engagements contractuels avec la Société. Depuis quelques années, les fournisseurs n'ont pu être payés en raison des difficultés financières que rencontre la Société.

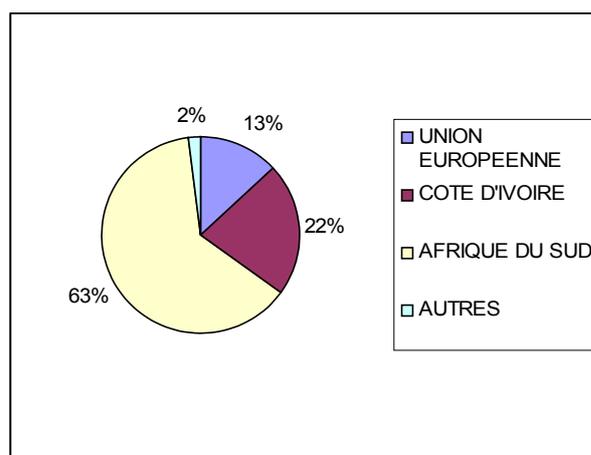
Section 3 :L'importation :

A cause de l'insuffisance de la production des deux industries sucrières malgaches, Madagascar est obligée d'importer du sucre étranger pour satisfaire la

demande locale surtout la demande des industries agroalimentaires comme TIKO, STAR, JB, SOCOBIS etc.

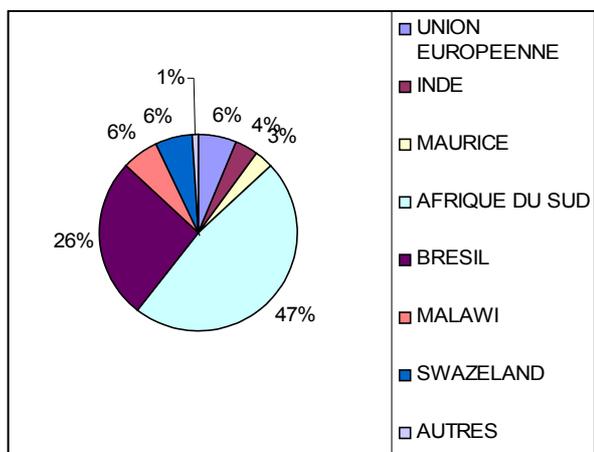
Les principaux fournisseurs de Madagascar sont répertoriés dans le graphe ci-dessous :

Graphe 1 : importation de sucre en 2001 :



Source : INSTAT

Graphe 2 : importation de sucre en 2002



Source : INSTAT

D'après ces deux graphes, les principaux exportateurs de sucre sur le marché malgache sont : Afrique du Sud, Brésil, Union Européenne et Côte d'Ivoire.

Ces fournisseurs tiennent une place importante sur l'approvisionnement du sucre sur le territoire malgache.

Depuis quelques années, cette importation ne cesse pas de diminuer. Le tableau ci-dessous montre l'évolution de la situation de l'importation sucrière

Tableau 5 : Situation de l'importation

Année	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/2006	2006/2007	2007/2008
Importation en tonne	38630	22630	91329	107014	107427	120318	148967,22

Source : CMCS

Au début, l'importation du sucre ne cesse de diminuer. Ceci s'est passé entre 1998 et 2003. En effet, en 1998 le tonnage importé était de 50718 en 2002/2003 ce chiffre a enregistré une tendance à la baisse allant jusqu'à 22630 tonnes. En terme monétaire, l'importation de 2001 était de 60, 5 milliards de FMG. Mais à partir de 2003, on constate une tendance à la hausse de l'importation à cause de la difficulté des deux usines à satisfaire la demande locale. Elle est de 91329 tonnes et atteint jusqu'à 148967,22 tonnes pour la période 2007/2008. Entre 2003 et 2008 on enregistre donc une

augmentation moyenne de 14409,56 tonnes. Ainsi actuellement, Madagascar commence à augmenter son importation pour satisfaire les besoins locaux.

Ces importations sont fournies par les pays forts en production de sucre sur le plan international : il s'agit du Brésil, notamment, suivi des pays du top 8 cités dans le tableau 6 suivant. Le tableau ci-dessous montre la place de ces fournisseurs sur le marché

Tableau 6 : les top huit en production de sucre (campagne 2005/2006) :

Pays	production en millions de tonnes
Brésil	25,03
Union Européenne	20,16
Inde	18,8
Chine	8,81
USA	6,17
Mexique	5,13
Australie	5,03
Thaïlande	4,64

Source : MAEP

On voit alors le rang du Brésil en terme de production mondiale de sucre. Il en obtient le premier rang mondial ; puis l'Union Européenne vient en deuxième position.

Section 4 : L'exportation :

Madagascar exporte aussi du sucre vers l'extérieur vers deux sortes de marché existant :

- Le marché européen découlant de la Convention de Cotonou et ACP. Avec cette convention, Madagascar s'engage à exporter 10000 tonnes environ de sucre

industriel, quota obligatoire pour le pays. A chaque fois que le pays ne respecte pas cet engagement, il doit motiver les raisons du non respect de cet engagement auprès de l'Union Européenne. Le marché européen accorde à Madagascar un prix de 523,7 Euros par tonne de sucre brut et 2550 tonnes dans le cadre du quota sucre préférentiel payé à 85% du prix garanti ACP.

- Le marché américain qui alloue un quota de 7258 tonnes à droit réduit avec un prix garanti de 415,9 Dollars par tonne.
- Mais il y a aussi le marché libre. Libre car seul le mécanisme de l'offre et de la demande en dicte le prix. En pratique, ces prix sont au dessous du prix accordé par l'Union Européenne et les Etats-Unis.

Le problème est que depuis quelques années la capacité d'exportation ne cesse de diminuer.

Section 5 : PIB (Produit Intérieur Brut):

Actuellement, à Madagascar, la filière sucre dont la production et la distribution représentent un chiffre d'affaire total annuel de l'ordre de 553000 millions d'Ariary (environ 20.000.000 d'Euros), 0,6% du PIB. Or, en retrouvant sa pleine capacité de production, la part de l'activité de ce secteur remontera jusqu'à 276000 millions d'Ariary. Soit à plus de 2,8% du PIB.

Section 6 : La Recette fiscale grâce à l'importation:

Tableau 7 : recette fiscale liée à l'importation

Année	Volume importé	cumul de droit de douane et taxe douanière	prix par tonne	prix à l'importation en \$ USD	recette de l'Etat en \$ USD

2001/02	38630	86	300\$	11589000	9966540
2002/03	22630	86	300\$	6783000	5833380
2003/04	91329	86	300\$	27396700	93562882
2004/05	107014	83	300\$	32104200	26646486
2005/06	107427		300\$	32228100	25460199
2006/07	120318,7		300\$	36095610	16411551,3

Source : MAEP

Selon ce tableau, la recette provenant des taxes douanières s'élève à environ 16.000.000 \$ en 2006, la plus forte rentrée de taxe ayant été enregistrée en 2004/05. En fait, ce chiffre est de 266.000.000 \$ US environ pour Madagascar. La base de calcul est le cumul de droit de douane, de taxe à l'importation, de droit de timbre douanier, de redevance douanière. L'une des causes qui expliquent la chute de la recette douanière en 2006 réside dans la baisse de la redevance douanière de droit de douane et de droit de timbre et de la TVA respectivement de 10% et 18%, alors qu'auparavant la redevance est de 36% et la TVA de 20%. Néanmoins, cette forte taxe constitue une aubaine pour la caisse de l'Etat Malgache.

Le chiffre d'affaire des sucriers (total des ventes de sucre, mélasse et alcool départ usine) est actuellement tombé à 30 milliards d'Ariary (11,5 millions d'Euros). Actuellement, la filière sucrière (production agricole, production industrielle et distribution) représente un chiffre d'affaire total annuel de l'ordre de 55300 millions d'Ariary (sont exclues ici les valeurs ajoutées, marges commerciales et industrielles aboutissant au prix de vente public du sucre et de ses dérivées agroindustrielles estimées à environ 84%), 0,6% du PIB National.

En revenant à sa capacité nominale de production, la part de l'activité de ce secteur remontera à plus de 2,8% du PIB national. En revanche, concernant les capacités de production pour couvrir les besoins nationaux, la filière sucrière pourrait dépasser 4% du PIB national selon le développement des autres secteurs d'activités.

Ainsi s'achève cette première partie qui a présenté un état des lieux de la filière

sucre pour Madagascar ainsi que la situation du sucre dans le monde.

Afin d'appréhender le volet diagnostic de la filière sucre, nous allons procéder dans la partie 2 qui suivra, une analyse SWOT ou FFOM qui abordera successivement l'identification des Forces à capitaliser, des Faiblesses à remédier, des Opportunités à saisir et des Menaces à connaître et à éluder.