

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS

LISTE DE TABLEAUX

LISTE DES ABREVIATIONS

| | |
|--|-----------|
| INTRODUCTION | 1 |
| PREMIERE PARTIE: CADRE THEORIQUE ET PRATIQUE DE LA COMMERCIALISATION..... | 3 |
| CHAPITRE I :LA COMMERCIALISATION..... | 4 |
| Section 1: Caractéristiques des produits commercialisées | 4 |
| Section 2 : Production et collecte des poissons d'eau douce | 7 |
| Section 3 Variation des prix et analyse de revenus | 10 |
| CHAPITRE II: ORGANISATION DU MARCHÉ..... | 14 |
| Section -1 Le marché d'Antananarivo..... | 15 |
| Section 2 - La consommation et la demande | 18 |
| Section 3 : L'Approvisionnement du marché | 21 |
| CHAPITRE III : LA MISE AU MARCHÉ DES POISSONS D'EAU DOUCE..... | 24 |
| Section 1 : Mode de vente | 24 |
| Section 2 : La Distribution | 25 |
| Section 3 : Circuit de distribution | 27 |
| CONCLUSION PARTIELLE | 29 |
| PARTIE II: ANALYSE DES PROBLEMES LIEES À LA COMMERCIALISATION DES POISSONS D'EAU DOUCHE | 30 |
| CHAPITRE I : PROBLEMES LIEES A LA COMMERCIALISATION..... | 31 |
| Section 1 : Concernant les poissons commercialisés..... | 31 |
| Section 2: Enclavement des zones de collecte et insuffisance de vulgarisation des zones de collecte | 32 |
| Section 3 Concernant le prix de vente | 34 |
| CHAPITRE II : PROBLEMES LIES SUR LE MARCHÉ..... | 36 |
| Section I : Problème sur le lieu de distribution d'Ambodin'Isotry | 36 |
| Section 2 : Problème sur le lieu de vente de détaillant | 37 |
| Section 3 : Insuffisance des agents et de matériels de contrôle sur le marché | 38 |

| | |
|---|-----------|
| CHAPITRE III : PROBLEMES LIES A LA DISTRIBUTION | 39 |
| Section 1 : Sur le lieu de distribution d'Ambodinisotry | 39 |
| Section 2 : Insuffisance et inexistence d'infrastructure adéquate | 39 |
| Section 3 : Concernent le circuit de commercialisation | 41 |
| CONCLUSION PARTIELLE | 42 |
| PARTIE III : SOLUTIONS A PROPOSER ET A SUGGERER | 43 |
| CHAPITRE I : A MELIORATION DE SYSTEME DE COMMERCIALISATION | 44 |
| Section 1 : Mise en vente des produits frais sur le marché | 44 |
| Section 2 : Installation d'un grand centre d'accueil | 45 |
| CHAPITRE II : RENFORCEMENT DES CONTROLEUR DU MARCHE | 46 |
| Section 1 : Renforcement des contrôleurs des prix | 46 |
| Section 2 : Formation des collecteurs | 46 |
| CHAPITRE III : AMELIORATION DE CIRCUIT DE DISTRIBUTION | 49 |
| Section 1 : Réduction du nombre des intermédiaires au commerce de poisson d'eau douce | 49 |
| Section 2 : Renforcement des brigades des pêches par zone de collecte | 51 |
| Section 3 : Désenclavement des zones de collectes | 53 |
| SUGGESTIONS | 55 |
| CONCLUSION PARTIELLE | 58 |
| CONCLUSION GENERALE ET PERSPECTIVES | 59 |
| ANNEXES | |
| BIBLIOGRAPHIE | |

LISTE DES TABLEAUX

| | |
|--|----|
| Tableau n°1 : Production des principaux lacs de Madagascar | 8 |
| Tableau n°2 : Quantité en kg des poissons sur le lieu de distribution durant le second semestre 2003 | 9 |
| Tableau n°3 : Evolution de prix de poissons aux deux stades de la distribution | 12 |
| Tableau n°4 : Comparaison des prix des espèces pour, le mois de juin 2003 | 12 |
| Tableau n°5 : Comparaison des prix de détail de la viande et du poisson sur les marchés d'Antananarivo février 2004 | 13 |
| Tableau n°6 : Nombre et effectif | 15 |
| Tableau n°7 : Tranche de prix de soubique des poissons par taille et par espèce | 23 |
| Tableau n°8 : Répartition de revendeur détaillant dans le marché d'Antananarivo ville | 26 |

LISTE DES ABREVIATIONS

COS : Certificat d'Origine et de Salubrité

KMHM : Kaomitin'ny Mpandraharaha ny Hazandranomamy eto Madagasikara

PNUD : Programme des Nations-Unies pour le Développement

INTRODUCTION

A l'heure actuelle où les pays en développement tel que le notre traversent une période économique critique observée à travers des problèmes de nutrition et d'emploi, l'exploitation des eaux intérieures se présente comme une activité courante de la population riveraine des lacs. Les ressources sont en majorité acheminées à Antananarivo qui est le plus grand centre de consommation. Ce qui nous a amené à faire une étude concernant la commercialisation de poissons d'eau douce dans cette ville.

Durant les descentes sur les marchés, divers opérateurs, détaillants et consommateurs rencontrés souhaitent la considération du poisson d'eau douce sur le lieu de vente et une collaboration étroite entre les agents des communes, les opérateurs et l'administration pour l'amélioration des conditions de vente afin d'augmenter la préférence des consommateurs en produits d'eau douce notamment des poissons.

En général, les poissons d'eau douce proviennent des lacs, des étangs, des rizières et des rivières. Beaucoup de méthodes et des moyens sont utilisés pour la capture et la collecte des produits mais ces derniers méritent une étude particulière des débouchés et du marché ou la commercialisation.

Donc cette étude a pour objectifs :

- de savoir l'importance du commerce des poissons d'eau douce dans l'économie Malagasy ;
- de présenter la situation du commerce des poissons sur le marché et d'analyser la fluctuation des prix de poissons ;
- d'améliorer le circuit de distribution et le système de vente à Antananarivo ville.

Pour sa réalisation, le présent travail a pour intitulé:

« LA COMMERCIALISATION DES POISSONS D'EAU DOUCE FRAIS A ANTANANARIVO
VILLE ».

Quant à la planification de l'ouvrage, trois grandes parties ont été étudiées :

- la première partie concerne le cadre théorique et pratique de la commercialisation ;
- la deuxième partie se rapporte à l'analyse des problèmes liés à la commercialisation des poissons d'eau douce ;
- la troisième partie propose des solutions, des suggestions et des recommandations.

Nous terminerons par la conclusion générale avec des perspectives d'avenir du marché de poissons d'eau douce à Antananarivo-ville.

PREMIERE PARTIE

CADRE THEORIQUE ET PRATIQUE DE LA
COMMERCIALISATION

Cette première partie est consacrée à l'étude théorique et pratique de la commercialisation car les débouchés, le prix de vente, les volumes d'écoulement des poissons, les quantités vendues, n'existent sans une théorie sur la commercialisation. Il faut donc commercer par connaître la commercialisation.

Les points suivant vont alors être développés successivement:

- **La commercialisation**
- **L'organisation du marché**
- **La mise en vente des poissons.**

CHAPITRE I : LA COMMERCIALISATION

Section 1: Caractéristiques des produits commercialisés

Avant d'entamer les caractéristiques proprement dites, nous allons donner une brève définition de la commercialisation et une description sur l'organisation des collecteurs qui assurent l'approvisionnement des marchés à Antananarivo.

1-1. La commercialisation

En ce qui concerne la commercialisation, cette dernière a été choisie à la place de la distribution ou de marketing. En fait, la commercialisation constitue un ensemble d'opérations qui couvrent un produit depuis son invention jusqu'à sa destruction. Ces sont les études de marchés, la vente proprement dite, la publicité, la distribution (dans le sens du transport, du stockage, et du marketing). La finalité de la commercialisation est de trouver un débouché solvable.

La commercialisation engendre un ensemble d'activités économiques qui peuvent être effectuées par l'entreprise agricole, l'entreprise agroalimentaire et l'entreprise commerciale.

Par contre, la distribution est une partie de la commercialisation, elle regroupe les activités qui s'exercent depuis le moment où le produit, sous sa forme utilisable par le consommateur, entre dans l'entrepôt du producteur agricole ou de l'industrie agroalimentaire, jusqu'au moment où le consommateur en prend livraison. Elle consiste à mettre le produit à la disposition des consommateurs. Les frais de distribution sont constitués essentiellement par le transport, le conditionnement, la normalisation et les marges commerciales des entreprises de gros et détail.

Le marketing est une démarche commerciale rationnelle (selon l'ouvrage de Monsieur Courties LEGOS Marketing 1969). "C'est l'art de mettre en œuvre sur des bases scientifiques et de coordonner toutes les activités qui concourent à créer; promouvoir, distribuer et faire détruire de façon rentable des produits ou services, en vue de satisfaire la demande présente ou futur des consommateurs destructeurs.

En terme d'objectifs, la commercialisation doit permettre à une entreprise de:

- trouver un débouché suffisant à un prix rémunérateur, pour un volume donné de production;
- augmenter les volumes commercialisés pour un prix de vente donné
- trouver le moyen d'augmenter le prix de vente pour un volume d'écoulement de marchandise donnée.
- augmenter les quantités vendues et les prix de vente

Ainsi la commercialisation contribue à orienter la production d'une entreprise ou d'un pays.

1-2. La KMHM

Les collecteurs sont regroupés au sein d'une coopérative : la KMHM ou Koperativa Mpandraharahan'ny Hazan-drano Mamy eto Madagasikara .

Elle est pour le moment, la seule coopérative qui s'occupe de la commercialisation des produits d'eaux douces à Madagascar. Créée le 23 Décembre 2002, son siège est situé dans le Parking de la cité d'AMBODIN'ISOTRY, Secteur I.

Elle a pour mission de garantir la distribution et la commercialisation des poissons d'eau douce à Madagascar surtout dans le marché de la capitale de Madagascar. Ses objectifs sont donc de :

- Minimiser l'exécution des tâches (approvisionnement, fabrication, ou production, réparation).
- Fournir à tous les personnels des matériels adéquats pour améliorer le travail.
- Créer une bonne entente et une interdépendance des personnels pour améliorer le travail.

La Coopérative a des capitaux propres dont l'apport de chaque associé ne doit pas être inférieur à 500.000 Fmg.

1-3. Les types et caractéristiques des produits commercialisés

Parlons maintenant des produits d'eau douce commercialisés. Il s'agit plus précisément des poissons frais sous glaces. Ces produits commercialisés visent deux principaux débouchés:

- l'alimentation humaine ;
- l'alimentation animale (provende).

Pour la suite du document, nous traiterons uniquement la commercialisation des poissons d'eau douce destinée à la consommation humaine.

Les produits d'eau douce exposés par la KMHM sur les points de distribution sont:

- des poissons
- des anguilles
- des crevettes d'eau douce.

Ces dernières sont rares et non significatifs pour le moment, donc nous ne les avons pas considéré dans notre travail.

1-4. Description des poissons commercialisés

D'une manière générale, six types des poissons sont commercialisés dans l'ensemble du marché d'Antananarivo, à savoir :

- la Carpe Royale*cyprinus carpio*

Les noms le plus fréquents pour la carpe sont : Karpa, Trondro Vahiny, Besisika (Grosse écaille), Karoka.

- le Tilapia*Oreochromis sp.*

Autres dénominations (noms vernaculaires) : Fiambahiny, Laokombazaha, Antseraka.

Le *tilapia machrochir* est appelé lapia nylon ou lapia placard ou « malemiloha » dans la région d'Itasy.

- le Fibata *Ophicephalus sp.*

C'est la seule dénomination locale la plus couramment attribuée à ce poisson.

- le Cyprin doré *Carassius auratus*

Autres dénomination : Kabatroka, Fiamena, Trondrogasy

- le Pirina *Gambusia sp*

Ses divers noms Malagasy sont : Ampirina, Antsirina, Bekibo kely, Pirina , Piry, Sambireny

- l'Anguille *Anguilla sp*

Les trois espèces les plus importantes à Madagascar sont :

Anguilla mossambica : Amalomainty, Amalomaitso, Rentimainty

Anguilla marmorata : Amalombandana, driatra, Kirija

Anguilla bicolor : Ramangorona, Renty, Amalopotsy.

Section 2 : Production et collecte des poissons d'eau douce

2-1. La production

En général, les principaux produits vendus aux marchés d'Antananarivo viennent des quatre grandes zones de production : la zone d'Ambato Boeni et Maevatanana, dans la province de Mahajanga, les régions de Vatomaniry, Mahanoro et Ambatondrazaka pour la province de Toamasina, la région de Miandrivazo pour la province de Toliara et du lac Itasy pour la province d'Antananarivo.

Des productions viennent de la circonscription de l'Imerina Centrale (Ambohitratrimo et Mantasoa).

Le tableau n°1 suivant montre les données de production des lacs, obtenues auprès du Service des pêches à Ampandrianomby.

Tableau n°1 : Production des principaux lacs de Madagascar (Production à partir des visas délivrés par l'administration)

| Plans d'eau | Production en Kg | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|------------------|------|---------|--------|--------|------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|-----------|
| | 1989 | 1990 | 1991 | 1992 | 1993 | 1994 | 1995 | 1996 | 1997 | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 |
| Lac Miandrivazo | | | | | | | | 236 456 | 464 435 | 324 824 | 602 588 | 909 911 | 2 645 061 | 1 985 917 |
| Lac Itasy | 244 650 | - | 151 195 | 99 816 | 62 971 | - | 78 787 | 25 335 | 99 502 | 202 519 | 158 538 | 254 907 | 264 075 | - |
| Carpes | 20 687 | | 66 165 | 33 404 | 22 165 | | | | | | | | | |
| Tilapia | 168 580 | | 63 752 | 40 389 | 28 149 | | | | | | | | | |
| Black bass | 14 558 | | 6 546 | 2 019 | 2 096 | | | | | | | | | |
| Cyprin doré | 11 108 | | 9 755 | 19 759 | 10 535 | | | | | | | | | |
| Fibata | 29 630 | | 4 900 | 4 223 | | | | | | | | | | |
| Anquille | 87 | | 77 | 22 | 26 | | | | | | | | | |
| Lac Alaotra | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. |
| Lac Kinkony | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. | N.D. |
| Lac Mantasoa | 2 843 | - | 610 | 5 500 | 18 630 | - | 4 797 | 9 230 | 11 974 | 10 635 | 11 830 | 4 187 | 4 855 | - |
| Carpes | 659 | | | 1 000 | 2 900 | | | | 972 | 623 | | | | |
| Tilapia | 1 970 | | | 2 000 | 5 400 | | | | 7 242 | 7 437 | | | | |
| Black bass | 214 | | | 2 000 | 7 530 | | | | 3 720 | 2 333 | | | | |
| Cyprin doré | | | | 500 | 2 800 | | | | 40 | 242 | | | | |
| Fibata | | | | | | | | | | | | | | |
| Lac Tsiazompaniry | - | - | 4 177 | 3 391 | 18 849 | - | 17 695 | 8 440 | 9 855 | 13 404 | 10 800 | 47 377 | 14 344 | - |
| Carpes | | | 2 757 | 1 013 | 11 922 | | | | 2 114 | 1 905 | | | | |
| Tilapia | | | 991 | 1 492 | 4 066 | | | | 3 929 | 7 537 | | | | |
| Black bass | | | 168 | 495 | 1 427 | | | | 3 100 | 3 524 | | | | |
| Cyprin doré | | | 116 | 351 | 1 434 | | | | 712 | 438 | | | | |
| Crustacé | | | 119 | 36 | | | | | | | | | | |
| Anquille | | | 27 | 4 | | | | | | | | | | |

Source : Direction de Pêche et Aquaculture

A titre d'illustration, la récapitulation de vente des poissons frais sur le marché de gros à Ambodin'Isotry, durant le second semestre 2003 est donnée par le tableau n°2 ci-après (quantités en Kg des produits par région)

Tableau n°2 : Quantité en Kg des poissons sur le lieu de distribution durant le second semestre 2003

| | JUILLET | AOUT | SEPTEMBRE | OCTOBRE | NOVEMBRE | DECEMBRE |
|------------------|--------------|--------------|---------------|----------------|---------------|----------------|
| . AMBATO-BOENY | 10 300 | 2600 | 3200 | 2000 | - | - |
| . MAEVATANANA | - | - | - | - | - | 2000 |
| . MAROVOAY | 1 100 | 1500 | - | 5000 | 41100 | 17200 |
| . VATOMANDRY | 45 | 50 | 60 | 117 | 700 | - |
| . AMBATONDRAZAKA | 45520 | 43150 | 41270 | 95150 | - | 57988 |
| . MORONDAVA | - | - | - | - | - | - |
| . MIANDRIVAZO | 28600 | 17000 | 7000 | - | - | 27100 |
| TOTAL | 85565 | 64300 | 51 530 | 102 267 | 41 800 | 104 288 |

Source : KMHM

Ces deux tableaux montrent la défaillance de la collecte des données statistiques, tant au niveau de la production qu'à la commercialisation.

Toutefois, si on regarde la quantité des poissons avancée dans les tableaux ci-dessus, le principal produit vendu sur le marché est le genre Tilapia, il domine les 60% des poissons distribués par les opérateurs.

2-2. Collecte des produits :

Les activités de collecte consistent à l'achat des poissons d'eau douce en vue de les revendre sur le marché. Cette opération s'effectue sur les zones de production déterminée. Le collecteur peut également transporter et conditionner les produits ainsi collectés.

Les activités de collecte doivent faire l'objet d'une autorisation du Ministère chargé de la pêche et des ressources halieutiques après avis des services décentralisés et des

autorités administratives locales des zones de collecte concernées. Cette autorisation doit faire ensuite l'objet de délivrance de permis de collecte qui précise la personne mandatée à faire la collecte, la validité du permis est de un an renouvelable. La zone de collecte doit être mentionnée dans l'autorisation.

Les collecteurs sont tenus de fournir à l'administration de pêche les statistiques mensuelles d'achat des produits réalisés. Cependant, aucun suivi de ce texte n'a été réalisé, d'où également de manque de données statistiques fiables.

Pour la collecte proprement dite, les collecteurs ramassent les poissons sur un lieu de débarquement conventionnel dit débarcadère, choisi comme un point de rendez-vous des pêcheurs avec les collecteurs pour la transaction.

Les produits sont triés par espèces et par taille. En général, conformément au texte en vigueur, la taille des poissons ne doit pas être inférieure à 7 cm.

Section 3 : Formation de prix et analyse de revenus

Le prix est une valeur d'échange du produit. Il constitue le second variable d'action du marketing – mix. Le prix de vente de poisson est en fonction du mode de paiement du client, des saisons, de lieu de production et de taille des poissons. Il est donc régi par plusieurs paramètres : la saison, le lieu de production et la taille de produits

3-1- Les facteurs influençant le prix

La saison :

Le prix est élevé pendant la saison sèche et fraîche. Pendant cette saison, l'offre est moins grande que la demande. Il chute jusqu'à la moitié de la saison de pluie.

Par contre, pendant la saison chaude, les produits abondent le marché, il y a une difficulté d'écoulement des produits et qui entraîne une diminution du prix aussi bien auprès du producteur que du vendeur.

Lieu de production :

Le prix dépend de l'éloignement du lieu de production par rapport au lieu de consommation à cause du frais de transport. Mais malgré cette variation, les revendeurs se battent pour aligner les prix au niveau des collecteurs afin de garder leur force sur la concurrence du marché.

Taille de produits :

Les poissons de grande taille, en moyenne entre 400 g à 800 g, se vendent plus cher que ceux de taille moyenne (allant de 200 à 300 g) et de petite taille. Ce qui implique donc une variation de prix même pour les produits de même espèce.

Par contre, si le poisson est trop gros, cas des carpes ou des Tilapia dont le poids dépasse les 1 kg, les consommateurs deviennent sélectifs. L'écoulement des produits devient de plus en plus difficile.

Le tableau n°3 indique le prix actuel des poissons d'eau douce sur le lieu de distribution à Ambodin'Isotry.

Tableau n°3: Evolution de prix du poisson aux deux stades de la distribution (Prix en Fmg)

| Distributeurs | 2002 | | | | | | 2003 | | | | | | 2004 | | | | | |
|------------------------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|--------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|
| | Tilapia | Carpe R | Cyprin D | Pirina | Fibata | Anguille | Tilapia | Carpe R | Cyprin D | Pirina | Fibata | Anguille | Tilapia | Carpe R | Cyprin D | Pirina | Fibata | Anguille |
| Collecteurs grossistes | 140.000 | 140.000 | 130.000 | 115.000 | 125.000 | 50.000 | 100.000 | 100.000 | 120.000 | 100.000 | 90.000 | 30.000 | 120.000 | 120.000 | 130.000 | 100.000 | 100.000 | 40.000 |
| Démi-grossistes | 145.000 | 145.000 | 135.000 | 120.000 | 130.000 | 55.000 | 105.000 | 105.000 | 125.000 | 105.000 | 95.000 | 35.000 | 125.000 | 125.000 | 135.000 | 105.000 | 105.000 | 45.000 |

Source : KMHM

Tableau n°4: Comparaison de prix de détail des espèces pour le mois de juin 2003 (Prix en Fmg)

| Espèces | Prix en juin 2003 | Prix en 2003 |
|--------------|-------------------|--------------|
| Tilapia | 12.500 | 13.000 |
| Carpe Royale | 10.000 | 12.500 |
| Fibata | 11.000 | 10.000 |
| Cyprin doré | 16.000 | 15.000 |
| Pirina | 12.500 | 12.500 |
| Anguille | 30.000 | 25.000 |

Source : KMHM

En juin, la production de poisson se trouve au-dessous de la moyenne annuelle. Les prix sont au-dessus de leur moyenne annuelle. Il faudra donc de tenir compte de cette situation en examinant les résultats de l'enquête de prix. Le mois de juin est un mois où l'offre et demande sont modérés, et par conséquent, les risques des tendances aberrantes de prix et du coût de la distribution semblent exclus.

Le prix de vente au détaillant est en moyenne deux fois plus élevés que celui observé au niveau des grossistes. Des exemples pour trois espèces sont donnés ci-après :

- TILAPIA : vendu au marché d'Isotry : prix d'achat au grossiste/collecteur au marché de gros d'Ambodin'Isotry : 8 000 à 9 000Fmg /Kg et le prix de vente au détaillant 17 500 à 20 000Fmg/Kg.
- CARPE : vendu au différent marché du quartier d'Antananarivo : prix d'achat auprès des collecteurs grossistes : 7 500 à 8 000Fmg/Kg et prix de vente au détaillant : 12 500 à 15 000Fmg/Kg
- CIPRIN DORE : vendu à Antananarivo, prix d'achat auprès des collecteurs grossistes à Ambodin'Isotry : 10 000 à 12 500Fmg/Kg et prix de vente au détaillant : 15 000 à 17 500Fmg/Kg.

A titre de comparaison à ceux des autres produits carnés, le tableau ci-dessous annonce un prix de détail moins cher pour le poisson. On peut donc en tirer que le prix de poisson d'eau douce est acceptable et moins cher par rapport aux viande et poisson de mer.

Tableau n°5: Comparaison des prix de détail de la viande et du poisson sur les marchés d'Antananarivo, février 2004 (Prix en Fmg)

| MARCHE | VIANDE DE BŒUF | | VIANDE DE PORC | POISSONS DE MER | | POISSONS D'EAU DOUCE FRAIS |
|----------------|----------------|---------|----------------|-----------------|----------|----------------------------|
| | AVEC OS | SANS OS | | FRAIS | CONGELES | |
| ISOTRY | 16 000 | 14 000 | 18 000 | 13 000 | 15 000 | 12 000 |
| ANALAKELY | 18 000 | 16 000 | 20 000 | 14 000 | 18 000 | 11 000 |
| ANDRAVOAHANGY | 18 000 | 16 000 | 18 000 | 12 500 | 13 500 | 12 500 |
| AMBOHIMANARINA | 17 500 | 14 000 | 20 000 | 13 000 | 14 000 | 10 000 |
| BESARETY | 18 000 | 16 000 | 18 000 | 12 500 | 13 000 | 12 500 |
| AMBOHIPO | 16 000 | 14 000 | 18 000 | 11 500 | 14 000 | 12 500 |
| MAHAZO | 18 000 | 16 000 | 17 500 | 12 500 | 13 000 | 11 000 |
| MAHAMASINA SUD | 17 500 | 14 000 | 20 000 | 13 000 | 15 500 | 10 000 |
| 67HA NORD | 17 500 | 14 000 | 18 000 | 12 000 | 14 000 | 10 000 |

Source : INSTAT Prix en Février 2004

CHAPITRE II:

ORGANISATION DU MARCHÉ

Généralité sur le marché

Le marché au sens commercial : " le marché est le champ d'action perméable au rayonnement des produits et de la renommée de l'entreprise". (M. BY SCAYART : le Marketing, nouvelle science de la vente, pages 121; 1967).

D'après Philip KOTLER, on a deux définitions de marché :

- Pour le consommateur, le marché est la possibilité d'acquérir les produits ou les services dont il a besoin ;
- Pour l'entreprise, « le marché est l'ensemble des personnes qui achètent ou successible de marché d'un bien ou d'un service.

En résumé, le marché est la rencontre réelle ou potentielle de l'offre et de la demande et il se définit par rapport à un produit (ou un groupe de produits) et à un espace géographique.

Remarque : Parfois, la population est exprimée en nombre de ménage, il faut donc multiplier ce chiffre par les quantités consommées ou les dépenses moyennes par ménage.

Segmentation du marché

Définition : Le marché est un ensemble hétérogène où les consommateurs sont en général très différents les uns des autres. La segmentation consiste à fractionner le marché en sous ensembles appelés segments pour mettre en évidence des groupes de consommateurs homogènes. Les segments de marché représentent des cibles sur lesquelles l'entreprise applique des politiques commerciales différentes.

Intérêt

La segmentation permet d'adapter à chaque cible:

- Le produit: cela entraîne une diversification des produits. Il vaut mieux élaborer un produit qui convient parfaitement à un segment de marché, plutôt qu'un produit passe partout qui ne conviendrait parfaitement à aucun des segments.
- La publicité : les médias et le message publicitaire pourront être mieux adaptée.
- L'argumentaire commercial
- Le canal de distribution.

Section -1 Le marché d'Antananarivo

1-1- Nombre et effectif

Le Fivondronana d'Antananarivo ville couvre une superficie de 78,70 Km². Il est divisé en 6 arrondissements et compte 189 Fokontany.

L'effectif de la population de la Capitale se chiffre à 1 184 368 habitants. Le taux annuel d'accroissement de la population s'élève à 4,5 %. Le Tableau suivant montre le nombre de la population ventilé par Firaisampokontany

Tableau n°6: Nombre et effectif

| ARRONDISSEMENT | HABITANT MASCULIN | HABITANT FEMININ | TOTAL |
|-----------------------------------|-------------------|------------------|---------|
| I ^{er} Arrondissement | 117 647 | 124 915 | 242 560 |
| II ^{ème} Arrondissement | 71 331 | 75 199 | 146 530 |
| III ^{ème} Arrondissement | 66 773 | 69 963 | 136 736 |
| IV ^{ème} Arrondissement | 102 661 | 102 036 | 204 697 |
| V ^{ème} Arrondissement | 147 949 | 152 172 | 300 121 |
| VI ^{ème} Arrondissement | 49 908 | 51 274 | 101 182 |

Source : INSTAT

1-2- Pouvoir d'achat et les revenus des ménages

La masse globale des revenus des ménages pour l'ensemble d'Antananarivo ville était évaluée en 1984 à près de 100 milliards en traitement et en salaire et 8 milliards des produits de location pour les propriétaires répartis à 70 % dans les arrondissements et 30% en périphérie (Source : Bureau Centrale d'étude d'Outre Mer)

Sur le plan administratif, les marchés de poisson de la ville d'Antananarivo se répartissent actuellement de la façon suivante :

- un seul marché de gros où se centralisent les apports des poissons frais, localisé à Ambodin'Isotry, secteur I, parking de la Cité. Les collecteurs y livrent directement sur les différents quartiers de la ville et de la périphérie.
- Chaque jour de la semaine, des marchés principaux se déroulent respectivement dans les quartiers suivants conformément aux dispositions administratives en vigueur :
 - o le lundi à Ambohimanarina
 - o le mardi à Besarety
 - o le mercredi à Andravoahangy
 - o le jeudi à Mahamasina Sud
 - o le vendredi à Analakely
 - o le samedi à Isotry
 - o le dimanche..... à Mahazo

Toutefois, indépendamment de ces grands marchés journaliers, il existe tous les jours de la semaine une vente journalière restreinte à l'intention de la population directement concernée habitant le quartier même (30 000 à 40 000 habitants par quartier).

Sur le plan de l'hygiène et des facilités de manutention des produits aussi périssables que le poisson, il convient de souligner les principales carences constatées :

- le marché de gros d'Ambodin'Isotry est compris dans un parking du quartier, il couvre la moitié d'une cour bitumée de 90 m² environ. Cet endroit se trouve dans une partie basse de la ville, sujette à l'inondation. Une partie de transaction et des manutentions se passe en plein air sous la pluie ou le soleil.

- aucun produit de désinfection n'est utilisé pour la lutte contre les insectes ichtyophages.
- aucun aménagement spécifique à l'entreposage et à la conservation.

Par ailleurs, il convient de signaler que:

- les marchés des quartiers principaux et à fortiori les marchés des quartiers secondaires sont complètement dépourvus d'installation de froid pourtant indispensable à la manutention et à l'entreposage du poisson frais.
- seul Analakely dispose d'une chambre froide dont les normes (+5°C / +8°C) ne correspondent mêmes pas à celles exigées pour les poissons frais. Les revendeurs - détaillants n'ont comme alternative à cette carence en froid qu'arroser de temps à autre les poissons. Les poissons ainsi arrosés reçoivent une couleur plus brillante.
- l'usage de la glace sur les étals de poisson frais n'est pas d'usage en raison de son prix exorbitant (2 500fmg le Kilo).
- seul les marchés d'Analakely sont équipés en eau courante et les installations y sont maintenues dans un état relativement propre, bien que les mouches pullulent.

Suite au grand programme d'aménagement de la ville d'Antananarivo, les marchés existants vont disposer de pavillons, inclus dans le projet de réhabilitation des marchés. Les poissons se vendraient ainsi à l'abri du soleil et de la pluie, installés sur des paillasse en céramique ou en ciment, contrairement à ce qui se passe actuellement où les produits se vendent en plein air, à même la terre où les vendeurs ne disposent que de simple table en planche ou en bambou quelque fois recouvertes de plastiques. On imagine facilement les quantités de débris de toutes sortes accumulés dans de telles conditions principalement en saison des pluies où ces milieux constituent de véritables bouillons de culture.

Devant ces faits, il faut dire qu'il reste encore beaucoup à faire pour parvenir à une organisation rationnelle des marchés de poissons à Antananarivo.

Section 2 - La consommation et la demande

2-1. La demande

La demande d'un consommateur est la quantité de produits qu'il est disposé à acheter à un moment donné. La demande totale pour un produit dans un espace géographique donné est égale à la somme des demandes individuelles. Elle traduit les intentions d'achat d'un bien et permet également de satisfaire les besoins solvables des consommateurs de ces biens.

La demande des produits est sous la dépendance de nombreux facteurs socio-économiques (prix de produits, prix de produit substituables, revenu des ménages, habitude des consommateurs, mode de vie,...)

A Antananarivo, le prix des poissons augmente quand la quantité des poissons aux marchés diminuent, (exemple : dans le cas de fermeture de pêches) ou au contraire, le prix diminue si la quantité de poissons augmente (on a beaucoup des poissons sur les marchés).

Remarque : Généralement la demande est une fonction décroissante du prix, mais dans certains cas, la quantité demandée augmente lorsque les prix augmentent ; c'est en particulier le cas en période de pénurie ou de crainte par les consommateurs d'une période de pénurie.

2.1.1. Élément déterminant de la demande

On peut considérer deux groupes d'éléments déterminants de la demande de poisson : les facteurs subjectifs et les facteurs objectifs.

Facteur subjectif

La qualité nutritive du poisson est considérée comme le premier facteur favorisant l'achat : 33,8 % des réponses. En effet, le poisson jouit en général d'une image positive comme favorisant la croissance physique de l'homme et de l'intelligence (exemple, on donne à manger beaucoup plus aux élèves préparant des examens) et également d'un goût plus élevé que les viandes.

Ensuite on peut dire que l'habitude alimentaire est considérée plus souvent comme facteur favorisant la consommation des produits d'eau douce (30% de réponse).

Toutefois, il faut mentionner que 15% des personnes enquêtées pensent que l'habitude alimentaire constitue un facteur limitatif de l'achat de poisson.

Enfin les autres facteurs subjectifs comme la présentation ou la facilité de préparation ont été mentionnés avec des pourcentages moindres. Par exemple, 17 % de réponses considèrent le produit mal présenté comme facteur limitatif. De même la facilité de préparation est considérée par 13,2 % des enquêtes comme facteur favorisant l'achat de poisson. Cette dernière opinion semble vouloir dire que la cuisson du poisson ne nécessite pas beaucoup de temps et de combustible par rapport à celle de viande.

Facteurs objectifs

La croissance démographique reste l'élément principal d'augmentation du niveau de vie de la demande. Entre 1988 et 1998, le taux de croissance moyen pour l'ensemble de la population malgache est de 2,7 %. Cette forte croissance dans le milieu urbain où la consommation de produit d'eau douce par habitant est plus élevée, entraînerait une augmentation plus rapide de la demande. Par ailleurs, la faiblesse du pouvoir d'achat toujours en baisse depuis plusieurs années est considérée comme le premier facteur limitatif de la demande de poisson pour 29 % des réponses.

Ces facteurs sont d'ailleurs liés au niveau de prix dont la hausse a été toujours constatée. Cependant, il faut remarquer que les opinions sont partagées entre considérer le niveau de prix comme limitatif ou comme favorisant par rapport aux prix de la viande.

2.2. Consommation

En général, il n'y a pas d'interdit dans la consommation de poisson à Madagascar. D'après les résultats d'enquêtes, la clientèle dominante des produits halieutiques est constituée d'ouvriers, de cadre moyen et de commerçants. Il s'agit donc des consommateurs qui ne disposent que d'un revenu moyen. Toutefois, il ne faut pas écarter les autres classes sociales qui achètent également des poissons.

En ce qui concerne les préférences de consommation, les poissons frais sont plus appréciés que les autres produits. Pour les poissons congelés généralement d'origine

marine, on constate une préférence plus élevée des classes sociales plus aisées que les autres ménages. Les autres produits traités, tels que salés fumés, sont moins acceptés que les précédents.

Les diverses préférences s'expliquent, d'une part, par l'opinion selon laquelle les poissons frais sont beaucoup plus nutritifs que les autres, d'autre part, par les prix moyens qui sont plus accessibles. Les consommateurs dans la région d'Antananarivo préfèrent plus les poissons d'eau douce que les poissons de mer. Celle-ci est liée à leur abondance relative sur le marché.

En ce qui concerne la taille des poissons, les préférences semblent se concentrer sur la taille moyenne. Ces préférences peuvent être expliquées par le prix du produit et par la taille de la famille.

En terme de chiffres, les statistiques de 2003 du Service Régional de la Pêche et des Ressources Halieutiques d'Antananarivo relèvent une consommation annuelle de 398 tonnes de poissons, les habitudes alimentaires sont dictées essentiellement par le pouvoir d'achat. L'argent consacré à l'achat de poissons varie de 20 000 Fmg à 25 000 Fmg, valeurs observées sur le marché au cours de l'enquête. Cet achat s'effectue habituellement sur le marché de détail.

Dans tous les cas, le marchandage est de règle pour les consommateurs malgaches qui nient la notion de prix fixe. Le mode d'achat préféré est le tas, en effet, l'achat par kilo est réservé aux familles aisées. Mais cette pratique tend à se généraliser actuellement pour le marché de poisson d'eau douce.

A Antananarivo, il est consommé environ 1 800 tonnes des poissons d'eau douce frais par an. Il est intéressant de comparer ce chiffre à celui de la consommation de viande de bœuf et de porc et celui de la consommation de poisson de mer.

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|-------------|
| Consommation annuelle de viande : | - de bœuf | 7300 tonnes |
| | - de porc | 2400 tonnes |
| | - de mer | 225 tonnes |
| | - poissons d'eau douce..... | 1800 tonnes |

L'ordre de prix de ces produits à Antananarivo est de 10 000 Fmg à 17 500 Fmg le Kilo pour le poisson d'eau douce, le bœuf avec os ne vaut jamais moins de 14 000 Fmg le Kilo en moyenne et la viande de porc pas moins de 18 000 Fmg.

Section 3 : L'Approvisionnement du marché

Depuis sa création jusqu'à présent, le nombre des collecteurs grossistes membres de la KMHM s'élève à 15. Ce nombre évolue chaque année. Ces membres assurent donc le transport et la distribution des poissons d'eau douce à Antananarivo. Ils approvisionnent entre 8 à 16 tonnes par jour de poissons qui sont par la suite répartis aux marchés de 6 arrondissements. Quelques quantités non significatives sont livrées directement aux restaurants et grandes surfaces.

3.1. Le commerce de gros

La distinction entre grossiste et demi-grossiste est assez difficile à faire dans le commerce des poissons d'eau douce. On passe insensiblement du grossiste pur au grossiste vendant au détail.

En principe, la fonction de gros comprend trois parties essentielles :

- l'achat (prévisionnel, régulier, par grosses quantités)
- le stockage (dans le cas du poisson d'eau douce, les produits ne sont pas stockés);
- la revente (satisfaction rapide de la clientèle).

Cette règle n'est pas respectée pour le commerce du poisson d'eau douce bien que le grossiste constitue un seul point de ravitaillement pour le détaillant.

Les collecteurs grossistes de produits d'eau douce ne disposent pas de comptabilité, il est donc difficile de connaître les différentes marges. Malgré les questions qui ont été posées pendant l'enquête, ils n'ont pas pu de donner des informations fiables. L'étude et l'analyse concernant les marges et les frais des collecteurs grossistes de province n'ont pas pu être réalisées.

3.2 Commerce de demi-grossiste

Des demi-grossistes existent au marché d'Ambodinisotry. Ce sont des commerçants qui achètent le poisson pour revendre à des détaillants, à des collectivités et des restaurants.

Sur cet endroit, les détaillants ont libre choix d'acheter directement auprès des collecteurs grossistes ou aux demi-grossistes. Les fonctions des collecteurs grossistes et des demi-grossistes présentent ici de confusion. En fait, c'est la quantité qui les différencie réellement. Le demi-grossiste livre à ses clients par des lots de 10Kg en moyenne aux épiciers ambulants ou sédentaires, revendeurs sur marché et restaurateurs. Les produits devraient être plus ou moins assortis et préparés.

Quand on regarde les marges prélevées par le demi-grossiste, elles sont de 5.000Fmg par soubique de 10 kg en moyenne. Alors que les prix d'achat des espèces aux collecteurs grossistes sont de :

| | |
|--------------|------------------|
| Tilapia | 120 000 Fmg |
| Carpe royale | 120 000 Fmg |
| Fibata | 100 000 Fmg |
| Cyprin doré | 130 000 Fmg |
| Anguille | 40 000 Fmg/pièce |

3.3. Le commerce de détail

355 revendeurs détaillant des poissons ont été identifiés à Antananarivo (Chiffre obtenu à partir des carnets distribués par le KMHM). Approvisionnés par les collecteurs grossistes ou demi-grossistes, ils arrivent à écouler par jour 10 à 80 Kg de poissons. Les produits sont revendus dans l'état où ils les achètent.

Les produits sont vendus par tas. Chaque tas équivaut à 1 Kg ou de 1,5 Kg de poisson. Toutefois, ces produits doivent être pesés avant la mise en vente pour éviter la perte par simple estimation visuelle ou manuelle. Ce qui revient à une vente proportionnée du kilo.

3.4. Déroulement des activités de commercialisation

Le lieu de distribution des grossistes est à Ambodin'Isotry. Le mode de vente de collecteurs grossistes est par soubique. Les poissons sont classés suivant la taille, la catégorie et l'espèce dans la soubique.

Tableau n°7 : Tranches des prix de soubique de poisson par taille et par espèce (Prix en Fmg) :

| | |
|--------------|------------------|
| TILAPIA | 120 000 Fmg |
| CARPE | 120 000 Fmg |
| FIBATA | 100 000 Fmg |
| CYPRIN DOREE | 130 000 Fmg |
| ANGUILLE | 40 000 Fmg/pièce |

Le marché d'Ambodin'Isotry ouvre le matin vers 6h30 jusqu'à 8h.

Concernant le contrat de paiement entre l'opérateur de gros d'une part et le détaillant ou le demi-grossiste d'autre part, deux cas sont observés :

- la vente s'effectue à crédit, appelé en malgache « maty manefa » pour essentiellement les détaillants fidèles. Ils paient le lendemain après écoulement des produits. Ces clients ont des relations très étroites avec les collecteurs depuis longtemps ;
- les clients paient au comptant et en espèce.

CHAPITRE III :

LA MISE AU MARCHÉ DES POISSONS D'EAU DOUCE

Section 1 : Mode de vente

1-1. Répartition de revendeur - détaillant

L'autorisation de vente distribuée par la KMHM aux détaillants est divisée en deux types: la patente fixe et la patente ambulante. La patente ambulante sert à tous les collecteurs, grossistes, à collecter des poissons dans chaque région de l'Ile et les vendre aux clients à Antananarivo ville. Par contre la patente fixe est réservée à tous les détaillants-revendeurs à Antananarivo-ville, qui vendent des poissons d'eau douce dans chaque quartier d'Antananarivo.

Des revendeurs-détaillants ne restent pas dans un lieu fixe d'un marché, ils vont au grand jour de marché. Exemple : le lundi au marché d'Ambohimanarina, le lendemain au marché de Besarety, le dimanche dans le marché de Mahazo.

Par ailleurs, des détaillants dont l'origine des produits ne sont pas identifiés, n'ont pas d'autorisation de la KMHM mais vendent des poissons. Cette irrégularité entraîne une conséquence sur le prix. On rencontre assez souvent une baisse de prix de vente.

1-2. Infrastructures

Les produits halieutiques sont vite périssables. Cependant, la mauvaise qualité des produits est limitée par la rapidité de leur écoulement de fait de l'existence d'une demande assez élevée par rapport à une offre insuffisante. Sur le 10 marchés visités, 70 % ont des étals, 57 % possèdent des paillasses. Le nettoyage régulier des étals dépend de l'existence d'une installation d'eau courante. 32 % des marchés sont ravitaillés en eau. Le reste est privé d'eau et d'électricité. Les détaillants sont obligés d'utiliser des seaux d'eau pour mouiller les poissons alors que les eaux usées ne sont pas évacuées, au contraire elles sont réutilisées plusieurs fois. Les poissons sont exposés à des forts risques de contamination.

Section 2 : La Distribution

2.1. Transport et conditionnement

2.1.1. Le transport

Les résultats de l'enquête ont montré que les collecteurs membres de la KMHM utilisent des voitures camionnettes pour le transport des produits des zones de production jusqu'à Antananarivo. Par contre, des petits collecteurs des zones périphériques, non loin d'Antananarivo ville utilisent tous les types de moyens de transport pour acheminer les poissons d'eau douce, du transport à pied jusqu'au transport par voiture qui pourrait être le taxi-brousse, le bus, la pousse-pousse et la bicyclette.

En fait, le choix du mode de transport est déterminé par le rayon d'action de l'opérateur, la quantité transportée, l'accessibilité des lieux de débarquement et de la disponibilité financière de l'opérateur.

Pour l'emballage, on utilise des paniers, des soubiques, ou des seaux avec des glaces alimentaires pour assurer leur conservation.

2.1.2 Le conditionnement

La majorité des opérateurs, collecteurs ou des spécialistes en produits frais utilisent la barre de glace. Par contre, pour les détaillants, comme les produits sont facilement écoulés dans la journée, ils pensent que la conservation sous-glace est inutile car elle constitue des dépenses supplémentaires.

2.1.3 Les conditions actuelles de conservation à la distribution

Dans la plupart des cas, il n'existe aucune installation spéciale pour la conservation et la vente des poissons sur le marché, les produits sont en général affreusement sales.

Ni froid ni même eau courante, les poissons sont exposés en tas sur des étalages malpropres et les vendeurs se contentent de les arroser de temps en temps pour les rendre un peu brillants. Il n'est pas exagéré de dire que les lois les plus élémentaires de l'hygiène sont complètement ignorées.

Toutefois, dans les boutiques des commerçants chinois, des bouchers qui vendent aussi des poissons ainsi que dans les grands magasins de la ville, on peut trouver des moyens de conservation adéquate.

2.2. Organisation de la distribution de poisson d'eau douce frais à Antananarivo ville

Le KMHM a organisé, depuis sa création avec l'appui du Ministère d'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche, la distribution des produits aux détaillants dans le Centre de distribution des poissons d'eau douce en grosse quantité à Ambodinisotry.

On a distingué dans le tableau n°08 deux grandes catégories de revendeurs-détaillants :

Tableau n°8: Répartition de revendeur- détaillant dans le marché d'Antananarivo ville

| MARCHÉ D'ARRONDISSEMENT | NOMBRE DÉTAILLANT | | NOMBRE PATENTE | |
|--|-----------------------|------------------|----------------|-----------|
| | Jours grand MARCHÉ | Jours ordinaires | FIXE | AMBULANT |
| I^{er} ARRONDISSEMENT | | | | |
| Analakely | 04 | 03 | 03 | 03 |
| Isotry | 04 | 03 | 03 | 03 |
| 67 Ha | 03 | 02 | 01 | 02 |
| TOTAL | 11 | 08 | 07 | 08 |
| II^{ème} .ARRONDISSEMENT | | | | |
| Ambanidia | 04 | 03 | 04 | 03 |
| Ambohipo | 04 | 03 | 04 | 03 |
| TOTAL | 08 | 06 | 08 | 06 |
| III^{ème} .ARRONDISSEMENT | | | | |
| Andravoahangy | 10 | 09 | 09 | 09 |
| Besarety | 05 | 04 | 04 | 04 |
| TOTAL | 15 | 13 | 13 | 13 |
| IV^{ème} .ARRONDISSEMENT | | | | |
| Anosibe | 08 | 07 | 06 | 07 |
| Mahamasina Sud | 05 | 04 | 04 | 04 |
| TOTAL | 13 | 11 | 10 | 11 |
| V^{ème} .ARRONDISSEMENT | | | | |
| Ambatomainty | 02 | 01 | 02 | 01 |
| Analamahitsy | 03 | 02 | 01 | 02 |
| Nanisana | 04 | 03 | 02 | 03 |
| Mahazo | 05 | 04 | 03 | 04 |
| TOTAL | 14 | 10 | 08 | 10 |
| VI^{ème} .ARRONDISSEMENT | | | | |
| Ambohimanarina | 04 | 03 | 02 | 03 |
| TOTAL | 04 | 03 | 02 | 03 |
| TOTAL GENERAL | 65 | 51 | 48 | 51 |

Source : K.M.H.M.

2.3. Fonctions de distribution

Elles sont constituées par :

- le transport qui permet de mettre des produits à l'endroit où les utilisateur souhaite les acheter ;
- l'allotissement ou les groupages : il regroupe les poissons en même catégorie et en même espèce pour constituer des lots plus importants adaptés au moyen de transport ;
- le triage : il classe les poissons par catégories de poids, qualité, espèces.

Section 3 : Circuit de distribution

On peut considérer trois circuits de distribution principaux :

a- Circuit direct ou circuit producteur-consommateur

Pratiquement, il n'intéresse que les producteurs ou les pêcheurs qui vendent une partie de leurs prises directement aux consommateurs.

Producteur/Pêcheur → consommateur

b- Circuit intégré

Il y a un seul intermédiaire.

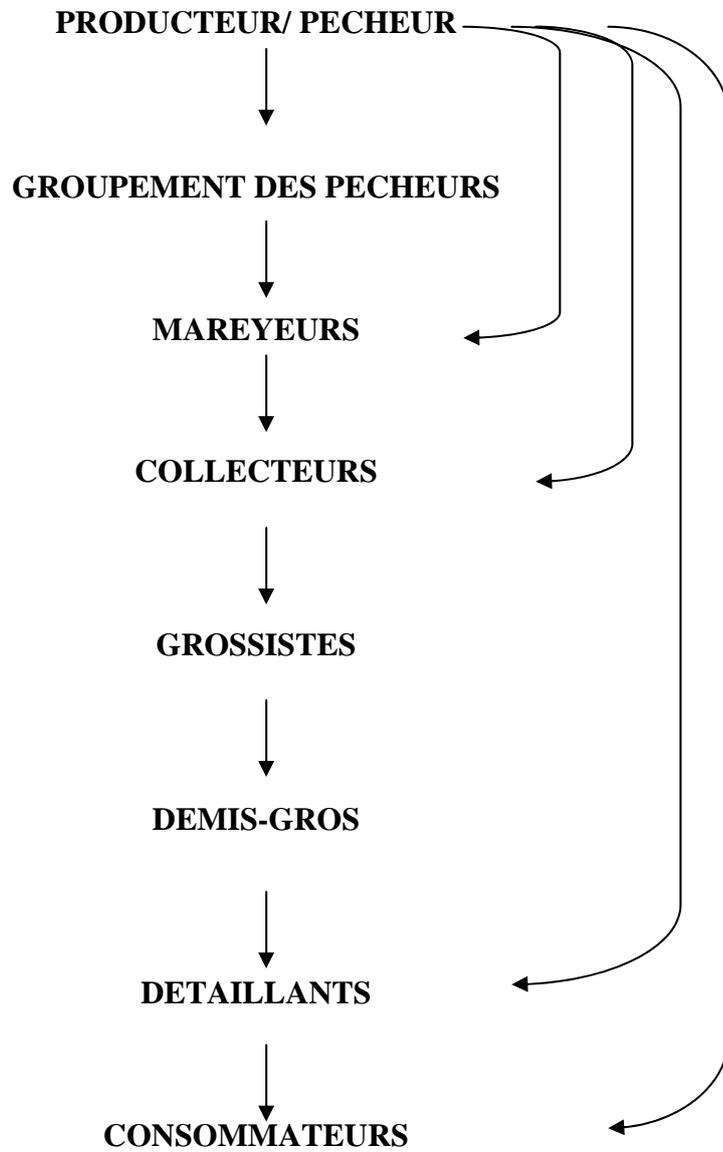
Producteur /pêcheur → Distributeur → Consommateur

c- Circuit long

Il y a au moins deux intermédiaires. Ce circuit fait donc appel à des intermédiaires, grossistes ou opérateurs pour la vente de la marchandise sur les marchés de gros.

Producteur / Pêcheur → grossiste → détaillant → agents des opérateurs
↓
Consommateurs

Le Circuit des poissons d'eau douce se résume donc comme suit :



CONCLUSION PARTIELLE

Le commerce de poisson d'eau douce existe dans presque tous les marchés de quartiers à Antananarivo ville, surtout les jours de marché tels le Lundi pour Ambohimanarina, le Mardi pour Besarety, le Mercredi pour Andravohangy, le Jeudi pour Mahamasina, le Vendredi pour Analakely, la Samedi pour Isotry et chaque Dimanche pour Mahazo.

Diverses espèces de poissons sont rencontrées mais c'est surtout le Tilapia qui est la plus demandée.

Les produits proviennent des différentes régions de Madagascar, notamment des lacs et des fleuves. Les produits de la pisciculture sont encore négligeables. Les intendants ou collecteurs les achètent directement dans les zones de production de la province d'Antananarivo où se trouvent les lacs Itasy et Mantasoa; celle de Mahajanga avec Marovoay, Ambatoboeny et Maevatanana ; celle de Toamasina avec Vatomandry, Ambatondrazaka et Mahanoro; et celle de Toliara avec Morondava et Miandrivazo. Ces poissons sont d'abord récupérés par le marché d'Ambodinisotry avant d'être distribués dans les autres quartiers d'Antananarivo.

En effet, Antananarivo reçoit environ 8 à 16 tonnes de poissons d'eau douce chaque jour. Il existe donc un nombre considérable de consommateurs dans cette ville, en ce qui concerne les poissons d'eau douce.

Si on regarde le choix des consommateurs entre la viande, les poissons d'eau de mer et ceux d'eau douce, on aperçoit que ces derniers l'emportent considérablement sur les autres produits. Et en plus, ils coûtent moins chers par rapport aux deux autres.

PARTIE II

**ANALYSE DES PROBLEMES LIES À LA COMMERCIALISATION
DES POISSONS D'EAU DOUCHE**

La commercialisation des poissons d'eau douce à Antananarivo ville rencontre beaucoup des problèmes il faut analyser les problèmes liés à la commercialisation: Problèmes liés à la commercialisation, problèmes liés sur le marché, problèmes liés aux distributions.

CHAPITRE I :

PROBLEMES LIEES A LA COMMERCIALISATION

Section 1 : Concernant les poissons commercialisés

1.1 Inexistence de fabrication de glace et mauvais conditionnement des poissons

- Manque de fabrication de glace à la zone de collecte, dont le collecteur porte de glace à Antananarivo vers les zones de collecte d'habitude, le collecteur qui utilisent les produits vers Antananarivo pratique de glace alimentaire pour conserver la fraîcheur des poissons, mais quelque fois une mauvaise utilisation de la glace risque d'altérer les produits

- Aucun emballage spécial n'est utilisé au transport des poissons qui sont gardés dans des soubiques couvert des glaces alimentaires durant le transport. Et aussi les collecteurs/transporteurs surchargent les soubiques, cela entraîne le mauvais conditionnement des produits

- Concernant la conservation, chaque détaillant ne pratique pas la méthode de conservation pendant le déroulement de vente. Peut être, que la vente des poissons frais sur le marché n'occupe pas beaucoup de temps, et cela entraîne pour le détaillant de ne pas utiliser les matériaux de conservation pendant la vente. Or en outre le coup de soleil attaque les produits sur la table..

1.2 L'irrégularité des détaillants

- Les détaillants de poisson d'eau douce à Antananarivo déposent d'une autorisation de coopérative (KMHM) donc ils sont sous le contrôle de la KMHM mais il y a aussi des détaillants qui n'ont pas d'autorisation de KMHM, mais vendent de poissons sur le marché.

1.2.1 Problèmes financiers

A la base de ces difficultés, l'impossibilité d'accéder au crédit bancaire par absence de garantie et de moyen personnel constitue d'un des problèmes pour le développement du secteur.

- L'insuffisance du fonds propre des pêcheurs ou des petits entrepreneurs engagés dans la collecte des produits constitue un obstacle à l'accès aux sources de financement formel et ceci freinent l'évolution de leurs activités

- L'absence de formation et d'encadrement des jeunes pêcheurs n'améliore guère la rentabilisation de leur exploitation

- L'insuffisance et l'inadéquation des matériels et équipements empêchent les pêcheurs d'exploiter d'autres zones.

- L'éloignement sinon l'enclavement des villages des pêcheurs nécessite des moyens matériels coûteux pour préserver la qualité des produits.

- On ne peut oublier non plus les problèmes de distribution causés par le mauvais état de la route et le coût relativement élevé du transport.

Difficulté d'un approvisionnement régulier en qualité et en quantité par faute de circuit de collecte fiable et de collecteur fidèle. Ce qui nécessite des stock tampon important pour parer aux variations avec les conséquences matérielles financières qui en découlent (coût de stockage, transport,...).

Section 2: Enclavement des zones de collecte et insuffisance de vulgarisation des zones de collecte

2.1 Enclavement des zones de collecte

- L'enclavement des zones de collecte pose toujours de problème aux collecteurs ; d'une part le mauvais état de la route entraîne le retard de livraison à Antananarivo et une augmentation de frais de transport ; d'autre part l'insécurité existe pendant les voyages, quelque malfaiteur barre la route et vole l'argent et les produits ainsi collectés.

- Difficultés de mettre sur pied des circuits réguliers passant dans les villages tous les 3 à 4 jours par exemple pour cause de panne de moteur, panne de glace.
- Difficulté d'accès terrestre aux plages débarcadères des pirogues d'où la nécessité pour la plupart de faire le transbordement.
- La présence des divers cataclysmes naturels (cyclone, . .) entraîne la coupure des routes ou des ponts qui enclavent la zone dont il n'y a pas de moyen de sortir les poissons, par conséquent, pendant la saison de pluie, la quantité des poissons vient du Faritany sur le lieu de distribution d'Ambodin'Isotry diminue.
- L'insuffisance de moyen de communication et d'information donc les mareyeurs profitent des prix des poissons en prix très haut et cela entraîne la baisse des marges bénéficiaires à Antananarivo ville

Le manque de la sensibilisation des paysans au bord du lac à la protection de l'environnement et au respect de la loi en vigueur pour les pêches.

2.2 Insuffisance de vulgarisation des zones de collecte

En général, le personnel existant dans la circonscription des ressources halieutiques de chaque région composé d'un chef, deux collaborateurs techniques et deux chefs de brigades responsables respectivement du lac.

Etant donnée la vaste superficie du lac, de chaque circonscription, cette équipe n'arrive jamais à faire le suivi de son exploitation, ni d'assurer la mise en place d'un système de vulgarisation efficace. En outre handicapé par l'insuffisance de moyen de locomotion (un moto-cross pour le CIRPRH), ces agents n'ont pas la possibilité de se consacrer pleinement à des concertations avec leur chef hiérarchique : les communications sont mal établies et les agents sont voués à eux-même tout comme les pêcheurs qui en profitent pour pratiquer une exploitation intensive.

- L'insuffisance des vulgarisateurs entraîne aussi le non respect des textes et réglementations en vigueur en matière de collecte et pêche des produits d'eau douce (exemple : Le Ministère chargé de la Pêche avait instauré un arrêté visant à interdire la pêche dans certains lacs pendant la période de reproduction (Octobre et Novembre) malheureusement, cet arrêté n'a pas été appliqué à cause de l'inexistence d'argent de répression.

- La manque d'éducation et la formation de producteurs afin de maîtriser tout le circuit allant de l'explication à la commercialisation
- L'existence de collecteur /transporteur qui n'a pas de certificat d'origine et de salubrité qui collecte des poissons à prix bas entraînant une concurrence déloyale entre les collecteurs.

Section 3 Concernant le prix de vente

Ils sont difficiles à apprécier en règle générale. Ils varient selon les espèces, contrairement au poisson de mer, et selon la présentation.

De plus, cette irrégularité de la collecte ne favorise pas l'établissement d'un prix de marché intéressant.

3.1 Variation journalière de prix

- La variation journalière du prix des poissons ne permet pas aux consommateurs de fidéliser leur goût et leur préférence, ni de faire la dégustation de nouveau produite qui restent toujours ignorés
- Concernant la consommation de poisson frais évolue de manière étroitement lié à la dimension du revenu des consommateur, aux possibilités de production, aux prix relatif de la viande et du poisson sur les divers marchés.

Cette consommation est par ailleurs soumise à d'ample variation saisonnière; le malgache donne toujours priorité, dans ses diverses activités, aux travaux des rizières. Il s'ensuit que, en dehors du cas relativement restreint de la rizipisciculture, la pêche d'eau douce et par suite la consommation de poisson évolue en raison inverse des travaux agricoles.

Très généralement, une comparaison est opérée sur le marché entre la viande de bœuf et le poisson, en fonction de grande partie du prix respectif de ces produits.

Et aussi pour les prix de détail, les détaillants ambulants pratiquent des prix comme de prix à la production dans le cas de la pêche domestique, directement commercialisée sur le marché ; ces problèmes de prix pose pour le détaillant fixe.

Concernant la place, c'est à dire l'emplacement de vente des détaillants, deux cas se présentent : ceux qui disposent des points de vente fixe sur le marché, et ceux qui sont ambulants. En général, le point de vente de détaillant se trouve au bord de la rue (exemple : Marché d'Anosibe, d'Isotry, d'Andravoahangy, de Mahazo,...). Cela entraîne la condition de non-qualité des poissons vendus, parce qu'ils sont directement exposés à la pollution et la présentation des différentes espèces sans connaître leurs origines.

3.2 Problèmes financiers des détaillants

Pour les collecteurs, les ressources financières insuffisantes ne permettent ni des investissements suffisants (matériels d'occasion plus ou moins obsolète) ni un fond de roulement suffisamment important pour parer au coût d'approvisionnement : achat de glace, réparation du matériel, achat de la marchandise présente quel que soient les quantités et les qualités offertes

Il est difficile de fidéliser l'approvisionnement sur le marché, à cause de l'insuffisance de moyen financier et aussi par l'absence de relation de confiance aux collecteurs.

Les détaillants ont des autonomies financières, parce que faute de garantie, ils ne peuvent pas accéder au crédit bancaire.

Pour la vente au supermarché ou aux grandes surfaces le problème pose à la vente journalière parce que le consommateur ne préfère pas les poissons d'eau douce congelée ; toutes fois, le responsable de vente vérifie le cycle de vente pour garder le client et maintenir la fraîcheur du poisson.

CHAPITRE II : PROBLEMES LIES SUR LE MARCHÉ

Section I : Problèmes sur le lieu de distribution d'Ambodin'Isotry

Le marché est un lieu où circule tous les opérateurs et les consommateurs, la condition de marché à Antananarivo ville ne correspond pas au norme générale suivie de commerce de poisson d'eau douce.

1.1 Surface de vente très restreinte

Le lieu de distribution est localisé au Parking Fondation Secteur quartier d'Ambodin'Isotry. Il est le seul lieu de distribution de tous les poissons d'eau douce provenant de chaque région de province. Depuis longtemps jusqu'à nos jours, ce lieu de distribution est toujours là sans réhabilitation ni renouvellement, ni entretien le ravitaillement des grandes villes de Madagascar en poisson d'eau douce s'effectuent de jours en jours.

Le parking d'Ambodin'Isotry est en général très étroit pour la transaction entre les collecteurs, opérateurs et les revendeurs, environs 100m². Le parking est en terre non recouvrant de goudrons, avec la présence des grands trous sur le lieu de distribution. Ce marché s'effectue de 6h30 jusqu'à 8h du matin. Des voitures de collecteurs installent avant l'heure de l'échange et couvrent l'enceinte du parking, quelque fois, des voitures des collecteurs qui n'arrivent pas à entrer dans le marché à cause de l'étranglement de la cours du parking d'Ambodin'Isotry.

1-2. Accès difficile

Généralement, le chemin d'entrée des quartiers d'Antananarivo est très étroit, particulièrement à Ambodin'Isotry ; chaque jour surtout le matin à partir de 4h à 7h00, beaucoup des gens circulent dans le marché pour acheter le produit de première nécessité, les petits commerçants occupent le bord de la rue et perturbent la circulation.

Pendant la saison de pluies, l'accès au centre de distribution de poissons à Ambodin'Isotry est très difficile à cause d'une part les mauvais chemins qui conduit à l'enceinte du parking et d'autre part, l'eau sale avec des grandes boues qui couvrent le parking dû à l'inexistence des canaux d'évacuation d'eau sale dans ce parking.

Section 2 : Problèmes sur le lieu de vente de détaillant

2-1. Le problème d'exposition et d'étalage

Aussi bien dans les marchés que sur le point de vente de détaillant, les produits sont souvent étalés par terre ou exposé sur des étales très rudimentaires (tables fabriquées au moyen des bois ronds de 6 cm de diamètre environ, recouverte de plastique) avec comme eau courante de l'eau aspergée sur les produits. Il va sans dire que ces tables très élémentaires ne constituent en aucun cas une attirance particulière, pour l'achat des poissons ; sans parler des plastiques qui a longueur de la journée, sous la chaleur, accélèrent la décomposition des produits comme des diverses légumes.

Cette pratique pose souvent de gros problème quant à la qualité des poissons à vendre, on ne saurait alors imaginer les conséquences néfastes que cela entraîne aussi bien pour la conservation des poissons qu'au niveau de sa présentation et ce qui poussent certains consommateurs à se demander s'il n'existe pas d'autres moyens d'étalage pour les attirer à acheter des poissons frais pourtant bien prises par les ménages des grandes villes.

- Lourdeur du processus de demande d'autorisation pour la collecte des poissons et pour l'exploitation du lac.

Section 3 : Insuffisance des agents et de matériels de contrôle sur le marché

3-1. Insuffisance des agents de contrôle sur le marché

Pour visiter le point de vente dans le marché d'Antananarivo, les agents de sensibilisation ou de contrôle ont besoin de matériel (transport, matériels de vérification des produits,...) cependant, l'agent prend le taxi-be pour aller aux marchés, donc à ce qui leur permet de précéder ce manque des matériaux entraînent la liberté de vendeurs, détaillants sur le marché à la vente des divers espèces de poissons sans vérification de qualité ni de l'origine.

3.2. Insuffisance des matériels pour les agents des contrôles

Pour visiter le point de vente dans le marché d'Antananarivo, les agents ont besoin de matériel (transport, les agents ont besoin de produits...) mais aujourd'hui, l'agent prend le taxi-be pour aller aux marchés, donc l'absence des matériaux entraînent la liberté des vendeurs détaillants sur le marché à la vendre des diverses espèces des poissons sans vérifier la qualité ni l'origine.

CHAPITRE III :

PROBLEMES LIES A LA DISTRIBUTION

Section 1 : Sur le lieu de distribution d'Ambodin'Isotry

- Pas de canal d'évacuation d'eau sale ;
- Pas de bac à ordures, pour jeter les glaçons après usage ;
- Absence d'entretien de lieu de distribution ; il n'y a pas de personnel de la Commune qui est engagé à la propreté du lieu.

Les problèmes de propreté touchent essentiellement l'acheteur, les vendeurs et les collecteurs.

Section 2 : Insuffisance et inexistence d'infrastructure adéquate

Constatant le problème du mauvais état de la route qui est vraiment un facteur de blocage aux approvisionnements du marché d'Antananarivo. En général, la politique de l'Etat Malagasy consiste à la construction et la réhabilitation des routes à Madagascar. Le problème des routes reste pour le moment un facteur de blocage aux approvisionnements de marché à Antananarivo, l'opérateur souffre aussi de la hausse du prix des pièces détachées et des moyens de transport.

Ceci entraîne une augmentation du coût d'exploitation et déduit aussi une faible marge bénéficiaire.

La construction et la réhabilitation des routes nationales ne suffisent pas pour la collecte des produits surtout pour la filière poissons, il y a aussi d'autres chemins, surtout ceux qui conduisent vers le lac.

On sait actuellement que toutes les routes acheminées vers les zones de pêche sont relativement mauvaises à Madagascar.

A Antananarivo ville, le problème d'infrastructure n'existe pas puisque presque tout le chemin du quartier de la ville est en train d'être réhabilité comme par exemple le désenclavement du marché d'Anosibe à cause de la réhabilitation de la Route National n°1 et aussi pour Andravoahangy.

La route du marché principal de poissons d'eau douce d'Ambodin'Isotry pose un problème, d'une part l'étroitesse de chemin entraîne l'embouteillage pendant la période d'arrivée des véhicules en provenance du Faritany, et aussi un retard de la livraison à Antananarivo ville, d'autre part, l'existence de petit marchand au bord de la rue gêne la circulation et aussi la propreté; des boues sur la chaussée et sur le lieu de distribution.

Toujours sur le chemin qui conduit vers le lieu de collecte, il n'y a pas de projet pour la réhabilitation et la construction des routes, donc l'inexistence et l'insuffisance des réseaux liée à la zone de collectes aux routes nationales.

A cause de la mauvaise route provinciale, la livraison du Faritany reste toujours dans le chef lieu de Fivondronana.

Et aussi pendant la saison de pluie surtout à la période cyclonique, presque tous les réseaux routiers malagasy a été touché par les cyclones, tous les routes d'intérêt provincial sont en danger.

2.1 La manque d'équipement au moyen de transport et aux conditionnements

Les tarifs de transports routiers sont variables selon les risques du transport et la composition des cargaisons. Ils évoluent plus souvent 20 à 250 Fmg le kilo

2.1.1. Aux moyens de transport

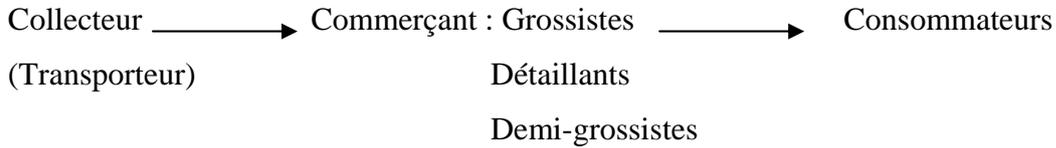
- Insuffisance des équipements
- Manque de bon conditionnement des poissons pendant le transport.

2.1.2 Le manque des équipements au conditionnement

- Manque d'installation frigorifique à la camionnette
- Matériels de congélation (t° -20°C)
- La non utilisation des glaces fondantes

Section 3 : Concernent la circuit de commercialisation

Pour le revendeur à Antananarivo ville, le circuit de distribution est schématisé comme suit :



Les grossistes livrent directement les poissons dans l'hôtel restaurant, dans les grand-surfaces et au supermarché. Ils revendent aussi au demi-gros ou au détaillants.

On parle ici dans la section, les problèmes sur le point de vente des détaillants dans plusieurs marché d'arrondissement d'Antananarivo.

Après l'achat sur le lieu de distribution d'Ambodin'Isotry, les détaillants revendent les poissons dans les quartiers d'arrondissement, ainsi que dans le grands marché d'Andravoahangy, de Besarety, de Mahazo, d'Analakely, d'Isotry, d'Anosibe,...

CONCLUSION PARTIELLE

Ils existent de problèmes quant au commerce des poissons d'eaux douces sur les marchés d'Antananarivo. Ces problèmes se situent au niveau de la vente, de la collecte, de transport et de conditionnement. Par exemple, considérons la commercialisation, les marchands-vendeurs se trouvent devant des problèmes de place au marché. Ce problème touche à la fois le marché de gros à Isotry et celui des autres quartiers.

Par ailleurs, il y a aussi le cas de l'exposition des produits sur l'étalage qui ne suit pas toujours la norme : citons la manque de propriété, le problème de conservation. Ces éléments font douter les consommateurs sur l'origine des poissons et les incitent même à rien acheter. Parlons aussi de la collecte, les difficultés se situent au niveau des moyens des transports, c'est à dire le mauvais état des routes menant dans les provinces. Il y a également l'existence de la pluralité des intermédiaires qui affecte le prix des poissons jusqu'à Antananarivo.

Pour le transport et le conditionnement, certains louent des automobiles ou utilisent leur propre moyen de transport, d'autres utilisent les transports en commun. Mais tous les moyens utilisés ont un impact sur le prix. Il en est de même pour le conditionnement qui n'a d'autre recours que les glaces.

Du fait de tous ces problèmes nous avons essayé de trouver des solutions et apporter aussi mes avis personnels ainsi que des conseils pour une amélioration de la commercialisation des poissons d'eaux douces à Antananarivo.

PARTIE III-

SOLUTIONS A PROPOSER ET A SUGGERER

Dans cette partie nous allons essayer de donner la solution du second partie et d'avancer quelque solution en portant l'avis personnel. Pour cela, elles disposent de trois éléments principaux:

- 1- **Concernant la commercialisation**
- 2- **Renforcement des contrôleurs de marché**
- 3- **Amélioration de circuit de distribution**

CHAPITRE I :

AMELIORATION DE SYSTEME DE COMMERCIALISATION

On sait que la commercialisation des poissons d'eaux douce à Antananarivo ville est un domaine économique.

Favoriser les détaillants pour devenir professionnel à la commerce spécialement d'eau douce Améliorer les conditions de vente du poisson frais sur les marchés ne sera pas facile, en ce qui concerne la qualité, car cela suppose à priori du froid (glace) et de l'eau courante, presque impossibles à trouver dans la plupart des cas.

La principale amélioration réalisable est une action sur le prix. Elle nécessite une réforme et en contrôle de la structure du circuit de vente dans les centres de quelque important. Lorsque les quantités vendues sont très petites (1 ou 2 soubiques) les marges bénéficiaires croissent en raison inverse des poids vendus.

Le contrôleur du marché peut imposer un nouveau prix de vente qui ne dépasse pas la norme commerciale moyenne de 30% de bénéfice.

Section 1 : Mise en vente des produits frais sur le marché

- Sur chaque marché, essayé de vendre les poissons frais chaque jour, le reste de vente d'aujourd'hui ne doit pas être vendu le lendemain.
- D'après l'enquête personnelle, les consommateurs ne préfèrent pas des poissons d'eau douce congelés à cause des diverses raisons (exemple : la perte de protéine, le mauvais état de poisson) donc on propose sur chaque poissonnerie d'eau douce de vendre les poissons frais sur le marché ; la vente d'aujourd'hui réservée pour aujourd'hui, donc pour maintenir la fraîcheur le jour de la vente, chaque vendeur utilise de conservation par glace ou des congélateurs à température ambiante.
- Assurer l'utilisation de la glace dans de bonne condition et en quantité suffisante aux fins de préserver la qualité des produits (installation d'une unité de fabrique de glace où les collecteurs pourraient s'approvisionner) vue la distance trop éloignée entre les lieux de collecte et le centre de consommation d'Antananarivo.

- Pour améliorer les conditions de commercialisation des produits frais, il faut :
 - ✓ Inventorier et réhabiliter les infrastructures frigorifiques existantes.
 - ✓ Pouvoir certains marchés d'abris contre le soleil, d'eau courante et d'électricité ainsi que des canaux d'évacuation des eaux usées.
 - ✓ Equiper également les grands centres de distribution d'Ambodin'Isotry de fabrication de glace. Il faudrait promouvoir la création des étals des poissons carrelés ou cimentés avec de l'eau courante dans les marchés et si besoin est s'efforcer d'empêcher les commerçants à étaler leurs produits par terre ou sur des étales moins prévues à cet effet ou ne correspondent pas à un minimum d'hygiène réglementaire ;

Section 2: Installation d'un grand centre d'accueil

- Installation d'un grand centre d'accueil des produits provenant de chaque région du Faritany bien conditionnée, accès facile des tous les opérateurs du Faritany très espacé avec des canaux d'irrigation et des parcours goudronnés bien identifier l'origine des poissons ;

- Concernant la voiture, ou camionnette de livraison à Antananarivo ville :

- véhicule bien équipé en frigorifique ;

- bien équipé en moyen humain

- Etant donné que les produits non vendus doivent être conservés pour être commercialisés le jour suivant, il importe que des matériels adéquats (matériels de conservation) soient prévus à cet effet et mis à la disposition des commerçants à des prix à la portée de leurs bourses.

CHAPITRE II :

RENFORCEMENT DES CONTROLEUR DU MARCHÉ

Section 1: Renforcement des contrôleurs des prix

- Formation des personnels : tout le personnel a besoin de formation pour comprendre la responsabilité et pour avoir la compétence dans le domaine de suivie et contrôle de marché.

- Motivation du personnel : la direction a un rôle de motiver le personnel ; parce que si les gens sont motivés, ils peuvent contribuer largement à la réussite de la direction et leur comportement est orienté vers un but.

- Recrutement : pour mieux contrôler et suivre l'évolution du marché, augmenter le nombre des agents commerciaux, faire une politique de recrutement.

- Installation d'un service de suivie et de contrôle de la commercialisation des poissons d'eau douce à Antananarivo ville rattachée a la Direction de la Pêche

Section 2 : Formation des collecteurs

Pour mieux collecter les poissons d'eau douce et pour éviter les collecteurs illégaux, mieux vaut renforcer la capacité de collecteur et la maîtrise du circuit de commercialisation et ce en vue d'une professionnalisation du secteur :

- le mode de collecte
- moyen de collecte
- matériel de conditionnement

Mode de collecte :

Renforcé le mode de collecte des collecteurs

- Exemple :**
- le moyen de collecte auprès des mareyeurs
 - l'heure de collecte
 - le mode de paiement
 - la fidélité

Transport :

- transport spécial (camionnette frigorifique)
- voiture spéciale pour transportés des poissons

Conditionnement :

- utilisation des glaces
- utilisation des chambres froides (à la zone de collecte)

Moyen financier :

On peut accroître les capacités d'investissement des opérateurs par différentes mesures :

- faciliter l'accès au crédit avec un taux d'intérêt bonifié, c'est-à-dire au maximum le même le taux que celui appliqué dans l'agriculture ;
 - permettre d'acquisition des moyens de travail approprié, soit dans le cadre des mesures prévues dans le code des investissements, soit par la participation d'organisme de financement internes ou externes, gouvernementaux ou non gouvernementaux.
- crédit pour chacun de collecteur
- besoin de financement

Autre solution :

Moyen matériel

Face à l'insuffisance ainsi qu'à la hausse de prix de matériel de pêche, les opérateurs s'adonnent à l'utilisation des vieux matériels et jouent avec les problèmes de panne technique. Ces problèmes persistent pour les pêcheurs, les collecteurs et les revendeurs.

Un des moyens de développement du secteur de la pêche réside dans l'approvisionnement de nos opérateurs en leur besoin matériel tout en leur offrant un crédit qui leur permettra d'avoir accès à l'achat d'un matériel neuf.

Crédit de la pêche

Favoriser les revendeurs (collecteurs, mareyeurs,...) par une assistance plus concentrée (par exemple dans la gestion de leurs entreprises, dans l'accès au crédit, dans la préparation des dossiers et suivi des projets,...) et la création un statut professionnel des ces opérateurs en collaboration avec les chambres de commerce.

Toutes fois, comme la relation et interdépendance entre producteurs et collecteurs (revendeurs) représentent un point critique pour le développement de la commercialisation, il serait grandement souhaitable de faire de faire des études approfondies sur ce sujet.

L'expansion du secteur pêche implique des besoins financiers supplémentaires qui dépassent les fonds propres du promoteur (pêcheur, collecteur, commerçant).

Les postes à financer sont :

- le capital équipement pour démarrer ou intensifier une activité
- la constitution d'un fond de roulement
- l'accès aux produits pour les transformateurs et les commerçants
- l'aménagement du lieu de vente
- le moyen de transport

Par contre, l'accès au marché financier continue d'être très étroit pour les groupements de pêcheurs ou pour les petits commerçant ; les principales raisons sont :

- les capacités de remboursement des pêcheurs varient d'une période à l'autre étant donné les fluctuations de leurs revenus liées à la production
- les difficultés des agents du secteur formel de contrôler les revenus des pêcheurs ou des commerçants et de canaliser leur épargne pour pallier aux défaillances de remboursement
- les actifs des pêcheurs ou des commerçants pouvant servir de garantie soit insuffisants.

Par conséquent, l'objectif de mettre en place un système de crédit à la pêche aide les institutions financières et les petits opérateurs d'explorer les voies et moyens les plus adéquats (conditions d'octroi, garanties à exiger, taux d'intérêt, formation,...). Si on prend le cas des commerçants et des collecteurs de la région d'Antananarivo. Le projet « Entreprendre à Madagascar », ainsi que le projet « Fonds de Garantie » PNUD sont déjà mis au pied d'œuvre pour aider les petits entrepreneurs pour avoir l'accès au marché

CHAPITRE III :

AMELIORATION DE CIRCUIT DE DISTRIBUTION

On sait que le circuit de distribution est le passage des produits allant du producteur/ pêcheur jusqu'au consommateur final, ici la question d'est : comment améliorer le circuit de distribution ?

Section 1 Réduction du nombre des intermédiaires au commerce de poisson d'eau douce

- Mise en réduire le nombre des intermédiaires au commerce des poissons d'eau douce ;

Exemple : Circuit long —————> Circuit court

Construction des poissonneries spécialement d'eau douce par chaque marché d'Antananarivo, bien séparer l'origine des poissons.

1.1 Eviter la dégradation des produits

En matière de conservation et de transport, l'idéal serait d'envisager la fabrication des caisses isothermes pour éviter la dégradation des produits.

Pour éviter les collecteurs clandestins, il est nécessaire que les autorités locales délivrent une licence ou un permis de collecte qui sera présentés auprès du service de la pêche avant la délivrance des COS.

- Des barrières économiques devraient être installées pour le contrôle aussi bien les collecteurs réguliers (possèdent un permis) que pour les transporteurs munis de COS
- Pour permettre aux opérateurs de participer au revenu des trésors locaux, il est utile de conserver les frais divers.

- Eviter les transbordements fréquents des produits qui entraîneraient beaucoup de perte par écrasement des poissons
- Ne pas trop surcharger les soubiques utilisés pour le conditionnement des produits. Pour cela, convaincre le transporteur à se faire payer par kilo les produits et non par soubiques.
- Pour empêcher les intermédiaires et éviter les va et vient il faudrait équiper les producteurs de moyen adéquat, et les former à la maintenance et à l'entretien de ces moyens (caisse isotherme)
- Il faudrait équiper les pêcheurs / collecteurs de moyen de conservation très pratiques et maniables, quoique assez coûteux (caisse isotherme,...) de même les équipements pour les collecteurs à bicyclette devraient être étudiés

1.2 : Création de groupement des mareyeurs par région

Par définition, le mareyeur ne peut vendre des poissons qu'à l'intérieur de la zone de collecte dans laquelle il a été autorisé. Comme solution l'installation de centre de collecte des poissons d'eau douce par zone de collecte. De même pour faciliter la communication entre ces collecteurs et les mareyeurs et aussi pour éviter le déséquilibre de prix d'achat aux pêcheurs/producteur et aux prix de vente aux collecteur en dehors de région, le mareyeur forme une association ou un groupement, alors au sein de l'association doivent être constituer les prix auprès de pêcheurs et aux collecteurs

1.2.1 Les activités de groupement de mareyeur

- collecte des poissons auprès des pêcheurs/ producteur
- stabiliser les prix d'achat et le prix de vente
- recherche de nouvel marché et des nouveaux circuits de distribution
- recherche de profit de membre de groupement
- recherche de l'amélioration de mode de collecte auprès de pêcheur/Producteur
- aider les pêcheurs/producteur en moyen matériel (filet, épervier, ...)

- donner des conseils aux pêcheurs/producteurs d'utiliser des techniques nouveaux à la production des poissons et aux captures des poissons (envoi de formateur ou technicien de pêche,..)
- demande d'après des autorités villageoises ou commune de donner des places sur le marché pour la construction des poissonneries spécialement d'eau douce

1-2. L'objectif et finalité de groupement

- d'avoir le grand part de marché sur les marchés des produits halieutiques
- d'éviter l'exploitation des collecteurs en dehors de région
- d'éviter des collecteurs clandestins, ou collecteur illégal
- d'améliorer les marchés et d'augmenter les consommateurs d'eau douce
- d'augmenter les revenus de chaque membre du groupement et aussi les revenus des pêcheurs /collecteur
- d'avoir un circuit de distribution compatible à la collecte

Section 2 : Renforcement des brigades des pêches par zone de collecte

L'insuffisance des brigades des pêches dans la zone des pêches entraîne l'exploitation irrégulière aux niveaux des collecteurs surtout au niveau des pêcheurs

Alors, pour surveiller ou contrôler l'activité de pêcheur/producteur et pour vérifier les qualités et les normes des poissons commercialisés auprès du marché fait par les collecteurs, il faut mettre dans la zone de collecte, le brigade de pêche.

Augmenter le nombre de personnel pour surveiller l'activité des pêcheurs et contrôle du marché.

2-1. L'activité de brigade de pêche

- Contrôle et surveillance de pêcheurs/Producteurs.
- Collecte des informations aux pêcheurs concernant la pêche.
- Surveillance de marché au poisson.
- Contrôle des normes et qualité des poissons ainsi que la collecte.
- Donner des réprimandes et punitions pour les pêcheurs irréguliers et les collecteurs illégaux.

2-2. Objectif et finalité

L'objectif et la finalité de brigade des pêches sont :

- Envoyer la communication régulière entre les pêcheurs, les collecteurs et la brigade de pêche
- Protéger l'environnement et les produits des lacs
- Améliorer la préférence des consommateurs de poissons d'eau douce
- Signaler les pêcheurs /producteurs et tous les opérateurs l'Eta de droit
- Inciter les producteurs à la vulgarisation des espèces de poissons La section concerne la structure interne de la brigade de la pêche, c'est à dire la mise en place des fonctions et de responsabilité de chacun dans la brigade de pêche, le partage des fonctions, et la responsabilité de chacun.

Exemple de structure interne de direction de suivie et de contrôle de collecte.

- Mise en place de direction et de service :
 - Direction de suivie et contrôle (DSC) : supervision en général des activités et de déroulement de marché
 - Service de suivie et de contrôle des pêcheurs (SSCP) qui surveille et contrôle les captures, matériaux des pêcheurs, le Certificat d'Origine et de Salubrité ainsi que les irrégularités au niveau des pêcheurs
 - Service de suivi et contrôle des collecteurs (SSCC) qui contrôle les poissons en qualité et taille sur le marché

Service de suivie et contrôle de Distribution d'alevin (SSSDA) qui contrôle la distribution d'alevin.

Section 3 : Désenclavement des zones de collectes

Pour éviter la pénurie en poisson d'eau douce à Antananarivo ville, pour augmenter le nombre de consommateurs et pour consommer les qualités des poissons d'eau douce venant de chaque région de province et aussi pour rendre professionnel les collecteurs en filière poisson d'eau douce, il faut désenclaver les zones de collecte et de pêche et renforcer la capacité des collecteurs.

Mais comment peut réaliser ces rêves ?

Voici quelques solutions, suggestions et propositions d'organisations pour la Part de responsabilité de l'Etat Malagasy à la réalisation de ce désenclavement des zones de collectes et le renforcement des capacités de collecteurs.

1-1. Action de l'Etat Malagasy

L'atelier national et les ateliers régionaux de transport en milieu rural se sont déroulés à Mahajanga le 07 au 9 juin 2000, celui-ci a vu la participation de divers représentants des institutions intervenants dans le milieu rural et des représentants des bénéficiaires (paysans, secteurs privés,...) L'atelier a émis plusieurs recommandations et a particulièrement axé sur trois points bien distincts : le renforcement de financement de l'entretien routier et des capacités des maîtres d'ouvrage, la nécessité d'établir un réseau continue, en particulier le désenclavement de la région du Melaky et la protection des bassins versants en vue de pérenniser les infrastructures routières, le dernier atelier régional aura lieu à Antananarivo au mois d'Août 2000 contribuer au désenclavement des zones rurales c'est aussi une lutte contre la pauvreté.

Construction des routes :

Le développement ne serait finalement qu'une simple question d'accès, aux emplois, aux marchés, aux services de santé et à l'enseignement. Dès que la route d'accès a été réhabilitée dans une zone, l'année suivante, on aurait du voir le retour des marchés hebdomadaires, les reprises d'activités des taxi-brousse, etc.....

Comment alors ne pas reconnaître que la route joue un rôle primordial dans le développement de notre pays. Surtout quand on considère que le réseau routier supporte 80 à 90% de la circulation de personne et des marchandises et constitue le seul moyen d'accès aux zones rurales. Nos routes sont ce qu'elles sont, mais imaginez –vous ce qui passerait sans ces réseaux routiers ?

Lors de la construction des routes à Madagascar, il y a un colloque à Madagascar Hilton concernant le congrès Malagasy de la route : « Les voies du troisième millénaire » à la participation et rencontre des professionnels de la route.

On peut également augmenter l'offre de poisson par les actions menées des collecteurs, par la mise en place de condition plus favorable à l'exercice de leur activité. Ils s'agissent de :

- Désenclaver certains villages et régions où les réseaux routiers sont très difficiles, par l'utilisation d'embarcation de collecte et de moyens de conservation et de stockage approprié. Cela peut se réaliser par une collaboration plus étroite entre producteur et collecteur ayant des capacités d'investissement suffisantes et des attitudes plus favorables pour le développement de la pêche (par exemple cofinancement des achats d'engins et de matériel de pêche, de pirogue et ainsi que des équipements nécessaires à la distribution et au capture des poissons)

L'évacuation des poissons de région de Faritany a besoin de route pour être vendues et les routes ont besoin des produits pour être rentable, l'un ne va pas sans l'autre pour un réel développement local :

- Désenclavement des régions : moteur du développement rapide et durable

Le programme du gouvernement fait du désenclavement de toutes les régions entre également dans la politique générale de développement des infrastructures routières et de transports, les objectifs du gouvernement se déclinent en trois points fondamentaux qui sont :

- la mise en place des infrastructures du désenclavement et de la pérennisation des réseaux existants ;
- l'utilisation de la complémentarité existante entre les différents modes de transport ;
- le développement du secteur du transport qui fait intervenir des activités des réhabilitations, de construction, du maintenance et d'entretien.

SUGGESTIONS

1- Construction des marchés couverts

Création à Antananarivo un complexe de distribution des poissons frais pour améliorer la commercialisation.

Concernant les bâtiments, ils doivent être conçus de telle façon qu'ils puissent rester raisonnablement exempts d'odeurs désagréables, de fumée, de poussières ou d'autres éléments contaminant, ils doivent être de dimensions suffisantes, eu égard au but visé et éviter l'entassement du matériel, du personnel et des acheteurs, ils doivent être construits selon les règles de l'art et maintenu en bon état. Leur construction doit être réalisée de manière à protéger les locaux contre la pénétration et l'installation des insectes, des oiseaux et de la vermine. Ils doivent être conçus de façon à permettre un nettoyage facile et satisfaisant.

Un ample approvisionnement en eau doit être assuré ainsi qu'une parfaite évacuation des eaux usées.

L'eau fournie doit être potable. La glace doit être fabriquée à partir d'eau potable et être manufacturée, manipulée, emmagasinée et utilisée dans les conditions telles qu'elles soient protégées de toute contamination, toutes les conduites et canalisations d'évacuation des déchets, y compris les réseaux d'égout doivent être suffisamment importantes pour assurer l'évacuation, des affluents doivent être évacués de manière à ne pas contaminer les réseaux d'alimentation en eau potable.

Les locaux doivent être bien éclairés et bien ventilés. On doit accorder une attention spéciale à l'aération des zones et du matériel qui engendre une chaleur excessive.

Il importe d'assurer une bonne ventilation afin d'empêcher la formation d'eau de condensation qui pourrait dégoutter dans les produits locaux, de moisissures qui pourraient tomber et souiller les aliments. Les ampoules et les appareils suspendus au-dessus des denrées alimentaires doivent être du type dit de sûreté ou protégés.

Il faut installer des toilettes satisfaisantes et commodes et les zones des toilettes doivent être pourvues de portes se renfermant automatiquement, des lavabos doivent être installés dans la zone de toilettes.

Le matériel et les ustensiles doivent être conçus et construits de façon à éviter les atteintes facilement.

Il serait souhaitable que chaque marché dans son propre intérêt, désigne une équipe dont les fonctions seront de préférence distinctes de celle de la production : ces personnes seront chargées de veiller à la propreté du marché.

Généralement, il faut construire des bâtiments des bâtiments façon que la manutention du poisson frais soit effectuée de préférence au rez- de-chaussée ; ce système facilite l'écoulement des eaux et les manutentions.

Les sols doivent être lavables, antidérapants, non poreux, ils doivent résister aux attaques de la saumure de l'ammoniaque faiblement concentrée des huiles et des viscères de poisson.

Pour éviter d'endommager les sols, il convient d'utiliser des chariots montés sur roues pneumatiques évités qu'ils ne se piquent et ne se corrodent sous l'effet de fréquents lavages et nettoyages au jet. Il est nécessaire de garnir les portes, fenêtres et tous les espaces ouvertes à l'aération de moustiquaires métalliques de manière à préserver le marché de l'invasion des mouches.

Il importe en toutes les prises de courant soient convenablement mise à la terre et que leur étanchéité soit assurée.

2- Collecte et vente des poissons d'eau douce vivant

Pour attirer et encourager les consommateurs de poissons d'eau douce, on les satisfait de la qualité de produits. Ainsi, de nouvelles idées sont créées, chaque jour, pour l'amélioration et l'innovation de la commercialisation de poisson d'eau douce. Voici une autre proposition concernant la collecte et la vente de poissons d'eau douce vivants.

Tout d'abord, pour la collecte, on peut dépenser beaucoup d'argent ; notons par exemple au moyen de transport, au mode de conservation mais aussi au moyen de renouveler l'eau pendant le trajet jusqu'au marché d'Antananarivo. Pourtant, on pense toujours au bénéfice à l'analyse de coût ainsi qu'aux avantages de consommateurs de

prendre des poissons vivants. Alors les procédés à suivre sont, au commencement, on choisit un lac pas trop éloigné comme le lac Itasy par exemple pour le bien de collecte.

On dispose d'un grand camion muni de grand bac en plastique oxygéné capable de contenir 500 Kg de poissons. Pour la conservation, on doit remplir le bac par de l'eau différente de celle du robinet et que l'on ne change pas jusqu'au lieu de vente. Mais les collecteurs aident aussi les pêcheurs, sur le lac, en les conseillant d'utiliser le sachet en plastique rempli d'eau oxygénée mais aussi en les fournissant le matériel dont ils ont besoin.

C'était pour la collecte mais voyons ce qu'on fait pour la vente de poisson d'eau douce vivants.

D'abord, la prise de produits vivants est hautement supérieure à celle des poissons frais.

Ainsi, on agit à ce que les poissons soient vivants.

On les met dans un grand bac en plastiques, oxygéné rempli d'eau que l'on doit renouveler de temps en temps. Ceci pour maintenir en vie les poissons pour éviter leur asphyxie. Mais il faut considérer la quantité estimée vendue pour une journée.

Pour une bonne commercialisation, on doit choisir le lieu d'implantation de vente des poissons d'eau douce vivants. Il faut qu'il soit propre, populaire, mais aussi proche de source d'eau et de toute évidence à accès facile pour les acheteurs.

CONCLUSION PARTIELLE

Malgré tous ces problèmes sur la commercialisation des poissons d'eaux douces, nous pouvons remarquer qu'un grand pas a été fait quant à son amélioration. Il y a aussi le progrès fait par le gouvernement dans ce domaine comme l'amélioration de toutes les places du marché sises à Antananarivo, la remise en état des routes facilitant le transport de province ; et toutes les autres idées telle l'amélioration du circuit de commercialisation les poissons d'eau douce, la suggestion aux vendeurs de vendre les poissons toujours frais et le renforcement de la capacité de personnel aux suivies et contrôle des marchés.

De nos jours, il apparaît que la commercialisation des poissons d'eaux douces intéresse de plus en plus les consommateurs de poissons. Et le progrès se fait remarquer jusque dans les quartiers, concernant la vente.

CONCLUSION GENERALE ET PERSPECTIVES

Pour conclure, la consommation de poissons d'eau douce est une préférence à Antananarivo ville. Outre les poissons de circonscription d'Imerina Centrale (Antananarivo) et des régions d'Itasy, en moyenne 16 tonnes par jours de poissons provenant des provinces sont débarquées au marché de gros d'Ambodin'Isotry, lequel ravitaille les différents grands marchés d'Antananarivo en divers types de poissons d'eau douce qu'exigent les clients potentiels.

Cette ville habitée par 42 000 habitants, ces citadins consomment en moyenne 350grammes de poissons d'eau douce par jour.

Cependant, par simple coup d'œil, le commerce de poissons d'eau douce y rencontre beaucoup de problèmes, en particulier la condition de vente, la propreté négligée. Ceux qui entraînent un doute concernant l'origine des poissons et par conséquent la diminution de consommateurs. Autres divers problèmes existent aussi au niveau des principaux circuits de commercialisation c'est à dire de producteurs ou pêcheurs jusqu'au consommateurs finaux. Les divers opérateurs et l'Etat cherchent de résoudre ces problèmes en apportant des solutions et des suggestions pour l'amélioration de la pratique de cette commercialisation et pour satisfaire au maximum la variation de la demande en poissons sur le marché. Mais leur action seule n'est pas suffisante car les collecteurs et les vendeurs-détaillants doivent y rendre compte pour bien satisfaire les consommateurs, en quantité et en qualité de poissons commercialisés.

Ainsi, ce travail de recherche nous permet donc de démontrer l'importance de commerce de poissons d'eau douce à Antananarivo ville. Si quelques solutions sont réalisées comme l'augmentation du taux de consommation des poissons d'eau douce ; l'augmentation des revenus de vendeurs, de pêcheurs, de collecteurs, l'augmentation des revenus annuels de l'Etat ; si la commerce des poissons suit la norme internationale, les poissons d'eau douce prennent la première place sur le marché des autres produits comme la viande, la volaille, les légumes et les produits de mer. Son commerce a un avenir pour les producteurs ou pêcheurs et les collecteurs. Il permet de contribuer en développement de notre pays en améliorant le niveau de vie des différentes régions riveraines ; en satisfaisant les besoins alimentaires en poissons d'eau douce des consommateurs et en améliorant la situation économique du pays.

ANNEXES

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE I : PRODUITS

ANNEXE II : QUESTIONNAIRES

ANNEXE III : REVUE DE PRESSE

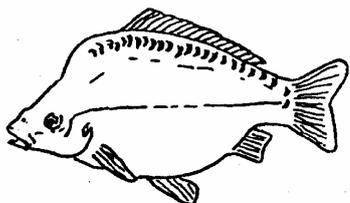
ANNEXE IV : SCHEMAS DE MARCHE COUVERT

ANNEXE V : REGLEMENTATION

ANNEXE I

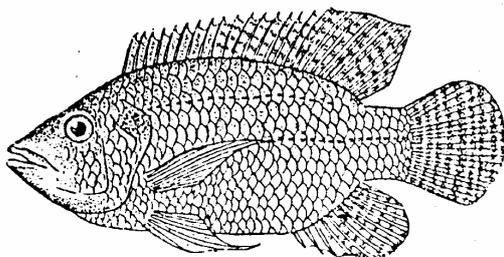
LES PRODUITS

LA CARPE ROYALE :



- Famille : Cyprinidae
- Nom scientifique : Cyprinus carpio
- Noms vernaculaires : Karpa, Karoka, Besisika.
- Habitat : Etangs, canaux, rizières, zones calmes des rivières et lacs.
- Régime alimentaire : omnivore.

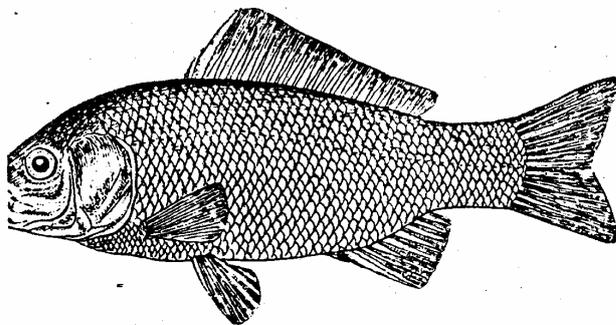
LE TILAPIA :



Tilapia nilotica :
"Tilapia de pisciculture par excellence".

- Famille : Cichlidae
- Plusieurs espèces sont intéressantes pour la pisciculture :
- Tilapia nilotica : Barahoa
- Tilapia macrochir : Malemiloha
- Tilapia mossambica : Mavoadala
- Tilapia rendalli : Keliveta
- Habitat : eaux calmes, espèces typiquement dulcaquicoles sauf le mossambica qui est euryhalin (espèce pouvant vivre en eaux douce et saumâtre).
- Régime alimentaire : Omnivore. Planctonophage par opposition aux Tilapia rendalli et zillii qui sont herbivores.

LE CYPRIIN DORE :

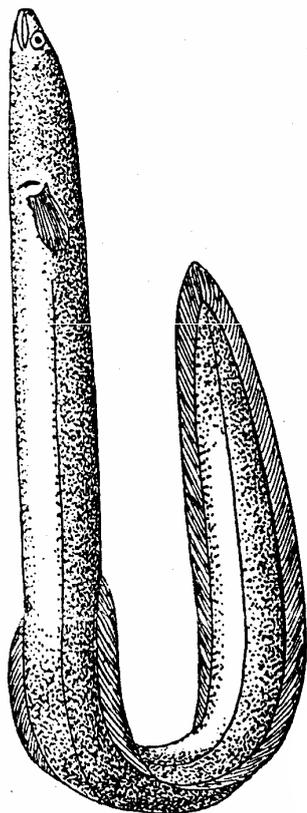


- Famille : Cyprinidae
- Nom scientifique : Carassius auratus
- Noms vernaculaires : Kabatruka, Fiamena, Trondro gasy.
- Habitat : eaux calmes, étangs, marais, canaux, rizières et lacs.
- Régime alimentaire : Omnivore, Planctonophage, détritivore.

Famille : Anguillidae
Genre : Anguilla

* Espèces existant à Madagascar

| Noms scientifiques | Noms vernaculaires | |
|------------------------------------|--------------------|---|
| | Français | Local |
| • <u>Anguilla mossambica</u> | Anguille | Amalomainty, Amalomaintso, Rentimainty (T.M. = 160 cm) (T.M. = Tailles maxima observées) |
| • <u>Anguilla marmorata</u> | Anguille | Amalombandana, Driatra ou Drietra, Kirija, Ramangorona, Renty, Tona (T.m. = 200 cm) |
| • <u>Anguilla bicolor</u> | Anguille | Amalompotsy, Amalofotsy, Amalomalandy, Amalompotaka, Amalompohy, Amalonkoraka. (T.m. = 110 cm) |
| • <u>Anguilla nebulosa labiata</u> | Anguille | Bevazana, Amalovandana (T.m. = 175 cm). |



* Les trois espèces les plus importantes à Madagascar sont :

- *Anguilla mossambica* : Habitat à plus de 900 mètres d'altitude (sur les Hauts-Plateaux)
- *Anguilla marmorata* : Habitat : entre 0 et 900 mètres d'altitude (Zones basses et intermédiaires)
- *Anguilla bicolor* : Habitat : Zones basses (0 - 300 m d'altitude), dans les marais côtiers.

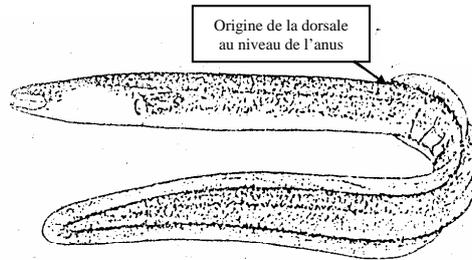
* Potentialités non déterminées.

Manuel pour l'aquaculture des anguilles *Anguilla* sp

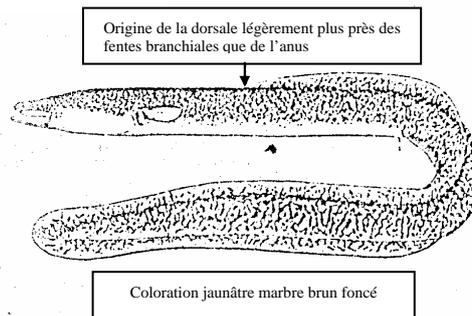
Genus *Anguilla* à Madagascar

Jusqu'ici, il y a 3 espèces d'anguille reconnues à Madagascar comme suit :

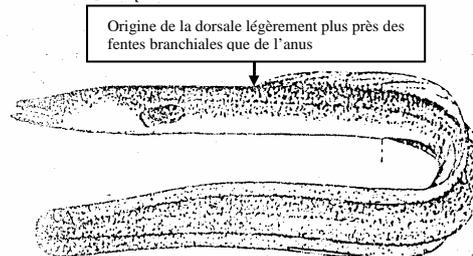
ANGUILLA BICOLOR



ANGUILLA MARMORATA



ANGUILLA MOSSAMBICA



ANNEXE II:
QUESTIONNAIRES

POUR LES DISTRIBUTEURS

Bonjour!

Je suis un étudiant en 4^{ème} année en Gestion, Option : ORGANISATION de la faculté DEGS de l'Université d'Antananarivo menant une enquête auprès des distributeurs pour une étude sur consommation des poissons d'eau douce à Antananarivo ville.

Les informations demandées étant nécessaires pour des fins pédagogiques, nous vous prions de bien vouloir répondre à la série des questions ci-dessous. Bien entendu, nous garantissons l'anonymat et la confidentialité de vos réponses.

QUESTIONNAIRES

1- Quelle est votre activité?

- Poissonnerie pure
- Épicerie + poissonnerie
- Grande surface
- Marché

2- Quels genres de produits aquatiques vendez-vous ?

Poisson de mer Poisson d'eau douce Crustacés Produits séchés

3- Pouvez-vous nous donner la préférence des consommateurs?

Poisson de mer Poisson d'eau douce

Sur les types des poissons suivants:

- CARPE
- TILAPIA
- TRONDRO GASY
- ANGUILLES
- PIRINA

4- Nous vous approvisionnez auprès des fournisseurs de poissons d'eau douce? Les quels?

Producteur Grossistes Intermédiaires Auto-production

5- Si vous avez des fournisseurs, combien sont-ils ?

.....

6- D'où proviennent vos marchandises?

Antananarivo

Du ban lieu d'Antananarivo

De provinces

7- Quelle est votre fréquence d'approvisionnement ?

- 1 fois par semaine
- deux fois par semaine
- trois fois par semaine
- plus de trois fois par semaine
- une fois par mois
- deux fois par mois
- trois fois par mois

8- Quand vous faites des approvisionnements, quelle quantité achetez-vous le plus souvent?

(période à préciser)

< 50 kg

> 200 kg

50-100 :

100-200 kg

Pensez-vous à augmenter votre approvisionnement?

Si Oui, Combien? (fréquence)

9- Quels types de clients sont vos clients les plus fidèles?

- Restaurateur
- Gargotiers
- Simple citoyens

10- D'après vos observations, à quelle classe appartiennent-ils plutôt vos clients?

- Classe supérieure
- Classe moyenne
- Classe inférieure

11- Pour vous, quelles sont les préférences des consommateurs? (poissons d'eau douce) à classer.

- Poissons frais
- Poissons séchés
- Filet des poissons

POUR LES MENAGES

Bonjour!

Je suis un étudiant en 4^{ème} année en Gestion, Option : ORGANISATION de la faculté DEGS de l'Université d'Antananarivo menant une enquête auprès des distributeurs pour une étude sur consommation des poissons d'eau douce à Antananarivo ville.

Les informations demandées étant nécessaires pour des fins pédagogiques, nous vous prions de bien vouloir répondre à la série des questions ci-dessous. Bien entendu, nous garantissons l'anonymat et la confidentialité de vos réponses.

QUESTIONNAIRES

1- Quelle est votre nom?

.....

Quelle est votre adresse?

.....

Combien êtes-vous dans la famille?

.....

2- Mangez-vous souvent des poissons?

Oui

Non

3- Pouvez-vous nous donner votre habitude de consommation ?

- 3 fois par mois

- 2 fois par mois

- 1 fois par semaine

- 2 fois par semaine

- plus de 2 fois par semaine

4- Dans quelle circonstance aimez-vous manger du poisson?

| LIEU | REGULIEREMENT | OCCASIONNELLE MENT | PAS DU TOUT |
|------------|---------------|-----------------------|-------------|
| En famille | | | |
| Restaurant | | | |
| Gargotier | | | |
| Autres | | | |

5- Où achetez-vous habituellement de poisson? (à classer)

Poissonnerie Grande surface Producteur Marchands ambulants

6- Quelle quantité achetez vous les plus souvent?

< 1 kg 1 kg - 2 kg > 2 kg

7- A quelle distance de chez nous se trouve votre marchands des poissons?

< 100 m 100-500 m 5000 m 1 km > 1 km

8- Quelle est votre préférence entre les produits aquatiques suivants ? (à classer)

Poisson de mer Poisson d'eau douce Crustacé

9- Sur les poissons d'eau douce; pouvez-vous classer ses poissons ci-dessus selon votre habitude de consommation?

Carpe Poissons frais
Trondro gasy Poissons congelés
Tilapia Poissons séchés

10- Quels critères influencent-ils le plus votre choix d'achat ? (à classer)

Fraîcheur Prix Provenance

11- Quelles sont les raisons qui vous empêchent de manger souvent du poisson? (à classer)

Santé Tarif élevé Qualité de poisson

12- A quel prix êtes-vous prêt à acheter les poissons?

9000 F/kg 10.000 F/kg 15.000 F/kg

13- Pouvez-vous nous donner votre revenu famille ?

< 100.000 350.000 - 500.000
100.000 - 200.000 > 500.000
200.000 - 350.000

14- Pouvez-vous nous dire, qui décide votre menu journalière?

.....

15- Au sein de votre famille, qui fait le marché?

.....

Et qui fait la cuisine

.....

ANNEXE III:

REVUE DE PRESSE

LES BIENFAITS DU POISSON

Protéine, Lipides, Vitamines : les poissons, qui est un aliment très diététique, en contiennent. Sous premier atout nutritionnel résidé dans sa richesse en protéines de bonne qualité contenant tous les acides aminés indispensables à la croissance et au fonctionnement de l'organisme. C'est pourquoi le poisson peut remplacer la viande à raison de 100g de poisson pour 100 g de viande, soit un apport de 18 à 20g de protéines.

Les lipides (grasses) du poisson ont la particularité d'être riches en acides gras polyinsaturés essentiels de la famille des omega 3. La consommation des ces acides gras est un facteur favorable à la santé ; en particulier dans la prévention des maladies cardiovasculaires. En effet, les omega 3 font baisser le taux de triglycérides dans le sang, permettent une bonne fluidité sanguine et diminuent le risque de thrombose. Des études suggèrent que les omega 3 seraient également associés à la prévention de certains cancers.

DEUX FOIS PAR SEMAINE

En pratique, il est donc conseillé de consommer des poissons gras. Ils contiennent en moyenne 10 à 15% de lipides. Pour équilibrer l'alimentation, il est recommandé de consommer du poisson aux moins deux fois par semaine, en alternant les espèces (grasses, non grasses) afin de bénéficier des effets protecteurs des acides gras omega 3 présents dans les poissons gras, dont le saumon.

Les principales vitamines présentes dans le poisson sont la vitamine : B 12 et PP, ainsi que A et A dans le poisson gras. Le poisson apporte également du magnésium (dont les apports sont souvent insuffisants dans notre alimentation) ; du phosphore, du fer, du sélénium et de l'iode (pour les poissons marins). Le poisson convient à tous, la seule contre-indication étant l'allergie. La digestion du poisson est excellente s'il est grillé, cuit au court brouillon, au four à micro- onde ou à la vapeur. Pané ou frit, il sera plus lourd à digérer. Quant à la consommer cru, le risque est d'attraper des parasites. Le poisson peut être introduit dans l'alimentation du bébé vers le septième mois. On attendra au moins 12 mois en cas d'antécédents dans la famille.

**Recueillis par Vola
Andriamanana
MIDI MADAGASCAR
Vendredi 06 Février 2004
N° 6233 pages : 06
Rubrique société**

LES POISSONS PREFERES AUX VIANDES

Au quotidien, du moins dans la capitale, les mères de familles préfèrent de loin acheter pour leur progéniture du poisson plutôt que de la viande en ce moment. La raison est à la fois hygiénique et économique.

Notoirement actuellement, les poissons sont préférés aux viandes au sein des ménages. En effet, la viande de poisson par rapport à celle de bœuf, par exemple, apporte à l'organisme humain plus de calcium et protéines. Sur les étales, un kilo de viande de bœuf vaut au moins 13 000Fmg alors qu'avec une somme analogue, la mère de famille peut facilement avoir deux kilos de poisson.

La viande de poisson est de plus facile à trouver sur le marché. Dans les 6 arrondissements administratifs de la ville de milles, il n'existe par un quartier où l'on ne peut acheter du poisson frais ou congelé. Une situation qui permet de dire que la consommation de poisson fait partie des habitudes alimentaires Malagasy.

PLUSIEURS ACTIONS

Pour améliorer encore plus cette consommation de poisson plusieurs action sont essentiellement au programme à Madagascar.

Parmi les résultats attendus de la mise en œuvre de ce programme figure en premier lieu l'augmentation de la consommation locale des produits halieutiques.

Le cabinet avance, entre autres, la mise en place de deux zones d'aménagements concentrés(ZAC) dans la baie d'Ambaroet Morondava, le transfert de gestion de 30 plan d'eau ou autres ressources naturelles, le repoissonement de 30 lacs(Alaotra, Kinkony, Itasy, Mantasoa.....), le lancement du projet d'inventaire des ressources halieutiques en vue de l'élaboration du plan de gestion durable. Il y a aussi la programme de financement de 99 infrastructures aquacoles dans les 6 provinces. Le tout est assorti de la production de 6 millions d'alevin.

D.M.D

Du 05 Septembre 2003

No 79-827

Page 3

BIENTOT LA VULGARISATION DU TILAPIA

La production d'alevin monosexes mâles d'*Oréochromis niloticus* est en voie de vulgarisation. Cette technique part de l'observation que les poissons mâles pèsent plus lourd que les poissons femelles.

La production d'alevin monosex se fait par la technique d'inversion ces sexes. Cette activité entre dans le cadre d'un programme pour la promotion de l'élevage de l'*Oréochromis niloticus*

Initié grâce à une convention de partenariat établie entre le FOFIFA, l'APAM (Association des Producteurs en Aquacultures) et l'ARDA (Association Réunionnaise pour le Développement de l'Aquaculture) pour la relance de la pisciculture continentale à Madagascar.

Par ailleurs, cette vulgarisation devrait permettre d'améliorer la productivité de l'alevinage au niveau des paysans producteurs, on montre que les femelles de poisson n'y pondent que 82.709 œufs par kilo de poids vif alors que la production théorique est de 100.000 œufs par kg

La proportion d'œufs non viables (œuf blanc) est élevée. 1,9 à 5,2% des œufs pondus. Les taux d'éclosion qui devrait se situer entre 75 à 80% n'est que de 50%.

Toutes ces faiblesses sont liées à la consanguinités, mais aussi à des insuffisances techniques par exemple au niveau de l'aménagement des rizières, qui sont seulement munies de grillage à l'entrée et à la sortie de l'eau, mais ne comporte ni trous de refuges pour les alevins, ni canaux

Périphériques permettant de faciliter de la vidange et la récolte de poisson. Le surpeuplement est également une cause de la faiblesse des rendements observés pour l'alevinage. En effet, les éleveurs mettent dans une même rizière tous les géniteurs dont ils disposent : 4 à 6,3 individus par are.

Devant ces contraintes posées à la bonne productivité, la recherche a proposé au personnel d'encadrement des séries de mesures, notamment l'utilisation de techniques plus appropriées ; ainsi que la préparation des rizières qui devrait comporter la mise en place de trous refuges et de canaux périphériques et l'utilisation de « kakaban » au lieu d'herbes sèches, devrait améliorer leur taux d'éclosion.

De plus, une amélioration de la fumure des rizières permettra d'augmenter le rendement en riz, et la production d'alevins. A ce propos, d'autres travaux ont permis de constater l'efficacité des litières de ver à soie qui s'est révélée légèrement supérieure à celle de la bouse de vache pour l'amélioration des caractéristiques chimiques des eaux de rizières ainsi que la production de plancton et de benthos. La diffusion de cette technique dans les exploitations pratiquant aussi la sériciculture permettra au paysan d'utiliser son fumier de parc pour ses autres activités.

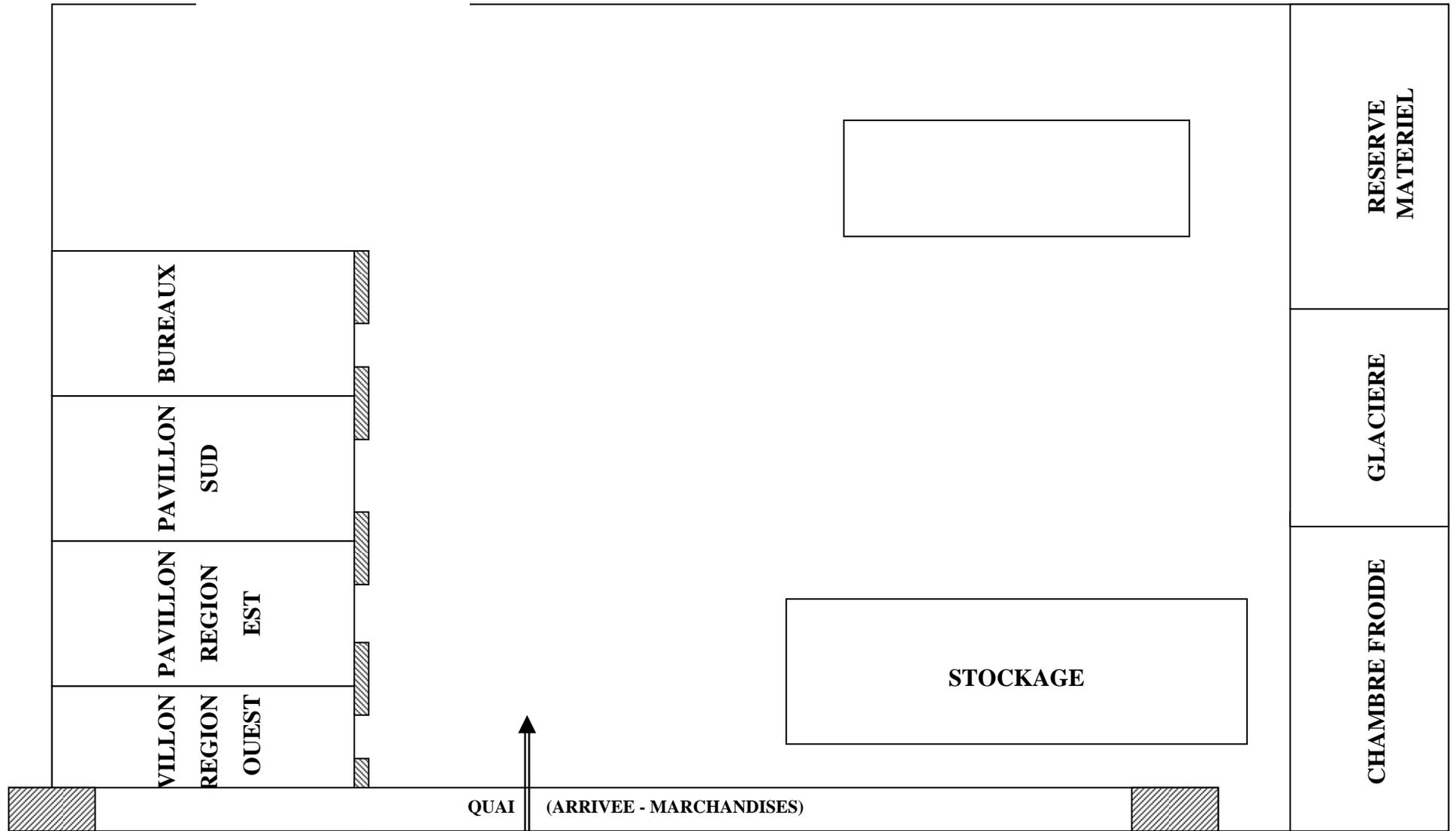
D.M.D.

Journal Hebdomadaire économique indépendant

N°66-814, 06 Juin 2003/Pages 6

ANNEXE IV
« La commercialisation des poissons d'eau douce à Antananarivo ville »
SCHEMA DES MARCHE COUVERT

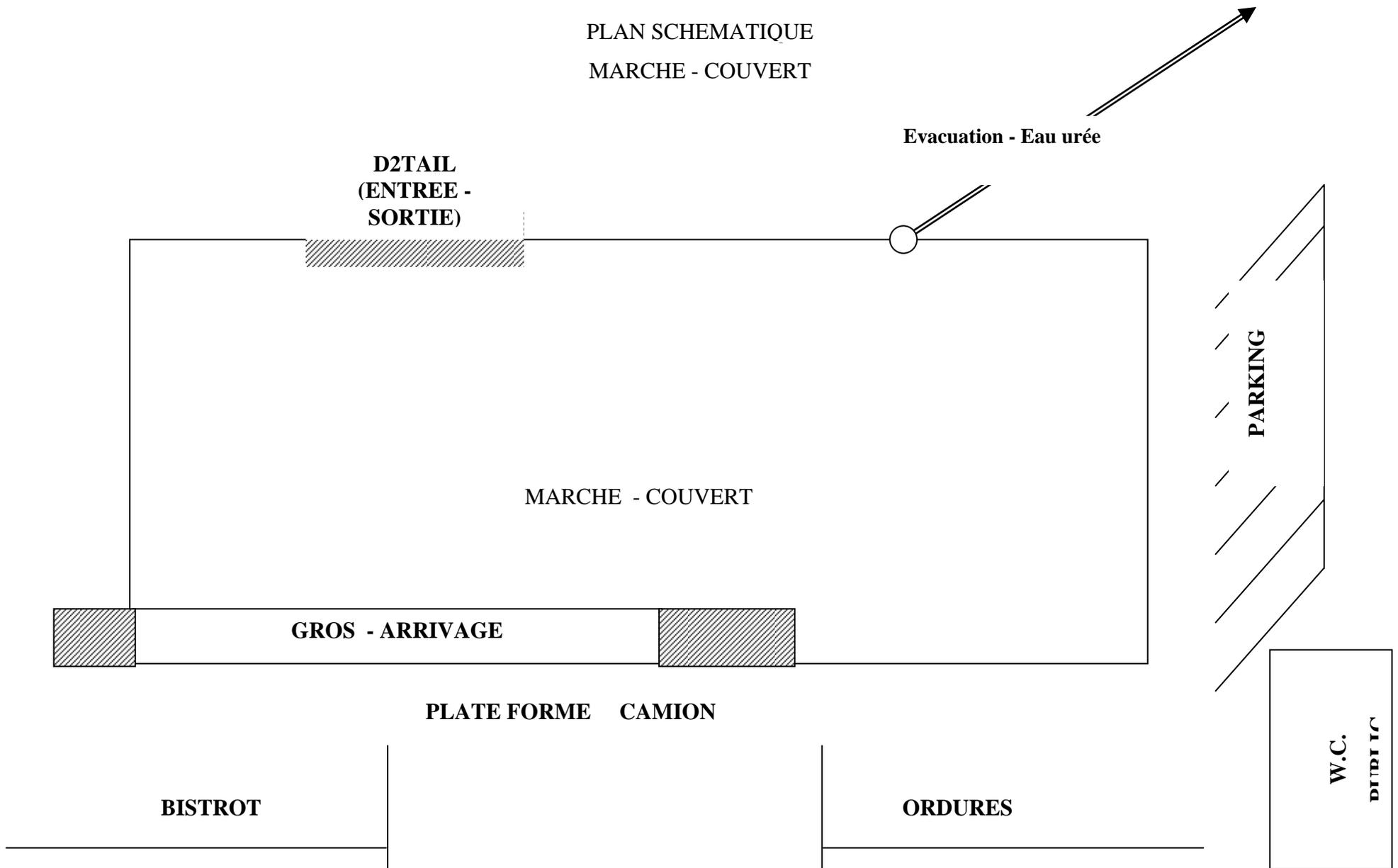
DETAIL
(ENTREE- SORTIE)

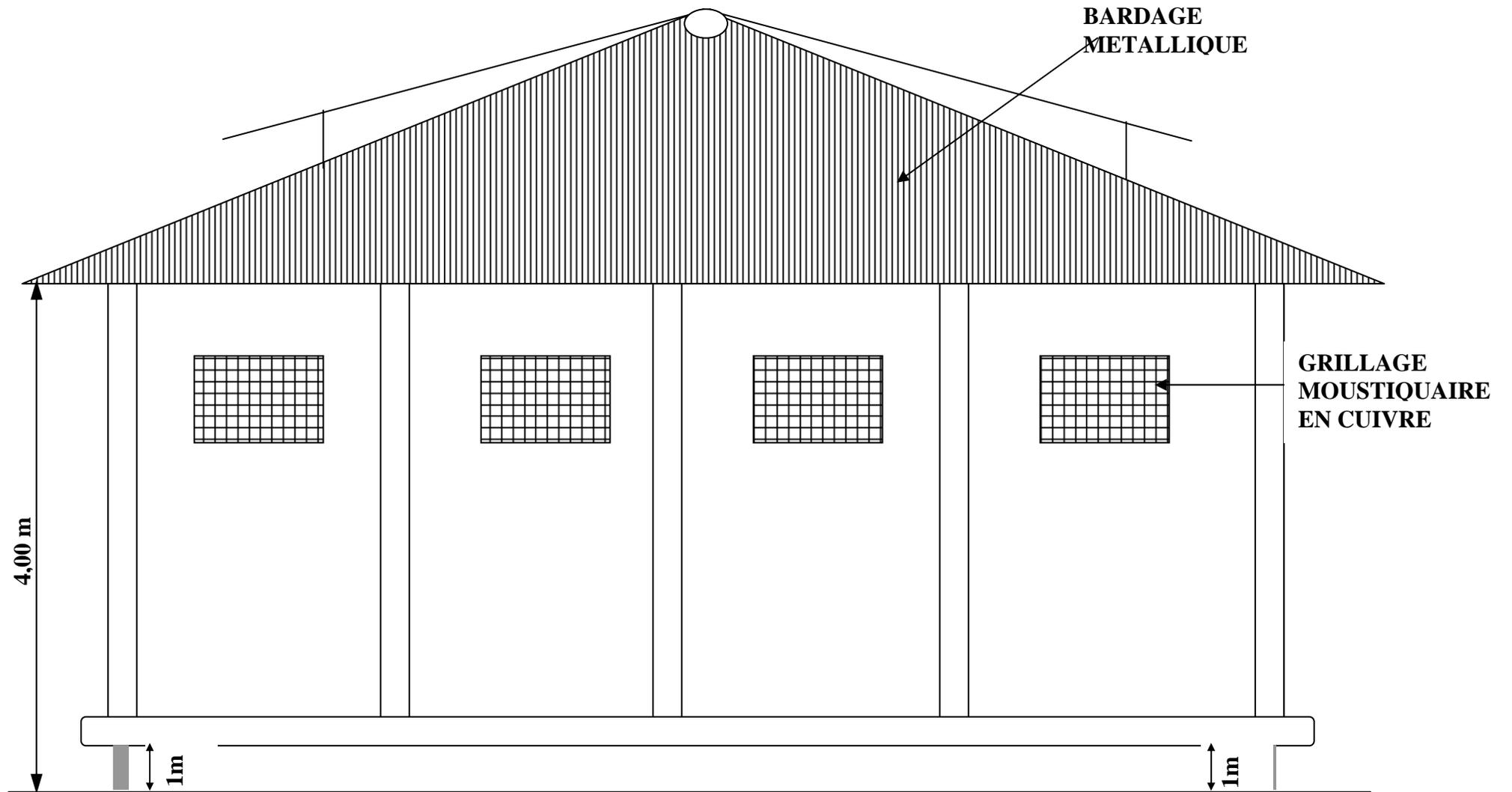


Camion

PLAN SCHEMATIQUE

MARCHE - COUVERT





ANNEXE V

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA
Tanindrazana-Fahafahana-Fandrosoana

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

DECRET N° 2004-169

**portant organisation des activités de la pêche et de
collecte des produits halieutiques dans les plans
d'eau continentaux et saumâtres du domaine
public de l'Etat**

LE PREMIER MINISTRE, CHEF DU GOUVERNEMENT,

Vu la constitution,
Vu l'ordonnance 93-022 du 04 mai 1993 portant réglementation de la pêche et de l'aquaculture ;
Vu le décret n° 2003-007 du 12 janvier 2003 portant nomination du Premier Ministre, Chef du
Gouvernement ;
Vu le décret n° 2003-008 du 16 janvier 2003 , modifié et complété par le décret n° 2004-001 du 05
janvier 2004 portant remaniement de la composition des membres du Gouvernement ;
Vu le décret n° 2004-037 du 20 janvier 2004 fixant les attributions du Ministère de l'Agriculture, de
l'Elevage et de la Pêche, ainsi que l'organisation générale de son Ministère.
Vu l'arrêté n° 2233-MAP/FOR du 22 décembre 1960 réglementant certaines modalités de pêche
continentale sur le territoire de la République Malgache ;
Vu l'arrêté n° 4247/MAER/PRO/VULG. du 12 décembre 1966 modifiant et complétant l'arrêté n°
2233/MAP/FOR du 22 décembre 1960 réglant certaines modalités de pêche.
Sur proposition du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche,
En conseil de Gouvernement,

D E C R E T E :

TITRE PREMIER :

**REGIME SUR LES AUTORISATIONS DE PECHE EN EAUX CONTINENTALE ET
SAUMATRE**

Article Premier : En application des dispositions de l'ordonnance n° 93-022 du 04 mai 1993 portant
réglementation de la pêche et de l'aquaculture, les activités de pêche dans les plans d'eau continentaux
et saumâtres du domaine public de l'Etat sont organisées suivant les dispositions définies dans le
présent décret.

Article 2 : Au sens du présent décret, la pêche continentale se subdivise en :

- pêche de subsistance pratiquée sur la rive utilisant moins de cinq lignes par pêcheur ;
- pêche récréative liée à des activités touristiques ;
- pêche scientifique liée à des recherches ;
- pêche commerciale utilisant des engins pour exploiter les ressources naturelles renouvelables.

La pêche de subsistance, la pêche récréative et la pêche scientifique ne donnent pas lieu à la vente des produits.

La pêche récréative, la pêche scientifique et la pêche commerciale peuvent être effectuées avec ou sans embarcation.

Les caractéristiques des engins pour la pêche récréative et commerciale feront l'objet d'un arrêté précisant les dispositions et les mesures à prendre.

Article 3 : La pêche de subsistance est libre dans tous les plans d'eau du domaine public.

Article 4 : La pêche récréative et la pêche scientifique ne peuvent être exercées que sur autorisation délivrée par le Ministère chargé de la pêche.

Article 5 : Les activités de pêche de type commercial sont soumises à une autorisation écrite accordée uniquement aux groupements, associations ou coopératives des pêcheurs.

Article 6 : Les autorisations de pêche précisant le nom des groupements, les noms de plans d'eau sont délivrées par la Direction chargée de la Pêche après avis du Service Régional de la Pêche concerné pour une durée de 4 ans. Les autorisations sont valables dans un ou plusieurs plans d'eau d'une région. Elles ne peuvent être ni transférées, ni cédées.

Article 7 : La délivrance d'autorisation est assujettie à une redevance forfaitaire fixée par voie d'arrêté interministériel.

Article 8 : Une autorisation donne droit à l'obtention d'un permis de pêche à chaque pêcheur, membre du groupement ou d'une organisation. Le permis de pêche, donnant droit à l'exercice de la pêche, est nominatif et délivré à titre gratuit par le Service Régional de la pêche concerné sur demande de l'organisation ou du groupement de pêcheurs.

Article 9 : Un permis de pêche est valable pour un plan d'eau bien défini avec une durée de un an renouvelable. Il doit être présenté à toute réquisition.

Article 10 : En vue de la reconstitution du stock des poissons, chaque détenteur d'autorisation de pêche est tenu de procéder à un rempoissonnement chaque année.

Article 11 : Le Ministère Chargé de la Pêche peut suspendre temporairement, par voie réglementaire, la pêche quelque soit la forme dans une région ou même sur un plan d'eau donné s'il le juge indispensable pour la gestion des ressources. Dans ce cas, les titulaires d'autorisation ne peuvent pas prétendre à un quelconque dédommagement.

TITRE II : REGIME SUR LES AUTORISATIONS DE COLLECTE DE PRODUITS

Article 12 : Au sens du présent décret, les activités de collecte de produits d'eau douce et saumâtre comprennent l'achat dans une zone de collecte et/ou le traitement et/ou la transformation et/ou la conservation et/ou le conditionnement et/ou le transport des produits en vue de les revendre sur le marché.

Est appelée « zone de collecte » un Fivondronana possédant les plans d'eau exploitables.

Les activités de collecte excluent la pêche et/ou la cueillette des espèces animales ou végétales dans le milieu aquatique.

Article 13 : Est appelé « collecteur » toute personne physique ou morale exerçant les activités définies à l'article 12 du présent décret.

Article 14 : Les activités de collecte définies à l'article 12 du présent décret doivent faire l'objet d'une autorisation délivrée par la Direction chargée de la Pêche après avis du Service Régional de la Pêche de la zone de collecte concernée.

L'autorisation de collecte est valable pour une durée de un an renouvelable.

Article 15 : La délivrance d'une autorisation de collecte est subordonnée au paiement d'une redevance annuelle en fonction des espèces cibles. Le montant et les modalités de paiement de la redevance sont fixées par voie d'arrêté interministériel.

Article 16 : Le collecteur doit, dans ses activités, assister techniquement les pêcheurs dans sa zone d'action et les aider à se ravitailler en matériels et engins de pêche et au rempoissonnement annuel des plans d'eau.

TITRE III : DISPOSITIONS COMMUNES

Article 17 : Les collecteurs, les groupements ou les associations de pêcheurs doivent observer et veiller au respect de la période de fermeture de la pêche. Ils sont tenus respectivement également à fournir à l'Administration de pêche les statistiques mensuelles de collecte et de production réalisées

Article 18 : Toutes infractions aux dispositions du présent décret sont poursuivies selon les réglementations en vigueur.

Article 19 : Sont et demeurent abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent décret.

Article 20 : Le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche, Le Ministre de l'Environnement et des Eaux et Forêts , Le Ministre de la Défense Nationale, Le Secrétaire d'Etat auprès du Ministère de l'Intérieur et de la Réforme Administrative chargé de la Sécurité Publique , Le Secrétaire d'Etat auprès du Ministère de l'Intérieure et de la Reforme Administrative chargé de la Décentralisation, du Développement Régional et des Communes, sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République.

Antananarivo, le 03 février 2004

Par Le Premier Ministre Chef du Gouvernement

Jacques SYLLA

Le Ministre de l'Environnement
Nationale et des Eaux et Forêts

Le Ministre de la Défense

Charles Sylvain RABOTOARISON

Petera BEHAJAINA

Le Ministre de l'Agriculture,
de l'Elevage et de la Pêche

Le secrétaire d'Etat auprès du Ministère
de l'Intérieur et de la Reforme Administrative
chargé de la sécurité Publique

RANDRIARIMANANA Harison Edmond

RAZAKANIRINA Lucien Victor

Le Secrétaire d'Etat auprès du Ministère
de l'Intérieur et de la Reforme Administrative
Chargé de la Décentralisation ,
du Développement Régional et des Communes

ENIAVOSOA

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA
Tanindrazana-Fahafahana-Fandrosoana

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

ARRETE INTERMINISTERIEL N° 7239/2004
fixant les redevances en matière de collecte des
produits d'eau douce.

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE, DES FINANCES ET DU BUDGET,
LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE,

Vu la Constitution,

Vu l'Ordonnance 93-022 du 04 mai 1993 portant réglementation de la pêche et de l'aquaculture ;

Vu le décret n° 99-291 du 26 avril 1999 portant réorganisation du Fonds de Développement halieutiques et Aquicole,

Vu le décret n° 2003-007 du 12 Janvier 2003 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le décret n° 2003-008 du 16 janvier 2003, modifié et complété par le décret n° 2004-0001 du 05 Janvier 2004, portant remaniement de la composition des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 2003-166 du 04 mars 2003 fixant les attributions du Ministère de l'Economie, des Finances et du Budget, ainsi que l'organisation générale de son Ministère,

Vu le décret n° 2004-0037 du 20 Janvier 2004 fixant les attributions du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche, ainsi que l'organisation générale de son Ministère.

Vu le décret n° 2004-169 du 03 février 2004 portant organisations des activités de la pêche et de collecte des produits halieutiques dans les plans d'eau continentaux et saumâtres du domaine public de l'Etat notamment en son article 2 ;

ARRETE :

Article Premier : En application des dispositions du décret n° 2004-169 du 03 février 2004 portant organisation des activités de collecte des produits halieutiques dans les plans d'eau continentaux et saumâtres du domaine public de l'Etat, notamment en ses articles 7 et 17, la délivrance d'une autorisation de collecte donne lieu à la perception de redevance.

Article 2 : L'autorisation de collecte ne peut être délivrée sans présentation d'une quittance attestant le paiement de la totalité de la redevance dont la base de calcul est fixée par le présent arrêté.

L'autorisation de collecte est nominative.

Article 3 : Toute année commencée est due. Le retrait de l'autorisation ne peut donner lieu en aucun cas au remboursement de la somme correspondant à la période de validité non expirée.

Article 4 : La délivrance d'une carte de collecteur donne lieu à la perception d'une redevance calculable par indice et par espèce cible selon la formule suivante :

$$R = P (S_1 + S_2 + \dots + S_n) \times 20\,000$$

Où R = montant de la redevance à payer en ariary
P = nombre de zone ou Fivondronana
S_n = indices spécifiques pour chaque type de produits

Les indices spécifiques sont :

| | |
|-------------------------|-----|
| - Poissons | : 2 |
| - Anguilles | : 4 |
| - Crevettes d'eau douce | : 4 |
| et autres | : 1 |

Article 6 : La redevance en matière de collecte est payable à la Trésorerie Principale par appui des Ordres de Versement et Titre de recettes ou par chèque certifiée libellée au nom de Monsieur Le Payeur Général avec mention « Fond de développement Halieutiques et Aquicoles FDHA ».

Article 7 : Le calcul est applicable à partir de cette année 2004 et révisable annuellement.

Article 8 : En raison de l'urgence et conformément aux dispositions de l'article 4 de l'ordonnance n° 62-041 du 09 septembre 1962 relative aux dispositions générales de droit interne et international privé, le présent arrêté entre immédiatement en vigueur dès qu'il aura reçu une publication suffisante, notamment par émission radio-diffusée ou par voie d'affichage indépendamment de son insertion au Journal Officiel de la République de Madagascar.

Fait à Antananarivo, le 14 avril 2004

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE
DES FINANCES ET DU BUDGET

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

RADAVIDSON Andriamparany

RANDRIARIMANANA Harison Edmond

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA
Tanindrazana-Fahafahana-Fandrosoana

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

ARRETE N° 7240/2004

*réglementant certaines modalités de pêche et fixant les caractéristiques des engins
pour la pêche en eau douce*

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE , DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE,

Vu la Constitution,

Vu l'Ordonnance 93-022 du 04 mai 1993 portant réglementation de la pêche et de l'aquaculture ;

Vu le décret n° 2003-007 du 12 janvier 2003 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le décret n° 2003-008 du 16 janvier 2003, modifié et complété par le décret n° 2004-001 du 05 Janvier 2004, portant remaniement de la composition des membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 2004-0037 du 20 janvier 2004 fixant les attributions du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche, ainsi que l'organisation générale de son Ministère.

Vu le décret n° 2004-169 du 03 février 2004 portant organisations des activités de la pêche et de collecte des produits halieutiques dans les plans d'eau continentaux et saumâtres du domaine public de l'Etat notamment en son article 2 ;

ARRETE :

Article Premier : La pêche de toutes les espèces de poissons et de crustacés d'origine continentale et saumâtre est réglementée par un arrêté provincial, signé par le Président de la Délégation Spéciale ou le Gouverneur de la région concernée.

Article 2 : Les dates d'ouverture et de fermeture de la pêche sont déterminées en tenant compte des résultats des études techniques de la population des lacs et plans d'eau exploités.

Article 3 : Tout poisson présentant une taille inférieure à 7cm doit obligatoirement être rejeté à l'eau dès sa capture.

Aucune limitation de taille n'est imposée pour les poissons pêchés à la ligne.

Article 4 : La dimension minima des mailles côchées de filets, des éperviers et des nasses employés à la pêche est fixée respectivement à 4 centimètres, à 3,5centimètres et à 4 centimètres.

Article 5 : Les écrevisses ou orana = *Astacoïdes madagascariensis* (Parastacides), les crevettes d'eau douce ou *Macrobachium* et les camarons d'eau douce ou gambas = *Palaemon sp.* (caridinidés) ne peuvent être gardés par le pêcheur que s'ils mesurent plus de 11cm. Tout sujet inférieure à cette taille doit être rejeté à l'eau dès sa capture.

Article 6 : La longueur des poissons est mesurée de l'extrémité du museau jusqu'au milieu de l'échancrure de la queue ; celle des crustacés de la pointe de la tête, pince et antenne non comprises à l'extrémité de la queue déployée.

Article 7 : Les méthodes de pêche ci-après sont formellement prohibées :

- pêche à l'explosif ;
- utilisation des armes à feu de toute nature ;
- pêche électrique ;
- pêche aux substances toxiques de toutes natures, notamment famamo, harpon, bano, kofafo, latex d'euphorbes, produits chimiques divers, insecticides, désherbants, fongicides, etc....
- barrages fixes et complets des lagunes, rivières, bras mort de cours d'eau dans le cas où ces barrages seraient susceptibles d'entraver la circulation des chalands et pirogues ;
- pêche à la senne ou ramangoaka ;
- pêche à la tuile moustiquaire.

Article 10 : Toute importation de poissons est soumise à une autorisation délivrée par le Ministère chargé de l'Administration de la pêche.

Article 11 : Sont et demeurent abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêté.

Article 12 : Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République de Madagascar et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Antananarivo, le

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

RANDRIARIMANANA Harison Edmond

BIBLIOGRAPHIE

- ANDRIANJAKA, Raharijaona. Spécification fonctionnelle et technique de la base de donnée de collecte et de commercialisations des et de produits halieutiques, 1999 Décembre. 136 Page.
- ANDRIANTSOA, Mamy, DASYLVA, Germain, RAKOTOZANANY Norbert. Rapport du projet : Aménagement et exploitation rationnelle des lacs Malagasy (MAG/92/T02), Madagascar, Mars 1995, ministère de l'Agriculture et de la pêche. Direction des ressources halieutique.
- ALPHONSE, Collar. Synthèse des études économiques sur la commercialisation du poisson à Madagascar.
- Direction de la pêche et de l'aquaculture. Identification des facteurs de blocages de la pisciculture, 2000 ; 76pages.
- F.A.O. commercialisation contrôlée des produits halieutiques à Madagascar, analyse des C.O.S. Madagascar, 1998, 96 pages.
- F.A.O, 1984, Guide de poissons commerciaux de Madagascar.
- JACQUES, Morin. Des technologies, des marchés, et des hommes, pratiques et perspectives du management, Paris, édition d'Organisation, 146 pages.
- LAVOISIER, Louis. La commercialisation des produits agricoles et agroalimentaires, France, collection. P. MOATI, Tome I, 1989, 180 pages.
- M. COUVERT. Etude des problèmes posés par la commercialisation des produits de la pêche à Madagascar, Madagascar, Juillet-Décembre 1963, Tome I et Tome II, 197 pages.

- Ministère de la production Animale et des eaux et forêts, d'élevage et pêches. Guide de l'exploitant des anguilles des carpes, des tilapias et des cyprins durés, 1980, 20 pages.
- RAFALIMANANA. T, 1990. Résultat de l'enquête-cadre dans la principale pêcherie des eaux intérieures de Madagascar, 1988/1989. Rapport de terrain n°11 MPAEF/DPA/PNUD/FAO/MAG/85/014, Antananarivo.
- Rapport d'activité BAD, 1993. Développement de la pêche traditionnelle et la commercialisation de ses produits.
- Rapport d'activité annuelle de circonscription de région d'Itasy 2002 (Ministère de Pêche et d'Agriculture).
- RAZAFINTSEHENO G. 1979. approche sur la commercialisation du poisson dans la ville d'Antananarivo. Mémoire halieutique, UFSH/Toliara.

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS

LISTE DE TABLEAUX

LISTE DES ABREVIATIONS

| | |
|---|-----------|
| INTRODUCTION | 1 |
| PREMIERE PARTIE: CADRE THEORIQUE ET PRATIQUE DE LA COMMERCIALISATION | 3 |
| CHAPITRE I :LA COMMERCIALISATION | 4 |
| Section 1: Caractéristiques des produits commercialisées | 4 |
| 1-1. La commercialisation | 4 |
| 1-2. La KMHM..... | 5 |
| 1-3. Les types et caractéristiques des produits commercialisés | 6 |
| 1-4. Description des poissons commercialisés | 6 |
| Section 2 : Production et collecte des poissons d'eau douce | 7 |
| 2-1. La production | 7 |
| 2-2. Collecte des produits : | 9 |
| Section 3 : Variation de prix et analyse de revenus | 10 |
| 3-1- Les facteurs influençant le prix..... | 10 |
| CHAPITRE II: ORGANISATION DU MARCHÉ..... | 14 |
| Section -1 Le marché d'Antananarivo | 15 |
| 1-1- Nombre et effectif..... | 15 |
| 1-2- Pouvoir d'achat et les revenus des ménages..... | 16 |
| Section 2 - La consommation et la demande | 18 |
| 2-1. La demande | 18 |
| 2.1.1. Elément déterminant de la demande..... | 18 |
| 2.2. Consommation et demande | 19 |
| Section 3 : L'Approvisionnement du marché | 21 |
| 3.2. Le commerce de gros | 21 |
| 3.2 Commerce de demi-grossiste | 22 |
| 3. 3. Le commerce de détail | 22 |
| 3.4. Déroulement des activités de commercialisation | 23 |

| | |
|---|----|
| CHAPITRE III :LA MISE AU MARCHÉ DES POISSONS D'EAU DOUCE | 24 |
| Section 1 : Mode de vente | 24 |
| 1-1. Répartition de revendeur - détaillant | 24 |
| 1-2. Infrastructures | 24 |
| Section 2 : La Distribution | 25 |
| 2.1. <i>Transport et conditionnement</i> | 25 |
| 2.1.1. Le transport | 25 |
| 2.1.2 Le conditionnement | 25 |
| 2.1.3 Les conditions actuelles de conservation à la distribution | 25 |
| 2.2. Organisation de la distribution de poisson d'eau douce frais à Antananarivo ville | 26 |
| 2.3. Fonctions de distribution | 27 |
| Section 3 : Circuit de distribution | 27 |
| CONCLUSION PARTIELLE | 29 |
| PARTIE II: ANALYSE DES PROBLÈMES LIÉS À LA COMMERCIALISATION DES POISSONS D'EAU DOUCE | 30 |
| CHAPITRE I : PROBLÈMES LIÉS À LA COMMERCIALISATION | 31 |
| Section 1 : Concernant les poissons commercialisés | 31 |
| 1.1 Inexistence de fabrication de glace et mauvais conditionnement des poissons | 31 |
| 1.2 L'irrégularité des détaillants..... | 31 |
| 1.2.1 Problème financier | 32 |
| Section 2: Enclavement des zones de collecte et insuffisance de vulgarisation des zones de collecte..... | 32 |
| 2.1 Enclavement des zones de collecte | 32 |
| 2.2 Insuffisance de vulgarisation des zones de collecte | 33 |
| Section 3 Concernant le prix de vente | 34 |
| 3.1 Variation journalière de prix | 34 |
| 3.2 Problème financier des détaillants | 35 |
| CHAPITRE II : PROBLÈMES LIÉS SUR LE MARCHÉ | 36 |
| Section I : Problème sur le lieu de distribution d'Ambodin'Isotry | 36 |
| 1.1. Surface de vente très restreinte | 36 |
| 1.2. Accès difficile..... | 37 |
| Section 2 : Problème sur le lieu de vente de détaillant | 37 |

| | |
|---|-----------|
| 2-1. Le problème d'exposition et d'étalage | 37 |
| Section 3 : Insuffisance des agents et de matériels de contrôle sur le marché | 38 |
| 3-1. Insuffisance des agents de contrôle sur le marché | 38 |
| 3.2. Insuffisance des matériels de contrôle sur le marché | 38 |
| CHAPITRE III : PROBLEMES LIES A LA DISTRIBUTION | 39 |
| Section 1 : Sur le lieu de distribution d'Ambodinisotry | 39 |
| Section 2 : Insuffisance et inexistence d'infrastructure adéquate | 39 |
| 2.1 Le manque d'équipement au moyen de transport et aux conditionnements | 40 |
| 2.1.1. Aux moyens de transport | 40 |
| 2.1.2 Le manque des équipements au conditionnement..... | 40 |
| Section 3 : Concernent le circuit de commercialisation | 41 |
| CONCLUSION PARTIELLE..... | 42 |
| PARTIE III: SOLUTIONS A PROPOSER ET A SUGGERER..... | 43 |
| CHAPITRE I : A MELIORATION DE SYSTEME DE COMMERCIALISATION | 44 |
| Section 1 : Mise en vente des produits frais sur le marché | 44 |
| Section 2: Installation d'un grand centre d'accueil..... | 45 |
| CHAPITRE II : RENFORCEMENT DES CONTROLEUR DU MARCHE | 46 |
| Section 1: Renforcement des contrôleurs des prix | 46 |
| Section 2 : Formation des collecteurs | 46 |
| CHAPITRE III : AMELIORATION DE CIRCUIT DE DISTRIBUTION..... | 49 |
| Section 1 Réduction du nombre des intermédiaires au commerce de poisson d'eau douce | 49 |
| 1.1 Eviter la dégradation des produits | 49 |
| 1.2 : Création de groupement des mareyeurs par région | 50 |
| 1.2.1 Les activités de groupement de mareyeur | 50 |
| 1-2. L'objectif et finalité de groupement | 51 |
| Section 2 : Renforcement des brigades des pêches par zone de collecte | 51 |
| 2-1. L'activité de brigade de pêche | 52 |
| 2-2. Objectif et finalité | 52 |
| Section 3 : Désenclavement des zones de collectes | 53 |
| 1-1. Action de l'Etat Malagasy..... | 53 |

| | |
|--|----|
| SUGGESTIONS | 55 |
| 1- Construction des marchés couverts..... | 55 |
| 2- Collecte et vente des poissons d'eau douce vivant | 56 |
| CONCLUSION PARTIELLE | 58 |
| CONCLUSION GENERALE ET PERSPECTIVES | 59 |
| ANNEXES | |
| BIBLIOGRAPHIE | |

