

# SOMMAIRE

REMERCIEMENT	
LISTE DES ABRÉVIATIONS, SIGLES ET ACRONYMES	
GLOSSAIRE	
INTRODUCTION .....	9
<b>PREMIÈRE PARTIE : PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA ZONE D'ÉTUDE ET DE LA FILIÈRE POIVRE.....</b>	<b>11</b>
<b>CHAPITRE I : LES GÉNÉRALITÉS SUR LE PÔLE D'ANJAHAMBE .....</b>	<b>13</b>
SECTION I : LA PRÉSENTATION DE LA ZONE .....	13
SECTION II : LES CADRES PHYSIQUES .....	15
SECTION III : LE CADRE HUMAIN ET SOCIAL .....	19
<b>CHAPITRE II : LES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES DANS LA ZONE .....</b>	<b>29</b>
SECTION I : L'AGRICULTURE.....	29
SECTION II : LE SECTEUR ÉLEVAGE .....	35
SECTION III : LES AUTRES ACTIVITÉS .....	38
<b>CHAPITRE III : APERÇUS GLOBALE SUR LA FILIÈRE POIVRE.....</b>	<b>40</b>
SECTION I : GÉNÉRALITÉS SUR LE POIVRE .....	40
SECTION II : LA DESCRIPTION ET LA CULTURE DU POIVRIER .....	45
SECTION III : L'IMPORTANCE ÉCONOMIQUE DU POIVRE.....	53
<b>DEUXIÈME PARTIE : ANALYSE DE LA SITUATION ET PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT.....</b>	<b>59</b>
<b>CHAPITRE I : ANALYSES DE LA SITUATION .....</b>	<b>61</b>
SECTION I : LES POTENTIALITÉS DU PÔLE D'ANJAHAMBE .....	61
SECTION II : ANALYSE DE LA PRODUCTION.....	65
SECTION III : ANALYSE DU MARCHÉ DU POIVRE.....	71
<b>CHAPITRE II : LES PROBLÈMES PERTINENTS .....</b>	<b>79</b>
SECTION I : ANALYSE DES PROBLÈMES DANS LE PÔLE D'ANJAHAMBE .....	79
SECTION II : LES HANDICAPS DE LA PRODUCTION AGRICOLE.....	85
SECTION III : LES AUTRES PROBLÈMES RENCONTRÉS .....	91
<b>CHAPITRE III : LES PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE POIVRE.....</b>	<b>94</b>
SECTION I : LA MOBILISATION PAYSANNE .....	94
SECTION II : LES STRATÉGIES DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE POIVRE .....	99
SECTION III : POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT DE CETTE FILIÈRE.....	109
<b>CONCLUSION.....</b>	<b>114</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>116</b>
<b>ANNEXES .....</b>	<b>119</b>
<b>LISTE DES PHOTOS.....</b>	<b>126</b>
<b>LISTE DES FIGURES.....</b>	<b>126</b>
<b>LISTE DES GRAPHIQUES.....</b>	<b>126</b>
<b>LISTE DES ANNEXES .....</b>	<b>126</b>
<b>LISTE DES TABLEAUX .....</b>	<b>127</b>
<b>TABLE DES MATIÈRES .....</b>	<b>128</b>

## **REMERCIEMENTS**

Le présent ouvrage est une œuvre de longue haleine. Sa réalisation n'aurait pas été possible, sans l'aide et la contribution, de près ou de loin, de certaines personnes, à qui, nous adressons nos vifs et sincères remerciements.

En premier lieu, nos remerciements s'adressent aux enseignants de la Faculté de Droit, des Sciences Économiques et de Gestion de l'Université de Toamasina, qui ont assuré notre formation universitaire. Sans cette formation nous n'aurions pas pu réaliser ce mémoire de maîtrise.

Nous tenons également à exprimer notre reconnaissance à l'endroit des personnes ci-après :

Monsieur LEMIARY, enseignant à l'université de Toamasina, notre encadreur enseignant, qui, malgré ses lourdes responsabilités, a accepté avec amabilité de nous encadrer, aider et conseiller, dans l'accomplissement de ce travail. Qu'il veuille bien agréer l'expression de notre profonde gratitude.

Monsieur VALSIN Jacques, chef de service de conditionnement de Toamasina, notre encadreur professionnel, qui malgré son calendrier toujours très chargé, a eu l'obligeance de suivre de près nos travaux, a bien voulu nous encadrer, guider, conseiller et a fait des remarques constructives et a émis des suggestions. Nous lui en sommes très reconnaissants.

Nous sommes aussi redevables envers nos parents, nos sœur, nos frères et nos amis pour leur sacrifice, leur soutien moral et financier qu'ils nous ont prodigué durant nos études universitaires. Nous leur témoignons notre profonde gratitude.

Que tous ceux qui ont contribué, de près ou de loin, à l'élaboration de cet ouvrage, trouvent ici l'expression de nos remerciements les plus sincères.

ABDY Berobia Roland

# LISTE DES ABRÉVIATIONS, SIGLES ET ACRONYMES

ADRA	: Adventive Développement and Relief Association
ACP	: Afrique, Caraïbe et Pacifique
BCG	: Bilié de Calmette et de Guérin
BLU	: Bande Latérale Unique
CAR	: Cooperation of Assistance and Relief Everywhere
CCI	: Centre de Commerce International
CDP	: Comité de Développement du Pôle
CDF	: Comité de Développement de Fokontany
CE	: Cours Élémentaire
CEE	: Communauté Économique Européenne
CISCO	: Circonscription Scolaire
CLAC	: Centre de Lecture et d'Animation Culturelle
CAM	: Centre d'Accès au Marché
CM1	: Cours Moyen première année
CM2	: Cours Moyen deuxième année
CNAPS	: Caisse Nationale de Prévoyance Sociale
CNUCED	: Conférence des Nations Unies sur le Commerce et le Développement
COI	: Commission de l'Océan Indien
COMESA	: Marché Commun de l'Afrique de l'Est et de l'Afrique Australe
COTRANSU	: Coopérative de Transport zone Suburbaine
CP1	: Cours Préparatoire première année
CP2	: Cours Préparatoire deuxième année
CRS	: Catholique Relief Service.
CSA	: Centre de Service Agricole
CITE	: Centre d'Information Technique et Économique
CSB	: Centre de Santé de Base
CTHT	: Centre Technique Horticole de Toamasina
DGD	: Direction Générale des Douanes
DFF	: <i>Drafitra Fampanandrosoana ny Fokontany</i>
ECAR	: Église Catholique Apostolique Romane

EPP	: École Primaire Publique
FID	: Fond d'Intervention pour le Développement
FJKM	: <i>Fiangonan'i Jesosy Kristy eto Madagasikara</i>
FLM	: <i>Fiangonana Loteranina Malagasy</i>
FOB	: Free on Bord
FOFIFA	: <i>Foibe Fikarohana momba ny Fambolena</i> (Centre National de Recherche : Appliquée au Développement Agricole)
GUIDE	: Guichet Unique des Investissement et du Développement des Entreprises
INSTAT	: Institut National des Statistiques
IRA	: Infection Respiratoire Aiguë
IPC	: Communauté International de poivre
IST	: Infection Sexuellement Transmissible
KOFITO	: <i>Koperative Fitaterana eto Toamasina</i>
ONG	: Organisation Non Gouvernementale
OP	: Organisation Paysanne
OPA	: Organisation Paysanne Agricole
PADR	: Plan d'Action pour le Développement Rural
PDF	: Plan de Développement du Fokontany
PDP	: Plan de Développement du Pôle
PL	: Paysan Leader
PPA	: Peste Porcine Africaine
PPRR	: Programme de Promotion des Revenus Ruraux
PSDR	: Projet de Soutien de Développement Rural
SADC	: Southern African Development Community
SECALINNE	: Surveillance et Éducation des Écoles et des Communautés en matière de Sécurité Alimentaire de Nutrition Élargie
SRA	: Système Riziculture Améliorée
SRI	: Système Riziculture Intensive
SSD	: Service de Santé de District.
ZAP	: Zone d'Administratif Pédagogique

# GLOSSAIRE

**Baies légères** : tous grains de poivre qui flottent après immersion dans une solution hydro-alcoolique, de densité relative de 0,80 à 0,82 à 20°C.

**Baies avortées** : les grains de poivre très petits ou malformés.

**Baies cassées** : les grains de poivre fragmentés.

**Impuretés végétal** : débris de végétaux issus du poivrier.

**Matière étrangères** : tous corps étrangers au poivrier : poussières, sables, cailloux, brindilles de bois, morceaux de feuilles ou partie d'une autre plante.

**Clone** : ensemble d'individus produits par multiplication végétative, à partir d'un ancêtre commun. Tous ces individus ont la même constitution génétique.

**Condiment** : substance que l'on ajoute aux aliments pour en relever la saveur. Le sel est le plus banal des condiments.

**Épice** : substance végétale, d'origine indigène ou exotique, aromatique ou d'une saveur chaude, piquante, employée pour rechausser le goût des aliments, ou y ajouter les principes stimulantes qui y sont contenues.

**Fertilisation** : action qui consiste à améliorer la fertilité d'un sol, par un apport d'engrais. Dans le langage courant, le terme fertilisation concerne essentiellement l'emploi des engrais minéraux.

**Fongicide** : C'est une sorte de pesticide ; tous produits utilisés pour combattre les ennemis des végétaux cultivés (contre les champignons).

**Fumure** : épandage d'engrais et, plus généralement, d'engrais organique (fumier, lisier, etc.) sur une terre, pour en améliorer la fertilité.

**Huile essentielle** : produit organique odorant, extrait par distillation de substance végétale ou animale.

**Inflorescence** : mode de groupement des fleurs sur un axe commun, soit unique (épi, grappe, ombelle, corymbe, capitule), soit ramifié.

**Lyophilisation** : procédé de conservation de l'aliment, par dessiccation obtenue par les opérations suivantes : congélation brutale à basse de température (moins 80°), suivie d'une sublimation sous vide. La saveur des aliments est mieux conservée que par la dessiccation par évaporation.

**Oléorésine** : produit obtenu, en traitant les végétaux à huile essentielle par un solvant organique tels que : acétine, éther de pétrole, hexane etc., et en faisant évaporer le solvant de la solution obtenue.

**Orthotrope** : Se dit des rameaux à croissance verticale ; chez le poivrier, ce type de rameaux à racines adventives et donne naissance aux rameaux « *plagiotropes* », porteurs des fleurs et des fruits, mais ne portent jamais de fleurs eux-mêmes.

**Pesticide** : tous produits utilisés pour combattre les ennemis des végétaux cultivés : fongicide (contre les champignons) ; herbicide (contre les mauvaises herbes) ; insecticide (contre les insectes) ; nématicides (contre les nématodes).

**Plagiotrope** : se dit des rameaux à croissance horizontale.

**Poivre blanc** : la baie entière mûre, dépulpée et séchée de *Piper Nigrum* Linnaeus ou de frottage et de séchage.

**Poivre noir** : la baie entière séchée de *Piper Nigrum* Linnaeus, généralement cueillie avant maturité, présentant une couleur allant du brun au noir et une surface ridée.

**Poivre vert** : la baie cueillie bien avant maturité, peut être vendue séchée, conservée dans du vinaigre ou de la Saumur.

**Saumur** : opération consistant à mettre et à conserver une denrée alimentaire dans une eau salée et aromatisée

# INTRODUCTION

Madagascar est un pays à vocation essentiellement agricole, 85% de la population vivent en milieu rural, et 73,2% vivent de l'activité agricole. Par ce poids, l'agriculture est la base de notre développement économique. Le devenir des agriculteurs est un enjeu central pour le développement de ce pays, mais aussi à cause des multiples facettes que revêt l'agriculture familiale.

La reconnaissance du rôle de l'agriculture dans le développement économique est assez récente, les théories ayant de longue date privilégié les fonctions de l'industrie.

Actuellement, à Madagascar, la production de produit de rente est devenue de plus en plus faible en quantité, cette culture ne permet donc plus aux familles de subvenir à leurs besoins fondamentaux, et face un contexte économique et social en mutation, les familles se tournent vers d'autres cultures comme la culture vivrière, parce qu'une part importante de la plantation ne donne qu'une faible quantité de production. Par conséquent, la production de poivre malgache connaît une baisse, à cause d'un manque de compétitivité technique, des maladies des plantes et du vieillissement presque généralisé de la poivrière, et enfin d'une organisation inappropriée de la commercialisation.

Du point de vue exportation, les principaux pays exportateurs, on trouve principalement le Viet Nam, qui représente environ 31,29% des exportations mondiales en 2008, puis l'Inde (17,51%), le Brésil (14,34%), l'Indonésie (9,31%) et le Malaisie (6,33%). Ces pays représentent environ 78,78% des exportations de poivre<sup>1</sup>.

Par contre, Madagascar, n'occupe que 0,44% des exportations de poivre, notre exportation ne cesse de diminuer en quantité. En 1975, le tonnage expédié correspond à 3 994 tonnes<sup>2</sup> en volume, et elle a diminué jusqu'à 1228 tonnes, en 2005. Malgré la diminution en volume en 2005, avec 1228 tonnes, l'exportation augmente en valeur de 1 744 988 USD en 2005, et 1563 tonnes en 2009, apportent une valeur de 5 812 797 USD<sup>3</sup>. Le poivre semble avoir un meilleur prix en raison des demandes de plus en plus croissantes.

---

<sup>1</sup> LE SOIR, au cœur du moulin à poivre, 28/01/2008, page 24

<sup>2</sup> Mathilde MANANJARA : Analyse de la production et de la commercialisation du poivre dans le Faritany de Toamasina 1985, page 1.

<sup>3</sup> Calculs du CCI sur la base des statistiques de DGD de Madagascar, sur l'évolution du poivre exporté par Madagascar en valeur milliers USD, janvier 2010.

En effet, il convient de notre part d'essayer et de montrer la réalité et les résultats de notre recherche à partir du présent mémoire intitulé :

**« L'ÉTUDE ET LA MISE EN PLACE DES STRATÉGIES DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE POIVRE (Cas du pôle d'Anjahambe) »**

Notre étude essentiels : s'inscrit dans le cadre d'une réflexion conforme à la politique qui consiste à de contribuer à la relance qualitative et quantitative de l'exportation du poivre, conformément à la demande des pays importateurs et pour augmenter les revenus des producteurs de poivrier

Ce travail englobe les informations obtenues grâce à des enquêtes effectuées sur terrain et qui ont permis de mieux comprendre la potentialité économique de la région, les réalités socio-économiques et les problèmes rencontrés dans le pôle d'Anjahambe et sur la filière poivre. D'autres informations complémentaires ont été recueillies auprès des services publics et des organismes non gouvernementaux (ONGs) concernés, comme CARE International, PPRR et CTHT, sur internet, et aussi dans les bibliothèques (université de Tamatave et CITE de Tamatave).

Le document se divise en deux parties qui comportent chacune trois chapitres. La première partie porte sur la présentation générale du pôle d'Anjahambe et l'aperçu global de la filière poivre, pour mieux comprendre son origine, son historique, sa description et enfin l'importance de cette filière en question. La deuxième partie est consacrée à l'analyse de la situation de la production de poivre et ses perspectives de développement, tout en insistant sur les caractéristiques des méthodes pour améliorer notre production, plus précisément pour améliorer la position de Madagascar sur le marché international, ainsi que l'avenir de notre poivre.

**PREMIÈRE PARTIE : PRÉSENTATION  
GÉNÉRALE DE LA ZONE D'ÉTUDE ET DE LA  
FILIÈRE POIVRE**

Cette partie est centrée sur la présentation générale du pôle d'Anjahambe et ses activités agricole, afin de savoir les différents types de spéculations dans la zone d'étude. En même temps, il paraît aussi nécessaire de savoir la situation économique de la zone, et enfin l'aperçu global sur la filière poivre : origine, historique, la description, et enfin l'importance économique de cette filière.

# CHAPITRE I : LES GÉNÉRALITÉS SUR LE PÔLE D'ANJAHAMBE

## SECTION I : LA PRÉSENTATION DE LA ZONE

### 1-1-La situation géographique

#### 1-1-1-La localisation

Le pôle d'Anjahambe se trouve dans la région Añalanjirôfo. Il est limité au Nord, par la Commune Rurale de Saranambana et d'Ambatoharanana I. Au Sud, par la Commune Rurale d'Ambohibe et de Sahatavy. À l'Ouest, par la Commune Rurale d'Andasibe, et enfin à l'Est, par le pôle d'Izafo Sud et de Vohilengo.

Anjahambe est l'une des 10 communes de Vavatenina. Ce dernier fait partie des 6 districts de la Région Añalanjirôfo.

Le Pôle<sup>1</sup> d'Anjahambe est le quatrième pôle créé en 2007 par le Programme de Promotion des Revenus Ruraux ou PPRR, dans la Région Añalanjirôfo. Le chef-lieu du pôle, c'est-à-dire le *fokontany*<sup>2</sup> d'Anjahambe se trouve à 17 km à l'Ouest du chef-lieu de district de Vavatenina. Sa superficie est de 155 km<sup>2</sup>.

Le pôle d'Anjahambe recouvre 12 *fokontany*, dont deux de la Commune Rurale de Vavatenina qui sont Mahanoro et Tsaramainandro.

Nous allons citer ces 12 *fokontany*, ci-dessous:

- Ambodimanga I,
- Ambodinonoka I,
- Ambodimangabe,
- Ambodivohangy,
- Ambohimanjato,
- Anjahambe,
- Ankorabe,

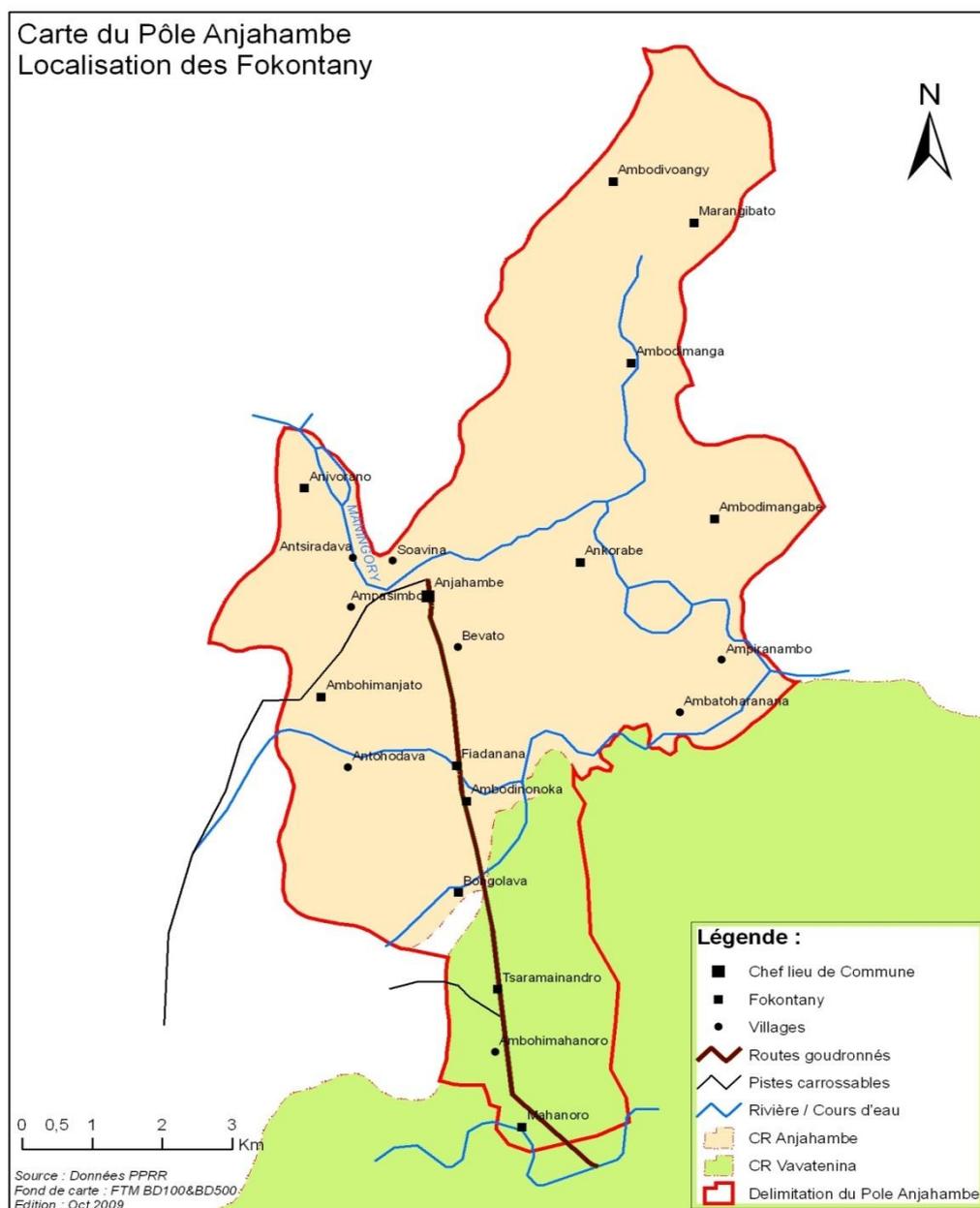
---

<sup>1</sup> Selon le dictionnaire Petit Larousse, le pôle de développement est une région industrielle ou un secteur d'activité exerçant un rôle d'entraînement sur le développement de l'économie, dans une région ou une zone donnée. Le PPRR a adopté la même définition pour regrouper les communes, ou bien les *fokontany*, d'une ou plusieurs communes ayant les mêmes filières de production (culture ou élevage) à développer.

<sup>2</sup> Le « *fokontany* » : c'est une unité administrative de base à l'intérieur d'une commune.

- Anivorano,
- Fiadanana,
- Marangibato,
- Mahanoro et
- Tsaramainandro.

**Graphique n°1 : Carte de localisation du pôle d'Anjahambe**



Source : Données PPRR, octobre 2009

### 1-1-2-L'accessibilité

Les routes RN 5 et RN 22 sont les principales voies d'accès au pôle d'Anjahambe. Cependant, il faut noter l'existence de pistes et/ou de sentiers qui relient chaque *fokontany* au chef-lieu du pôle, et les *fokontany* entre eux. Le pôle ne connaît pas de problème majeur d'enclavement. La RN 22 permet de garantir la fluidité de la circulation des biens et des personnes, d'Anjahambe vers Vavatenina, Fénérive-Est et Toamasina I, durant toute l'année.

Toutefois, il faut signaler que les pistes, reliant les *fokontany* à l'intérieur de chaque commune, ainsi que celles qui permettent de circuler d'une commune à l'autre, sont actuellement en voie de détérioration, faute d'entretien périodique. La plupart du temps, ce sont les ouvrages d'art (ponts et caniveaux) qui sont les plus endommagés.

Par rapport à Toamasina, ex-chef-lieu de la province autonome, et à Fénérive-Est, actuel chef-lieu de région Añalanjirôfo, et enfin Vavatenina, chef-lieu de district, la distance respective à parcourir pour rejoindre Anjahambe est donnée par le tableau ci-après. Malgré leur vétusté, les infrastructures routières, qui permettent d'accéder à Anjahambe, ne connaissent pas encore de problèmes cruciaux.

**Tableau n° I : La Distance séparant Anjahambe, par rapport aux principaux chefs-lieux.**

Désignation	Par rapport		
	au chef lieu de District	au chef lieu de Région	à Toamasina
Distance	17	66	143
Route	RN 22	RN 5 et RN 22	RN 5 et

Source : Plan Communal de Développement ou PCD Anjahambe, août 2005.

## SECTION II : LES CADRES PHYSIQUES

### 2-1-Les Caractéristiques biogéographiques

#### 2-1-1-Les Conditions climatiques

Les conditions climatiques d'une zone ou bien d'une région donnée seront analysées à partir des précipitations, de la température et des vents. Comme il n'existe pas, dans cette zone, d'une station susceptible de fournir les données météorologiques complètes, le

recours à celles fournies par l'Agence de Sécurité de la Navigation Aérienne ou ASECNA de l'aéroport de Toamasina I a été incontournable.

### **2-1-1-1-Les Précipitations**

La répartition des précipitations, combinée avec celle de la température, a permis de définir trois saisons ayant des caractéristiques plus ou moins distinctes. Primo, il existe une saison fraîche et moyennement pluvieuse, qui s'étend de mai à août, avec des pluies fines et continues de 197 mm. Secundo, de septembre à novembre, il y a une courte saison sèche offrant aux paysans une occasion de pratiquer les cultures sur « *tanety* »<sup>1</sup>. La moyenne de la pluviosité est de 144 mm. Et enfin, tertio, la saison des pluies qui débute en décembre pour s'achever en avril. Elle coïncide avec la saison cyclonique caractérisée par des pluies diluviennes et des vents violents pouvant atteindre plus de 200 km/h. La pluviométrie moyenne est de 346 mm.

### **2-1-1-2-La Température**

La région Atsinanana et celle d'Añalanjirôfo ont, grosso modo, les mêmes caractéristiques, selon les techniciens du Service Météorologique. Comme Anjahambe fait partie de la Région Añalanjirôfo, les conditions climatiques qui y prévalent sont similaires à celles qui figurent dans les deux tableaux n° XXIII et n° XXIV (voire annexe II et III), en ce qui concerne la pluviométrie et la température.

Il est également important de noter que ces caractéristiques influent sur les activités agricoles : soit la culture et l'élevage. Le seul inconvénient, constaté, pouvant dégénérer en impacts négatifs sur le développement des filières dans le pôle d'Anjahambe, c'est la dégradation de la couverture forestière. Cette situation est la conséquence de l'exploitation irrationnelle et abusive des produits forestiers, autant pour l'obtention des bois d'œuvre et des combustibles domestiques (bois de chauffe et charbon de bois), que pour la pratique de la riziculture itinérante sur brulis ou « *tavy* ».

---

<sup>1</sup> Traduit littéralement, signifie colline ou montagne. Les cultures traditionnelles en hauteur sont basées sur le défrichement de la couverture végétale et le brûlis de celle-ci ; aussi, l'opportunité de la saison sèche est un atout important, voire une condition sine qua non exigé.

### **2-1-1-3-Les Vents**

En ce qui concerne les vents, ce sont les Alizés qui soufflent fortement en saison fraîche, tandis que durant la saison sèche, les vents d'Est dominant encore, mais on observe un léger renforcement des vents de direction Ouest-Nord-est. Certaines rafales, précédant ou accompagnant les orages, peuvent provoquer des dégâts parfois importants, pour les cultures et les infrastructures routières.

### **2-1-2-Pédologie**

L'étude pédologique effectuée montre que les sols sont de type variés. Les bassins versants présentent des sols ferralitiques, caractérisés par la présence d'une couche latéritique d'épaisseurs variables. Ce type de sol est particulièrement sensible et favorable à l'érosion.

Sur les cuvettes apparaissent les sols hydromorphes, moyennement organiques, à texture argileuse fine, et aptes à la riziculture sans irrigation. La partie forestière présente également des sols évolués de type ferralitique. Dans l'ensemble, il s'agit des sols rouges et des sols jaunes sur rouge.

Dans les plaines, les sols alluvionnaires et sableux sont compacts et aptes pour la riziculture inondée.

### **2-1-3-Le Relief**

Dans l'ensemble, le pôle d'Anjahambe se situe dans une étendue spatiale montagneuse et accidentée. Le relief est caractérisé par des collines, et la rizière occupe une superficie réduite. La difficulté d'aménagement des bas-fonds et l'absence des plaines poussent les gens à s'intéresser beaucoup plus à la riziculture sur « *tanety* ». Pourtant, le pôle dispose d'une importante potentialité en terres cultivables.

La topographie est caractérisée par des versants à pente forte, en général, et des cuvettes marécageuses qui reçoivent des cours d'eau parfois barrés par des seuils rocheux.

### **2-1-4-L'hydrographie**

Le réseau hydrographique joue un rôle socio-économique important. Le pôle d'Anjahambe dispose de plusieurs cours d'eau :

- le fleuve Maningory arrose trois *fokontany* : Anjahambe, Ankorabe et Ambodimangabe ;

- le fleuve Manambitanona sillonne le *fokontany* de Fiadanana et d'Ankorabe,
- la rivière Sakoana traverse trois *fokontany* sur douze, à savoir : Marangibato, Ambodimanga et Ambodimangabe ; et
- les rivières Safaho, Fanononana et Bevato passent par le *fokontany* d'Anjahambe.

Les cours d'eau sont fréquemment coupés par des chutes et deviennent ainsi non navigables à ces endroits. Avec leurs caractères torrentiels, ils prennent leur source dans la zone d'altitude couverte de forêts, pour se jeter dans le fleuve. Ils assurent, par ailleurs, l'irrigation des rizières et les besoins en eau des paysans. En dépit de cette opportunité, les habitants du pôle d'Anjahambe souffrent encore d'eau potable. La plupart des ménages s'approvisionnent encore dans les cours d'eau, alors que l'eau obtenue n'est pas du tout potable.

## **2-1-5-La Biodiversité**

### **2-1-5-1-La formation végétale**

On distingue deux grands groupes de formations végétales :

- la végétation des sols alluviaux marécageux, constituée essentiellement de « *longoza* » (*aphramomum angustifolium*), aux alentours des cours d'eau ;
- la forêt dégradée, de type secondaire, couvrant la totalité de la superficie non cultivée. Il s'agit des « *savoka* », dans les zones de collines : fouillis d'arbustes, de fougères, de plantes herbacées géantes, parmi lesquels domine le bambou. Les espèces les plus envahissantes sont des arbustes comme le « *harongana* » (*harungana madagascariensis*), et le « *radriaka* ».

La zone de basses collines n'est couverte que de formations herbeuses propres à l'élevage extensif. Ce sont des « *tanety* » dénudés avec une végétation maigre et éparpillée.

Les forêts ne cessent de reculer, à cause de la pratique du « *tavy* » et des exploitations abusives du bois, aussi bien pour les combustibles domestiques que les bois d'œuvre, tel qu'il a été évoqué auparavant. Cela est dû à l'insuffisance de la surface rizicole et à l'insuffisance d'encadrement technique. On y trouve des forêts qui abritent des bois précieux comme le « *hintsina* », le « *rotra* » et le palissandre. Les sous-bois sont riches en orchidées.

### **2-1-5-2-La faune**

On observe, dans le pôle d'Anjahambe, l'existence de quelques espèces animales, telles que les Reptiles et Amphibiens qui n'ont pas encore été inventoriés, car ils n'ont jamais été protégés.

Le pôle abrite également des micromammifères comme le « *sokina* »<sup>1</sup> et le « *tandraka* »,<sup>2</sup> et de petits lémuriens Hapalémur, qui sont actuellement en voie de disparition.

### **2-1-5-3-Sous sol**

Depuis longtemps, le district de Vavatenina a été célèbre pour sa richesse en pierres précieuses, dont le quartz et l'or. Les gisements ou filons sont localisés dans les communes rurales d' : Anjahambe, Ambohibe, Vavatenina et Andasibe.

En ce qui concerne le pôle d'Anjahambe, on peut y trouver plusieurs types de quartz, dont le plus fréquent est le piezzo, destiné à l'ornementation et à l'usage industriel. Mais le sous-sol recèle également de filons d'or.

## **SECTION III : LE CADRE HUMAIN ET SOCIAL**

Cette section est accès sur l'analyse démographie. Il est nécessaire de connaître l'évolution et la structure de la population, la composition ethnique et la vie des ménages.

### **3-1-Démographie**

La démographie a pour objet de décrire l'état de la population dans son évolution et d'analyser les phénomènes liés au peuplement. Par rapport à l'ensemble du district, le pôle d'Anjahambe fait partie des zones les plus peuplées.

#### **3-1-1-La Structure de la population**

D'après les chiffres recueillis auprès des *fokontany*, on compte 26 840 habitants dans le pôle d'Anjahambe. La population se répartit dans 12 *fokontany*. Le tableau n° II fait apparaître les détails.

---

<sup>1</sup> « *Le sokina* » ⇔ hérisson, en français fait partie des coricides, lesquels vivent dans des galeries souterraines et sont insectivores.

<sup>2</sup> . Il en est de même pour les « *trandraka* » qui sont une variété de musaraigne locale.

Par rapport à la superficie, on a une densité moyenne de l'ordre de 231,40 hab/km<sup>2</sup>. Le *fokontany* d'Anjahambe est le plus peuplé. Il représente 34% de l'effectif total, soit 10 432 habitants.

Par contre, le plus faible en nombre d'habitant est le *fokontany* d'Ambodimangabe. Il abrite 647 habitants, soit 6,7 % de la population totale.

Dans le pôle, la population a tendance à s'installer aux alentours du grand axe de communication, telle que la RN 22 et les rives des cours d'eau.

**Tableau n° II : La répartition de la population par sexe et par tranche d'âge dans les Fokontany du pôle d'Anjahambe en 2008.**

Tranche d'âge Fokontany	0 à 5ans		6 à 10ans		11 à 14ans		15 à 17ans		18 et plus		Total
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	
Ambodimanga I	38	40	44	41	25	27	24	18	274	261	802
Ambodimangabe	50	52	92	89	56	52	07	05	77	167	647
Ambodinonoka I	79	177	122	116	84	100	100	137	732	834	2 481
Ambodivoangy	49	60	47	65	39	54	31	32	260	273	915
Ambohimanjato	74	61	87	76	43	44	31	30	378	359	1 183
Anivorano	51	70	90	95	39	35	20	17	399	389	1 205
Anjahambe	494	541	654	562	364	318	217	199	3 440	3 643	10 432
Ankorabe	110	81	135	139	73	85	41	44	526	514	1 748
Fiadanana	56	226	204	244	177	185	165	211	864	1 038	3 365
Marangibato	72	82	88	100	42	53	42	25	372	392	1 268
Mahanoro	123	140	68	80	50	40	46	49	376	463	1 435
Tsaramainandro	54	60	40	49	60	45	37	38	478	498	1 359
Sous-total	1 250	1 590	1 671	1 656	1 052	1 048	761	805	8 176	8 831	26 840
Total	2 840		3 327		2 100		1 566		17 007		26 840

Source : Direction Interrégionale de l'Institut National de la Statistique ou INSTAT, août 2009

- M : masculin et F : féminin

**Tableau n° III : La récapitulation de la répartition de la population par sexe et par tranche d'âge dans le pôle d'Anjahambe en 2008.**

Désignation	Tranche d'âge						Total
	0 à 5ans	6 à 10ans	11 à 14ans	15 à 17ans	18 à 60ans	60ans et +	
Masculin	1 250	1 671	1 052	761	7 698	478	12 910
Féminin	1 590	1 656	1 048	805	8 333	498	13 930
Total	2 8 40	3 327	2 100	1 566	16 031	976	26 840

Source : Tableau n° II, août 2009.

Ce tableau permet de visualiser simplement la structure de la population. Il résume la situation démographique de la population, par l'écart entre la longévité et la chute du taux de natalité. A la naissance, le taux de masculinité est faible, et les hommes ont une mortalité plus précoce que les femmes. Les femmes âgées sont majoritaires. Il rend compte de l'importance respective des étapes de l'existence : les adultes qui sont essentiellement composés par la population active, jusqu'à 60 ans, et les plus âgés qui sont à de retraite.

Le tableau permet également de faire sortir le nombre et le pourcentage de la population active. Cette dernière est au nombre de 18573 habitants, soit 69,19% de l'effectif total.

A noter que la population active est constituée par les jeunes à partir de 15ans, et les adultes jusqu'à 59 ans. Ce sont les individus sensés exercé un métier, qu'ils aient ou non un emploi. L'abondance de main d'œuvre non qualifiée marque la société locale.

### **3-1-2-Composition ethnique et mouvement migratoire**

La population est composée en majorité de l'ethnie « *Betsimisaraka* ». S'apercevant que cette zone est très favorable pour l'activité agricole, avec du bétail et des ressources assez importantes, d'autres ethnies minoritaires sont venues grossir les ranges. Ils y viennent pour des raisons essentiellement économiques.

C'est pourquoi, actuellement, il existe dans le pôle, d'une part un groupe ethnique fortement dominant, et d'autre part, un groupe minoritaire, d'origine différente, comme les « *Merina* », les « *Sihanaka* », les « *Betsileo* », et quelques « *Antemoro* ».

L'ensemble du pôle est également caractérisé par un mouvement permanent de la population :

- près de 600 personnes venant des Hautes Terres, lesquelles sont des marchands ambulants, migrent dans le pôle pour écouler leurs marchandises ;
- la population locale, quant à elle, se déplace périodiquement, à cause de la pratique de la culture itinérante sur brulis ou « tavy » ; et.
- les collecteurs, ainsi que les spéculateurs affluents pendant la campagne de récolte, soit du café, soit des clous de girofle et du poivre.

### 3-1-3-Ménage

Selon les données disponibles, le pôle compte 6 870 ménages, ce qui donne une taille moyenne de chaque ménage qui est composé de 4 personnes. Ces ménages sont répartis de la façon suivante : 35,4 % sont des monoparentaux, et le reste, 64,6 % des ménages, où père et mère sont présents.

La majorité de la population du pôle d'Anjahambe vit aux dépend de l'agriculture de subsistance. La population active représente 69,19 % de l'effectif total. Les activités principales sont les suivantes : la riziculture, la culture vivrière, la culture des produits de rente, l'élevage extensif et l'artisanat. Elles constituent les moyens de subsistance et les seules sources de revenu des ménages. Il faut cependant remarquer la présence des ménages qui pratiquent des activités commerciales.

### 3-2-Les Services social de base

#### 3-2-1-Enseignement

**Tableau n° IV: La répartition de l'effectif des élèves du Niveau 1 par année d'études.**

Désignation	CP1		CP2		CE		CM1		CM2		TO TAL
	G	F	G	F	G	F	G	F	G	F	
École Primaire Publique	498	480	405	463	433	409	262	251	253	278	3 481
École Primaire Privée	40	32	26	26	24	20	3	7	0	0	178
Total Niveau. I	538	512	431	489	457	429	265	258	253	278	3 659

Source : Bureau de la Programmation de la CISCO Vavatenina, août 2010.

- G : garçon et F : fille

**Tableau n° V: La répartition de l'effectif des élèves du Niveau 2 par année d'études.**

Désignation	6ème		5ème		4ème		3ème		Total	
	G	F	G	F	G	F	G	F	G	F
CEG	187	229	80	91	54	48	57	42	378	410
Total	416		171		102		99		788	

Source : Bureau de la Programmation de la CISCO Vavatenina, août 2009.

- G : garçon et F : fille

Les tableaux n° IV et n° V montrent le total du taux de scolarisation dans cette zone. Le tableau n° IV montre que l'effectif des élèves du niveau 1 a le taux le plus élevé, dans le pôle d'Anjahambe. Par contre, le tableau n° V montre que le taux de scolarisation diminue suivant le niveau scolaire, c'est-à-dire l'effectif des élèves du niveau 2 devient de plus en plus faible à partir de la classe de 5<sup>ème</sup>, et de montre également que l'effectif des élèves en classe de 3<sup>ème</sup> est le plus bas dans cette zone.

### 3-2-2-Santé

Deux formations sanitaires se trouvent dans le pôle d'Anjahambe :

- un CSB I localisé à Ambodimanga I, à 6 km du chef lieu de pôle ;
- et un CSB II implanté à Anjahambe.

Le tableau ci- après donne les détails sur les deux centres de formation sanitaire, en ce qui concerne les infrastructures, le personnel et la pharmacie.

**Tableau n° VI : Les renseignements numériques concernant le personnel sanitaire dans le pôle Anjahambe en 2009**

Désignation	CSB II	CSB I
Médecin dentaire	01	-
Infirmier	01	-
Sage femme	01	-
Aide sanitaire	-	01
Dispensateur	01	01
Gardien	01	01
Pharmacie	01	-
Total	06	03

Source : CSB II Anjahambe, août 2009.

Selon ce tableau, la santé de la population est prise en charge par huit (08) personnes, dont cinq (05) travaillent au niveau du CSB II d'Anjahambe, et trois (03) à Ambodimanga

I. Cela montre l'insuffisance en personnel qualifié, étant donné qu'un médecin/paramédical soigne 5368 personnes en moyenne.

En ce qui concerne les infrastructures de soins, la capacité d'accueil s'avère limitée, pour des raisons matérielles. Pour les deux formations sanitaires, le nombre de salles se résume comme suit :

- une salle de BLU ;
- deux salles d'accouchement ;
- une pharmacie ;
- un cabinet dentaire ;
- deux salles de soins ;
- quatre salles d'hospitalisation.

Il ne possède pas de bloc opératoire, ni de salle de pédiatrie.

En cas de nécessité, les malades sont transférés à Vavatenina ou à Fénérive-Est, avec un moyen de transport aléatoire. Le pôle ne dispose pas d'ambulance.

Ces matériels ne permettent pas de satisfaire toutes les prestations. Les accompagnateurs de malades risquent de ne pas être hébergés. Les logements des médecins sont insuffisants.

Quant à la maternité, le CSB II d'Anjahambe enregistre 138 accouchements en 2008 et 82 pour la première moitié de l'année 2009. Toutefois, l'accouchement reste encore un problème en raison de l'insuffisance de sage-femme. Nombreuses familles, notamment dans les *fokontany*, préfèrent accoucher chez les matrones traditionnelles.

### **3-3-Les Organisations Socioculturelles**

#### **3-3-1-Us et Coutumes<sup>1</sup>**

L'étude des us et coutumes permet de connaître le mode de vie de la population. La tradition dicte les règles de vie sociale, et définit le comportement de chacun : tel est le cas du « *Fihavanana* »<sup>2</sup>, le respect des aînés, ainsi que l'intégration sociale.

Dans le pôle d'Anjahambe, le respect de la tradition prédomine la vie de la population. Les paysans la considèrent comme source de bénédiction de « *Zanahary* » et des ancêtres. Elle constitue également une occasion de se retrouver. Lors de la cérémonie funèbre, par

---

<sup>1</sup>Grégoire Arson INDRAY, Cours d'Histoire des Institutions, 1<sup>ère</sup> Année, Économie, Université de Toamasina, (Année 2003)

<sup>2</sup> Le « *fihavanana* » : c'est un mot purement malgache qui est riche de sens. Il signifie tantôt un lien de parenté tantôt un lien de solidarité.

exemple, tous les amis et proches arrivent pour exprimer leur sentiment de solidarité avec la famille déplorée. On peut y rencontrer différents types de cérémonie traditionnelle : le « *fady* », le « *tsaboraha* », le « *tromba* » et le « *sintaka* ».

### **3-3-1-1-Le fady**

Le respect des interdits prédomine dans la vie des paysans. Le non respect des interdits ou le « *fady* » conduit à une sanction coutumière. Le cas de « *firarazana* » par exemple, qui veut dire une sanction coutumière pour quelqu'un qui a dit du mal des ancêtres. Le sanctionné doit tuer un zébu ou acheter des boissons alcooliques accompagnées de pièces de monnaie pour les ancêtres. Le « *betsabetsa* »<sup>1</sup> est offert aux hôtes d'honneur, pendant le rite, et il constitue un signe de respect pour accueillir les invités.

### **3-3-1-1-Le tsaboraha**

Trois types de « *tsaboraha* » sont encore pratiqués dans le pôle: « *l'ati-tsandry* », le « *vadi-pandriana* » et le « *tsakafara* ». Comme tous les Malgaches, on cherche toujours à relier les morts aux vivants, par le canal des us et des coutumes traditionnelles. Le « *jôro* » peut être considéré comme un moyen permettant de relier les vivants avec l'au-delà. Par le « *jôro* », on peut invoquer directement les *dieux* ou les « *Razana* », pour demander de l'aide, de la protection ancestrale, de la réussite, du bien-être, et surtout pour recevoir leur bénédiction.

On procède aussi au « *jôro* », pour convier les dieux et les ancêtres à assister aux différentes cérémonies rituelles qui vont se dérouler dans le village. Il est strictement interdit de réaliser un « *Tsaboraha* », sans procéder au « *jôro* ». La réalisation du « *jôro* » est réservée uniquement aux « *Ledama* ».

### **3-3-1-3-Le sintaka**

C'est le mariage traditionnel. Ce rite commence toujours par ce qu'on appelle « *orimbato* », une sorte de discours échangé entre les familles des deux conjoints, pour nouer le pacte de mariage. Elle est ensuite accompagnée de « *diafotaka* », une compensation matrimoniale offerte par la famille du marié, constituée par une somme

---

<sup>1</sup> « *Betsabetsa* » : alcool obtenu par la fermentation de jus de canne à sucre, mélangé avec du « *Bilahy* » ; le « *bilahy* » : écorce d'arbre utilisée pour fermenter le jus de canne à sucre.

d'argent ou un zébu. Les familles aisées ont toujours le prestige d'offrir un zébu pour la dot.

### **3-3-1-4-Le « *tromba* » ou culte de possession**

C'est le culte de possession qui consiste à invoquer les esprits, par l'intermédiaire d'une personne possédée, pour évoquer et traiter divers sujets selon le besoin du demandeur de culte. Auparavant, ce type de culte a attiré un grand nombre de ménages, mais suite à l'installation de l'église chrétienne, partout dans le pôle, il fait l'objet de critique. C'est la raison pour laquelle, à l'heure actuelle, le nombre de ménages qui le pratique est réduit.

### **3-3-2-Les Religions chrétiennes**

La religion chrétienne se développe petit-à-petit dans le pôle d'Anjahambe. Sept (07) institutions confessionnelles sont présentes dans le pôle. On compte au total 31 églises, réparties dans les *fokontany*. La FJKM est la plus représentée, par rapport au nombre d'églises mises en place (12), puis le catholique (9), la Jesosy Mamonjy (5), FLM (4). La Pente-kôtista (2), la Néo-apostolique (2), la Batista biblique(1) sont moins représentées<sup>1</sup>.

D'après les données statistiques disponibles, on peut estimer que les 65% de la population sont des chrétiens.

### **3-5- Le statut des femmes**

Au niveau des ménages, la séparation des tâches est la règle dans toutes les activités agricoles, domestiques et sociales. Cette répartition obéit à plusieurs principes.

Passée la petite enfance, garçons et filles, apprennent les tâches dévolues à leurs âges et à leur sexe. Les filles aident leurs mères à la cuisine ou au sarclage des champs, tandis que les garçons s'initient au maniement du coupe-coupe et gardent les bœufs. Les hommes réalisent, d'une part, les travaux qui exigent une certaine force, comme la coupe du bois, le transport des fardeaux et, dans les travaux agricoles, la préparation du sol, comme le défrichement et le labour. Étant donné la valeur symbolique de la maison, l'homme s'occupe de la construction des cases ou des greniers. Les travaux demandant moins

---

<sup>1</sup> Bureau de la Commune Rurale d'Anjahambe, août 2009.

d'efforts physiques, d'autre part, mais plus prolongés, sont le lot des femmes : le repiquage du riz, le sarclage du manioc et même du riz, etc.

Au niveau social, les femmes accusent un retard significatif, par rapport aux hommes, dans la contribution aux activités de développement. Le rôle anciennement reconnu à la femme demeure celui de procréatrice et de gardienne du foyer, dont l'homme en est chef.

Les femmes qui assurent l'éducation des enfants, se tiennent à l'écart des activités de développement. Leur rôle se limite à accepter et obéir les décisions prises, alors qu'elles constituent des atouts permettant à la zone de se développer rapidement.

Mais, actuellement des changements sont sentis à ce niveau. La participation de femmes aux activités de développement s'accroît suite à l'effort des organismes de développement. Plusieurs femmes se regroupent actuellement dans une structure associative, dans le but de promouvoir leur situation socioéconomique et pour participer efficacement au développement de la zone :

- trois femmes sont membres de CDP ;
- 112 femmes venant de cinq sites poursuivent des cours d'alphabétisation ;
- 21 femmes sont membres de CDF ;
- 2 femmes font partie des paysans leaders ;
- sur les 168 personnes regroupées dans 23 OP, 63 sont des femmes : pisciculture, CUMA (Culture Maraîchère), aviculture, apiculture et alambic.

Enfin, il faut noter que le faible niveau d'instruction peut aggraver cette situation. Le taux d'abandon scolaire est plus important chez les filles que chez les garçons. Les parents d'élèves tolèrent mieux l'abandon scolaire des filles que celui des garçons. Si les femmes ont un niveau d'instruction élevé, on pourrait s'attendre à un changement, car elles sont plus nombreuses que les hommes.

Alphabétiser les femmes ou filles devient une priorité, car l'instruction cumule plusieurs effets, tels que le retard de l'âge au mariage, l'élévation du statut social, la prise de conscience de leurs droits et devoirs de citoyens à part entière, et la hausse de la probabilité d'emploi. Tous agissent pour faire baisser la fécondité.

# CHAPITRE II : LES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES DANS LA ZONE

## SECTION I : L'AGRICULTURE

Dans le pôle, l'agriculture est la principale activité de la population, mais la culture de subsistance touche la majorité de la population. Elle constitue la base économique, malgré la baisse de la production actuelle.

### 1-1-Les principaux produits agricoles

Le pôle d'Anjahambe est une zone de production agricole, c'est-à-dire une zone qui dépend de l'agriculture. Cette dernière représente la principale activité de la majorité de la population locale. La production peut être augmentée par l'accroissement du rendement et l'extension des surfaces cultivables, car la zone dispose de terrain aménageable, pour différentes variétés : culture de rente, culture vivrière, culture maraîchère et culture industrielle. Le tableau suivant montre la liste par catégorie des filières agricoles dans le pôle.

**Tableau n° VII : Liste par catégorie des filières agricoles dans le pôle**

<b>Culture vivrière</b>	<b>Culture de rente</b>	<b>Culture industrielle</b>	<b>Culture fruitière</b>	<b>Culture maraîchère</b>
Riz Manioc Patate douce Fruit à pain Maïs	Girofle Café Poivre Cannelle Vanille	Canne à sucre	Banane Letchi, Agrume Ananas Avocat Orange Jacquier Zaty	<i>Petsay</i> Choux <i>Anamalao</i> Autres Breds

Source : PDF, août 2009

#### 1-1-1-La Riziculture

##### 1-1-1-1-La technique culturale

Le riz occupe une place importante dans la vie paysanne, en tant qu'aliment de base. La culture de riz se fait essentiellement dans le bas fond des vallées, pour la riziculture irriguée et inondée, et dans la montagne, pour la riziculture sur brulis. L'insuffisance de

plaine aménageable reste un problème majeur dans ce secteur. D’où la population accorde une place importante à la culture de riz itinérante sur brulis.

Cette dernière est en partie responsable de la déforestation dans le pôle. Pour remédier à cette situation inquiétante, les membres de CDP préfèrent l’aménagement des bassins versants et des vallées, dans le but de mettre en œuvre des projets sur la culture en terrasse.

Dans les 12 *fokontany* du pôle, le travail rizicole se réalise en plusieurs étapes :

- la préparation de sol, effectuée à l’aide des outils manuels : « *Angady* » ou la bêche, pioche, « *l’antsy* » ou coupe-coupe ; etc.
- le semis qui se fait dans la parcelle spéciale ou le semi-direct à la vallée ;
- le repiquage en désordre consistant en la transplantation des jeunes plants ;
- l’entretien ;

et la moisson.

A souligner que la prolifération des insectes et des oiseaux destructeurs de riz constitue un handicap à la filière rizicole, dans le pôle, en particulier la riziculture itinérante sur brulis. C’est pour cela que nombreux ménages décident de s’installer périodiquement auprès du champ de riz, pour mieux surveiller, jour et nuit les plants.

**Tableau n° VIII : Le calendrier rizicole, riziculture irriguée.**

En ce qui concerne la riziculture itinérante sur brulis, les travaux se réalisent en cinq phases dont les détails sont précisés dans le tableau n° IX :

Travaux	MOIS												
	juil.	août	sept	oct.	nov.	déc.	jan	fév.	mars	avril	mai	Juin	
Préparation de sol													
Semis													
Repiquage													
Sarclage													
Récolte													

Source : Bureau de la Commune Rurale d’Anjahambe, juillet 2009

**Tableau n° IX : Calendrier et nature des activités concernant la riziculture sur brulis**

Type de travaux	Nature des activités	Période (mois)	Outils utilisés
Défrichage	Enlèvement des herbes Abattage de forêt	Août Septembre	Hache Coupe-coupe
Mise à feu	Surveillance	Après un à deux mois de séchage des mauvaises herbes et végétations	Allumette Briquet
Semis direct	Trois à cinq grains de paddy sont versés dans un trou	Au lendemain de la mise à feu	Plautoir en bois
Sarclage	Arrachement de mauvaises herbes	De février à avril	<i>Angady</i> Coupe- coupe
Moisson	Récolte des produits	Mai et Juin	Panicule <i>Helitry</i> <sup>1</sup>

Source : Bureau de la Commune Rurale d'Anjahambe, juillet 2009

### **1-1-1-2-La production rizicole**

Comme il a déjà été évoqué précédemment, la production rizicole tient une réelle importance dans la vie des paysans. Elle conditionne l'équilibre alimentaire.

En 2008, la riziculture couvre une superficie de 1 257 ha, soit 21 % de la superficie totale. Le riz de « *tavy* » garde son importance malgré, les conséquences qu'il engendre sur l'environnement.

La production annuelle est évaluée à 1 880 tonnes. Le pôle affiche un rendement moyen de l'ordre de 650 kg par ha. La pénurie alimentaire ne cesse de persister dans le pôle car la production rizicole n'arrive pas à couvrir les besoins annuels des ménages.

La faiblesse du rendement rizicole dans le pôle d'Anjahambe peut s'expliquer par :

- la précarité de l'exploitation rizicole : la persistance des méthodes culturelles traditionnelles, l'insuffisance de surface aménagée et l'utilisation des outils archaïques ;
- le faible accès aux intrants agricoles : utilisation des semences non améliorées et accès réduit aux produits phytosanitaires ;
- la non maîtrise de l'eau ;

---

<sup>1</sup> « *Helitry* » : panier à usage domestique. Il a plusieurs variétés de taille : le plus grand sert à porter du riz ou des litchis, ou des clous de girofle, ou aussi des graines de café et du poivre, etc.,....

- l'insuffisance d'encadrement technique.

Enfin, il faut noter l'existence de cinq groupements qui bénéficient d'appuis techniques et financiers de la part de différents organismes de développement, en particulier le projet PPRR. Les paysans commencent à s'initier à la technique rizicole productive, comme le SRI/SRA.

### **1-1-2-Les cultures d'appoint**

#### **1-1-2-1-Le manioc**

Dans cette zone, le manioc prend la 2<sup>ème</sup> place après la riziculture. La plantation se fait après le défrichement des sols. La culture de manioc se fait par bouture. En général, les paysans choisissent de planter le manioc au début de la saison des pluies. D'habitude, deux sarclages sont suffisants. Son cycle végétatif s'entend sur six mois, et les rendements sont de 20 à 50 t/ ha.

Les principaux problèmes qui se posent pour la culture du manioc sont :

- défoliation des plantes jeunes, durant les passages cycloniques ;
- pourriture des plantes mûres ou des tubercules, par l'inondation ;
- chute des prix, due à l'enclavement de certaines zones.

#### **1-1-2-2-Le maïs**

La culture de maïs est assez répandue dans cette région. Elle est généralement cultivée sur brûlis ou associée au riz. Les paysans le cultivent sur les bords des terrains de culture de riz pluvial.

#### **1-1-2-2-La Banane**

On a constaté l'existence d'un certain nombre de bananiers dans la commune. Selon les informations recueillies sur place, la commune rurale de Vavatenina était, autrefois, l'une des premiers producteurs de bananes de la région. Elle peut produire, à elle seule, 20 à 40 000 tonnes par saison.

Mais actuellement, presque la moitié de la production est destinée à la consommation, à cause de la baisse des prix. Et depuis, la culture de banane ne cesse de se dégrader, d'autant plus qu'elle souffre actuellement de la maladie de PANAMA : leurs

feuilles sont devenues sèches, et leurs fructifications sont atrophiées ; cela entraîne la diminution de la production.

### **1-1-3-La Culture fruitière**

Le pôle d'Anjahambe produit des fruits: la mangue, l'avocat, le « *makobà* », le pocanel, le « *sakoagna* » (*Pourpatia caffra*) et les oranges. Ils sont, pour la plupart, plantés autour des villages d'habitation, formant ainsi des jardins agro-forestiers luxuriants. La production est essentiellement vouée à la consommation familiale.

### **1-1-4-Les cultures d'exportation**

Du fait de sa condition climatique favorisant une végétation assez particulière, le pôle recèle beaucoup d'avantages en matière de produit d'exportation. Ce dernier peut procurer des revenus déterminants, nécessaires à l'achat d'effets vestimentaires, de mobilier, d'ustensiles de cuisine, à la construction de maison et à l'achat de tout autre produit manufacturé d'importation. Le pôle d'Anjahambe offre des types variés de cultures d'exportation, mais les plus connues sont le giroflier, le caféier et le letchi.

#### **1-1-4-1-Le giroflier**

Partout dans le pôle, la plantation de giroflier tient une importance particulière. Les moyennes et basses collines, les bassins versants, sont couvertes de vieux pieds de girofliers, ce qui offre un paysage remarquable. Mais il est à souligner que la production diminue sans cesse, faute d'entretien. Le passage fréquent de cyclone aggrave cette situation. Un pied de girofle produit, en moyenne 3 à 6 kg net de girofle sec. Le rendement est estimé de 1,5 à 2 tonnes par hectare. Durant la campagne 2008, la commune d'Anjahambe a reçu une ristourne sur 65 tonnes de girofle. Avec les 5 600 hectares de superficie couverte de giroflier, le pôle gagne plus de 14 000 tonnes de girofles.

Concernant la commercialisation du produit, le prix pose parfois des problèmes. A cause du transport difficile et du circuit commercial, les paysans vendent leur produit à des prix moins incitatif. Les données statistiques collectées au niveau de la commune rurale d'Anjahambe dévoilent la fluctuation du prix du girofle :

- durant les années 80, un kilo de clous de girofle sec vaut 100 à 200 Ariary ;
- depuis l'année 2003, ce prix connaît une amélioration. Elle varie de 5 000 à 10 000 Ariary ;

- mais, en 2008, un kilo de clous de girofle vaut 2 400 Ariary.

#### **1-1-4-2-Le caféier**

Les caféiers occupent, en général, les basses collines et les bourrelets de bord des cours d'eau. Auparavant, cette filière tient une place importante. Suite à la baisse de prix, depuis 1995, qui démotive les paysans, elle est en phase de décadence.

Le café **Robusta** et l'**Arabica** sont la spécificité de cette zone. Le caféier nécessite des climats équatoriaux, avec une forte pluviosité et une température assez élevée.

Pour ce qui est de la technique agricole, la plantation de café se pratique, es général, sous forme extensive : sans fertilisation et soumise à une pression parasitaire importante. La production est en effet faible. La non-régénération des vieilles plantations, d'une part, et la diminution du prix de vente, d'autre part, constituent des handicaps majeurs à la production de café. En 2003, le prix de vente varie de 1500 à 2000 Ariary, et en 2009, un kilo de Café est vendu à un prix décourageant, de l'ordre de 800 à 1200 Ariary.

#### **1-1-4-3-Le poivrier**

La Côte-Est de Madagascar présente des conditions écologiques favorables à la culture du poivrier. La culture du poivrier, dans ce pôle, se présente sous forme de type familial sous-bois, réalisée avec des tuteurs vivants (pignon d'Inde, glyricidia) ; sur le littoral où il y a du sable, pour que le poivrier jouisse une position favorable, il faudrait des arbres d'ombrage qu'on pourrait éclaircir pendant la saison fraîche. Dans cette zone, La culture du poivrier se fait en plein champ, c'est-à-dire la plantation du poivrier se pratique généralement sous forme extensive : sans fertilisation et soumise à beaucoup de parasites. Actuellement, la culture du poivrier est souvent victime de catastrophe naturelle, comme le cyclone ou les dépressions tropicales dévastatrices.

Dans cette zone la culture du poivrier est éparpillée, cela une enquête faite auprès de la commune, la surface cultivée n'évolue pas, elle oscille entre 10 et 12 hectares, qui apportent un rendement faible, parce que la plantation est vieille. La culture du poivrier est souvent victime de la non-régénération des vieilles plantations, d'une part, et la diminution du prix de vente au niveau des producteurs ; cela entraîne l'abandon de culture du poivrier, dans cette zone.

### 1-1-4-La Culture industrielle

La canne à sucre constitue la principale culture industrielle dans le pôle. Mais, pour des raisons infrastructurelles, la production de canne à sucre est uniquement destinée à la consommation quotidienne. Elle est utile dans la préparation de café et dans la fabrication des boissons alcooliques : « *Toaka gasy* »<sup>1</sup> et « *Betsabetsa* ».

**Tableau n° X : Synthèse de la situation de la production agricole, dans le pôle, en 2008**

Désignation	Surface (ha)		Production (t)	Rendement (t/ha)
	cultivable	cultivée		
Riz en <i>tavy</i>	8 500	1 500	1 515	1,1
Riz irrigué	1 780	450	675	1,5
Manioc	4 500	49	735	15,0
Patate douce	4 500	10	100	10,0
Banane	900	30	450	15,0
Canne à sucre	1 580	200	3 600	18
Café	3 500	125	88	1,1
Girofle	12 000	6 000	9 600	1,6
Mais	3500	10	12	1,2
Poivre	2 300	10	0,8	0,08

Source : Monographie de la région Añalanjirôfo, août 2009.

Ce tableau montre la synthèse de la situation de la production agricole, sur la superficie cultivable et le rendement des produits par tonne à l'hectare, dans le pôle d'Anjahambe, en 2008,

## SECTION II : LE SECTEUR ÉLEVAGE

A l'échelle du développement agricole, les produits animaux ne représentent pas seulement une source alimentaire de qualité, mais procurent également des revenus pour les ménages. Dans cette zone, l'élevage n'est pas une activité indépendante, en ce sens qu'il ne constitue pas la principale activité pour la grande majorité des paysans et qu'il est étroitement associé à l'agriculture. L'élevage intéresse cependant 72% des ménages malgaches, que ce soit de basse-cour ou de gros bétail, et il constitue la principale source de revenu, pour plus de 25% de la population rurale. Pour l'élevage de bovin, les zébus sont principalement utilisés lors des rites coutumiers (décès, circoncision, mariage), ou

---

<sup>1</sup> Le « *toaka gasy* » : rhum malgache produit artisanalement.

pour la construction des tombeaux de famille, et pour piétiner le champ. Quant à l'élevage de porcins, ce sont les « *fady* » qui en interdisent la consommation ; les « *fady* » constituent un grand handicap. Ce type d'élevage est pratiquement un peu faible dans le pôle. Pour l'élevage avicole, presque la majorité des paysans en milieu rural le pratiquent,

Mais ils rencontrent plusieurs problèmes. Les techniques sont encore rudimentaires ; aucun poste d'élevage n'est implanté dans le pôle d'Anjahambe. En outre, il y a aussi des vols. Le problème principal de la commercialisation des produits d'élevage, c'est l'insuffisance des marchés de bétail, dans les différents endroits où cela devrait être important ; il y a également le problème de moyen de transport, pour les faire sortir vers le milieu urbain. C'est le service vétérinaire, situé dans le chef lieu de district de Vavatenina, qui assure le suivi du secteur élevage dans le pôle.

Il y a, en général, trois types de cheptel dans le pôle :

- cheptel bovin ;
- cheptel porcins ;
- et cheptel avicole: poules, oies, canards, dindes, et autres.

La technique d'élevage se pratique de façon extensive : peu productive, et suivi sanitaire limité. Cela est dû à l'insuffisance de techniciens qui s'occupent du secteur élevage dans le pôle. Mais il faut signaler que certains éleveurs ont pris l'initiative de se regrouper dans une structure associative dans le but de suivre des formations dispensées par les organismes intervenants dans ce secteur dans cette zone (CARE, PPRR, etc.), et d'améliorer en qualité et en quantité la production.

Par contre, l'élevage constitue une source de revenu. Chaque ménage possède quelques têtes d'animaux, de filière confondue. Le tableau n° XI, récapitule le nombre probable du cheptel dans le pôle.

**Tableau n° XI : Les données statistiques sur l'effectif du cheptel dans le pôle.**

Élevage	Effectif du cheptel
Bovin	2 571
Porcins	845
Avicole	25 643

Source : Commune rurale d'Anjahambe, août 2009

### **2-1-L'aviculture**

L'aviculture tient une place assez importante. Elle peut servir, autant de denrées alimentaires pour chaque famille, que de source de revenu. On y trouve plusieurs espèces

de race locale : canards, poulets, oies, dindons, etc. Parmi ces volailles, l'élevage de poulets s'avère le plus pratiqué par la population. Chaque ménage possède, en moyenne, quatre unités.

Malheureusement, des maladies épidémiques (la peste et le choléra aviaire pour les volailles) attaquent et déciment souvent ces oiseaux de basse cour, sans que les paysans puissent faire quoi que ce soit.

### **2-2-Le cheptel bovin**

L'élevage bovin se pratique en étroite relation avec la riziculture. Pour la riziculture inondée, par exemple, les zébus constituent des moyens utilisés pour piétiner la rizière. L'élevage de vache laitière reste peu développé.

Elevé d'une manière aléatoire, le zébu joue de grands rôles socioéconomiques. Chaque village en possède, car il sert aussi bien pour le travail des rizières que pour les cérémonies traditionnelles. Il est parfois considéré comme un signe de richesse. La douve du foie et les parasites intestinaux sont leurs principaux ennemis. Mais depuis quelques temps, il semble qu'une autre maladie attaque les bovins. Cette maladie frappe vite, selon les paysans, mais ne laisse aucune trace sur l'animal (il boit beaucoup, puis il court, et peu de temps après il meurt, quand on le découpe en morceaux, il n'y a aucune trace de maladie).

### **2-3-Le cheptel porcin**

L'élevage porcin est en voie de relance, car il semble que la Peste Porcine Africaine ou PPA a durement frappé la zone. Auparavant, ce type d'élevage attirait beaucoup de monde, car des Organisations Paysannes ou OP ont bénéficié des financements du projet PSDR et PPRR, à titre de don.

#### **2-3-1-La commercialisation des produits animaux**

Il existe un marché dans le chef lieu de pôle, mais aucun abattoir n'y est implanté. Le marché de viande de bœufs fonctionne régulièrement. Pendant la campagne de letchis, le nombre de consommateurs augmente sensiblement.

Dans les *fokontany*, la vente de viandes se fait sur la varangue, elle peut être parfois ambulante ; une personne l'emporte, fait porte à porte, de village en village.

Le pôle ne possède pas des infrastructures d'élevage telles que le couloir de vaccination et l'abattoir. Toutefois, les abattages existent aussi bien pour la boucherie commerciale que lors des cérémonies coutumières.

## **SECTION III : LES AUTRES ACTIVITÉS**

### **3-1-L'artisanat**

L'artisanat est essentiellement une activité de femmes. Ces dernières tissent des nattes et des paniers, avec des matières approvisionnées localement : le « *penja* » (*lepironia mucronata*) et « l' *horefo* » (*heleocbarin plantaginea*), par exemple. Le but n'est pas lucratif, mais de satisfaire les besoins familiaux.

### **3-2-La Pêche**

La population du pôle d'Anjahambe ne s'intéresse pas trop à la pêche. Les produits de pêche sont réservés uniquement à la consommation locale.

### **3-3-Le Tourisme**

La zone concernée ne possède pas de sites touristiques aménagés. Aucun établissement d'hébergement et de restauration n'y est implanté. Ce qui prouve la capacité réduite de la zone à accueillir des visiteurs étrangers.

### **3-4-La communication**

L'existence de moyens de communication et de transport permet de mesurer le niveau de développement d'une localité. L'évacuation des produits en dépend. Les moyens de communication constituent la force des circuits commerciaux. Le chef lieu de pôle d'Anjahambe est dépourvu de réseaux téléphoniques.

### **3-5-Le Transport**

Des coopératives de transport assurent la circulation de la population et des marchandises dans le pôle, KOFITO et CONTRANSU. Le frais de transport varie de 2 000 à 3 000 Ariary.

La RN 22 est accessible toute l'année, par tout véhicule motorisé ou non. Il existe également des pistes à accessibilité réduite, mais praticables, avec des véhicules à deux roues et à pieds. Le transport à dos d'homme persiste encore.

### **3-6-Le commerce**

L'économie dépend également de la situation commerciale. Dans le présent pôle, le secteur commercial demeure peu dynamique, du fait de l'insuffisance des infrastructures (marché couvert), l'instabilité du prix de production, et l'insuffisance des opérateurs pour le débouché des produits. Le prix d'achat des produits, se fait dans la plupart des cas, au détriment des paysans producteurs.

En effet, la commercialisation se fait d'une manière journalière, et parfois ambulante. Le circuit commercial reste mauvais, surtout au niveau des produits maraîchers. Mais pour les autres produits d'exportation, les circuits commerciaux se présentent d'une manière assez dynamique. Un grand nombre d'opérateurs économiques arrivent dans le pôle, chaque année, pour la collecte des produits : girofle, café et litchis. Et les commerçants continuent également d'acheter les produits locaux, durant toute l'année.

La présence des coopératives et de CAM favorise la bonne entente entre les producteurs et les opérateurs, dans la commercialisation des produits d'exportation. Les filières principales appuyées par le PPRR au niveau du CAM sont : essence de girofle, maïs, paddy, clou de girofle, café, vanille verte, litchis, miel.

# CHAPITRE III : APERÇUS GLOBALE SUR LA FILIÈRE POIVRE

## SECTION I : GÉNÉRALITÉS SUR LE POIVRE

### 1-1-Caractéristiques techniques des épices<sup>1</sup>

#### 1-1-1-Les généralités sur les épices

Le terme « *épice* » est tiré du nom latin « *species* » qui désigne les espèces. Ce terme générique a évolué à partir du XII<sup>ème</sup> siècle. Du fait de la situation géographique de leur culture (zones tropicales et subtropicales) et des difficultés de transport à cette époque, les épices ont été mal connues, pendant longtemps, voire même totalement inconnues ; ce qui a contribué à faire de ces produits des biens exceptionnels, rares et luxueux, au prix inabordable, réservés à une élite fortunée. Les épices ont été introduites sur le continent européen au Moyen-âge. Elles étaient très appréciées et très utilisées pour leurs qualités de saveur, permettant de couvrir et de redonner du goût à des aliments difficiles à conserver en état de fraîcheur et qui pouvaient se faisander (viande, poisson), voire parfois même, à l'instar du poivre, par exemple, d'améliorer leur conservation.

Si, de nos jours, le terme « *d'épices* » désigne des substances végétales à l'odeur agréable, au goût fort souvent brûlant ou piquant en provenance de la partie aromatique des plantes, il faut savoir, dans le tableau suivant que celles qui sont utilisées sont différentes, d'une espèce à l'autre.

---

<sup>1</sup> <http://www.unctad.org/infocomm/francais/épices/descript.htm>, 21/12/2009.

**Tableau n° XII : Les différentes épices le plus utilisées, et la partie aromatique de ces plantes**

Épice	Partie utilisée
Poivre	Baies
Clou de girofle	Bourgeons
Vanillier	Fruit entier
Cannelle	Écorce
Paprika & muscade	Fruits
Anis	Graines
Sauge	Feuilles
Gingembre	Rhizome
Curcuma	Rhizome

Source : Communauté internationale sur le poivre (IPC), décembre 2009

### **1-2-Les généralités sur le poivre<sup>1</sup>**

Le poivre est une épice obtenue à partir de baies de différentes espèces de poivriers, des plantes de la famille des pipéracées. Seuls les fruits du « *Piper nigrum* », du *Piper cubeba* et du *Piper longum* ont droit légalement à l'appellation « poivre ».

Le poivrier est un arbrisseau tropical grimpant, de type liane, qui pousse spontanément; il peut atteindre 10 mètres de hauteur. Le fruit, le poivre, se présente sous la forme d'une grappe pendante, formée de 20 à 30 grains serrés autour de la tige.

L'espèce « *Piper nigrum* », produit, suivant le stade de récolte et le type de préparation, du poivre noir, blanc ou vert.

Son nom vient du sanskrit papalin, qui a donné le latin pipé. La culture du poivrier est originaire de la Côte-Ouest de l'Inde (Côte de Malabar), dans l'état du Kerala, puis a gagné d'autres pays d'Asie du Sud-est, Madagascar et le Brésil. Son utilisation en Grèce daterait de l'épopée d'Alexandre le Grand.

Au Moyen Âge, les épices comme le poivre sont rares. La conquête d'Alexandrie, en 642, par les Arabes, a marqué le début de ce commerce. Voilà pourquoi les plus rares épices comme le poivre a été utilisé comme monnaie d'échange. La richesse d'un noble

---

<sup>1</sup> <http://www.unctad.org/infocomm/francais/épices/descript.htm>, 21/12/2009.

pouvait être évaluée par rapport à sa quantité de poivre. À l'époque, les riches allemands étaient surnommés des sacs de poivre.

A partir du XVI<sup>ème</sup> siècle, le poivre était également cultivées à Java et Sumatra (îles qui font aujourd'hui partie de la république d'Indonésie), en péninsule malaise et ailleurs en Asie du Sud-est, mais ces régions commerçaient principalement avec la Chine, ou consommaient le poivre localement. Le poivre était également cultivé à Madagascar. Les propriétés stimulantes du poivre sur les sécrétions digestives sont bien connues. Les fruits mûrs du poivre noir contiennent une huile essentielle riche en « *alpha-pinène, bêta-pinène et bêta-caryophyllées* », aux propriétés échauffantes, stimulantes, antalgiques et aphrodisiaques, utilisée notamment en phyto-aromathérapie.

***Photo n° 1: Présentation générale du poivre dans le champ de culture***



Source : Descente sur terrain et recherche personnelle, année 2009.

**1-2-1-Origine et Historique du poivre dans le monde <sup>1</sup>**

Le poivre est l'épice la plus largement commercialisée et la plus anciennement connue. Les premières traces de l'utilisation des épices remonteraient à la période Néolithique, soit plus de 5000 ans avant notre ère. Au cours de l'époque pharaonique, les herbes aromatiques et les épices furent utilisées comme parfum, en offrandes aux dieux, pour embaumer les morts, ainsi que dans l'alimentation, les boissons et la pharmacopée traditionnelle. Toutes les plantes nécessaires ne se trouvant pas sur place, il fallut partir à leur recherche, et c'est ainsi que commença la longue quête vers les routes des épices.

---

<sup>1</sup> <http://www.unctad.org/infocomm/francais/épices/descript.htm>, 21/12/2009.

Certains récits mentionnent, dès 2500 avant J.C., plusieurs expéditions maritimes égyptiennes vers des régions produisant ces denrées, et c'est vers la fin du VII<sup>ème</sup> siècle, avant notre ère, que fut entrepris le creusement d'un canal reliant le Nil à la Mer Rouge, ouvrant une voie plus rapide vers l'Inde et la Chine. Une autre route permettait d'acheminer certains produits en provenance d'Arabie, vers des comptoirs commerciaux situés le long de la Côte des épices (Somalie), d'où ils étaient acheminés, par le biais de caravanes, vers l'Égypte.

De nombreux peuples ont participé à l'acheminement des épices en provenance d'Orient. L'un d'entre eux : les Phéniciens, bons marins et excellents marchands, ont assuré leur transport à partir de la Méditerranée et de la mer Rouge. Ce commerce s'est prolongé jusqu'à la chute de leur comptoir de Tyr, passé aux mains d'Alexandre le Grand, en 332 avant J.C.

Au Moyen-âge, le commerce des épices entre l'Orient et l'Occident se raréfie, dans un premier temps, puis sous l'influence des Croisades, au XI<sup>ème</sup> siècle, les épices sont réintroduites en Europe. Durant la période qui suivit, l'organisation du négoce permettra le développement de grandes places commerciales, dont les plus importantes seront, au XV<sup>ème</sup> siècle : Calcutta et Colombo, pour la région de l'Inde, Alexandrie et Constantinople pour le Moyen Orient, Venise et Gênes pour la Méditerranée. Les produits rares prirent alors une telle importance que certains pays n'hésitèrent pas à se lancer à la recherche de nouveaux itinéraires pour se les procurer. Le navigateur Vasco de Gama partit de Lisbonne, le 8 juillet 1497, débarqua sur la côte occidentale de l'Inde, à Calcutta, en mai 1498, et en revint avec quantités d'épices, et une autorisation de commercer.

La fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, avec le blocage des ports portugais par les Hollandais, voit le prix du poivre atteindre des sommets. C'est alors que de grands Empires commerciaux voient le jour, comme la Compagnie anglaise des Indes Orientales, en 1600, ou la Compagnie hollandaise, deux ans plus tard. Pour la France, une première société est fondée en 1600, la Compagnie de Saint-Malo, qui deviendra, en 1664, grâce à Colbert, le comptoir français des Indes orientales. Au XVIII<sup>ème</sup> siècle vers l'extension de ces grands monopoles, notamment sous l'influence de Pierre Poivre, botaniste français au nom de famille prédestiné, qui, pour le compte de la Compagnie française des Indes, réussit à se procurer des plants de muscadier, de giroflier et de poivrier, qui furent introduits à l'île de France (Maurice), l'île Bourbon (Réunion), mais aussi dans les Caraïbes et en Guyane. L'Angleterre et les États-Unis, en augmentant simultanément leurs productions, ne firent qu'accélérer la fin de ce monopole.

### 1-3-Historique du poivre à Madagascar

À Madagascar, l'introduction du poivrier est récente ne remonte guère au-delà des premières années du XX<sup>ème</sup> siècle, cependant, elle n'a pas été suivie d'une extension de la culture. La production du poivre a débuté vers 1930 à Madagascar, et en 1945, le chiffre d'exportation était de l'ordre d'une certaine tonnes environ. En 1950, la production était de 600 à 700 tonnes par an, et a été multipliée par 6 de 1950 à 1970.

À Madagascar, le poivre est cultivé surtout sur la côte- Est de l'île, sur les Hauts Plateaux, et dans la région de Nosy-Be et d'Ambanja, une région sans saison sèche bien marquée. Elle favorise deux périodes floraison du poivre, ce qui nuit légèrement au rendement, d'autre part, et surtout, la principale zone de production est l'ex- province de Toamasina, qui offre des conditions favorables au développement du poivrier. Il existe cependant des régions de concentration, à Nosy-Be et Mananjary.

La production de poivre noir sur l'île de Madagascar a oscillé entre 1500 tonnes et 4.500 tonnes de 1970 à 2000<sup>1</sup>. Les exportations ont diminuées depuis quelques années, et se situent actuellement autour de 588 à 1.117 tonnes<sup>2</sup>. Les poivres vert, blanc, noir ou rouge proviennent tous du même grain de poivre récolté à divers stades de maturité.

Ce n'est qu'en 1980 que le poivre a été cultivé de façon extensive à Madagascar, avec une densité moyenne qui oscille autour de 200 pieds à l'hectare. La culture du poivrier est quasiment présente partout à Madagascar, sauf dans l'ex-province de Tananarive et de Tuléar, où la production très réduite échappe à tout contrôle statistique.

Actuellement selon les informations recueillies auprès du GUIDE, la superficie cultivée est autour de 4 600 hectares, et elle apporte une quantité de production en moyenne de 2 200 tonnes, parce que la plantation est presque abandonnée, à cause des maladies appelées pourritures du collet, de la faiblesse du prix aux producteurs et de la technique de commercialisation de cet produit.

---

<sup>1</sup> Calcul du CCI/COMTRADE, année 2005 sur l'évolution de la production nationale de poivre noir de Madagascar en quantité (tonnes)

<sup>2</sup> Calcul du CCI/COMTRADE, année 2005 sur l'évolution des épices exportés par Madagascar en quantité (t)

## SECTION II : LA DESCRIPTION ET LA CULTURE DU POIVRIER

### 2-1-La description du poivrier<sup>1</sup>

#### 2-1-1-Noms scientifiques et Noms vulgaires du poivrier

On trouvera dans le tableau ci-après les principaux noms de poivre.

Tableau n° XIII : Les noms du poivrier

Nom scientifique	Noms vulgaires				
	Français	Anglais	Italien	Espagnol	Portugais
Piper nigrum	Poivrier	Black pepper, Pepper plant	Pepe	Pimentero	Pimenta do reino

Source : Mémento de l'agronome décembre 2002, page 1099.

#### 2-1-2-Botanique

##### 2-1-2-1-Type

Le poivrier est un arbre des régions tropicales et subtropicales qui peuvent mesurer plus de dix mètres à l'état sauvage, mais dont la taille est limitée à trois mètres en culture. Dans ce second cas, le poivrier est multiplié, en principe, par bouturage d'une cinquantaine de centimètres, puis repiqué en pleine terre. L'arbre se présente sous la forme d'une liane, assez épaisse et ligneuse, qui peut faire penser à la vigne ou à la vanille. Il a besoin pour se développer de s'appuyer sur un support qui peut être un tuteur ou un autre arbre, planté en tandem, auquel la plante va s'agripper au cours de sa croissance grâce aux racines adventives qu'il développe au niveau des nœuds de sa tige.

##### 2-1-2-2-Le système racinaire

On distingue deux types de racines à savoir :

- racine aérienne adventive en bouquet à nœud ;
- racine souterraine fasciculée, peu profonde (30 à 60 centimètres) fonctionnelle ; quelque racines principales (6 à 12 centimètres), descendant profondément dans le sol.

---

<sup>1</sup> LE POIVRE : Dossier documentaire réalisé par CITE février 1995, page 4.

### **2-1-2-3-Les tiges**

Il ya trois sortes de tiges de poivriers :

- des stolons qui rampent sur le sol ;
- des tiges « *orthotropes* » qui portent les racines adventives, générant les rameaux secondaires ;
- des tiges « *plagiotropes* » qui portent les inflorescences et sont grossièrement horizontales.

### **2-1-2-4-Les feuilles**

Les feuilles sont alternes simples, pétiolés stipulées. Pétiole 2 à 3 centimètres ; stipule : deux, formant gaine à leur base.

Limbe ovale, aigu à l'extrémité, coriace, arrondi, atténué, plus ou moins en cœur à la base, symétrique sur la tige « *orthotrope* », asymétrique sur les tiges « *plagiotropes* ». Face supérieure brillante, luisante, vert foncé. Face inférieure mate, plus claire.

### **2-1-2-5-L'inflorescence**

L'inflorescence du poivrier se présente comme un épi pendant de 20 à 50 fleurs, donnant des baies vertes virant au jaune, puis au rouge, au fur et à mesure que se développe la maturation.

L'inflorescence se prend naissance au niveau d'un nœud, à l'opposé de la feuille.

### **2-1-2-6-Les fleurs**

À Madagascar, le poivre fleurit 2 fois par an, juillet à septembre, puis janvier à mars. Trois mois après les floraisons, apparaît la formation des grappes.

Pour favoriser la floraison, les tuteurs sont taillés en juillet et en janvier, en période de pré floraison. Le poivrier a une fleur apétale, unisexuée ou bisexuée, zone verdâtre, à une étamine 2 à 4, stigmate 3 à 5, a un ovule.

### **2-1-2-7-Les fruits**

Le fruit est une baie sessile de 4 à 8 millimètres de diamètre et sphérique, verte, passant au jaune, puis rouge à la phase de maturité.

### **2-1-2-8-Les graines**

La graine est une baie sphérique, blanc grisâtre (poivre blanc) 4 millimètres de diamètre. Poids de 1000 graines donnent 33 à 55 grammes. Nombre de grain par kilogramme : 19 000 à 31 0000.

### **2-1-3-Écologie**

Le poivrier est une plante de climat tropical humide ou équatorial.

#### **2-1-3-1-Besoin en chaleur**

Le poivrier ne pousse bien que dans les pays à forte température moyenne. Il lui faut une moyenne de 23° à 26 ° C, tout au long de l'année.

#### **2-1-3-2-Besoin en eau**

Le poivrier demande une pluviométrie annuelle qui varie de 2 à 3 mètres, avec des pluies régulière et bien répartie durant 7 à 8 mois. Mais il lui faut également une saison sèche, de 4 à 5 mois, bien marquée favorise la maturation et groupement de la récolte.

Le poivrier redoute les pluies violentes qui risquent de stagner au pied des lianes, ainsi que les cyclones et les grands vents.

Le degré hydrométrique de l'air doit être constamment élevé (de 80 à 90 %).

#### **2-1-3-3-Besoin en lumière**

Le poivrier vit, à l'état spontané, dans les forêts. C'est une plante d'ombre. Une trop forte insolation nuit en effet à sa vigueur. Néanmoins, si la nébulosité est trop excessive, la fructification, puis la maturation des grappes se feront dans de moins bonnes conditions.

Le poivrier demande donc un ombrage léger.

#### **2-1-3-4-Besoin en sol**

Le poivrier demande des sols profonds, perméables, frais, bien drainés, ayant une bonne structure physique, riche en matière minérale et en humus.

Il préfère les sols argilo- siliceux ou silice- argileux. Il redoute particulièrement l'eau stagnante et il faut que la nappe phréatique soit à au moins 2 mètres de la surface du sol.

Dans les zones très arrosées, on placera, de préférence, les poivriers sur des terrains à pente faible, afin de faciliter le drainage, c'est-à-dire sur les colluvions de bas de pente et sur les alluvions hautes.

#### **2-1-3-5-Besoins en altitude**

Le poivrier est en général une plante de basse altitude. À Madagascar, il ne fructifie plus, si on le cultive au-dessus de 300 à 400 mètres. En Inde et en Indochine, cependant, on peut le rencontrer jusqu'à 1000 mètres.

À Madagascar, le poivrier trouve des conditions écologiques favorables à sa culture, sur la côte-Est, depuis Vohémar jusqu'à Farafangana et à Nosy-Be.

#### **2-1-4-Les Variétés des poivriers**

L'espèce *nigrum* des genres *Piper* comprend un très grand nombre de variétés, 3000 types de poivrier. Toutefois, parmi les variétés cultivées, on peut distinguer deux classes principales auxquelles elles se rattachent plus ou moins :

- le type « *Lampong* » ou « *Kawur* » à grande feuilles, à épis long et à petites baies ;
- le type « *Muntok* » ou « *Bangka* » à petite feuilles, à épis courte et à grosses baies.

#### **2-2-Plantation ou culture<sup>1</sup>**

Les opérations de plantation du poivrier devraient se dérouler, de préférence, au début de la saison des pluies. Une plantation dure en moyenne 10 à 25 ans, selon l'entretien réalisé. La première récolte a lieu vers la troisième année, après la plantation, et la pleine production est atteinte à 5 ans.

#### **2-2-1-Choix et défrichage du terrain**

L'idéal est un terrain plat, non inondable, dont le sol est léger et profond, ou un terrain en pente faible, bien fertile. Défricher le terrain avant la mise en place.

---

<sup>1</sup> LE POIVRE : Dossier documentaire réalisé par CITE février 1995, page 5, 6 et 7.

### **2-2-1-1-La préparation du terrain**

Dans la préparation du terrain, il y a le piquetage. Le piquetage est une méthode à faire lors de la mise en place des tuteurs sur le terrain de culture. Il faut respecter la distance de 2 mètres sur la ligne, et de 4 mètres entre les lignes pour, faciliter l'entretien de la culture. Pour les terrains en pente, le piquetage doit suivre les courbes de niveau.

### **2-2-1-2-Choix du tuteur**

Choisir un arbre à croissance rapide, qui supporte un élagage sévère et qui possède une écorce rugueuse et un système racinaire différent de celui du poivrier. Utiliser des macroboutures de *glyciridia* droites de 2,5 mètre de long avec un diamètre minimum de 5 centimètres, dont la base doit être taillée en pointe.

### **2-2-1-3-Billonage**

Pour éviter la stagnation de l'eau au pied des poivriers, ceux ci seront mis en place sur des billons d'une hauteur de 40 centimètres, et des canaux de drainage seront réalisés entre les tuteurs.

### **2-2-1-4-Plantation**

Avant de planter le poivrier, il faut creuser un trou de chaque côté du tuteur, le long du billon. Ce trou doit avoir les dimensions suivantes: 60 centimètres de profondeur et 50 centimètres de longueur et de largeur. Reboucher chaque trou avec un mélange composé de terre et de 20 kg de fumier bien décomposé. Le rebouchage doit se faire un mois avant la plantation. Il est préférable de faire la plantation tôt le matin, ou le soir en fin d'après midi.

## **2-3-Mode de multiplication<sup>1</sup>**

Le poivre se multiplie en général par bouturage et par semis. On peut cependant utiliser le marcottage et le greffage. Après avoir dit quelques mots sur ces divers procédés, nous ne parlerons que du bouturage, parce que c'est une technique simple et qui a beaucoup d'intérêts pour l'agriculteur. Le bouturage peut être, soit direct, c'est-à-dire effectué sur l'emplacement définitif, soit après passage dans une pépinière.

---

<sup>1</sup> LE POIVRE : Dossier documentaire réalisé par CITE février 1995, page 5.

### **2-3-1-Bouturage directe**

Méthode fréquemment employée pour le poivrier, on utilise des tronçons de tiges orthotropes d'environ 50 à 60 centimètre de long et comportant 5 à 7 nœuds. On élimine l'entre-nœud terminal, s'il y a lieu, ainsi que les feuilles et les rameaux latéraux coupés, en conservant toutefois les feuilles des deux nœuds supérieurs. Ce type de bouture donne des pieds moins vigoureux, à fructification plus tardive et devrait être délaissé. C'est le procédé le plus couramment utilisé, car c'est celui qui donne les meilleurs résultats, et on choisit des lianes à fleurs hermaphrodites et déjà entrées en production. Elles sont donc âgées d'au moins 6 mois.

### **2-3-2-Préparation des boutures en pépinière**

Cette méthode permet d'économiser du matériel végétal et d'avoir un taux de réussite nettement plus élevé. C'est la méthode de choix, lorsqu'on veut tirer le maximum de boutures d'un matériel végétal qui n'est disponible qu'en petite quantité.

Le principe général est d'utiliser des boutures courtes de trois, deux, voire un seul entre-nœud, traités avec une hormone de croissance, et mises dans un milieu convenable, pour qu'elles puissent s'enraciner.

Dans tous les cas, lorsque la bouture est enracinée (de 4 à 8 semaines), elle est repotée dans un récipient de confection locale, de nos jours, le plus souvent, dans un sac de polyéthylène noir dans un mélange de « bonne terre de forêt », de composte, voire de fumier, si on en trouve. Ces sacs de terre sont conservés sous ombrage léger et arrosés, régulièrement, jusqu'à leur transport et leur mise en place définitive dans la parcelle.

### **2-3-3-Conditions de prélèvement et de stockage des lianes**

Le prélèvement des lianes doit se faire très tôt le matin, et les boutures doivent être préparées le jour même. Éviter de stocker les lianes et limiter la quantité prélevée, en fonction du nombre de personne disponible, pour faire le bouturage. Au cas où le bouturage ne serait pas fait le jour même, il est possible de stocker les lianes à l'ombre, dans de l'eau, pendant 48 heures, au maximum.

### **2-3-3-L'entretien de la plantation**

Nettoyer proprement autour du plant, pendant les trois premiers mois, après la mise en place du tuteur.

### **2-3-3-1-Le paillage**

Déposer des herbes fraîchement coupées autour de la plante de poivrier. Le paillage doit être suffisamment épais et ne doit pas toucher les lianes.

### **2-3-3-2-La taille du poivrier**

Il y a trois sortes de taille de poivrier au moment de l'entretien de la plantation de poivrier :

- la première taille du poivrier se fait six mois après la plantation. On rabat la liane à 20 centimètres de hauteur ;
- la deuxième taille se fait un an après la mise place, ou six mois après la première taille. Cette opération consiste à rabattre la liane à 80 centimètres de hauteur. Dans la deuxième taille, on procède à la ligature des lianes et à l'élimination des stolons du poivrier. Il faut ligaturer régulièrement les lianes, de façon à les mettre en contact avec le tuteur. Éliminer régulièrement tous les trois à quatre mois les stolons qui démarrent autour de la plante ;
- la troisième taille se fait à partir de la troisième année, on procède à une taille régulière du tuteur, de façon à garder le poivrier à hauteur d'homme.

### **2-4-Structure de la production de poivre<sup>1</sup>**

Les plantations sont dispersées soit aux alentours des endroits habités, soit à une distance éloignée, et restent plus ou moins abandonnées.

Les plantations de type industriel, avec une surface de 10 à 50 hectares n'existent plus depuis la décolonisation, car les méthodes employées sont très modernes. Dans de bonne condition, le rendement atteint 3500 kilos à l'hectare.

Les plantations du type familial sont fréquentes et dispersées selon les conditions géographiques et possibilités foncières ; la surface oscille entre 0.5 et 2 hectares. Le rendement obtenu, dans de bonnes conditions, atteint 350 kilos à l'hectare, entre 3 à 15 ans de plantation.

---

<sup>1</sup> LE POIVRE : Dossier documentaire réalisé par CITE février 1995, page 8.

### **2-4-1-La récolte**

Sur le marché, le poivre peut se présenter sous trois formes : le poivre vert, noir, et blanc. Ces trois formes peuvent être récoltées sur une même parcelle, en fonction du stade de maturité des grappes. Le poivre vert est récolté 4 à 5 mois après la floraison, soit vers les mois de mai et juin. Le poivre noir est récolté 7 mois après la floraison, tandis que le poivre blanc sera récolté 9 mois après la floraison.

### **2-4-2-Le rendement**

On peut diviser l'évolution du rendement des poivriers en quatre grandes périodes :

- de 0 à 3 ans : l'arbre ne donne pas de fruits ;
- de 3 à 8 ans : le rendement augmente petit à petit ;
- de 8 à 25 ans : l'arbre produit à plein rendement ;
- + de 25 ans : le rendement du poivrier commence à décliner.

Les chiffres indiqués ci-dessus sont des moyennes, les rendements du poivrier étant, en effet, extrêmement sensibles à différents facteurs, tels que l'altitude, la qualité du sol, les techniques, le soin apporté aux cultures, ainsi que la météorologie, notamment au cours des deux périodes, durant lesquelles l'arbre est le plus fragile, c'est à dire : la floraison et le développement des fruits. De plus, le rendement de l'arbre ne correspond pas au rendement en poivre obtenu, et cela du fait des opérations ultérieures de traitement, en vue de l'obtention de poivre noir (séchage), et de poivre blanc (décorticage et séchage). Il s'agit d'évaluer les rendements réels par arbre et par hectare en poivre « net ».

Une liane fournit 2 à 9 kilos de poivre frais par an, et la production annuelle à l'hectare varie entre 350 et 1750 kg.

### **2-4-3-Les matériels de production**

On constate une médiocrité des matériels de production, alors que la production est fonction des moyens matériels.

L'« *angady* », « l'*antsy* », le panier et l'échelle sont les seuls moyens matériels d'exploitation agricole dans ce pôle. La rareté et la médiocrité de l'outillage constituent un des problèmes de l'agriculture, dans le pôle d'Anjahambe.

## **SECTION III : L'IMPORTANCE ÉCONOMIQUE DU POIVRE**

### **3-1-L'importance et le but de la culture**

Le poivre est cultivé surtout sur la Côte Nord-Ouest et la Côte-Est de Madagascar, il est destiné à l'alimentation et à la fabrication des médicaments.

#### **3-1-1-Importance de la culture**

Comme d'autres produits agricoles, le poivrier est une culture destinée à la transformation, à la vente locale, et beaucoup plus à l'exportation, sous trois présentations commerciales : le poivre noir, le poivre blanc et le poivre vert.

Malgré la diminution du tonnage exporté, 1228 tonnes, en 2005, apportent une valeur FOB très importante de 1 744 988 USD ; le tableau suivant montre la quantité de poivre exporté par Madagascar, et la valeur de cette exportation par an, entre 2005 et 2009.

**Tableau n° XIV: L'évolution du poivre exporté par Madagascar en quantité (tonnes)/ valeur (en USD) entre (2005 et 2009)**

<b>Années</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>
<b>Quantité</b>	1 228	1 973	1 373	1 194	1 563
<b>Valeur</b>	1 744 988	3 827 620	4 890 626	3 506 778	5 812 797

Source : Calculs du CCI sur la base des statistiques de la DGD de Madagascar, janvier 2010.

Ce tableau montre la quantité de poivre exporté par Madagascar, entre l'année 2005 et 2009. D'après le calcul du CCI, on constate qu'en 2008, la quantité de poivre exporté était de 1194 tonnes, c'est la plus faible quantité de notre exportation, mais elles apportent une valeur plus importante qu'en 2005, parce qu'elles apportent une valeur de 3 506 778 USD, tandis qu'en 2005 la quantité de poivre exporté est de 1.228 tonnes, elles apportent une valeur de 1 744 988 USD, la plus basse par rapport aux quatre années suivantes. Durant les cinq années de notre étude, on a constaté qu'en 2006, notre exportation à été le plus élevé, mais elles ont une valeur presque la même qu'en 2007, c'est-à-dire une valeur de 3 827 620 USD, tandis qu'en 2009, notre exportation était de 1563 tonnes et elles apportent une valeur FOB de 5 812 797 USD, la valeur la plus élevée, par rapport aux autres années. On remarque que la quantité exporté diminue, mais il y a une forte croissance en valeur USD, parce que le poivre de Madagascar est très recherché sur le

marché international, grâce à son goût et sa qualité. Il ne faut donc pas abandonner cette culture, elle doit maintenir sa bonne place dans les exportations des produits agricoles. L'exportation des produits du poivrier nous apporte des devises qui nous permettent d'améliorer notre balance commerciale.

### **3-1-2-Le but de la culture**

Le poivrier est surtout cultivé pour ses fruits en grains de poivrier, comme épice dans l'alimentation ; ces grains entrent dans la fabrication des médicaments. Le poivre est acheté en grains ou moulu, selon la manière dont on veut l'employer.

Le poivre est l'épice la plus communément employée et la plus appréciée en cuisine pour les raisons. Il est d'un emploi constant en cuisine, et nos aïeux en usaient immodérément. Le poivre est plus aromatique et moins piquant que le poivre blanc, mais ce dernier doit être préféré pour certains plats comme la sauce blanche, la sauce hollandaise, la purée, lorsque les grains de poivre noir peuvent être déplaisants à l'œil. À dose légèrement faible, le poivre accroît les sécrétions gastrique, et pancréatique, d'où l'habitude de voir du poivre dans les boudins, pâtés, charcuteries. Le dosage reste alors une affaire de goût personnel, la modération reste à conseiller, car les épices se révèlent, en cuisine, la meilleure et la pire des choses.

Le poivre sert également à la fabrication de certains médicaments. Les Arabes s'en servaient contre les calculs de la vessie et des reins, et contre le rhumatisme. Il est bon pour adoucir la toux, pour chasser la fièvre, les maladies nerveuses, et en général toutes les faiblesses. Sur le plan théorique, le poivre est connu comme drogue médicinale, mais de nos jours, il n'est plus guère qu'un condiment apprécié, et la thérapeutique la pratiquement abandonné.

Il est également utilisé pour protéger les fourrures et les lainages contre les insectes, mais il est actuellement détrôné pour cet usage, par les insecticides synthétiques. De même, il sert à préparer quelques parfums, grâce à son huile essentielle.

### **3-2-Sa place au niveau national et international**

Le poivre occupe une place importante aussi bien au niveau national qu'au niveau international.

### 3-2-1-Au niveau national

En 1985, la production était de 78 500 tonnes, pour le café, 13 500 tonnes pour le girofle et 7 000 tonnes pour la vanille, tandis que pour la production en poivre, elle était de 2 800 tonnes<sup>1</sup>. Mais, de nos jours, la production de toutes les épices diminue d'une année à l'autre, parce qu'en 2009, la production était de 20 000 tonnes, pour le girofle, et 50 000 tonnes pour le café, 1 200 tonnes pour la vanille<sup>2</sup>, tandis que la production en poivre était de 2 153 tonnes. Au niveau national, le poivre occupe la quatrième place.

### 3-2-2-Au niveau international

Sur le marché mondial, en 2009, la production mondiale était de 285 700 tonnes de poivre. La consommation de poivre est à 80 % concentrée dans les pays industrialisés (États-Unis, Europe et Japon). Entre 2005 et 2009, la production annuelle mondiale fluctuait entre 250 000 et 320 000 tonnes, avec des pics de production en 2006. Le tableau suivant montre les cinq principaux pays producteurs de poivre en 2008, les volumes en tonnes et les valeurs de cette production par pays en millier USD.

**Tableau n° XV : Les cinq principaux pays producteurs de poivre<sup>3</sup>, leurs volumes de production (en tonne) et leurs valeurs (en USD), en l'année 2008**

Pays	Volume (en tonnes)	Valeur (en milliers USD)
Viêt Nam	90 500	236 657 500
Inde	50 000	108 000 000
Brésil	43 000	112 445 000
Indonésie	30 000	78 450 000
Malaisie	20 000	52 300 000
Total	233 500	544 247 500

Source : LE SOIR, au cœur du moulin à poivre, 28/01/2008, page 24.

Ce tableau montre les cinq principaux pays producteurs de poivre au niveau mondial, par ordre décroissant ; cette production apporte une valeur importante au niveau économique, dans chaque pays producteur. On constate actuellement que le Viêt Nam est le premier pays producteur de poivre au niveau mondial, avec 90 500 tonnes de production,

---

<sup>1</sup> Mathilde MANANJARA: Analyse de la production et de la Commercialisation du poivre dans le Faritany de Toamasina 1985, page 8.

<sup>2</sup> [http://www.Madagascar.Relais-info.Com.Net/us\\_docs/girofle, café et vanille 2005 à 2009.](http://www.Madagascar.Relais-info.Com.Net/us_docs/girofle_cafe_et_vanille_2005_a_2009)

<sup>3</sup> [http://www.academie de poivre](http://www.academie_de_poivre), décembre 2009.

qui apportent une valeur de 236 657 500 USD, en second rang l'Inde, et le Malaisie se trouve au 5<sup>ème</sup> rang, au niveau des cinq pays principaux producteurs de poivre, avec une production de 20 000 tonnes, apportant une valeur de 52 300 000 USD.

### **3-3-Utilisations du poivre**

#### **3-3-1-Poivre noir, blanc et vert**

Les deux principaux types de poivre utilisés à travers le monde sont:

- le poivre noir employé directement dans l'alimentation humaine, en entier ou moulu (plus ou moins fin, selon l'usage que l'on souhaite en faire), surgelé ou lyophilisé, ou par l'extraction de ses sous-produits que sont l'oléorésine et l'huile essentielle ;
- le poivre blanc qui, à la différence du premier, est presque exclusivement utilisé dans l'agro-alimentaire,

Enfin, une part insignifiante au niveau international, est transformée en poivre vert et écoulee essentiellement sur les marchés d'Europe de l'Ouest, sous forme de conserve (en fer ou en verre), dans de la saumure ou du vinaigre, ou sous forme de préparations, telles que la sauce au poivre vert, par exemple très prisée en Europe, et en particulier en France.

#### **3-3-2-L'huile essentielle de poivre**

L'huile essentielle de poivre est utilisée par les industries de la parfumerie (principalement dans la fabrication d'eau de toilette pour hommes), de la fabrication d'agents de saveur, ainsi que celles des boissons non alcoolisées et pharmaceutiques. L'huile essentielle se présente généralement sous la forme d'un liquide transparent, tirant légèrement sur le vert pâle, à l'odeur de poivre très prononcée, mais sans caractère brûlant. Il arrive que des fruits de poivre blanc soient utilisés pour l'extraction d'huile, toutefois, cela est assez rare, du fait de leur coût d'obtention très élevé.

#### **3-3-3-L'oléorésine**

L'oléorésine est souvent extraite à partir des baies de poivre noir, dont le coût est inférieur d'environ 30% à 40% à celui du poivre blanc.

L'oléorésine fraîchement préparée est un liquide visqueux de couleur vert-bleuâtre, lorsqu'elle est produite à partir de poivre noir et marron doré, quand elle est extraite du poivre blanc (avec un arôme fort et pénétrant). Elle est employée directement dans

l'industrie agro-alimentaire (fabrication d'agents de saveurs en particulier), sous sa forme pure ou diluée, pour la fabrication de soupes, de condiments (chutneys), ou de produits à base de viande. Elle est également employée dans certaines formules de l'industrie pharmaceutique et de la parfumerie, bien que dans ce dernier cas, on lui préfère souvent l'huile essentielle, qui possède un caractère moins brûlant que l'oléorésine. C'est un produit qui se conserve difficilement.

### ***Conclusion partielle :***

Le poivre est l'une des épices que Madagascar exporte et apporte une valeur très importante et pour notre pays et aux agriculteurs de cette filière, mais à l'heure actuelle, la production diminue de plus en plus, par à la demande sur le marché international. Pourtant, le pôle Anjahambe possède une superficie importante pouvant recevoir diverses cultures : vivrières, de rente et d'exportation, comme la filière de notre étude « le poivrier ». L'agriculture, l'élevage demeurent des activités rentables, dans cette zone.

Nous allons analyser la situation, les problèmes pertinents, les stratégies de développement et perspectives d'avenir du poivre, dans la partie suivante.

**DEUXIÈME PARTIE: ANALYSE DE LA  
SITUATION ET PERSPECTIVES DE  
DÉVELOPPEMENT**

Le poivre était l'une des principales sources de recette d'exportation de Madagascar durant les années 1950 à 2000. Mais, pour diverses raisons, la quantité de poivre exportée n'a cessé de diminuer, en volume, depuis l'année 2000. La filière poivre fait actuellement face à des contraintes, du point de vue de la compétitivité technique et de l'organisation de la commercialisation, c'est-à-dire le vieillissement généralisé des plantations, déficit de compétences, concernant les itinéraires techniques, l'abandon progressif des cultures d'exportation, pour des cultures vivrières, jugées plus stables, et moins imprévisibles, en termes économiques, par les paysans. L'organisation de la commercialisation favorise le prix bas, et la dégradation de la qualité des produits. Tout cela nécessite une analyse profonde de la filière, afin qu'on puisse proposer quelques stratégies de développement, pour améliorer la position de Madagascar sur le marché international.

# **CHAPITRE I : ANALYSES DE LA SITUATION**

## **SECTION I : LES POTENTIALITÉS DU PÔLE D'ANJAHAMBE**

### **1-1-Les potentialités du pôle d'Anjahambe**

#### **1-1-1-Potentialités économiques**

Le pôle d'Anjahambe possède des atouts considérables pour l'avenir de son économie.

##### **1-1-1-1-Agriculture**

Le pôle d'Anjahambe est une zone à vocation agricole avec plus de 15 600 ha de terrains cultivables et propices aux diverses cultures vivrières, maraîchères, industrielles et de culture de rente. Elle a une superficie cultivable de plus de 120 000 ha avec 35 000 ha se l'eau est maîtrisée. Cette zone a une grande disponibilité de ressources en eau, et sa production d'exportation est élevée: autour de 1000 tonnes de letchis par an, 560 tonnes de girofle et 1tonne de poivre par an. Enfin, la population pratique des cultures vivrières : manioc, maïs, patate douce, à un taux de rendement élevée.

##### **1-1-1-2-Élevage**

Le pôle d'Anjahambe est une zone à vaste pâturage, propice à l'élevage bovin, avec plus de 2571 têtes et une reprise progressive de l'élevage porcin : 845 têtes, il a un potentiel considérable en petit élevage : oies, volailles, apiculture, etc. enfin sa disponibilité en ressources en eau et de vastes prairies pour la culture fourragère le rend propice au développement de l'élevage.

##### **1-1-1-3-Pêche**

Le pôle possède des cours d'eau pour les activités de pêches : exemple, le fleuve Maningory ; la pisciculture est en train de se développer considérablement et offre de sérieuses possibilités, grâce à la grande disponibilité des eaux, mais aussi des produits d'alimentation pour les poissons.

#### **1-1-1-4-Infrastructures**

La longueur des routes de la région se résume comme suit : routes bitumées : 17 km, routes communales et intercommunales : 55 km. Enfin, elle a une piste inter fokontany de 95 km.

#### **1-1-2-Potentialités environnementales**

Les ressources en biodiversité figurent parmi les richesses les plus importantes. Elles peuvent générer d'énormes valeurs ajoutées pour le pôle. Entre autres, la forêt sert de :

- facteur de régulation climatique et de purificateur de toute source de pollution de l'air,
- pourvoyeuse de bois d'œuvre et de bois de chauffe,
- source d'eau pour l'agriculture et les besoins quotidiens de la population,
- gîte des ressources minières comme l'Or et les pierres précieuses,

#### **1-1-3-Potentialités Socioculturelles**

##### **1-1-3-1- Population**

Le pôle d'Anjahambe a une population en majorité jeune. Plus de la moitié sont classées dans la catégorie « active » (69,19%). Il dispose de ressources humaines non négligeables, pour les activités de développement.

##### **1-1-3-2-Adduction d'Eau Potable (AEP)**

Personne ne peut vivre sans eau. L'accès à l'eau potable fait partie des indicateurs de développement humain. Dans le pôle concerné, l'eau potable reste encore un problème majeur pour la population.

Le pôle d'Anjahambe n'est pas couvert d'infrastructure en eau potable. Les 66 points d'eau mis en place se répartissent dans 7 Fokontany, sur les 12 fokontany, soit 60,18 % : le chef lieu de pôle est le plus favorisé, avec 29 bornes fontaines. Cinq Fokontany sont encore dépourvus d'eau potable : Anivorano, Ambodimanga I, Ambodimangabe, Ambodivoahangy et Marangibato. Les 39,82 % des habitants puisent dans le cours d'eau.

### **1-1-4-Potentialités en partenariat**

Le pôle d'Anjahambe a déjà bénéficié de nombreux appuis des intervenants dans différents domaines, tels que le renforcement de la capacité institutionnelle, la gestion des risques et catastrophes, les techniques agricoles, la commercialisation des produits, l'éducation, les infrastructures de développement,.... Beaucoup de partenaires techniques et financiers (projets, organismes de financement, organismes de coopération, organismes des Nations Unies, etc.) interviennent dans le secteur du social, de l'économie et de l'environnement, dans cette zone : PSDR, SEECALINE, CARE INTERNATIONAL, PPRR, CTHT, etc. Le pôle d'Anjahambe possède 62 organisations paysannes et enfin elle possède aussi des services techniques déconcentrés.

### **1-1-5-Le Centre d'Accès au Marché (CAM)**

Le pôle d'Anjahame est parmi les 08 Communes privilégiées où l'on a créé le CAM, dans la région Analanjorofo, grâce à la vision du Programme de Promotion des Revenus Ruraux. Depuis l'année 2007, le CAM est installé dans le chef lieu du pôle, dans le but de favoriser et d'améliorer les échanges et la commercialisation des produits agricoles des différentes communes, autrement dit, pour faciliter la commercialisation des produits agricoles.

#### **1-1-5-1-Définition d'un CAM**

Un CAM est un outil économique qui joue le rôle de marché. Il constitue le lieu de rencontre de l'offre et de la demande des produits, dont les principaux acteurs et les opérateurs sont respectivement les coopératives des producteurs et les opérateurs en commercialisation. Pour les producteurs, c'est un lieu de regroupement des produits, en vue d'une revente à un marché plus rémunérateur. C'est aussi un centre permettant de collecter, de stocker et de transformer les produits agricoles, pour que ceux-ci répondent mieux aux besoins du marché, et se vendent à un prix plus élevé. C'est donc, un véritable marché pour les petits producteurs. Pour les opérateurs, c'est un lieu d'approvisionnement sûr, des produits de qualité. Ainsi, on distingue 3 différents types de CAM :

- le centre de collecte (pour les paddy, girofle,.....),
- le centre de stockage (café, girofle, piment,.....),
- et le centre de transformation (distillation des huiles essentielles,.....).

### **1-1-5-2-La raison d'être du CAM**

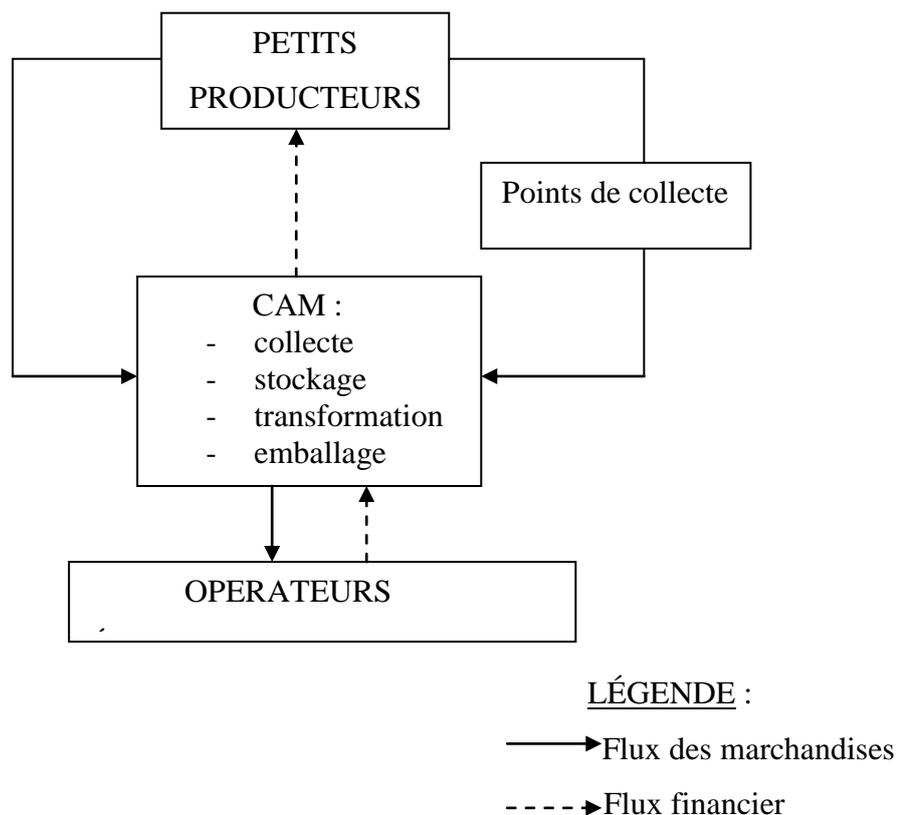
La raison d'être du CAM est la mise au marché des produits des membres de la coopérative, en vue de les mieux vendre, aux opérateurs, selon les besoins des marchés. En effet, le slogan du CAM est « la quantité, la qualité et la régularité ». Autrement dit, la coopérative a pour mission d'acheter les produits des producteurs, au moment de la récolte lorsque le prix est encore bas, en vue de les vendre à un prix élevé, en période d'augmentation des produits, qui leur permettrait d'avoir des excédents. Pour être opérationnel, le CAM doit répondre aux problèmes de commercialisation des petits producteurs, et doit mener des opérations commerciales rentables, leur permettant d'améliorer leurs revenus, tout en assurant la viabilité et la pérennisation des activités du centre.

### **1-1-5-2- Le circuit de commercialisation au niveau d'un CAM**

Après la récolte, les paysans procèdent à des préparations nécessaires à leurs produits (séchages, triages, .....), puis vendent leurs produits au CAM. Pour ceux qui habitent très loin des points de collecte de proximité ont été mis en place pour qu'ils puissent y vendre leurs produits, avant la collecte au niveau du CAM. Cela nécessite des frais de transport, du point de collecte vers le centre. A l'arrivée à ce point, certains produits peuvent subir une première transformation.

Voici la figure qui montre le circuit de commercialisation au niveau d'un CAM.

**Figure n°1: Le circuit de commercialisation au niveau d'un CAM**



Source : PPRR, août 2009

## SECTION II : ANALYSE DE LA PRODUCTION

La production du poivre à Madagascar n'est pas stable, elle est même en régression, pour différentes causes. Ainsi, on va analyser dans cette section, la production du poivre au niveau mondial, national et au niveau du pôle. Les facteurs déterminants l'évolution de cette production seront précisés successivement.

### 2-1-L'évolution de la production mondiale (poivre noir et poivre blanc)

La production et la consommation mondiale du poivre croissent assez fortement, en fonction de la variation du prix, qui suit la courbe générale de l'ensemble des produits. La production mondiale était de 80 000 tonnes en 1959, et de 137 000 tonnes en 1976<sup>1</sup>.

Des efforts d'extension de la plantation ont été réalisés au Viet Nam, en Inde, en Indonésie, au Brésil, en Malaisie, au Sri Lanka, et dans certains pays d'Afrique (Côte

<sup>1</sup> Rapport économique et financier, année 1985, Direction Générale plan-Mai 1986.

d'Ivoire, République Centre Africaine). Par la suite, la production mondiale a atteint un chiffre record de 355 000 tonnes en 2003<sup>1</sup>, mais elle a chuté à 250 000 à 300 000 tonnes entre 2005 et 2009<sup>2</sup>. La demande mondiale porte sur le poivre noir, le poivre blanc, en fonction de leur prix relatif, mais le poivre vert est en pleine expansion, commercialisé sous forme de solution acétique ou déshydraté, ou avec Saumur. Le poivre vert pourrait être un produit d'avenir, grâce à cette conservation, car le gout du poivre de Madagascar est très recherché, surtout en France, mais l'irrégularité de notre production avait incité les importateurs à se détourner vers d'autres producteurs.

A l'heure actuelle, la consommation apparente mondiale de poivre est très difficile à estimer, du fait du manque, concernant ce marché. En considérant les données sur les importations, des points saillants concernant la consommation peuvent cependant être soulevés et en premier lieu, le fait que la consommation apparente est principalement concentrée à l'intérieur des triades (États Unies, Europe et Japon). Le tableau suivant montre l'évolution de la production mondiale de poivre noir et poivre blanc, entre 2005 et 2009.

**Tableau n° XVI : L'évolution de la production mondiale de poivre**

<b>Années</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>
<b>Production mondiale (en tonnes)</b>	250 327	310 410	272 000	284 600	285 700
<b>Offre mondiale de poivre (en tonne)</b>	239 421	299 040	265 706	268 476	254 259

Source : Calcul du CCI sur la base statistique de COMTRADE, janvier 2010

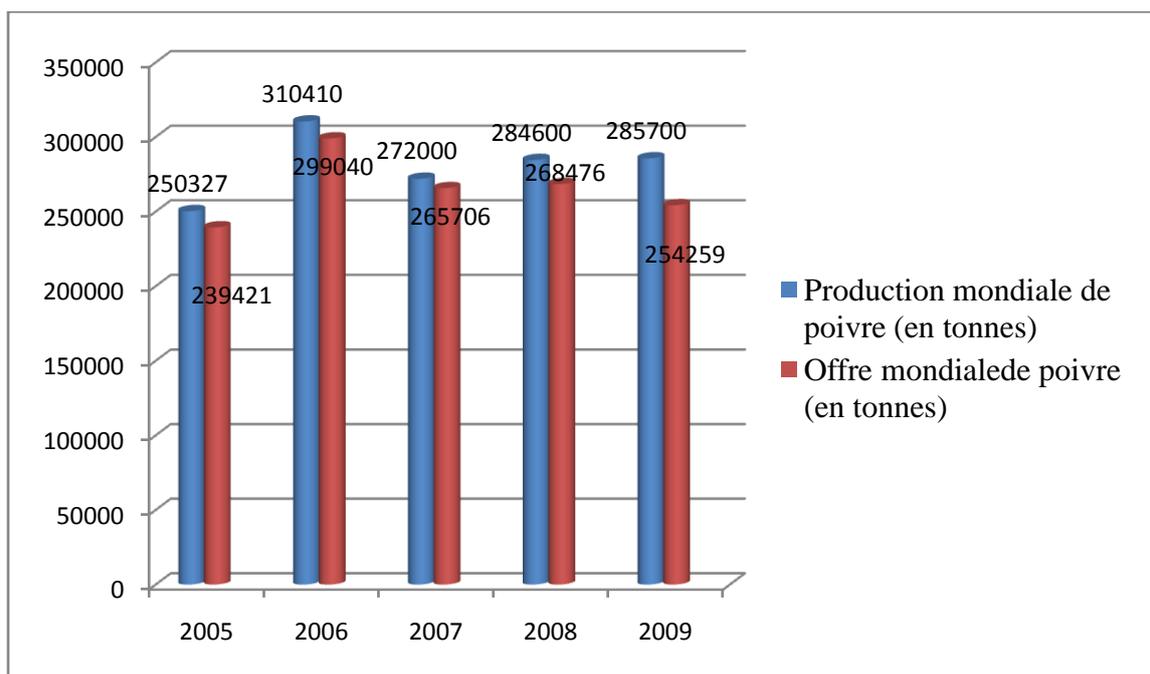
Le tableau ci-dessus montre qu'il y a variation de la production de poivre, au niveau mondial, entre 2005 et 2009, et de l'offre mondiale de poivre (en tonne).

---

<sup>1</sup> Calcul du CCI sur la base statistique de COMTRADE, janvier 2010.

<sup>2</sup> Calcul du CCI sur la base statistique de COMTRADE, janvier 2010.

**Figure n°2: L'évolution de la production mondiale de poivre**



Source : Calcul du CCI sur la base statistique de COMTRADE, janvier 2010

Au cours de l'année 2005, la production mondiale de poivre était de 250 327 tonnes ; cette production connaît un accroissement massif de 50 083 tonnes, en 2006, par rapport à l'année dernière ; cela est dû à l'augmentation de la production du Viêt-Nam et de l'Inde. Depuis la fin de la décennie 1980, ces deux pays sont les principaux producteurs de poivre au niveau mondial. Par contre, cette production connaît une diminution, jusqu'à 272 000 tonnes, en 2007, cela est dû à la diminution de la demande des pays industrialisés. Par contre, cette quantité a une augmentation de production jusqu'à 285 700 tonnes, en 2009. Cette augmentation est due à l'augmentation du prix du poivre sur le marché international, et par l'augmentation de la demande de consommation des pays importateurs de cette filière. En comparant à l'offre mondiale, la production mondiale de poivre a presque la même allure. L'exportation est toujours inférieure à la production, parce que l'objectif des pays producteurs est de ne pas orienter toute sa production vers l'exportation, mais aussi de satisfaire les besoins locaux de leurs pays. Parmi les pays principaux pays exportateurs, on trouve principalement le Viet Nam, qui représente environ 31,29% des exportations mondiales en 2008, puis l'Inde (17,51%), le Brésil (14,34%), l'Indonésie

(9,31%) et le Malaisie (6,33%). Ces pays représentent environ 78,78% des exportations de poivre<sup>1</sup>. Par contre, Madagascar, n'occupe que 0,44% des exportations de poivre<sup>2</sup>.

## 2-2-L'évolution de la production du poivre à Madagascar

Madagascar commençait à produire du poivre vers 1930. Cette production était de 600 à 700 tonnes, en 1950, et avait été multipliée par 6, de 1950 à 1970.

D'après le bureau de commercialisation et de stabilisation du poivre à Tananarive, la production totale de poivre est passée de 3 000 à 4 850 tonnes, entre 1970 et 1975, et elle a baissé régulièrement, depuis ce temps, jusqu'à nos jours. Elle était de 4 710 tonnes en 2003 et de 4 500 tonnes en 2004<sup>3</sup>; elle a diminué deux fois, entre 2005 et 2009. Le tableau suivant montre la production nationale de poivre noir et blanc, entre 2005 et 2009. Cette évolution de la production de poivre à Madagascar est négative, mais elle apporte une valeur FOB très importante. Par exemple, en 2009, la quantité exportée était de 1563 tonnes, pour une valeur totale de 5812797 milliers USD<sup>4</sup>.

C'est pour cela qu'on doit prendre une mesure, ou adopter une politique de relance de la culture du poivre dans notre pays.

**Tableau n° XVII: L'évolution de la production nationale de poivre**

Année	2005	2006	2007	2008	2009
Production (en tonne)	1 927	2 350	2 020	1 810	1 953

Source : [http : // www. Madagascar. Relais-info.com. Net/us docs/poivre 2005 à 2009.](http://www.Madagascar.Relais-info.com.Net/us_docs/poivre_2005_2009)



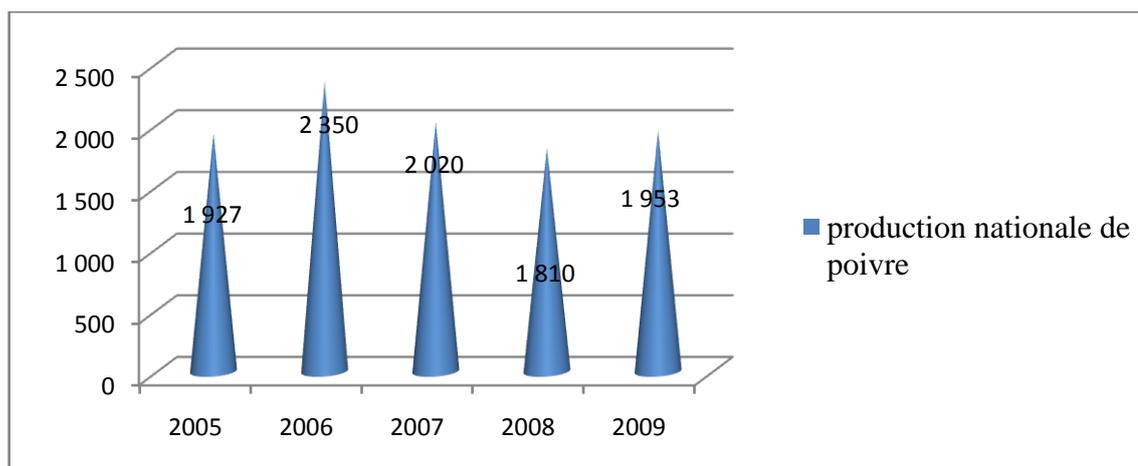
<sup>1</sup> LE SOIR, au cœur du moulin à poivre, 28/01/2008, page 24

<sup>2</sup> Calculs du CCI sur la base des statistiques de COMTRADE, janvier 2010

<sup>3</sup> Calcul du CCI/COMTRADE, année 2005 sur l'évolution de la production nationale de poivre noir de Madagascar en quantité (tonnes)

<sup>4</sup> Calcul du CCI sur la base des statistiques de COMTRADE, janvier 2010.

**Figure n°3: L'évolution de la production nationale de poivre**



Source : [http : // www. Madagascar. Relais-info.com. Net/us docs/poivre 2005 à 2009.](http://www.Madagascar.Relais-info.com.Net/us docs/poivre 2005 à 2009)

En 2005, notre production était de 1927 tonnes, cette production connaît une augmentation, en 2006, avec une production de 2350 tonnes. Cette augmentation est due à l'aide des appuis des organisations, des ONGs non gouvernementales, comme le CTHT, CARE, PPRR et le centre de recherche, comme le FOFIFA, en vue d'améliorer notre production, dans les régions productrices de poivre. Cette quantité n'a cessé de régresser, jusqu'à 1810 tonnes, en 2008, cela est due à la destruction de la plantation dans les régions productrices de poivre, par les cyclones Indlala en 2007, et Yvan en 2008, qui ont touché la Côte-Est de Madagascar, surtout l'ex-province de Toamasina. C'est pour cela que la production connu une régression en chute libre, durant les deux années. Par contre, en 2009, la récolte s'est améliorée, atteignant une production de 1953 tonnes. Cette augmentation est due à l'occupation des plantations, presque abandonnées, et à l'amélioration des plantations existantes, par le programme d'intensification de la production et de la structuration professionnelle, en 2008

### **2-3-L'évolution de la production du poivre dans le pôle d'Anjahambe**

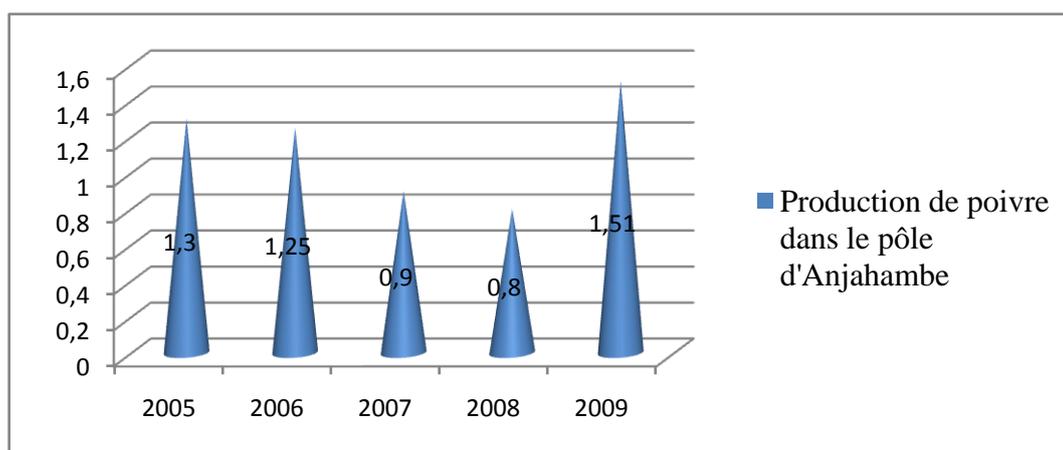
**Tableau n° XIII : L'évolution de la production du poivre dans le pôle d'Anjahambe**

Années de production	2005	2006	2007	2008	2009
Production (en tonne)	1,300	1,250	0,9	0,8	1,510

Source : Enquête faite au près de la commune Anjahambe, août2009.

Ce tableau montre que la production est très faible, en quantité de production, surtout en 2007 et en 2009. Cette diminution de la production s'explique par la dépression tropicale « Indlala et Yvan » en 2007 et en 2008, qui ont touché la Côte-Est de Madagascar et qui détruit nos culture et aussi par l'abandon progressif de la plantation par les producteurs, à cause des prix bas, dans les années 80, jusqu'à nos jour. Par contre, elle a augmenté en 2009. C'est à présent une culture extensive, sans soins particulier (ombrage, fertilisation, traitements phytosanitaires).

**Figure n°4: L'évolution de la production du poivre dans le pôle d'Anjahambe**



Source : Enquête menée auprès de la commune Anjahambe, août 2009.

La quantité de la production de poivre dans le pôle d'Andahambe est de 1,3 tonne en 2005. Cette production n'a cessé de régresser jusqu'à 0,8 tonne en 2008 ; cette diminution est due à la destruction massive de la plantation dans cette zone, par le dépérissement des poivriers, provoqué par la maladie appelée pourriture du collet, à la vieillesse des plantations non renouvelées, car la plupart datait de la période coloniale, à l'abandon progressive de certaines plantations, par le désintéressement des producteurs à l'égard de cette culture, c'est-à-dire ils préfèrent s'occuper d'autres cultures, comme la culture vivrière, vu les différentes contraintes liées aux produits d'exportation : la faiblesse du prix aux producteurs, la rareté des matériels de production et l'absence de crédit pour l'entretien de la plantation. Ce n'est qu'en 2009 qu'il y avait une augmentation de la production de poivre, dans ce pôle, cela est dû aux appuis des ONGs non gouvernementales qui participent à l'amélioration des produits de rente, dans la région Analanjirofo et la région Atsinanana.

## **SECTION III : ANALYSE DU MARCHÉ DU POIVRE**

### **3-1-Analyse du marché du poivre**

Dans ce paragraphe, nous portons notre étude sur le marché du poivre, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.

Produire pour vendre, c'est le but et la raison première de tout commerce. Cependant, si produire du poivre est facile, le vendre est plus difficile, puisque la concurrence est rude. Malgré les petits tonnages exportés, la lenteur du chargement sur les bateaux et l'éloignement des débouchés, le poivre malgache est très recherché sur le marché national, et plus particulièrement sur le marché international ; la quantité exportée est très faible, à cause de la faiblesse de la production.

Avant d'expédier le produit sur le marché, le poivre doit passer par un mode de traitement, cela dépend de ce que ce dont on a: le poivre noir, le poivre blanc, le poivre vert.

#### **3-1-1-Les modes de traitement du poivre**

##### **3-1-1-1-Le poivre noir**

Pour préparer du poivre noir, les grappes de fruits sont ramassées entièrement, quand le fruit a atteint sa taille normale et sa maturité, mais est encore vert jaune. Les grappes sont laissées en tas, pendant une nuit, pour une brève fermentation. Le matin suivant, les grappes sont étalées sur des nattes de bambous, ou sur le sol, et régulièrement retournées, pour sécher au soleil. Les fruits se séparent du rachis, pendant le ratissage. Après 4 ou 5 jours, les graines de poivre sont sèches, noires, et montrent leurs apparences caractéristiques ridées.

##### **3-1-1-2-Le poivre blanc**

Pour produire le poivre blanc, on attend que les baies soient mûres (rouge brillant) et que leur enveloppe se soit fragilisée avant de les ramasser. Une fois récoltés, la méthode traditionnelle veut que l'on place les fruits dans des sacs de jute, qu'on laisse tremper, une à deux semaines, dans une eau qui circule lentement. Au cours de cette étape, un processus bactériologique va aboutir à la destruction de l'enveloppe. Il arrive que l'épicarpe des grains soit retiré par torréfaction à la vapeur. Une fois cette étape achevée, les baies sont

placées dans un réservoir d'eau, et on leur applique une certaine pression, afin que les dernières traces de péricarpe disparaissent. Il faut toutefois ne pas appuyer trop fort, afin de ne pas endommager le corps du fruit, et risquer de causer une déperdition importante d'huile, et donc la disparition d'une partie des qualités organoleptiques du poivre. Le séchage des baies de poivre blanc se fait de la même manière que celle du poivre noir. Le poivre noir fini se présente sous la forme de grains ronds flétris, de couleur foncée, dont le taux d'humidité doit être inférieur à 10%, et dont les qualités organoleptiques sont particulières, notamment du fait de son taux élevé en pipérine, qui lui donne son caractère brûlant.

### **3-1-1-3-Le poivre vert**

Son processus d'obtention est le moins sophistiqué et le plus court. Le poivre vert est une baie que l'on n'a pas laissée mûrir et qui est conservée dans de la saumure, du vinaigre ou de l'acide citrique, ou avec surgélation, sans avoir ôté son péricarpe. Il offre un goût presque aussi brûlant que le poivre noir et blanc, il est plus parfumé que le poivre noir et blanc. Ce poivre vert, moins piquant, moins âcre que les poivres noir et blanc, est devenu maintenant un produit utilisé assez couramment en cuisine.

### **3-1-2-Le marché intérieur**

Le marché local du poivre n'est pas très important du point de vue tonnage, puisque ce produit est surtout destiné à l'exportation.

#### **3-1-2-1-Le circuit de la commercialisation**

Le système de commercialisation des produits non périssables (girofle, café, poivre et autres épices) est un système traditionnel ayant un caractère de circuit long, car il y a trois intervenants dans la liaison entre les producteurs et les exportateurs. Le premier intervenant achète les produits en « *kapoaka* »<sup>1</sup>, qu'on l'appelle localement le « *Baolava* » (collecteur informel), parce qu'il est un intermédiaire qui sillonne les villages. Le collecteur épicier est le deuxième acteur qui achète les produits des « *Baolava* », au kilo,

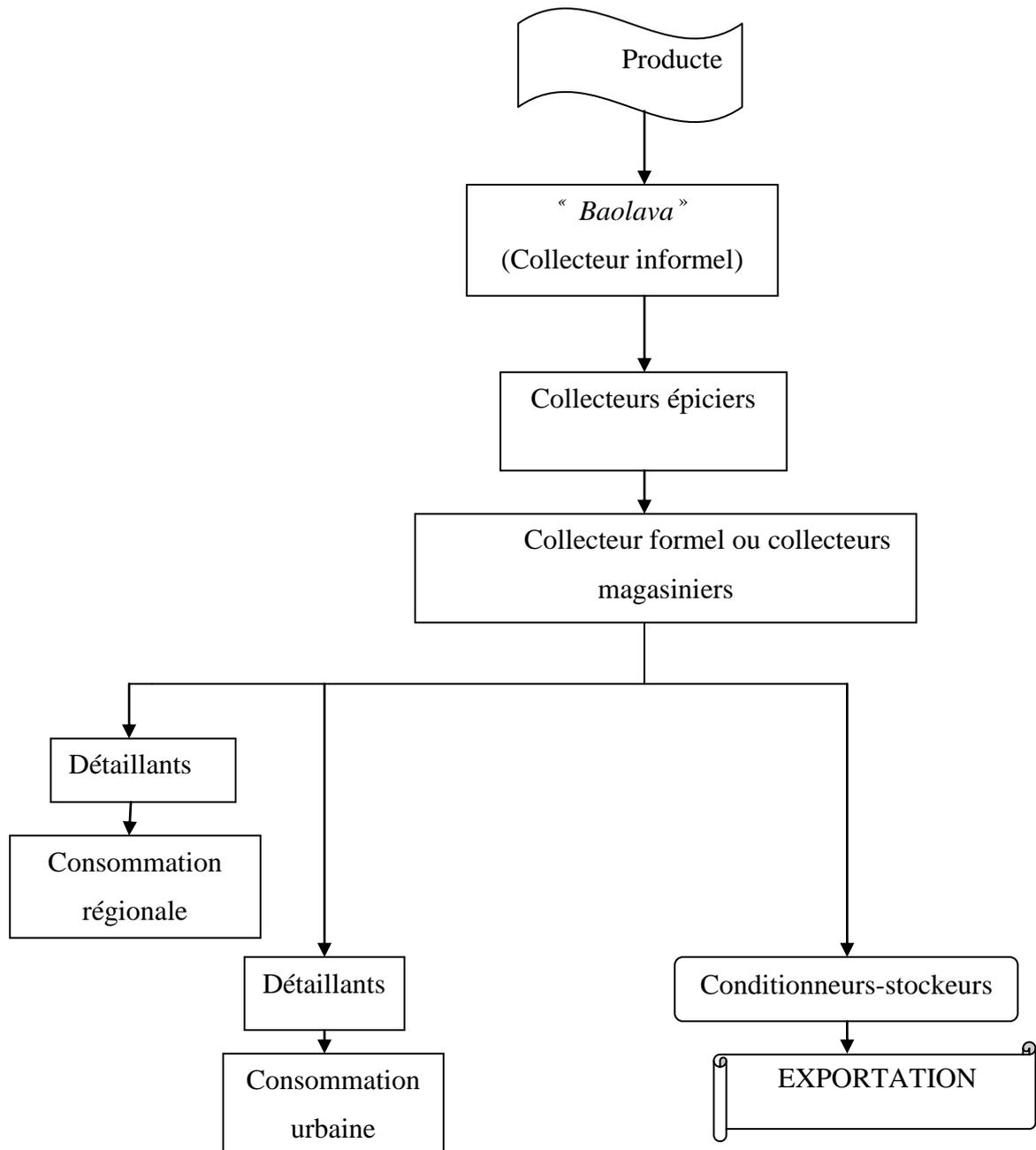
---

<sup>1</sup> En général, on emploie les unités de transaction suivantes au moment du marché :

- 1 kg de poivre noir équivaut à 5 « *kapoaka* », et 1 kg de poivre vert équivaut à 4 « *kapoaka* ».

sur le marché local. Le troisième intervenant c'est le collecteur formel il y a une relation étroite avec le collecteur épicier. C'est un acteur central de toutes les transactions, car il est le principal spéculateur qui maîtrise les informations et a une liaison directe avec les exportateurs. En plus, il assure la distribution auprès des détaillants sur le marché régional et auprès des commerçants, y compris les détaillants sur le marché urbain. Voici le schéma qui montre le circuit de la commercialisation du poivre.

**Figure n° 5: Le circuit commercial des produits non périssables**



LÉGENDE :

→ Flux de produit

Source : Centre d'Information Technique et Économique (CITE), mars 2006.

### 3-2-2-2-Le marché local

L'objectif essentiel de notre production est de satisfaire d'abord les besoins nationaux. Puisque le poivre est une des épices très demandée sur le marché local, il alimente, d'une part, notre industrie, et satisfait, d'autre part, les besoins de chaque ménagère malgache.

Madagascar ne doit pas orienter toute sa production vers l'exportation. Sur le marché local, le poivre est vendu sous différentes formes :

- Poivre moulu fabriqué par la société TAF, conditionné dans des boîtes de 30 grammes et des boîtes plastiques, vendues dans des magasins ; poivre moulu, vendu au bazar selon les capacités de mesure (cuillère, petits récipients,...)
- Poivre noir vendu en grain, mesuré dans des gobelets (boîte de Nestlé).
- Poivre vert, mis dans des bocaux additionnés de vinaigre ou avec de l'eau salée, en grappe, vendu en tas au bazar.

**Tableau n ° XIX: L'évolution du prix du poivre au niveau des producteurs (en Ar/kg)**

<b>Année</b>	<b>2005</b>		<b>2006</b>		<b>2007</b>		<b>2008</b>		<b>2009</b>	
<b>Poivre vert</b>	90	300	150	400	200	500	300	650	350	700
<b>Poivre noir</b>	700	1100	800	1600	900	1600	1000	1800	1500	2500

Source : Enquête menée dans la commune rurale d'Anjahambe, août 2009.

Ce tableau nous montre le prix minimum et maximum du poivre vert et du poivre noir au niveau des producteurs, entre 2005 et 2009. D'après ce tableau, le prix du poivre vert est très faible, mais la quantité est presque la même. Le poivre noir est un produit clé de la société. Aux alentours de leurs maisons, les agriculteurs font aussi la culture du poivre, mais à cause du manque d'argent liquide et aussi par peur du vol, ils ne peuvent pas attendre jusqu'à la phase de maturité des grains. Ils doivent donc se contenter de la production de poivre vert. Mais comme le poivre noir est beaucoup plus rentable que le poivre vert, il faut que les producteurs se concentrent sur le commerce du poivre noir.

L'augmentation du prix du poivre est très faible, c'est pour cela que les producteurs ne s'intéressent plus à la culture, sauf durant la phase de la cueillette, pourtant notre production est toujours insuffisante. Il faut donc augmenter le prix, pour motiver les producteurs à la culture du poivrier.

### 3-2-3-Le marché extérieur

Selon les calculs du CCI basés sur les statistiques de COMTRADE en 2006, Madagascar exporte 10 526 tonnes de girofle, il occupe pour la 1<sup>er</sup> rang mondial, 33<sup>ème</sup> rang pour l'exportation de la filière café, avec une quantité de 10 723 tonne, 2 000 tonnes de vanille soit 1<sup>er</sup> rang mondial et enfin Madagascar se trouve au 14<sup>ème</sup> rang des pays exportateurs de poivre en 2006, avec une quantité de 1 973 tonnes sur l'évolution des exportations au niveau mondial<sup>1</sup>.

La part de marché de Madagascar est reste minime à cause de l'insuffisance de notre production. En 2009, notre principal importateur est le Maroc, avec 43,51%, suivi de Singapour, avec 14,59%, la France avec 13,24%, la Belgique avec 8,64%, et une infime partie vers d'autres pays comme Égypte, Macao, Émirats Arabes Unis<sup>2</sup>, etc....

Le tableau suivant montre l'évolution de la quantité de poivre exporté par Madagascar (en tonnes) sur le marché extérieur. Malgré la forte demande mondiale, et la bonne réputation du poivre malgache, en termes de qualité, les quantités exportées n'évoluent pas, faute d'action de vulgarisation agricole et de dissémination de matériel végétal. Le poivre c'est le seul qui offre la meilleure qualité sur les quatre produits de rente à l'exportation.

**Tableau n° XX : L'évolution du poivre exporté par Madagascar en volume (en tonne)**

Année	2005	2006	2007	2008	2009
Quantité de poivre exportée (en tonnes)	1228	1973	1373	1194	1563

Source: Calculs du CCI sur la base des statistiques de COMTRADE, janvier 2010

Ce tableau ci-dessus nous montre qu'il y a une variation de quantités de poivres à exporter, au cours de l'année 2005, jusqu'en 2009. En revanche, par rapport aux 5 dernières années, notre exportation ne dépassait pas 1.117 tonnes<sup>3</sup>. Nous évoquons, dans le

---

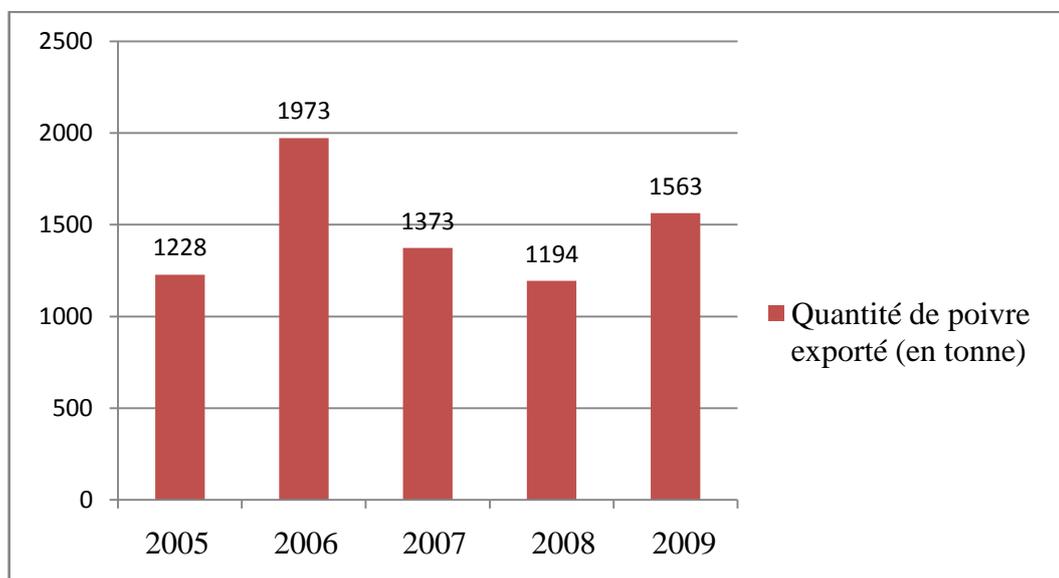
<sup>1</sup> ONG CARE Internationale : « Programme d'intensification de la production et de la structuration professionnelle », avril 2008, page 11.

<sup>2</sup> Source: Calculs du CCI sur la base des statistiques de COMTRADE, janvier 2010.

<sup>3</sup> Calcul du CCI/COMTRADE, année 2005 sur l'évolution de la quantité de poivre exporté par Madagascar (en tonnes)

tableau suivant, l'évolution du prix du poivre noir, sur le marché international (en USD/kg).

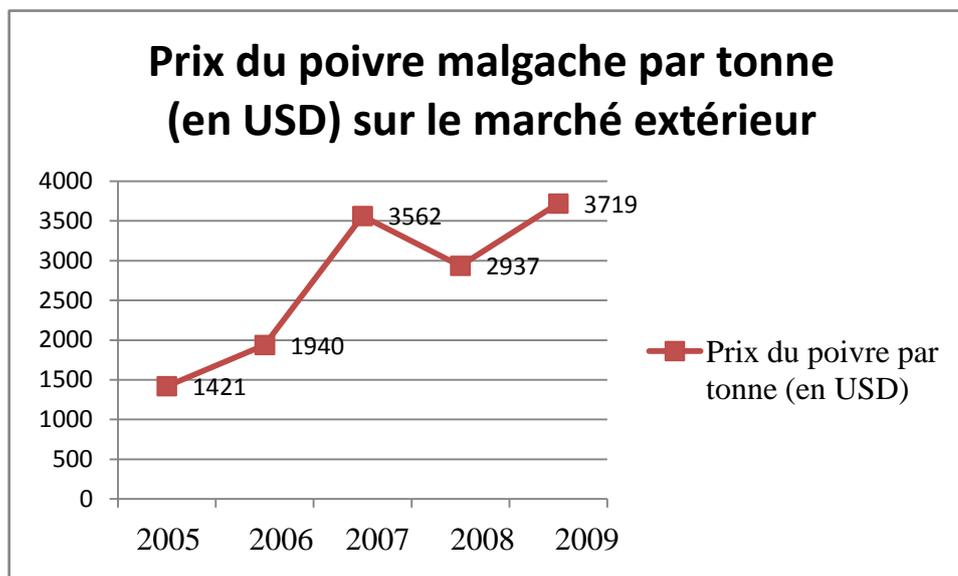
**Figure n°6: L'évolution du poivre exporté par Madagascar en volume (en tonnes)**



Source: Calculs du CCI sur la base des statistiques de COMTRADE, janvier 2010

Au cours de l'année 2005, le poivre exporté par Madagascar était de l'ordre de 1228 tonnes. Cette quantité augmente en 2006, avec 1973 tonnes ; cette quantité a diminué jusqu'à 1194 tonnes, en 2008. Cela est dû à la destruction massive de la plantation dans les régions productrices de poivre par les cyclones, dans les années 2007 et 2008, dans les régions productrices de poivre. Par contre, en 2009, nous avons pu accroître de nouveau la quantité exportée sur le marché mondial. En comparant avec l'offre mondiale de poivre, la quantité exportée par Madagascar est minime sur le marché international de poivre.

*Figure n°7 : L'évolution de prix du poivre exporté par Madagascar en volume (en US dollars/tonne)*



Source: Calculs du CCI sur la base des statistiques de COMTRADE, janvier 2010

D'après cette figure, on constate que le prix du poivre varie d'une année à l'autre, selon la demande des pays importateurs de poivre. Concernant ce prix, il est très volatile entre 2005 et 2009, mais a tendance à la hausse. En 2005, le prix du poivre malgache est de 1421 USD/tonne, depuis ce temps, le prix de notre poivre ne cesse d'augmenter, jusqu'à 3562 USD/ tonne, en 2007, et il a diminué en 2008, avec 2937 USD/tonne, mais il a atteint un prix record, en 2009, avec 3719 USD/ tonne. Le poivre malgache est très recherché sur le marché international, parce que le poivre malgache a le meilleur goût, de tous les poivres, sur le marché international. C'est pour cela que le prix du poivre malgache augmente d'une année à l'autre.

**Tableau n° XXI : L'évolution du prix du poivre noir sur le marché international (en USD/kg)**

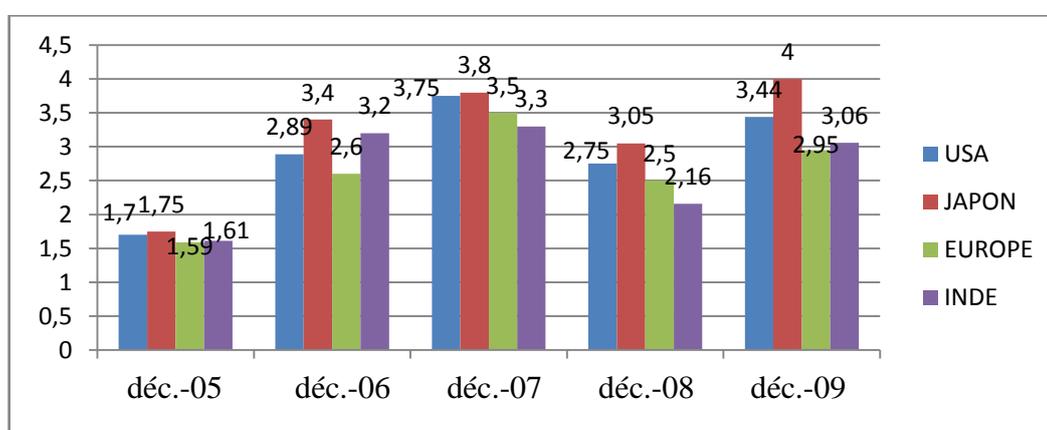
Marché	Décembre 05	Décembre 06	Décembre 07	Décembre 08	Décembre 09
USA	1,7	2,89	3,75	2,75	3,44
JAPON	1,75	3,4	3,8	3,05	4
EUROPE	1,58	2,6	3,5	2,5	2,95
INDE	1,61	3,2	3,3	2,16	3,06

Source : MNS Reports décembre 2005, 2006, 2007, 2008, 2009.

D'après ce tableau, on constate que le prix du poivre varie d'un pays à un autre, selon le cours de change de chaque pays. Par exemple, en 2009, au JAPON, le prix du poivre est de 4 USD/kg.

On constate aussi que, le marché du poivre est généralement caractérisé par une hausse soutenue de la demande, (Sur MNS Reports décembre, du 2005 à 2009). En 2005, le cours du marché est en moyenne de 1,66 USD/kg. En 2007, le cours du marché est en moyenne de 3,60 USD/kg ; le marché connaît une croissance soutenue durant les cinq dernières années.

**Figure n°8: L'évolution du prix du poivre noir sur le marché international (en USD/kg)**



Source : MNS Reports décembre 2005, 2006, 2007, 2008, 2009.

Le poivre est l'un des produits de base affichant une grande volatilité à court terme, et ce prix varie d'une année sur l'autre, principalement en fonction du jeu de l'offre et de la demande sur le marché international. D'après ce graphique, en 2005, le prix du poivre est très faible durant les cinq années de notre étude. Par contre, sur les quatre marchés, le prix du poivre ne cesse d'augmenter pour atteindre son sommet culminant, en 2007 et en 2009. Puis la filière poivre espère une stabilité du cours, mais les prix de poivre ont chuté, pour être à 2,16 USD le kg en 2008. Cette chute est due à la hausse du prix du poivre des deux dernières années, en 2006 et 2007, puisqu'à ce moment là, plusieurs pays ont amélioré leurs plantations. Par conséquent, en 2007, il y avait un stock de 85000 tonnes de production sur le marché international. Par contre, en 2009, il y avait à augmentation du prix du poivre sur le marché international. Cette augmentation est due à l'augmentation de la demande de poivre dans les pays industrialisés. Et enfin, on a constaté que les prix du poivre les plus élevés étaient au JAPON, durant les cinq dernières années de notre étude.

## **CHAPITRE II : LES PROBLÈMES PERTINENTS**

Dans ce chapitre, nous faisons l'analyse des problèmes dans le pôle Anjahambe et les contraintes dans la filière poivre.

### **SECTION I : ANALYSE DES PROBLÈMES DANS LE PÔLE D'ANJAHAMBE**

Dans ce paragraphe, nous évoquons les contraintes économiques du pôle, elles se manifestent par la précarité de l'exploitation des ressources disponibles.

#### **1-1-La faible productivité agricole**

Dans le pôle d'Anjahambe, la faible productivité agricole est causée par :

- l'inexistence de réseaux hydro-agricoles qui constitue le facteur principal de la baisse de la production rizicole ;
- le niveau d'intensification agricole est faible, à cause :
  - de la prépondérance de la riziculture itinérante ;
  - du faible niveau d'utilisation des fertilisants ;
- l'insuffisance de la vulgarisation, ce qui entraîne l'insuffisance de la vulgarisation agricole ;
- de la précarité de l'aménagement agricole, qui entraîne l'exigüité de la surface mise en valeur, et de la non maîtrise de l'eau pour la riziculture ;
- du Vieillissement des plants pour les filières d'exportation (girofle, café, poivre, letchis), qui entraîne la faiblesse du rendement agricole, et aussi la démotivation des paysans, en ce qui concerne la culture d'exportation ;
- du non utilisation d'intrants agricoles et des semences améliorées, entraînant la mauvaise qualité des produits agricoles ;
- de l'accès limité au marché de la population, qui entraîne le faible pouvoir d'achat des ménages dans ce pôle ;
- des aléas climatiques : cyclone et inondation entraîne la destruction des plantes et des produits dans ce pôle.

## **1-2-Le manque de ressources productives**

Dans le pôle d'Anjahambe, il existe très peu de moyens pour investir, afin de réaliser d'éventuelles améliorations. La population connaît actuellement une croissance démographique qui dépasse, de loin, la croissance économique, alors que la production agricole diminue. Cette situation de la production devient préoccupante, si l'on considère qu'une partie de la population ne dispose pas assez de terres agricoles, pour arriver à son autosuffisance alimentaire. C'est pourquoi, à moins que l'effort dans la productivité ne soit entamé sans tarder, pour augmenter la production agricole, le modèle néo-malthusien pur et dur risque d'être considéré comme la principale explication de la relation entre la population et son environnement. Le paradigme dominant, en matière de population, à savoir la version malthusienne<sup>1</sup>, semblerait ainsi se justifier davantage.

## **1-3-L'insuffisance d'infrastructure**

En parlant d'infrastructure, les différentes entités communales ne se situent malheureusement pas sur le même pied d'égalité dans le pôle. Certains ont pu hériter d'une avance non négligeable, en dotation en infrastructures, d'autres pas. Cette insuffisance d'infrastructures est due aux raisons suivantes :

- les voies terrestres jouent un rôle très important du point de vue de l'activité économique, exemple l'évacuation des produits, du milieu rural vers le milieu urbain. Elles permettent d'avoir un accès facile au du marché et donc d'augmenter le niveau de production, suite à la hausse de la demande des citadins ;
- le pôle d'Anjahambe souffre de l'insuffisance des pistes de dessertes, pour l'évacuation des produits et du mauvais état de beaucoup de pistes qui relient les 12 *fokontany* dans le pôle. A cause de cela, les produits sont transportés à dos d'homme dans les autres villages du pôle, mais le problème de transport se pose : les producteurs n'ont pas les moyens de transport adéquats pour l'évacuation de leurs produits, surtout les produits de rente (café, girofle, poivre et litchi) vers la ville.

---

<sup>1</sup> Mondogy ROLAND, Cours d'Économie de développement, 3<sup>ème</sup> Année économie, Université de Toamasina (Année 2005)

Ce manque d'infrastructures routières explique l'inarticulation de l'économie malgache, car il est difficile de relier les villages entre eux, ainsi, la quantité de produits commercialisés est très limitée :

- le système d'informations dans le pôle d'Anjahambe accuse beaucoup de lacunes. Si on parle de la masse média, la Télévision National n'est pas captée au niveau du chef lieu du pôle, encore moins au niveau des *fokontany*. Ainsi, la plus part des *fokontany* n'ont qu'un seul système d'information : « la radio », pourtant les émissions sont mal captées ;
- les liaisons téléphoniques dans le pôle sont insuffisantes et les réseaux téléphoniques sont précaires. Mais, nous savons que la Nouvelle Technique de l'Information et de la Communication (NTIC) est très importante pour le développement d'un pays.

#### **1-4-Le problème du secteur environnement**

Le problème essentiel de l'environnement c'est l'insuffisance de moyens matériels et humains de contrôle, pour une meilleure gestion et exploitation des ressources. C'est pourquoi les pays pratiquent continuellement le déboisement par le « tavy ». En plus, la zone concernée ne possède pas de sites touristiques aménagés. Enfin, le pôle a connu des difficultés dans la gestion des risques car on a remarqué l'absence de système de veille et d'alerte précoce, c'est la raison pour laquelle l'insécurité et les vols persistent en milieu rural. Lorsqu'on a analysé la problématique de cette zone d'étude, on a constaté qu'elle a beaucoup d'opportunités pour développer le monde rural, malgré ses diverses contraintes. Puisque la majorité de la population est agriculteur, le grand problème de ce pôle se situe au niveau du comportement des producteurs à s'adapter aux innovations et aux conseils techniques. C'est pourquoi « *les promoteurs du progrès techniques remarquent la fréquence des cas où des techniques qu'ils estiment rentables se trouvent refusées par les exploitants, qui eux, préfèrent des méthodes de production souvent traditionnelles ou en désuétudes*<sup>1</sup> ». Si ce n'était pas le cas, les ONGs comme le CARE, PPRR, etc., apporteraient leur contribution dans cette zone, en vue de développer le monde rural par l'amélioration des revenus des ménages ruraux.

---

<sup>1</sup> Jean-Marc BOUSSARD : « Économie de l'agriculture », ÉCONOMICA 1997, page.24

Mais faute de pouvoir augmenter les rendements sur des terres adaptées à l'agriculture, les agriculteurs ont été forcés de se rabattre sur d'autres terres, moins propices, entraînant le déboisement, la dégradation des sols. L'ampleur de la dégradation des sols et ses effets sur la productivité agricole et la préservation des ressources naturelles est un sujet de préoccupation. L'exploitation abusive des sols, le déboisement et les pratiques agricoles inadéquates sont les premiers responsables de ce phénomène. La destruction de l'environnement dans cette zone est causée par : la culture itinérante sur brûlis ou « tavy », l'exploitation abusive des ressources forestières en bois de chauffe, charbon de bois, l'inconscience de la population sur les effets néfastes de la dégradation de l'environnement, et enfin l'insuffisance de l'éducation environnementale.

Tout cela a des effets sur la disparition des essences forestières (bois précieuses), une recule de la couverture forestière exploitable, l'éboulement et la dégradation des sols, la diminution des surfaces exploitables et exploitées, et enfin l'endommagement de l'eau.

### **1-5-Paysans mal équipés**

Cette population dans le pôle d'Anjahambe ne dispose que d'outils très rudimentaires, comme l'« *angady* », la pelle, complétant les services offerts par les bœufs, qui sont de plus en plus rares, à cause de leur utilisation excessive, tant pour le piétinage des rizières que pour l'exécution des rites cérémoniels,, en tant qu'animal de sacrifice.

### **1-6-Problème du secteur éducatif**

La population dans le pôle est caractérisée, entre autres, par une forte proportion d'analphabètes (75%). Cette proportion démesurée des analphabètes est l'une des conséquences de la mauvaise qualité de l'enseignement. En matière d'éducation, le faible rendement du système éducatif est causé par :

- l'insuffisance des enseignants et des salles de classe, ce qui entraîne le sureffectif des élèves dans les classes ;
- l'insuffisance de suivi pédagogique entraîne l'absence fréquente des enseignants ;
- l'insuffisance de matériels didactiques et tables banc entraîne la démotivation des parents d'élèves pour la scolarisation de leurs enfants, et aussi le faible taux de scolarisation dans cette zone.

### **1-7-Problème du secteur santé**

La santé est très précaire, du fait de la prédominance des maladies endémiques dominantes comme le paludisme. La vulnérabilité sanitaire de la population est causée par :

- l'insuffisance en équipement et en personnel, ce qui entraîne la mauvaise qualité du service sanitaire ; la hausse du taux de mortalité et de la morbidité, l'insuffisance de soins et enfin le faible accès de la population aux médicaments ;
- l'accès réduit à l'eau potable entraîne la persistance des maladies hydriques (bilharziose, diarrhée, ....) ;
- l'éloignement du CSB par rapport à certains *fokontany* entraîne la diminution du taux de fréquentation de la population au niveau des CSB ;
- l'insuffisance de l'éducation sanitaire de la population, dans cette zone, entraîne la pratique de l'automédication, la prolifération de l'accouchement auprès des matrones, la prolifération des infections sexuellement transmissibles.

### **1-8-Problème du secteur transport**

L'insécurité de la circulation des biens et des personnes fait partie des problèmes dans le secteur transport, dans le pôle. Ce problème est causé par :

- l'insuffisance d'infrastructure routière entraînant l'insuffisance de la fluidité de la circulation des biens ou des personnes, et aussi l'enclavement de certains *fokontany* dans cette zone ;
- l'insuffisance d'entretien et de suivi des pistes entraîne la hausse du prix des PPN (Produit Première Nécessité) et du transport, le faible prix des produits aux producteurs, l'évacuation difficile des produits, et pire encore, la difficulté de l'évacuation sanitaire dans cette zone.

### **1-9-L'accès à la terre**

Le problème d'accès à la terre reste la principale contrainte des producteurs, dans la zone. 75% des personnes enquêtées ont répondu que le manque de surface cultivable est le principal problème qui risque de remettre en cause la culture du poivre. Beaucoup de paysans travaillent sur des terrains hérités de leurs parents ou grands-parents. Ces terres ne leur suffisent plus pour l'extension et l'intensification de leur culture. Or, le coût des terrains à acheter est très cher, et il est rare de trouver des surfaces cultivables. A cause de

ce manque de terrains cultivables, beaucoup de plantations sont situées sur des terrains en pente forte, cela qui rend difficile leur entretien.

Dans le pôle d'Anjahambe, l'héritage est le premier mode d'accès à la terre c'est-à-dire l'héritage reste toujours le premier mode d'accès à la terre. Dans cette d'étude, ces l'enregistrement des actes de notoriété, c'est-à-dire les successions, sont nombreuses et fréquentes par rapport à ceux des actes de vente et autres. Dans cette zone, l'acquisition de terrain par succession est plus importante, par rapport à celle qui se fait par vente. Dans tous les *fokontany* qui se trouvent dans cette zone, la majorité des terres est encore entre les mains des héritiers des familles, et que l'on estime jusqu'à 90%. L'achat ou la vente des parcelles ne concerne que moins de 10% des exploitants agricoles, avec comme motif principal de la vente, le besoin urgent de liquidité. Par contre, suivant le régime coutumier, les décisions d'appropriation et l'utilisation des terres ancestrales reviennent aux personnes âgées : les fils aînés sont les premiers servis. Mais ce mode d'accès est caractérisé par des superficies de plus en plus réduites, compte tenu de l'accroissement de la population.

### **1-10-La commercialisation des produits**

Plusieurs problèmes apparaissent sur le marché des produits agricoles, dans cette zone, mais on n'étudie ici que quelque cas. Les prix des produits agricoles n'ont jamais été favorables aux paysans. La situation peut être résumée comme suit : lorsque les paysans achètent, le prix est très élevé, et lorsqu'ils vendent, le prix diminue c'est-à-dire au moment de la récolte, les paysans vendent, lorsque l'offre est abondante, et ils achètent pendant le moment difficile, lorsque le produit est rare ; c'est le cas du riz, cette situation ne date pas d'aujourd'hui, elle a existé depuis fort longtemps, bien avant même la libéralisation économique.

À Anjahambe, il n'y a pas de site de traitement des produits d'exportation. En plus les produits ne sont pas encore aux normes de qualité exigée par les importateurs. C'est pour cela que les prix de nos produits restent inférieures, les circuits commerciaux défailants dans cette zone.

## **SECTION II : LES HANDICAPS DE LA PRODUCTION AGRICOLE**

### **2-1-Les obstacles au développement de l'agriculture des pays en voie de développement<sup>1</sup>**

Selon Marc Penouil, en 1979, relève trois groupes d'obstacles de développement de l'agriculture dans les pays en voie de développement :

- Les obstacles naturels :
  - le climat réduit le rythme de travail et l'endurance des travailleurs ;
  - les pluies sont trop abondantes ou insuffisantes, et sont souvent mal réparties sous les tropiques ;
  - la température élevée ralentit la fabrication de l'humus et favorise, par contre, la prolifération des insectes nuisibles.
- Les obstacles sociaux :
  - le régime de la propriété n'autorise pas l'exploitation rationnelle de la terre ;
  - les croyances anciennes et les interdits peuvent empêcher la mise en culture des zones fertiles ; les habitudes ancestrales rendent délicat le lancement de nouvelles cultures ; la gérontocratie freine les expériences nouvelles.
- Les obstacles économiques :
  - l'endettement du paysan, et plus généralement le manque de capital (usure en période de soudure) bloque le processus d'accumulation ;
  - la productivité de l'agriculture est faible dans les pays en voie de développement ;
  - le régime des prix relatifs (détérioration des termes de l'échange ville-campagne) et la faiblesse du pouvoir d'achat ont une influence néfaste sur le comportement du paysan.

A ces arguments, on peut ajouter :

- l'insuffisance de l'encadrement technique ;

---

<sup>1</sup>Césaire MBIMA : Cours Politique économique, 4<sup>ème</sup> Année économie, Université de Toamasina, Année 2008.

- la faiblesse du niveau d'instruction et de délabrement de l'état de santé des paysans ;
- l'insécurité dans les campagnes entraîne le défaitisme des agriculteurs et des éleveurs ;
- le mauvais fonctionnement des circuits de commercialisation ;
- la diminution de l'intervention de l'État dans le secteur agricole ;
- la fixation des prix agricoles, subvention aux intrants, « organisation » des marchés et approvisionnement des intrants ;
- l'octroi de financement, aux agriculteurs, pour l'intermédiaire des banques de crédit agricole paraétatiques ;
- le financement du développement rural au moyen de projets régionaux de développement gérés par les gouvernements ;
- le monopole de la vente de certains produits agricoles d'exportation, par des organismes paraétatiques ;
- la gestion de l'irrigation dans le cadre de projets de grande ou moyenne envergure initiés ;

En bref, le choix en faveur de politiques agricoles trop tributaires de l'administration publique, n'ayant ni le dynamisme, ni les compétences voulues.

## **2-2-Les handicaps a la production du poivre**

Produire du poivre n'est pas toujours facile, plusieurs facteurs freinent notre production, d'où sa diminution.

### **2-2-1-Les éléments de force**

Malgré la diversité des effets pénalisant la production de poivre, on constate, parallèlement, certains éléments de force, à savoir :

- la croissance rapide de la production mondiale pour satisfaire la demande encore largement supérieure, aucune menace ne pèse sur la production face à la consommation en progression beaucoup plus rapide ;
- les efforts ressentis au niveau des producteurs, pour l'extension des cultures, du fait de l'importance de ce produit à l'extérieur, produit très demandé et très coûteux, comme le poivre vert, arrive seulement à remplacer les anciennes exploitations ;

- le demande en poivre s'exerce d'une façon régulière notamment en ce qui concerne le poivre vert, en dépit de l'absence d'infrastructure routière et de l'éloignement des marchés qui causent des problèmes aux producteurs et aux exportateurs ;
- l'intervention d'une Caisse poivre pour contribuer à la recherche et à la mise en œuvre de toutes les mesures propres à assurer et à développer l'écoulement du produit sur les marchés extérieurs, pour améliorer la productivité et la commercialisation : rémunération de 10% sur la valeur FOB de réalisation ;
- l'existence des organismes d'encadrement et de vulgarisation tel l'OCP le FO.FI.FA qui ne cessent de faire des recherches, en vue d'obtenir une meilleure productivité ;
- le caractère externe favorable des conditions climatiques, dans le pôle d'Anjahambe ; il faut donc relancer cette culture, puisque notre production n'est pas suffisante.

### **2-2-2- Problèmes généraux**

Les filières d'exportation telles : café, girofle, vanille, et en particulier le « poivre », souffrent à la fois de manque de compétitivité technique et d'une organisation inappropriée de la commercialisation. La conjugaison de ces deux facteurs engendre un niveau de production insuffisant, aussi bien en qualité qu'en quantité, cela fragilise sérieusement la position de Madagascar sur les marchés d'exportation, et entraîne un faible revenu agricole des paysans.

Le manque de compétitivité technique est caractérisé par un vieillissement généralisé des plantations de la poivrière, et par un déficit des compétences, concernant les itinéraires techniques, déficit amplifié par l'abandon progressif des cultures d'exportation, pour des cultures vivrières, jugées plus stables et moins imprévisibles, en termes économiques, par les paysans. L'organisation de la commercialisation favorise la recherche de qualité et de prix bas (les coûts de triage, séchage, polissage, étant répercutés en amont par les exportateurs/gros collecteurs), cela qui encourage les producteurs à récolter avant maturité et à négliger les opérations de traitement poste-récolte. Les collecteurs ne sont pas professionnalisés et participent à la dégradation de la qualité des produits<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> ONG CARE Internationale : « Programme d'intensification de la production et de la structuration professionnelle », avril 2008, page 11.

### **2-2-3-Problèmes spécifiques**

Toutes les 4 filières d'exportation (café, girofle, vanille et poivre) ont une dynamique qui leur est propre, mais le poivre à beaucoup moins d'intermédiaires et d'acteurs que le café et le girofle qui ont la particularité d'avoir un marché national très important.

Les techniques post-récoltes sont simples pour le café et le girofle, mais par contre, le séchage et la préparation du poivre demande du temps et du savoir-faire. D'une manière générale, la qualité et les normes rentrent en ligne de compte, uniquement entre les exportateurs et leurs clients ; pour tous les acteurs de la filière poivre, le critère de qualité n'a aucun rôle dans les stratégies de production et de commercialisation, car le poivre de Madagascar fait partie des produits de bonne qualité, sur le marché international, mais notre problème réside dans la quantité de la production, car la plantation est presque abandonnée.

Les produits de collecte sont confrontés au manque de standardisation des critères de qualité. Les principales contraintes sont subies aux deux bouts de la chaîne : par les producteurs, du fait des contraintes de production, des besoins de trésorerie, et des transactions déséquilibrées, par les exportateurs, du fait des exigences de qualité des marchés internationaux. De plus, l'atomisation des acteurs au niveau de la production et de la transformation, le manque de formation et de moyens matériels, rendent difficile la mise en œuvre de systèmes de prévention et de contrôle de la qualité. Or, les conditions de manipulation, de conditionnement et de stockage post-récolte ont une influence importante sur la qualité. Aussi, le manque de concertation entre les différents opérateurs ne permet pas de satisfaire ces exigences aux différents stades de la filière, et rend la qualité des produits très hétérogène. Madagascar est aujourd'hui classé dans les pays à fort risque de contamination par les mycotoxines, à cause de la forte humidité des produits et des processus de traitement.

### **2-2-4-Les éléments de faiblesse**

La réduction progressive de la production constatée actuellement est due à une démobilisation des paysans producteurs, provoquée par les points ci-après :

#### **2-2-4-1-La vieillesse et le dépérissement du poivrier**

On obtient le meilleur rendement entre la quatrième et la septième année de la plantation, au-delà, il est nécessaire de renouveler la plantation. Or, la majorité des

plantations date de la période coloniale et dépasse ce stade. La régénération d'une vieille plantation demande des moyens matériels que les paysans ne disposent pas. Le dépérissement est un handicap majeur de la production. En voici quelques exemples :

#### a) Les maladies et les ravageurs du poivre

Le poivrier est une plante à épice. Comme tous les végétaux, elle peut être endommagée, à des degrés divers, par des organismes vivants qui, soit s'installent dans ses tissus et y vivent, d'une façon permanente, durant une période plus ou moins longue, aux dépens de la plante-hôte, soit consomment, d'une façon bien visible, tel ou tel de ses organes (feuilles, graines, etc.).

Il existe plusieurs maladies susceptibles d'attaquer les poivriers, ainsi que d'endommager ou de détruire les fruits. Le principal est la pourriture du pied, dont l'agent causal est le « *Phytophthora Palmivora* ». Il était, à l'origine, plus connu sous le qualificatif de mort subite. Les premiers symptômes de l'attaque, se caractérisent par un affaissement assez peu marqué de la plante dans son entier, suivi d'un jaunissement des feuilles, qui tombent rapidement en une ou deux semaines. La plante commence ensuite à s'affaïsser doucement et meurt entièrement au cours de la semaine qui suit. Par temps humide, les feuilles peuvent être attaquées directement. Ce mode opératoire peut être détecté par l'apparition de lésions circulaires brunes sur la plante.

Les autres maladies sont : le champignon « *Fusarium, Diplodia et Rhizoctonia* » qui affecte les racines de l'arbre ainsi que le « *Colletotrichum necator* » qui s'attaque aux parties aériennes du poivrier et en particulier aux feuilles et aux baies.

Le principal ravageur de la culture du poivre est un insecte : la « *Longitarsus negripennis* » qui est une des principales causes d'endommagement des baies. Les adultes creusent les fruits encore jeunes pour y pondre leurs œufs. Après 5 à 8 jours, les œufs éclosent et la larve commence à se nourrir de la baie, creusant ainsi son chemin vers l'extérieur, en vue d'attaquer d'autres fruits. Les symptômes de cette attaque sont des baies noires, asséchées et ravînées en surface comme en profondeur.

#### **2-2-4-2-Les techniques culturales**

Les différentes techniques de production ne conviennent pas aux paysans ; le chevauchement des calendriers culturels les empêche aussi de suivre ces techniques. La fertilisation par des engrais chimiques est loin d'être appliquée, en raison du prix à payer.

Depuis l'aménagement du terrain jusqu'à la récolte, le coût est très élevé, par rapport au prix à la production. Les paysans, peu sensibilisés, préfèrent leur méthode archaïque paresseuse et moins coûteuse, donnant le minimum de rendement.

#### **2-2-4-3-La faiblesse des prix aux producteurs**

À l'heure actuelle, les planteurs considèrent trop bas les prix payés à la production, en tout cas non incitateurs pour stimuler l'amélioration des plantations existantes, ou l'extension de celles-ci, or c'est l'élément primordial d'une politique de relance à la production. Les paysans comparent souvent le prix de nos poivres avec celui des autres produits d'exportation : café, vanille, girofle, et avec celui des produits de première nécessité, comme le riz, dont tout le monde connaît le prix actuel. Ces prix doivent en principe être fixés en fonction du coût réel de la production. Ainsi, les paysans se désintéressent de la culture de poivre, en raison des prix jugés trop bas et peu incitatifs.

Durant les années 80, un kilo de poivre sec vaut 50,1 Ariary, 18 Ariary le kilo en grappe, pour le poivre, en toutes zones de production, et quels que soient les centres d'achat. De 2005 à 2009, le prix du poivre vert varie entre 90 à 750 Ariary le kilo et 700 à 2500 Ariary, pour le poivre noir, au niveau des producteurs.

#### **2-2-4-4-Les matériels de production**

Il est vrai que la production est fonction directe des matériels utilisés. On constate que les matériels mis en œuvre sont médiocres, le paysan n'emploie que son « *angady* », sa hache, son échelle, son sac ou « *helitry* » pour la cueillette. Les matériels modernes sont très coûteux et les paysans travaillent dans des conditions difficiles.

Les usines de fabrication demeurent non opérationnelles, ce qui oblige les paysans à travailler avec les matériels, sans pouvoirs les remplacer.

#### **2-2-4-5-Le désintéressement à la production**

Les paysans se désintéressent, d'une année à l'autre, à ce type de culture, et la production stagne à un niveau inférieur à la demande, en raison :

- des prix jugés trop faibles aux producteurs, si on les compare à ceux des autres produits d'exportation (café, vanille, girofle). Les producteurs abandonnent leur poivriers et vont s'occuper d'autres cultures plus rentables ;
- du manque de terre favorable à la culture, d'où l'impossibilité d'étendre les plantations ;
- de l'infrastructure insuffisante, qui met en difficulté l'évacuation des produits ;
- de l'encadrement suivi, qui coûte très cher et demande beaucoup de travail ;
- du chevauchement des calendriers culturaux ;
- de la méfiance des producteurs vis-à-vis de la coopérative. Ils ne veulent pas adhérer à cette organisation paysanne et préfèrent travailler seuls.

## **SECTION III : LES AUTRES PROBLÈMES RENCONTRÉS**

### **3-1-Les handicaps à la collecte**

Certains facteurs que nous connaissons bien restent actuellement un obstacle pour la collecte des poivres.

#### **3-1-1-Les voies de dessertes**

À Madagascar, l'état des routes est en dégradation, d'une année à l'autre, dû au climat très pluvieux. La pénétration dans certaines zones s'avère difficile, seuls les collecteurs ayant les plus grands moyens, vont collecter le poivre dans les coins les plus éloignés, voire enclavés, augmentant leurs frais d'approche de transport. Ce mauvais état des routes entraîne les conséquences suivantes:

- les producteurs supportent les frais d'approche assez importants, selon la distance, mais non compris dans le calcul du prix aux producteurs, pour acheminer leur produit aux points de vente accessibles aux véhicules;
- un retard dans le circuit de commercialisation, dû au retard de livraison ;
- la réduction du tonnage collecté, puisque la collecte reste limitée par l'infrastructure routière.

#### **3-1-2-Le financement de la collecte**

Le système de crédit agricole est appelé à assurer l'amélioration de l'environnement rural, depuis la production, jusqu'à la commercialisation, et à protéger les paysans de

l'exploitation des ouvriers. L'absence ou le retard de financement à la collecte entraîne l'insuffisance de nos produits, sur le marché mondial.

### **3-2-Les problèmes relatifs au marché du poivre**

Le marché du poivre, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, connaît certains obstacles qui devront être surmontés, pour améliorer le circuit de commercialisation.

#### **3-2-1-Les effets pénalisant le marché intérieur**

Les problèmes rencontrés sur le marché intérieur du poivre de cette zone trouvent des difficultés au niveau de la diminution de la production. La quantité collectée dans cette zone ne cesse de décroître, d'une année à une autre, vu les problèmes rencontrés par les paysans. Plusieurs plantations sont abandonnées, les planteurs ne font plus que de la cueillette. Les moyens d'évacuation causent aussi des problèmes, dans les zones productrices, mais enclavées. Les produits ne sont pas amenés aux points de collecte qui, parfois, se situent à une vingtaine de kilomètres des plantations. Ce problème s'aggrave, quant il s'agit du poivre vert, qui demande une durée très courte de 48 heures pour être exporté en vrac, ou pour être traité dans une usine agro-alimentaire. L'insuffisance de sacherie cause parfois des problèmes de conditionnement.

##### **3-2-1-1-Les handicaps au conditionnement**

Dans le pôle Anjahambe ou dans le district de Vavatenina, il n'y a pas de magasins de stockage, ni de sociétés conditionneur-stockeur de poivre. Il n'y a pas donc de service de contrôle de qualité, au critère des normes exigées pour ce produit, dans ce pôle, afin de répondre aux normes exigées à l'exportation du produit, sur le marché international. L'insuffisance en matériel et produit de traitement pour les insectes nuisibles, pendant le stockage, nécessite un reconditionnement des produits, avant l'exportation, afin de répondre aux normes de produit sur le marché international. Les produits de traitement sont importés, le problème de devise reste à résoudre, ou s'ils existent, sur le marché local, le prix est très élevé.

On peut dire que l'absence d'une politique de conditionnement, de stockage, engendre l'accroissement des charges.

### **3-2-2-Les effets pénalisent le marché extérieur**

A partir des effets qui pénalisent les marchés intérieurs, on a également ce qui freine le marché extérieur, et qu'on ne doit pas négliger, à savoir :

#### **3-2-2-1-La quantité des produits**

Madagascar est réputé pour la bonne qualité de son poivre. Le service de contrôle n'intervient qu'au stade ultime, et par sondage. La négligence de l'encadrement des paysans pourrait, tôt ou tard, nuire à la qualité de notre poivre. Le problème est que, surtout dans les zones très éloignées, les paysans sont obligés de faire du poivre noir, alors qu'ils ont tendance à faire du poivre vert, pour avoir de l'argent immédiate. Par contre, le poivre noir demande une certaine préparation, par rapport à celui du poivre vert. On constate alors une forte proportion de bain légère, qui dégrade la qualité du poivre noir.

En effet, nous ne sommes pas le seul pays exportateur de poivre, il faut donc à tout prix tenir la qualité de notre poivre (l'homogénéité de la couleur, de la forme, de la maturité, la pureté et la propreté du produit, l'état sanitaire, le taux d'humidité etc...), pour garder notre position sur le marché d'exportation.

# **CHAPITRE III : LES PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE POIVRE**

Dans ce dernier chapitre, nous évoquons tous les plans d'amélioration de la production du poivre.

## **SECTION I : LA MOBILISATION PAYSANNE**

Pour que tous les programmes d'amélioration de la production du poivre soient un succès, toute la population doit être mobilisée pour les soutenir, et y contribuer à travers leurs créativité et leur travail.

Les manifestations de l'insuffisance de la production sont diverses : revenus et moyens de production insuffisants, discrimination sociale et marginalisation. Elles se caractérisent également par l'exclusion lors des prises de décision, dans la vie civile, sociale et culturelle.

Les facteurs qui favorisent la persistance de cette insuffisance de notre production sont liés, d'une certaine manière, à la collectivité elle-même, c'est pourquoi il est indispensable, voire nécessaire de mobiliser la population.

### **1-1-Sensibilisation de la population**

Le but est ici de développer les différents secteurs dans la communauté de base, permettant de contribuer au processus de changement de comportement, qui vise l'amélioration du cadre de vie de la population et les faire participer c'est-à-dire les responsabiliser pour leur propre développement, à partir des produits agricoles.

#### **1-1-1-Changement de mentalité et de comportement**

L'amélioration de la production agricole a un lien étroit avec le comportement des hommes. La mentalité et le comportement des gens sont des facteurs qui favorisent la persistance de l'insuffisance de notre production. Il est alors nécessaire que chacun soit conscientisé sur les effets néfastes, de leur mentalité et de leur comportement.

On sait que le changement peut, soit améliorer les choses, soit les empirer, et le changement déclenche toujours certaines craintes, puisqu'on a peur de devoir renforcer quelque chose. Il faut donc :

### **1-1-1-1-Contribuer à la santé humaine et à l'éducation**

Une bonne santé et une bonne éducation, voila deux conditions préalables au développement de la production agricole. Investir en capital humain est un des moyens parmi les plus efficaces pour améliorer la production agricole.

#### **a) Santé**

Avoir une bonne santé, c'est avoir le privilège d'augmenter la productivité puisqu'on a la force d'accomplir différentes activités, tant physiques qu'intellectuelles, qui pourraient procurer d'avantage de revenus. En plus, on n'a pas à se soucier des dépenses médicales.

Pour être en bonne santé, il faut bien se nourrir. L'approvisionnement alimentaire, s'il n'est pas suffisant en lui-même, ne joue pas moins un rôle déterminant dans la nutrition. L'amélioration de l'état de santé, en mangeant des aliments propres et sains, et aussi en consultant un médecin, dès qu'il y a un moindre symptôme, puisque les ruraux ont cette mauvaise habitude de n'aller voir un médecin que lorsque leur état est très grave, la maladie est arrivée à un stade critique. Contribue à l'amélioration des revenus, à la hausse de la productivité agricole, pourraient rompre le cycle intergénérationnel de la malnutrition. En améliorant la production agricole et la gestion de leurs produits, la population pourrait connaître de la sécurité alimentaire et pourrait également disposer moyens pour se faire soigner.

#### **b) Éducation**

Sans les programmes d'éducation, les vulgarisations et les formations agricoles ne garantissent rien en matière d'information sur les nouvelles technologies, les variétés des plantes et les pratiques à transmettre aux agriculteurs.

Il faut donc mobiliser tous les acteurs concernés, en particulier la société civile, pour qu'ils aient une attitude, considérant la lutte contre l'analphabétisme comme une question qui les concerne exclusivement.

Il faut donc que la population rurale sache, qu'en apprenant, elle aurait les qualifications essentielles et fonctionnelles, leur permettant de gagner dignement leur vie et de s'adonner à une activité productive. De cette façon, la lutte contre l'analphabétisme contribue à la lutte contre l'insuffisance de la production agricole, tant cet effort procure des bénéfices à toutes les catégories fragiles de notre tissu social, en particulier les enfants de moins de 15 ans, les femmes du monde rural, et les autres catégories incapables de communiquer avec leur environnement.

Ainsi, il faut faire sentir aux uns et aux autres les bienfaits de leur apprentissage et l'importance de leur émancipation du joug de l'analphabétisme et de l'ignorance. C'est en quelque sorte mettre à la disposition du pays des ressources humaines qualifiées qui améliorent sa compétitivité technique culturelle, car celle-ci se mesure désormais à l'aune de la qualité de ces ressources, et non pas au faible coût des mains-d'œuvre.

### **c) Proposition**

En ce qui concerne la santé, il faut envisager la mise en place d'un nouveau CSB II et réhabilitation des centres de santé dans le pôle d'Anjahambe, puisque celui de cette zone ne peut plus être qualifié de CSB II parce qu'il n'y a pas de médecin, et que les équipements médicaux sont dérisoire. Il faut que l'État prenne en considération ces problèmes en révisant la répartition du personnel et le fonctionnement des services médicaux, par exemple des services d'aides aux distributions et ventes de médicaments. Cela entraînerait :

- la hausse du taux de fréquentation du CSB, puisque la population serait encouragée et mobilisée pour se faire soigner ;
- la baisse du taux de prévalence des maladies endémiques ;
- l'augmentation de la productivité agricole ;
- la construction de bâtiments d'habitation pour le personnel, l'amélioration en nombre et en qualité des matériels sanitaires et la mise en place de pharmacies dans cette zone ;
- l'éradication du paludisme c'est-à-dire l'éducation des paysans sur le traitement prophylactique et curatif du paludisme, dotation en moustiquaires imprégnées ;
- réduire les risques de pathologie pulmonaire c'est-à-dire intégration de la formation sur l'hygiène dans le programme scolaire, formation des ménages sur la santé

environnementale ; enfin, l'amélioration de l'accès à l'eau potable c'est-à-dire adduction d'eau potable dans tous les *fokontany* de cette pôle.

Pour l'éducation, il faut :

- une mobilisation totale de tous les acteurs économiques et sociaux, les responsables du secteur public, les représentants des collectivités locales, les secteurs productifs et la société civile, pour la réhabilitation des établissements scolaires, pour la sensibilisation des instituteurs et enseignants, pour qu'ils soient conscients de leurs responsabilités dans leur travail, augmentation du nombre des enseignants, création de bibliothèque, mise en place d'une formation préscolaire dans cette zone ;
- élaboration de la loi sur la scolarisation des enfants ;
- mise en place de cantine scolaire et dotation en kit scolaire ;
- construction et réhabilitation de bâtiments scolaires en normes.

Tous cela, dans le but de redynamiser la vie scolaire, et pour donner un regain d'intérêt aux parents pour la scolarisation de leurs enfants :

- la mobilisation de la population, en les sensibilisant sur l'importance de la responsabilisation dans la réussite de leur intégration et leur prise de conscience, quant à la nécessité de rompre l'isolement, dont elle souffre, à cause de l'analphabétisme et de l'ignorance, puisque les connaissances acquises à l'école faciliteront la compréhension des méthodes techniques agricoles que les vulgarisateurs proposent, et les aideront à améliorer leur productivité agricole.

## **1-2-La création et le renforcement des organisations paysannes**

### **1-2-1-Le renforcement de la capacité des OP**

Depuis 1990, les Nations Unies ont stipulé que « *l'indice de développement humain est composé de trois indicateurs : la durée de vie, les connaissances et les revenus* »<sup>1</sup>. Ce deuxième indicateur est mesuré par le taux d'alphabétisation des adultes et la moyenne d'années d'études. Ainsi, vu le bas niveau d'instruction éducative des groupes cibles, le PPRR a effectué une campagne d'alphabétisation fonctionnelle, car la commercialisation des produits exige un certain niveau d'éducation, pour qu'il soit rentable.

---

<sup>1</sup> Jean-Yves CAPUL et all : « Sciences économiques et sociales », édition HATIER, Paris avril 1995, page.36.

### **1-2-2-L'appui technique des producteurs à travers les OP**

L'appui technique a pour but d'apporter un conseil technique permettant d'améliorer l'ensemble des techniques et des pratiques, afin d'augmenter le rendement, d'assurer l'intensification et la diversification des cultures, et d'accompagner les producteurs dans la démarche de réflexion, d'élaboration, de montage, de réalisation des microprojets, et d'en suivre le fonctionnement. Pour cela, des organismes d'appuis en conseil agricole (OA/CA) sont appuyés par le programme du PPRR, du CARE international et du CHTT pour s'occuper de l'encadrement technique au niveau du pôle.

### **1-2-3-Les conditions de réussite des organisations paysannes**

Mais pour assurer l'efficacité des organisations paysannes il faut :

#### **1-2-3-1-Études et formation**

Pour qu'une organisation paysanne puisse un jour négocier avec les commerçants et les industriels, dans toutes les filières, il faut qu'elle suive des formations spécialisées en gestion et marché, en système de contact approprié avec les transporteurs, les points de ventes en milieu urbain, les systèmes de marketing des produits paysans, une certaine discipline collective de production.

Pour mieux développer ses capacités, l'organisation paysanne doit recourir à une équipe permanente pluridisciplinaire (en agronomie, en économie, en sociologie, en politique économie).

Pour que cette formation soit efficace, il faut que : le désengagement de l'État augmente les besoins en formation, les producteurs doivent acquérir les connaissances, et les savoir-faire nécessaires, pour exercer les nouvelles responsabilités, qui leur reviennent ; des efforts dans la définition de politiques de professionnalisation de l'agriculture ; et enfin la mise en place de cadre de concertation, au niveau national, comprenant des représentants d'organisations de producteurs, de administration, et des bailleurs de fonds, vise à la mise en place, d'une cogestion paritaire, de la politique nationale de professionnalisation.

#### **1-2-3-2-Échanges entre agriculteurs**

Les paysans sont les acteurs essentiels dans la mise en place d'une coopération agricole. Dans cette perspective, il est capital qu'ils s'apprennent à se connaître, à se

partager des expériences, à identifier leurs intérêts et à mettre en place des stratégies communes.

### **1-2-3-3-Organisation d'atelier ou séminaires pour de campagnes de sensibilisation**

Les campagnes d'informations permettent de toucher un éventail large de public. Ce sont autant de tentatives pour d'influencer l'opinion publique, pour qu'elle comprenne mieux les contraintes qui pèsent sur les producteurs, et aussi pour permettre d'expliquer les intérêts, pour la société, de soutenir des politiques de développement agricole, les plus justes.

## **SECTION II : LES STRATÉGIES DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE POIVRE**

La situation actuelle de la production et de la commercialisation de notre poivre nous amène à apporter quelques stratégies de développement, à notre avis, pourraient être efficaces.

### **2-1- La notion de développement<sup>1</sup>**

#### **2-1-1- Définition au sens large du terme**

Le terme « *développement* » indique une action qui consiste à retirer l'enveloppe contenant quelque chose, c'est-à-dire l'exposer dans les détails. Développer, c'est donc libérer cette chose, de toutes les contraintes qui la bloquent ou qui pèsent sur elle pour qu'elle se déploie librement, dans le sens que lui impose sa structure.

En principe, une chose en développement passe par une série de phases, par lesquelles elle se transforme et s'étend vers l'épanouissement. Eu égard à ce phénomène, la notion de développement renferme, en elle même, l'idée de mouvement et de changement.

A vrai dire, toutes les choses n'existent pas totalement isolées les unes des autres, car des forces d'interactions agissent toujours, elles sont directement proportionnelles à leur

---

<sup>1</sup>Césaire MBIMA : Cours Politique économique, 4<sup>ème</sup> Année économie, Université de Toamasina, Année 2008.

masse .Ainsi, il est naturelle que les choses interagissent les unes sur les autres et qu'elles se modifient dans leurs évolutions.

Bref, le développement implique à la fois le niveau quantitatif, c'est-à-dire l'accroissement de la dimension qu'une chose acquiert, à un moment donné, et le niveau qualitatif, c'est-à-dire l'amélioration de sa forme et de son contenu.

### **2-1-2-Définition dans le sens plus particulier**

Le terme « *développement* » trouve sa matérialisation dans le travail humain, ce qui veut dire que le développement est lié à une activité soumise à l'intelligence raisonnante et connaissance de l'homme.

Mais comme les besoins changent, qualitativement, dans le temps , il est normal que des modification se produisent dans le social, tant au niveau du mode de production que du mode de pensée ; c'est justement là qu'intervient l'influence étrangère, d'une part pour suppléer éventuellement à certaines carences, dans l'accomplissement du travail, telle que l'insuffisance en matériels de production ou en travailleurs , et d'autre part pour apporter de nouvelles techniques, en vue d'améliorer l'activité réalisée habituellement, donc l'introduction du progrès .

Toutefois, l'unique amélioration venant de l'extérieur n'est pas suffisante pour réaliser le développement. L'idéal est que le changement embarrasse toutes les composantes du développement.

### **2-1-3-Définition du terme développement agricole<sup>1</sup>**

« Le développement agricole consiste essentiellement à augmenter le volume des récoltes, globalement, ou pour certains produits seulement. Cette augmentation se fait en augmentant les rendements, par une meilleur utilisation des terres ou des autres facteurs limitant ». Le développement agricole est aussi un processus général de transformation de l'agriculture, dans les différentes régions du monde, et à différentes époques de l'histoire. Cette transformation de l'agriculture peut être orientée par des politiques publiques, appelées politiques de développement agricole, ou par l'intervention de différents types d'acteurs (ONG, bailleur de fond internationaux), qui financent et mettent en place un

---

<sup>1</sup>Seth Arsène RATOVOSON : Cours d'Économie rurale, 3<sup>ème</sup> Année économie Université de Toamasina, Année 2006

projet de développement agricole, appelée généralement “développement” ; c’est l’ensemble des politiques et des projets destinées à infléchir le développement agricole.

#### **2-1-4-Le but du développement agricole<sup>1</sup>**

De nos jours, le développement agricole inclut davantage la notion de durabilité, pour protéger l’environnement, et de qualité, pour améliorer le régime alimentaire des populations, ou pour répondre à l’exigence du marché, et priver les producteurs d’une opportunité pour améliorer leurs revenus agricoles.

Le développement agricole a aussi pour but de conserver et développer ses parts de marchés, pour que l’offre malgache s’adapte impérativement aux nouvelles exigences réglementaires et commerciales.

#### **2-2-Stratégie sur l’amélioration de la production**

Les solutions avancées à ce stade auront pour but d’augmenter notre production en poivre. Compte tenu de la situation actuelle de notre production irrégulière et faible, en quantité, il faudrait qu’elle progresse, afin de maintenir notre position sur les marchés internationaux, et d’une opportunité d’améliorer leurs revenus agricoles des paysans producteurs.

##### **2-2-1-Du point de vue encadrement**

Dans le cadre de l’amélioration de la production, les techniques nouvelles d’innovation devraient être appliquées plus vite, dans la mesure du possible, au niveau des paysans. Économiquement, l’amélioration technique pourrait être possible, grâce aux possibilités matérielles facilitant la production, par la fertilisation, l’octroi de crédit agricole aux paysans, par l’intermédiaire de ces groupements. On aboutira à l’intensification de la production du poivre, qui s’améliorera, tant du point de vue quantité que du point de vue qualité.

La majorité de la production atteindra les normes exigées par le marché international. Si le poivre est exporté en quantité suffisante et de façon régulière, là seulement, le poivre pourrait constituer une source importante de devises.

Techniquement, la facilité du crédit agricole permettra aux planteurs d’accélérer :

---

<sup>1</sup> [http://fr.wikipedia.org/wiki/Développement agricole](http://fr.wikipedia.org/wiki/Développement_agricole), juillet 2010.

- l'innovation technique de production en milieu rural ;
- l'amélioration des moyens matériels nécessaires à la production, et parallèlement l'extensive de la surface cultivée ;
- l'emploi des engrais chimiques et engrais organiques, ainsi que les insecticides et les fongicides, c'est-à-dire la mise en place de centre de distribution des intrants agricoles dans cette zone (pépinière, fertilisants, insecticides,...)
- l'emploi de fertilisation à l'aide des engrais chimiques et organiques pourrait être une solution immédiate, si on veut augmenter, ou du moins stabiliser la production. L'emploi des fertilisations et l'amélioration des techniques de production, augmenteront la productivité agricole, par l'extension des surfaces cultivées.
- il faudrait faire un effort auprès des paysans, en distribuant des fertilisants, en les aidant dans l'entretien des plantations, pour améliorer les techniques culturales, afin d'obtenir un rendement maximal ;
- l'État devrait susciter une mentalité exportatrice chez les producteurs, par des incitations et des encouragements spécifiquement adaptés pour développer les ventes à l'étranger, à l'aide de prime ;
- par ailleurs, la volonté politique de production devrait être ressentie à tous les niveaux, pour inciter les paysans à suivre l'encadrement ;
- l'application d'un programme de formation et de vulgarisation des techniques modernes de production serait souhaitable ;
- il faudrait faire venir des agronomes, pour former les producteurs, pour que la vulgarisation soit un soutien non négligeable pour la promotion de la production paysanne.

### **2-2-2-Du point de vue prix aux producteurs**

Le premier facteur pour motiver les planteurs à produire plus, c'est le prix. Est-ce que ce n'est pas le prix jugé trop bas qui diminue progressivement notre production? Les paysans sont conscients du fait que le prix fixé officiellement pour chaque campagne ne correspond pas au coût réel de la production, étant donné que le poivre demande plusieurs travaux d'entretien. Ce prix peu incitatif conduit au désintéressement de la l'agriculteur, qui risque d'inquiéter la culture à venir.

A notre avis, la meilleure solution consiste à élaborer une commission d'étude pour la détermination du prix réel de la production, quels que soit les moyens utilisés. Pour cela, il

faudrait tenir compte : l'application d'un prix suffisamment rémunérateur aux producteurs, le retour à la vérité des prix, sont des moyens efficaces pour motiver les producteurs. Il faudrait que le prix aux producteurs soit incitatif, sinon, il n'y a pas possibilité d'améliorer la production et établir un système durable d'information sur les prix, pour les produits de rente comme le poivre.

### **2-2-2-1-Les études des marchés nationaux et promotion des produits**

On constate que le grand problème du circuit de la commercialisation des produits de rente réside dans le nombre très élevé des intermédiaires dans la transaction commerciale, car ils veulent acheter les produits des producteurs à bon marché, pour en tirer le maximum de profit. Par conséquent, les revenus des ménages ruraux sont bas, car ils ne reçoivent même pas le juste prix de leurs produits.

A ce sujet, le PPRR a implanté un Centre d'Accès au Marché dans cette zone afin de pouvoir développer la commercialisation des produits, et pour que les producteurs obtiennent le juste prix de leurs produits ; des études de marché, des prospections commerciales et des actions de promotion sont nécessaires. Le programme a financé des études de développement de marché national, à la demande du pôle ; ces études visent à répondre aux besoins des CAM qui souhaiteraient développer des activités de commercialisation ou de transformation, à destination du marché national (par exemple, la commercialisation de fruits vers les centres urbains, ou la transformation semi-artisanale de fruits pour le marché national, et enfin, la transaction directe entre les producteurs et les exportateurs, pour avoir le juste prix des produits).

### **2-2-3-L'étude des marchés internationaux**

Cette étude a comme objectif de connaître les opportunités des marchés internationaux et régionaux (COI, SADC, COMESA...), pour les produits agricoles de la zone. Elle consiste à :

- identifier les marchés riches des filières pré-identifiées dans cette zone ;
- promouvoir les produits de la zone d'étude, à travers la participation à des manifestations internationales, et marketing pays des produits de Madagascar, et
- appuyer l'organisation de la commercialisation des produits rares (café, litchi, girofle, vanille et poivre,...).

#### **2-2-4-Les études technico-commerciales**

Pour faciliter la commercialisation et augmenter la valeur ajoutée au stade de fabrication des produits, le PPRR a financé des études sur la mise au point de nouvelles technologies, selon l'exigence de développement d'un CAM/pôle. La technique d'extraction des huiles essentielles, la technique de conservation des produits et d'autres nouvelles technologies, permettant de répondre à certains besoins des marchés, font l'objet d'une étude.

#### **2-2-5-Du point de vue vieillissement et dépérissement du poivrier**

La grande partie des plantations existantes sont déjà vieilles, ne donnent même plus le rendement normal à l'hectare, selon les informations recueillies auprès du GUIDE. La production annuelle de poivre à Madagascar est de l'ordre de 2.200 tonnes, pour une superficie de 4.600 hectares.

Il faudrait donc les remplacer par de nouvelles, il faudrait suivre l'encadrement, c'est-à-dire utiliser les semences améliorées, venant de l'ONG comme le CHTT, pratiquer toutes les techniques culturales, employer les fongicides et insecticides, conduire les plantations nouvelles, sous forme de culture intensive, avec une densité moyenne de 2.500 tuteurs à l'hectare.

Il serait souhaitable d'améliorer les plantations existantes, avant de les remplacer, en entreprenant une lutte contre la maladie de dépérissement qui a provoqué des ravages importants dans la principale zone productrice.

##### **2-2-5-1-La protection phytosanitaire**

Actuellement, le principal ennemi c'est la maladie du dépérissement, qui se présente sous forme de pourriture du collet. Elle est causée par « *phytophthora palmivora pipérine* », qui a déjà existé dès 1974. Différents modes de lutte ont été étudiés, notamment :

- une lutte prophylactique et curative par l'utilisation de fongicides ;
- une lutte agronomique par un bon drainage des plantations et une bonne fertilisation ;

- une lutte génétique par la recherche des clones tolérant ou résistant, et par un système de greffage de poivrier amélioré, sur une variété endémique, résistant à cette maladie ;
- lutte: utilisation de produits très violents peu rémanents (*poudrin - glutathion*) ;
- lutte: insecticide systémique, lutte biologique par « *l'hyperparasite iphiaulax* ».

### **2-2-6-Du point de vue matériel de production**

Du point de vue matériel, notre problème se situe au niveau de l'absence et de la rareté de ces matériels, faute d'usine de fabrications opérationnelles. Pour résoudre ce problème, afin de mettre à la disposition des paysans des matériels minimums et nécessaires : le recours au crédit agricole au niveau des paysans devrait être pris en considération, pour les aider à investir en qualité suffisante, pour les matériels dont ils auront besoin ; il serait nécessaire de remplacer, par exemple « *l'angady* » par une charrue, un motoculteur et groupés en coopérative, ces paysans pourraient alors acheter un matériel plus moderne, pour étendre l'exploitation de plusieurs hectares.

### **2-1-7-Du point de vue désintéressement à la production**

Pour atteindre l'objectif de la politique gouvernementale en matière de poivre qui consiste à satisfaire les besoins locaux, à exporter à outrance et à améliorer les revenus agricoles des producteurs, il serait urgent de motiver les paysans, surtout sur les points susceptibles de freiner la production :

- il faudrait faire une politique de prix, réajustant ce prix au niveau des producteurs car il constitue un puissant facteur de motivation à produire, et un facteur déterminant de la rentabilité d'une exploitation ; il faudrait que le prix fixé aux producteurs évolue avec le coût des imputes, ou de la main-d'œuvre, et qu'il cesse d'augmenter. A défaut, il faudrait réinstaurer le système de prime à la plantation, pour relancer la production ;
- la méthode de culture intensive serait à recommander pour les problèmes de disponibilité de terre, et la méthode de fertilisation serait à conseiller pour les terres moins fertiles à ce type de plante ;
- créer une pépinière principale au niveau de ce pôle, à l'aide d'une ONG responsable comme le CTHT, ou par le centre de recherche comme le FO.FI.FA ; il s'agit d'installer des pépinières de poivre, produisant des plants améliorés pour les

- cultures de poivre et vendre avec des prix bas, pour inciter les paysans à relancer la culture du poivre dans cette zone ;
- il faudrait former les planteurs à se grouper en coopérative. La coopérative pourrait être une solution meilleure, si elle possède des personnels qualifiés et compétents pour gérer l'organisation paysanne en question. La coopérative devrait d'abord passer par la phase pré-coopérative, pour former les producteurs surtout les statuts et règlementations. Ils se laisseront, pour la suite, devenir coopérateurs ;
  - il faudrait ravitailler les paysans en denrées alimentaires (riz, huile, etc.,...), car il est certain que le développement de la culture du riz est un problème que tout le monde connaît très bien. Cela est très important, du fait qu'en coopérative, les techniques nouvelles seraient mieux appliquées.

### **2-1-8-Du point de vue technique cultural**

Pour maintenir l'augmentation de la quantité de nos produits qui, par rapport à nos concurrents comme le Viet Nam est meilleure, avec un rendement maximum, les techniques culturales devraient être suivies en long et en large. Pour cela, il faudrait appliquer la technique de la révolution verte, c'est-à-dire adoption à une vaste échelle de techniques agricoles adaptées aux conditions locales ; ces techniques reposent sur le principe de l'accroissement des rendements :

- transformation radicale des méthodes de culture et des cultures elles-mêmes, en vue d'améliorer le rendement agricole.
- la révolution verte s'appuie sur des processus technologiques nouveaux comme:
  - respecter le calendrier cultural ;
  - additionner la fertilisation à partir de la fumure avec la fertilisation à partir des engrais chimiques, tout en l'appuyant par le au crédit agricole ;
  - laisser à l'abandon les méthodes archaïques de plantation que l'on trouve dans la majorité des cas ;
  - sensibiliser les paysans à mettre en pratique les techniques nécessaires pour arriver à de bonnes années de récoltes successives ;
  - activer la vulgarisation, qui doit être beaucoup plus efficace, pour que l'on puisse atteindre l'objectif visé, à savoir, l'amélioration effective des rendements et du niveau de production agricole, en relevant le niveau des vulgarisateurs et un renforçant des moyens mis à leur disposition ;

- introduction d'une variété à haut rendement.

## **2-3-Stratégie relative pour améliorer l'exportation**

L'écoulement de notre poivre à l'échelle mondiale n'avait pas de problème du point de vue quantité, parce que notre production exportable était, jusqu'à présent, insuffisante, par rapport aux demandes des pays importateurs ; elle nécessite une attention encore plus, pour la qualité. Mais des solutions et des suggestions seront avancées pour améliorer notre exportation.

### **2-3-1-Du point de vue qualité**

La qualité d'un produit est définie comme l'aptitude à l'emploi ou à l'usage auquel le produit est destiné, c'est aussi la satisfaction au maximum des exigences des consommateurs. Elle exprime une notion essentiellement subjective, donc difficile à quantifier, alors qu'il faut traduire cette qualité en termes mesurables, afin que ce concept cesse d'être une notion vague, pour faire place à des définitions et à des spécifications précises. La qualité de notre poivre est meilleure que celle de nos concurrents, mais nous ne devons pas rester passifs sur ce point, nous devons, à la longue, améliorer cette qualité pour éliminer nos concurrents.

Pour maintenir la qualité supérieure de notre poivre il faut :

- appuyer la commune dans la zone de production pour qu'elle promulgue des arrêtés communaux, conformes à la politique nationale concernant les normes et la qualité (séchage sur natte, usage du pilon interdit,...) ;
- la politique nationale en matière de normes et de qualités doit être appliquée au niveau communal, conformément aux textes en vigueur ;
- le service de contrôle devrait intervenir au stade de la production avec l'OPC (Organisations Paysannes de Commercialisation), dans l'action de pré-conditionnement, et non pas au stade de conditionnement seulement ;
- utiliser des plantes améliorées, ou sélectionnées, pour avoir des produits de meilleure qualité ;
- d'instituer un label de garantie à tous les stades : production, collecte, conditionnement et stockage, pour maintenir cette qualité qui est le seul atout face à nos concurrents ;
- former les collecteurs-démarcheurs en contrôle de qualité.

Par conséquent, une qualité constante, prix stables et un approvisionnement régulier sont les conditions premières à la non saturation de notre marché de poivre.

### **2-3-2-Quelques suggestions pour améliorer notre exportation**

Pour résoudre le problème du volume de l'offre, en fort déclin à Madagascar, malgré les fortes potentialités, il sera de mise de mettre en œuvre des activités de production et de vente de plants améliorés (sans recherche particulière de durabilité), en parallèle avec des actions de vulgarisation, portant sur les itinéraires techniques et les techniques post-récolte, et un appui léger (faute de temps et de moyens) dans cette zone, pour adopter une démarche volontariste d'augmentation des surface cultivées.

Les suggestions que nous formulons ci-après pourraient, à notre avis, améliorer notre exportation :

- dans le domaine de la politique agricole, il faudrait avoir des planteurs qui s'occupent beaucoup plus du poivrier. Même en petit nombre, ces planteurs arriveraient à combler la production, au lieu d'avoir un grand nombre qui ne s'occuperait qu'en partie de son poivrier ;
- il faudrait pratiquer une culture intensive, plutôt que de se contenter de la culture associée, en ne faisant que la cueillette ;
- ne pas forcer les gens à être planteurs, s'ils ne veulent pas le devenir ;
- Il faudrait stabiliser le prix des produits vivriers, en particulier le riz, puisque les produits de spéculation étaient toujours stimulés à partir des prix ;
- établir des principes directeurs de publicité, destinés à faire connaître la variété de notre produit, en organisant une participation aux foires et expositions internationales, en attribuant au produit un label de qualité.
- faire un effort parallèle, de la part des producteurs, et des collecteurs afin de créer un marché organisé, dans cette zone, durant la campagne de vanille. La création de marché organisé est une opportunité unique, pour que les producteurs perçoivent l'intérêt de s'organiser, pour avoir une plus grande capacité de négociation avec les acheteurs.

## **SECTION III : POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT DE CETTE FILIÈRE**

### **3-1-Un programme d'augmentation de la production**

Un programme d'augmentation de la production poivrière a été mené depuis 1986, par l'Opération Café-poivre-girofle qui comporte deux volets :

- l'amélioration de l'existant, en entreprenant une lutte active contre les maladies de dépérissement, qui a provoqué des voyages importants dans la principale zone productrice. La technique de lutte (*prophylaxie*) devra être mise au point par l'organisme chargé de la recherche (FO.FI.FA) et du CTHT, elle devra être appliquée rapidement, pour avoir une production normale de 10.000 tonnes par an dans les dix à quinze ans à venir ;
- extension des surfaces cultivées qui doivent faire appel aux techniques nouvelles de plantation, conduite sous forme intensive, avec une densité moyenne de 2.500 de tuteurs à l'hectare. Un projet vise à doubler la production du poivre, d'ici 5 ans. Le projet devrait s'attacher à l'amélioration de la culture existante, et la distribution des jeunes plantes de poivrière, par diverses interventions, en milieu artisanal, mais aussi en milieu industriel dont la taille et le mode de gestion seront définis d'avance.

Sur la côte-Est de Madagascar, le poivre est récolté pendant toute l'année, avec deux périodes de pointe. Théoriquement, la côte- Est a un meilleur avenir, par rapport à la Côte Nord-Ouest, si on arrive à maîtriser la maladie, puisque c'est une région propice aux poivriers.

### **3-2-Politiques économiques**

#### **3-2-1-La Communauté internationale sur le poivre**

La Communauté internationale sur le poivre a été mise en place en 1972, sous les auspices de la Commission économique et sociale des Nations Unies<sup>1</sup>. Cette organisation intergouvernementale a pour objectif de promouvoir, de coordonner ainsi que d'harmoniser les activités relatives au poivre, notamment en ce qui concerne :

---

<sup>1</sup> <http://www.ipcnet.org>, juillet 2010.

- la recherche sur les aspects techniques et économiques de la production (recherche sur les maladies du poivre, développement de nouvelles variétés résistantes aux maladies et à forts rendements) ;
- l'échange d'information concernant des programmes et des politiques, ainsi que tout autre domaine, relatif à la production ;
- la mise en place de programmes d'incitation à la consommation ;
- l'intensification et la coordination de la recherche, en vue de détecter de nouveaux débouchés potentiels pour le poivre ;
- l'action en vue de l'abolition des barrières tarifaires, non tarifaires et plus généralement, des obstacles au commerce ;
- la coordination des normes de qualité, dans le but de faciliter la commercialisation des produits sur le marché international ;
- la veille technologique constante, concernant l'offre, la demande et les prix du poivre ;
- le maintien des relations avec les Nations Unies et les autres Organisations internationales.

### **3-2-1- La politique générale de la production**

L'objectif de la production agricole, en matière de poivre, comporte trois volets :

- l'autosuffisance alimentaire, c'est-à-dire la satisfaction des besoins locaux ;
- l'amélioration et la satisfaction de nos exportations, pour lesquelles les produits agricoles constitueront encore l'essentiel ;
- l'exploitation optimale des ressources existantes, par une meilleure intégration de l'agriculture et de l'industrie.

Des mesures sont destinées à encourager la production :

- les prix à la production, fixés annuellement, sont garantis ;
- l'application des systèmes de prix agricoles s'effectue sous divers contrôles : au niveau collectivités décentralisées et pour les agents spécialisés du Ministère de l'Économie et du Commerce ;
- incitation au groupement des planteurs, afin de permettre la dotation en matériel.

### **3-2-2- La politique en matière de commerce extérieur**

Dans la politique en matière de commerce extérieur, les exportateurs doivent respecter quelques conditions sur la norme, concernant les produits à exportés.

#### **3-2-2-1-Les normes d'exportation<sup>1</sup>**

Pour être admis à l'exportation hors du territoire de la république malgache, les poivres en grains doivent répondre à toutes les spécifications suivantes :

- le poivre en grains destiné à l'exportation est obligatoirement emballé dans des sacs neufs, à mailles très serrées, et ils seront réglés à un poids uniforme de 60 kg, pour un même lot, avec la tolérance admise pour les usages commerciaux ;
- le sac extérieur doit porter sur une fesse inscrite avec l'encre indélébile ;
- dans la moitié supérieure : la marque spéciale, en noir ou en couleur, choisie par chaque exportateur, producteur, groupement de producteurs ou collectivité ;
- dans la moitié inférieure et en noir :
  - sur une première ligne : l'indicatif du territoire : MAD (Madagascar) ;
  - sur une deuxième ligne : l'abréviation du type exporté :
    - Poivre blanc .....PB
    - Poivre noir .....PN
    - Poivre léger .....PL
  - sur une troisième ligne, le numéro de série du lot, suivi de l'année de production.

#### **a) Poivre noir**

Les normes d'exportation pour le poivre noir malgache sont :

- masse volumique (densité) : 480 grammes par litre au minimum ;
- baies légères : 10% en masse au maximum ;
- baies cassées et avortées : 2% en masse au maximum ;
- impuretés végétales : 1% en masse au maximum ;
- humidité : 10% en masse au maximum ;
- exempt de matières étrangères.

---

<sup>1</sup> Selon le décret n° 70-097 du 7 février 1970 du Ministère de l'agriculture fixant les spécifications et le conditionnement du poivre en grains.

#### **b) Poivre blanc**

- masse volumique: 650 grammes par litre au minimum ;
- baies légères : 2% en masse au maximum ;
- impuretés végétales : 0,5% en masse au maximum ;
- humidité : 10% en masse au maximum ;
- exempt de baies cassées ou avortées, de poivre noir et de matières étrangères.

#### **c) Poivre légère**

- poivre noir ou blanc (ou mélange), généralement constitué de baies légères, de baies cassées et avortées, mais d'une masse volumique de 250 grammes par litre, au maximum ;
- impuretés végétales : 1% en masse au maximum ;
- matières étrangères : 0,5% en masse au maximum.

#### **d) Poivre vert**

Le conditionnement est hétérogène :

- flacons en verre ou bocaux ;
- boîtes métalliques ;
- jerricans plastiques ou cubitainers ;
- cartons.

***Conclusion partielle :***

Tous les programmes d'actions, les travaux de recherche et autres projets, initiés par le FO.FI.FA ou CTHT, dans le but d'augmenter la production devront sans retarder être appliqués pour pouvoir espérer un avenir meilleur pour ce produit.

Telles sont les solutions que nous avançons pour remédier à tous les problèmes que nous avons identifiés aux différents stades, depuis la production, jusqu'à la vente du produit. A notre avis, si tous les producteurs et les intermédiaires commerciaux sont prêts à suivre toutes les stratégies de développement de cette filière, la majorité des problèmes rencontrés serait résolue, en particulier l'insuffisance de la production. Ce serait alors un nouvel élan dans la politique pour contribuer à la relance qualitative et quantitative de l'exportation du poivre, conformément à la demande des pays importateurs de ceste filière et à l'augmentation des revenus des producteurs.

## CONCLUSION

L'analyse de la situation économique dans le pôle d'Anjahambe nous permet de rappeler son énorme potentialité dans le développement de la filière poivre. Cela veut dire que le pôle possède des atouts considérables pour l'avenir du développement de la filière poivre. Comme cette zone d'étude appartient à la région Côte-Est de Madagascar, une région sans saison sèche bien marquée et l'abondance des terres fertiles, elle favorise deux périodes de floraison du poivre ; cela qui nuit légèrement au rendement de la production de cette filière. Par ailleurs, le pôle d'Anjahambe une population en majorité jeune. Plus de la moitié de la population sont classées dans la catégorie « active ». Elle dispose de ressources humaines non négligeables pour le développement de la filière poivre. Ce pôle offre donc des conditions favorables au développement de cette filière en question.

Par contre, la production de produit de rente, comme la filière poivre ; est devenue de plus en plus faible, en quantité, dans cette zone, et presque partout à Madagascar. Les causes du problème d'insuffisance de cette production sont à la fois le manque de compétitivité technique et l'organisation inappropriée de la commercialisation. La conjugaison de ces deux facteurs engendre l'insuffisance de la production, tant en qualité qu'en quantité, ce qui fragilise sérieusement la position de Madagascar sur les marchés d'exportation, et elle entraîne un faible revenu agricole au niveau des paysans.

Le manque de compétitivité technique se caractérise par un vieillissement généralisé des plantations de la poivrière, et par un déficit de compétences, concernant les itinéraires techniques, déficit amplifié par l'abandon progressif des cultures d'exportations, pour des cultures vivrières jugées plus stables et moins imprévisibles, en termes économiques par les paysans. L'organisation de la commercialisation favorise la recherche de la qualité et de prix bas (les coûts de triage, séchage, polissage, étant répercuté en amont par les exportateurs/gros collecteurs), ce qui encourage les producteurs à récolter avant maturité et à négliger les opérations de traitements poste-récolte. Les collecteurs ne sont pas professionnalisés et participent à la dégradation de la qualité des produits. Les problèmes de développement de la filière poivre, dans ce pôle, sont à la fois d'ordre technique et naturel c'est-à-dire la généralisation de la méthode de culture archaïque ; le passage fréquent des catastrophes naturelles comme les cyclones. Outre le problème de mentalité qu'impose d'une manière autoritaire le comportement des paysans dans ce pôle, comme la

réticence aux nouvelles expériences, la pratique de la culture de subsistance et l'inégalité d'accès à la terre, réduisent la production.

Face à cette situation, lutter contre l'insuffisance de la production agricole peut être considéré comme l'un des moteurs de stratégies de croissance économique, et de la lutte contre la pauvreté, à travers le Programme d'Action pour le Développement Rural (PADR), et à contribuer à la relance qualitative et quantitative des exportations du poivre, conforme à la demande des pays importateurs et pourra augmenter les revenus des producteurs du poivre. Pour la conception des mesures d'ordre général et des axes spécifiques d'intervention, il s'agit de prendre en considération les multiples dimensions de développement de cette filière, s'engageant dans une démarche de production de qualité, par le biais de la mise en place d'un système de solidarité locale.

Pour résoudre le volume de l'offre, en fort déclin sur Madagascar, et sur le pôle d'Anjahambe, malgré les fortes potentialités, il sera mis en œuvre des activités de production, et de vente de plants améliorés ; augmenter le prix de ce produit, afin de motiver les paysans à cultiver le poivrier, en parallèle avec des actions de vulgarisation et portant sur les itinéraires techniques, les techniques post-récolte, et un appui léger dans ce pôle, pour adopter une démarche volontariste d'augmentation des surfaces cultivables, en appliquant la technique de la réforme agraire, modification des conditions juridiques existant, entre les hommes, à propos de la répartition de la propriété du sol et de la création d'exploitation de taille moyenne, permettant une meilleure productivité. Il faudrait aussi appliquer la technique de révolution verte c'est-à-dire l'adoption à une vaste échelle, de techniques agricoles adaptées aux conditions locales ; ces techniques reposent sur le principe de l'accroissement des rendements, en introduisant de variétés à haut rendement, en utilisant d'engrais, et enfin, il faudrait appliquer le réajustement des prix au producteur.

# BIBLIOGRAPHIE

## I-OUVRAGE GÉNÉRAUX

- BORGET Marc : Les plantes tropicales à épices, édition Maisonneuve & Larose, édition, Paris 2002, 184 pages.
- BORGET Marc : Les plantes tropicales à épices, édition Maisonneuve & Larose, édition, Paris 2002, 186 pages.
- BOUSSARD Jean-Marc : « Économie de l'agriculture », édition Économica 1997, 144 pages.
- MAISTRE, Jacques: Les plantes à épices tome 1, édition Maisonneuve & Larose, Paris 1964, 126 pages.
- MERCORET Marie-Rose: L'appui aux producteurs ruraux, édition KARTHALA et Ministère de la Coopération Français, à l'usage des agents de développement et des responsables de groupements. Paris 1994, 464 pages.
- WYBRECHT Bertrand & PAQUOT Élisabeth du GRET (Groupe de Recherche et d'Échanges Techniques), LEPLAIDEUR Marie-Agnès et DENISE Williams : Mémento de l'agronome, édition du CIRAD (Centre de Coopération International en Recherche Agronomique pour le Développement), du GRET et Ministère français des Affaires étrangères, Paris 2002, 1 700 pages.

## II- DOCUMENTS ET PÉRIODIQUES

- AGRI DOC : document réalisé par le CITE.
- BARBARA Bentz : Appuyer les innovations paysannes, dialogue avec les producteurs et expérimentations en milieu paysan, édition 2002 du GRET Ministère des affaires étrangères, 90 pages.
- CAPUL Jean-Yves et all : « Sciences économiques et sociales », édition HATIER, Paris avril 1995, 36. Pages.
- CSA : « Monographie de la région Analanjirofo », août 2009.
- ÉNOCH Achigan-Dako et REMI Kahane : Relance du secteur horticole en Afrique, bulletin numéro 9 Juillet 2010, 8 pages.
- LE POIVRE : Dossier documentaire réalisé par le CITE, février 1995, 52 pages.
- LE SOIR, au cœur du moulin à poivre, janvier 2008, 58 pages.

- Manuel de vulgarisation de la culture du poivre, document réalisé par la République de Madagascar et de l'Union Européenne, 86 pages.
- ONG CARE Internationale : « Programme d'intensification de la production et de la structuration professionnelle », janvier 2009, 71 pages
- PESCHE Denis et RÉMY Philippe: Démarche de professionnalisation de l'agriculture, édition semaine de Cotonou, 4-7 Juin 1996, Ministère de la Coopération, Bénin 1996, 70 pages.
- Plan de Développement du pôle Anjahambe document réalisé par le PPRR, année 2009.
- RÉMY Philippe, DEVEZE Jean-Claude et CUZON Jean-René: L'appui à l'organisation du monde agricole, édition bilan interne de la coopération française. 1997, 76 pages.
- Synthèse des PCD et PDF du pôle Anjahambe, août 2009.

### **III- SUPPORT PÉDAGOGIQUES ET MEMOIRES**

- MANANJARA Mathilde : Analyse de la production et de la Commercialisation du poivre dans le Faritany de Toamasina, mémoire de maîtrise ès sciences de gestion, Université de Toamasina 1985, 153 pages.
- MBIMA Césaire : Cours Politique économique, 4<sup>ème</sup> Année économie, Université de Toamasina, (Année 2008).
- INDRAY Grégoire Arson : Cours de l'Histoire des institutions, 1<sup>ère</sup> Année économie, Université de Toamasina, (Année 2003).
- RATOVOSON Seth Arsène : Cours de l'Économie rurale, 3<sup>ème</sup> Année économie, Université de Toamasina, (Année 2005).
- ROLAND Modongy : Cours de l'Économie de développement, 3<sup>ème</sup> Année économie, Université de Toamasina, (Année 2005).

### **IV- SITES WEB**

- <http://www.academie de poivre>.
- <http://www.ipcnet.org>.
- <http:// www. Madagascar. Relais-info. Com>.
- <http://www.unctad.org>.
- <http:// www. Vulgaris-medical.com>.

- <http://fr.wikipedia.org>.

# ANNEXES

## ANNEXE I

**Tableau n° XXII : Les axes stratégiques et objectifs dans le pôle d'Anjahambe pour améliorer la qualité et la quantité de la productivité agricole**

Résultats attendus	Activités/Projets	Indicateurs de réalisation
La technique agricole productive est pratiquée	Vulgarisation des techniques agricoles productives	Nombre de <i>fokontany</i> formé
	Multiplication en nombre des techniciens	Nombre de technicien agricole par commune
L'irrigation d'eau est bien maîtrisée	Aménagement hydro agricole (barrage d'irrigation et drainage)	Nombre de barrage construit/réhabilité et de drainage réalisé
Accès facile aux intrants agricoles	Mise en place de centre de distribution des intrants agricoles (semence, fertilisants, insecticides,...)	Nombre de centre de distribution mis en place
Les paysans sont motivés à l'agriculture intensive	Remise de prime aux meilleurs producteurs	Nombre des paysans décorés/primés
	Introduction de nouvelle filière agricole d'exportation (à identifier)	Nombre de nouvelle filière agricole d'exportation introduite

Source : PCD du pôle Anjahambe, août 2009.

## ANNEXE II

**Tableau n° XXIII : La variation mensuelle et saisonnière de la température à Anjahambe en 2008. (°C)**

Saison	Mois	Température maximale	Température minimale	Moyenne
Fraîche	Mai	27	19	22
	Juin	26	18	
	Juillet	25	17	
	Août	26	17	
Sèche	Septemb	28	18	24
	Octobre	28	20	
	Novemb	29	22	
Pluvieuse	Décemb	31	23	26
	Janvier	31	23	
	Février	29	23	
	Mars	30	22	
	Avril	29	22	
Moyenne annuelle		18	13	

Source : Service météorologique de l'ASECNA à l'Aéroport Ambalamanasy de Toamasina I, Juillet 2009.

### ANNEXE III

**Tableau n° XXIV : La répartition mensuelle et saisonnière de la pluviométrie à Anjahambe en 2008.**

Désignation	Mois	Pluviométrie (mm)	
		Mensuelle	Moyenne par saison
Saison fraîche	Mai	126	197
	Juin	237	
	Juillet	300	
	Août	125	
Saison sèche	Septe	83	144
	Octob	184	
	Nove	165	
Saison pluvieuse	Déce	157	346
	Janvi	267	
	Févri	694	
	Mars	438	
	Avril	172	
Moyenne annuelle		246	

Source : Service météorologique de l'ASECNA à l'Aéroport Ambalamanasy de Toamasina I, Juillet 2009.

ANNEXE IV

Tableau n° XXV : L'évolution de la quantité du poivre exporté par Madagascar par chaque pays importateurs (en tonnes) entre (2005 et 2009).

PAYS IMPORTATEURS	ANNÉES				
	2005	2006	2007	2008	2009
Totale d'exportation	1228	1973	1373	1194	1563
<b>Par pays</b>					
Maroc	696	965	616	307	680
Singapour	0	73	48	124	228
France	282	487	351	390	207
Belgique	25	141	157	189	135
Égypte	0	0	0	0	52
Macao (RASC)	0	0	0	0	39
Émirats arabes unis	0	0	0	0	37
Côte d'Ivoire	0	0	0	0	35
Maurice	4	19	12	9	35
Espagne	12	10	11	18	33
Nigéria	0	0	0	0	27
USA	28	68	18	17	17
Niger	0	0	13	0	13
Mayotte	0	0	13	11	9
Inde	24	21	9	14	9
Comores	9	5	6	0	2
Pays-Bas	10	26	2	0	2
Allemagne	3	49	0	0	1
Suisse	25	19	0	48	1
Viet Nam	0	0	49	0	0
Canada	13	0	9	15	0
Chine	0	0	0	8	0
Danemark	9	7	5	10	0
Grèce	5	0	0	0	0
Italie	0	0	1	0	0
Japon	1	0	0	0	0
Nouvelle-Calédonie	24	0	0	0	0
Pakistan	0	10	0	0	0
Arabie saoudite	15	30	54	0	0
Afrique du Sud	1	0	0	0	0
Soudan	43	30	0	33	0
Royaume-Uni	0	13	0	0	0

Source: Calculs du CCI sur la base des statistiques de COMTRADE, janvier 2010.

## ANNEXE V

**Tableau n° XXVI : Les substances nutritives dans le poivre**

<b>Substance nutritive</b>	<b>Baies noires</b>	<b>Baies Vertes</b>
Calcium	460	270
Phosphore	198	70
Fer	16,8	2,4
Vitamine B1	0,09	0,05
Vitamine B2	0,14	0,04
Vitamine B3	1,4	0,2
Vitamine C	-	1,0
Vitamine A	1800 IU	900 IU

Source : Communauté internationale sur le poivre (IPC), Nutritional Value of Pepper, année 2002.

## ANNEXE VI

*Photo n° 2 : Le Poivre vert en grappe*



Source : Descente sur terrain et recherche personnelle, année 2009.

*Photo n° 3 : Le Poivre en grappe à la phase de maturité.*



Source : Descente sur terrain et recherche personnelle, année 2009.

*Photo n° 4 : le Poivre vert de Madagascar*



Source : <http://www.bienmanger.com>,  
janvier 2010

*Photo n°5 : le poivre noir de Madagascar*



Source : <http://www.bienmanger.com>,  
janvier 2010

*Photo n°6 : le poivre blanc de Madagascar*



Source : <http://www.bienmanger.com>, janvier 2010

## LISTE DES PHOTOS

Photo n° 1: Présentation générale du poivre dans le champ de culture.....	42
photo n° 2 : Le poivre vert en grappe .....	124
photo n° 3: Le poivre en grappe à la phase de maturité. ....	124
photo n° 4 : Le poivre vert de Madagascar.....	125
Photo n°5 : Le poivre noir de Madagascar .....	124
photo n°6 : Le poivre blanc de Madagascar .....	125

## LISTE DES FIGURES

Figure n°1: Le circuit de commercialisation au niveau d'un CAM .....	65
Figure n°2: L'évolution de la production mondiale de poivre .....	67
Figure n°3: L'évolution de la production nationale de poivre .....	69
Figure n°4: L'évolution de la production du poivre dans le pôle d'Anjahambe .....	70
Figure n° 5: Le circuit commercial des produits non périssables.....	73
Figure n°6: L'évolution du poivre exporté par Madagascar en volume (en tonnes).....	76
Figure n°7 : L'évolution de prix du poivre exporté par Madagascar en volume (en US dollars/tonne).....	77
Figure n°8: L'évolution du prix du poivre noir sur le marché international (en USD/kg)..	78

## LISTE DES GRAPHIQUES

Graphique n°1 : Carte de localisation du pôle d'Anjahambe .....	14
---	----

## LISTE DES ANNEXES

ANNEXE I : Tableau n° XXII : Les axes stratégiques et objectifs dans le pôle d'Anjahambe pour améliorer la qualité et la quantité de la productivité agricole .....	119
ANNEXE II: Tableau n° XXIII : La variation mensuelle et saisonnière de la température à Anjahambe en 2008. (°c).....	120
ANNEXE III: Tableau n° XXIV : La répartition mensuelle et saisonnière de la pluviométrie à Anjahambe en 2008.....	121
ANNEXE IV: Tableau n° XXV : L'évolution de la quantité du poivre exporté par Madagascar par chaque pays importateurs (en tonnes) entre (2005 et 2009). ....	122
ANNEXE V: Tableau n° XXVI : Les substances nutritives dans le poivre.....	123
ANNEXE VI : Photo du poivre rouge et vert.....	124

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau n° I : La distance séparant Anjahambe, par rapport aux principaux chefs-lieux..	15
Tableau n° II : La répartition de la population par sexe et par tranche d'âge dans les fokontany du pôle d'Anjahambe en 2008.....	21
Tableau n° III : La récapitulation de la répartition de la population par sexe et par tranche d'âge dans le pôle d'Anjahambe en 2008.....	22
Tableau n° IV: La répartition de l'effectif des élèves du niveau 1 par année d'études.....	23
Tableau n° V: La répartition de l'effectif des élèves du niveau 2 par année d'études.....	24
Tableau n° VI : Les renseignements numeriques concernant le personnel sanitaire dans le pôle Anjahambe en 2009 .....	24
Tableau n° VII : Liste par catégorie des filières agricoles dans le pôle .....	29
Tableau n° VIII : Le calendrier rizicole, riziculture irriguée.....	30
Tableau n° IX : Calendrier et nature des activités concernant la riziculture sur brulis .....	31
Tableau n° X : Synthèse de la situation de la production agricole, dans le pôle, en 2009 ..	35
Tableau n° XI : Les données statistiques sur l'effectif du cheptel dans le pôle. ....	36
.....	40
Tableau n° XII : Les differentes épices le plus utilisées, et la partie aromatique de ces plantes.....	41
Tableau n° XIII : Les noms du poivrier.....	45
Tableau n° XIV: L'évolution du poivre exporté par Madagascar en quantité (tonnes)/ valeur (en USD) entre (2005 et 2009) .....	53
Tableau n° XV : Les principaux pays producteurs de poivre, leurs volumes de production (en tonne) et leurs valeurs (en USD), en l'année 2008 .....	55
Tableau n° XVI : L'évolution de la production mondiale de poivre.....	66
Tableau n° XVII: L'évolution de la production national .....	68
Tableau n° XVIII : L'évolution de la production du poivre dans le pôle d'Anjahambe.....	69
Tableau n° XIX: L'évolution du prix du poivre au niveau des producteurs (en Ar/kg) ....	74
Tableau n° XX : L'évolution du poivre exporté par Madagascar en volume (en tonnes)..	75
Tableau n° XXI : L'évolution du prix du poivre noir sur le marche international (en USD/kg).....	77
Tableau n° XXII : Les axes stratégiques et objectifs dans le pole d'Anjahambe pour ameliorer la qualite et la quantite de la productivite agricole.....	119
Tableau n° XXIII : La variation mensuelle et saisonniere de la temperature à Anjahambe en 2008. (°c) .....	120
Tableau n° XXIV : La répartition mensuelle et saisonniere de la pluviometrie à Anjahambe en 2008. ....	121
Tableau n° XXV : L'évolution du poivre exporté par Madagascar par chaque pays importateurs (en tonnes) entre (2005 à 2009).....	122
Tableau n° XXVI : Les substances nutritives dans le poivre .....	123

# TABLE DES MATIÈRES

<b>SOMMAIRE</b>	
<b>REMERCIEMENTS</b>	
<b>LISTE DES ABRÉVIATIONS, SIGLES ET ACRONY</b>	
<b>GLOSSAIRE</b>	
<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>9</b>
<b>PREMIÈRE PARTIE : PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA ZONE D'ÉTUDE ET DE LA FILIÈRE POIVRE.....</b>	<b>11</b>
<b>CHAPITRE I : LES GÉNÉRALITÉS SUR LE PÔLE D'ANJAHAMBE .....</b>	<b>13</b>
SECTION I : LA PRÉSENTATION DE LA ZONE .....	13
1-1-La situation géographique.....	13
1-1-1-La localisation.....	13
1-1-2-L'accessibilité .....	15
SECTION II : LES CADRES PHYSIQUES .....	15
2-1-Les Caractéristiques biogéographiques .....	15
2-1-1-Les Conditions climatiques.....	15
2-1-1-1-Les Précipitations .....	16
2-1-1-2-La Température.....	16
2-1-1-3-Les Vents .....	17
2-1-2-Pédologie .....	17
2-1-3-Le Relief .....	17
2-1-4-L'hydrographie .....	17
2-1-5-La Biodiversité.....	18
2-1-5-1-La formation végétale.....	18
2-1-5-2-La faune .....	19
2-1-5-3-Sous sol.....	19
SECTION III : LE CADRE HUMAIN ET SOCIAL .....	19
3-1-Démographie.....	19
3-1-1-La Structure de la population.....	19
3-1-2-Composition ethnique et mouvement migratoire .....	22
3-1-3-Ménage .....	23
3-2-Les Services social de base.....	23
3-2-1-Enseignement.....	23
3-2-2-Santé .....	24
3-3-Les Organisations Socioculturelles.....	25
3-3-1-Us et Coutumes.....	25
3-3-1-1-Le fady.....	26
3-3-1-1-Le tsaboraha.....	26
3-3-1-3-Le sintaka.....	26
3-3-1-4-Le « tromba » ou culte de possession .....	27
3-3-2-Les Religions chrétiennes .....	27
3-5- Le statut des femmes .....	27
<b>CHAPITRE II : LES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES DANS LA ZONE .....</b>	<b>29</b>
SECTION I : L'AGRICULTURE.....	29
1-1-Les principaux produits agricoles.....	29
1-1-1-La Riziculture .....	29
1-1-1-1-La technique culturale .....	29
1-1-1-2-La production rizicole.....	31
1-1-2-Les cultures d'appoint .....	32
1-1-2-1-Le manioc .....	32

1-1-2-2-Le maïs .....	32
1-1-2-2-La Banane .....	32
1-1-3-La Culture fruitière .....	33
1-1-4-Les cultures d'exportation .....	33
1-1-4-1-Le giroflier .....	33
1-1-4-2-Le caféier .....	34
1-1-4-3-Le poivrier .....	34
1-1-4-La Culture industrielle .....	35
SECTION II : LE SECTEUR ÉLEVAGE .....	35
2-1-L'aviculture.....	36
2-2-Le cheptel bovin .....	37
2-3-Le cheptel porcin .....	37
2-3-1-La commercialisation des produits animaux .....	37
SECTION III : LES AUTRES ACTIVITÉS .....	38
3-1-L'artisanat .....	38
3-2-La Pêche.....	38
3-3-Le Tourisme.....	38
3-4-La communication .....	38
3-5-Le Transport.....	38
3-6-Le commerce .....	39
<b>CHAPITRE III : APERÇUS GLOBALE SUR LA FILIÈRE POIVRE.....</b>	<b>40</b>
SECTION I : GÉNÉRALITÉS SUR LE POIVRE .....	40
1-1-Caractéristiques techniques des épices .....	40
1-1-1-Les généralités sur les épices .....	40
1-2-Les généralités sur le poivre .....	41
1-2-1-Origine et Historique du poivre dans le monde .....	42
1-3-Historique du poivre à Madagascar .....	44
SECTION II : LA DESCRIPTION ET LA CULTURE DU POIVRIER .....	45
2-1-La description du poivrier.....	45
2-1-1-Noms scientifiques et Noms vulgaires du poivrier.....	45
2-1-2-Botanique.....	45
2-1-2-1-Type .....	45
2-1-2-2-Le système racinaire .....	45
2-1-2-3-Les tiges.....	46
2-1-2-4-Les feuilles.....	46
2-1-2-5-L'inflorescence .....	46
2-1-2-6-Les fleurs .....	46
2-1-2-7-Les fruits .....	46
2-1-2-8-Les graines .....	47
2-1-3-Écologie .....	47
2-1-3-1-Besoin en chaleur.....	47
2-1-3-2-Besoin en eau.....	47
2-1-3-3-Besoin en lumière .....	47
2-1-3-4-Besoin en sol.....	47
2-1-3-5-Besoins en altitude.....	48
2-1-4-Les Variétés des poivriers.....	48
2-2-Plantation ou culture .....	48
2-2-1-Choix et défrichage du terrain .....	48
2-2-1-1-La préparation du terrain .....	49
2-2-1-2-Choix du tuteur .....	49

2-2-1-3-Billonnage.....	49
2-2-1-4-Plantation.....	49
2-3-Mode de multiplication.....	49
2-3-1-Bouturage directe.....	50
2-3-2-Préparation des boutures en pépinière.....	50
2-3-3-Conditions de prélèvement et de stockage des lianes.....	50
2-3-3-L'entretien de la plantation.....	50
2-3-3-1-Le paillage.....	51
2-3-3-2-La taille du poivrier.....	51
2-4-Structure de la production de poivre.....	51
2-4-1-La récolte.....	52
2-4-2-Le rendement.....	52
2-4-3-Les matériels de production.....	52
<b>SECTION III : L'IMPORTANCE ÉCONOMIQUE DU POIVRE.....</b>	<b>53</b>
3-1-L'importance et le but de la culture.....	53
3-1-1-Importance de la culture.....	53
3-1-2-Le but de la culture.....	54
3-2-Sa place au niveau national et international.....	54
3-2-1-Au niveau national.....	55
3-2-2-Au niveau international.....	55
3-3-Utilisations du poivre.....	56
3-3-1-Poivre noir, blanc et vert.....	56
3-3-2-L'huile essentielle de poivre.....	56
3-3-3-L'oléorésine.....	56
<b>DEUXIÈME PARTIE : ANALYSE DE LA SITUATION ET PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT.....</b>	<b>59</b>
<b>CHAPITRE I : ANALYSES DE LA SITUATION.....</b>	<b>61</b>
<b>SECTION I : LES POTENTIALITÉS DU PÔLE D'ANJAHAMBE.....</b>	<b>61</b>
1-1-Les potentialités du pôle d'Anjahambe.....	61
1-1-1-Potentialités économiques.....	61
1-1-1-1-Agriculture.....	61
1-1-1-2-Élevage.....	61
1-1-1-3-Pêche.....	61
1-1-1-4-Infrastructures.....	62
1-1-2-Potentialités environnementales.....	62
1-1-3-Potentialités Socioculturelles.....	62
1-1-3-1- Population.....	62
1-1-3-2-Adduction d'Eau Potable (AEP).....	62
1-1-4-Potentialités en partenariat.....	63
1-1-5-Le Centre d'Accès au Marché (CAM).....	63
1-1-5-1-Définition d'un CAM.....	63
1-1-5-2-La raison d'être du CAM.....	64
1-1-5-2- Le circuit de commercialisation au niveau d'un CAM.....	64
<b>SECTION II : ANALYSE DE LA PRODUCTION.....</b>	<b>65</b>
2-1-L'évolution de la production mondiale (poivre noir et poivre blanc).....	65
2-2-L'évolution de la production du poivre à Madagascar.....	68
2-3-L'évolution de la production du poivre dans le pôle d'Anjahambe.....	69
<b>SECTION III : ANALYSE DU MARCHÉ DU POIVRE.....</b>	<b>71</b>
3-1-Analyse du marché du poivre.....	71
3-1-1-Les modes de traitement du poivre.....	71

3-1-1-1-Le poivre noir .....	71
3-1-1-2-Le poivre blanc .....	71
3-1-1-3-Le poivre vert.....	72
3-1-2-Le marché intérieur.....	72
3-1-2-1-Le circuit de la commercialisation.....	72
3-2-2-2-Le marché local .....	74
3-2-3-Le marché extérieur .....	75
<b>CHAPITRE II : LES PROBLÈMES PERTINENTS .....</b>	<b>79</b>
SECTION I : ANALYSE DES PROBLÈMES DANS LE PÔLE D'ANJAHAMBE .....	79
1-1-La faible productivité agricole.....	79
1-2-Le manque de ressources productives .....	80
1-3-L'insuffisance d'infrastructure .....	80
1-4-Le problème du secteur environnement.....	81
1-5-Paysans mal équipés .....	82
1-6-Problème du secteur éducatif.....	82
1-7-Problème du secteur santé .....	83
1-8-Problème du secteur transport .....	83
1-9-L'accès à la terre .....	83
1-10-La commercialisation des produits .....	84
SECTION II : LES HANDICAPS DE LA PRODUCTION AGRICOLE.....	85
2-1-Les obstacles au développement de l'agriculture des pays en voie de développement.....	85
2-2-Les handicaps à la production du poivre .....	86
2-2-1-Les éléments de force .....	86
2-2-2- Problèmes généraux.....	87
2-2-3-Problèmes spécifiques .....	88
2-2-4-Les éléments de faiblesse.....	88
2-2-4-1-La vieillesse et le dépérissement du poivrier.....	88
a) Les maladies et les ravageurs du poivre .....	89
2-2-4-2-Les techniques culturales.....	90
2-2-4-3-La faiblesse des prix aux producteurs.....	90
2-2-4-4-Les matériels de production.....	90
2-2-4-5-Le désintéressement à la production.....	90
SECTION III : LES AUTRES PROBLÈMES RENCONTRÉS .....	91
3-1-Les handicaps à la collecte .....	91
3-1-1-Les voies de dessertes .....	91
3-1-2-Le financement de la collecte .....	91
3-2-Les problèmes relatifs au marché du poivre .....	92
3-2-1-Les effets pénalisant le marché intérieur .....	92
3-2-1-1-Les handicaps au conditionnement.....	92
3-2-2-Les effets pénalisent le marché extérieur.....	93
3-2-2-1-La quantité des produits.....	93
<b>CHAPITRE III : LES PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE POIVRE.....</b>	<b>94</b>
SECTION I : LA MOBILISATION PAYSANNE .....	94
1-1-Sensibilisation de la population .....	94
1-1-1-Changement de mentalité et de comportement.....	94
1-1-1-1-Contribuer à la santé humaine et à l'éducation.....	95
a) Santé .....	95
b) Éducation .....	95

c) Proposition.....	96
1-2-La création et le renforcement des organisations paysannes .....	97
1-2-1-Le renforcement de la capacité des OP.....	97
1-2-2-L'appui technique des producteurs à travers les OP.....	98
1-2-3-Les conditions de réussite des organisations paysannes.....	98
1-2-3-1-Études et formation.....	98
1-2-3-2-Échanges entre agriculteurs .....	98
1-2-3-3-Organisation d'atelier ou séminaires pour de campagnes de sensibilisation .....	99
<b>SECTION II : LES STRATÉGIES DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE POIVRE</b> .....	99
2-1- La notion de développement.....	99
2-1-1- Définition au sens large du terme .....	99
2-1-2-Définition dans le sens plus particulier.....	100
2-1-3-Définition du terme développement agricole .....	100
2-1-4-Le but du développement agricole.....	101
2-2-Stratégie sur l'amélioration de la production.....	101
2-2-1-Du point de vue encadrement .....	101
2-2-2-Du point de vue prix aux producteurs.....	102
2-2-2-1-Les études des marchés nationaux et promotion des produits.....	103
2-2-3-L'étude des marchés internationaux .....	103
2-2-4-Les études technico-commerciales .....	104
2-2-5-Du point de vue vieillissement et dépérissement du poivrier .....	104
2-2-5-1-La protection phytosanitaire .....	104
2-2-6-Du point de vue matériel de production .....	105
2-1-7-Du point de vue désintéressement à la production .....	105
2-1-8-Du point de vue technique cultural.....	106
2-3-Stratégie relative pour améliorer l'exportation.....	107
2-3-1-Du point de vue qualité.....	107
2-3-2-Quelques suggestions pour améliorer notre exportation .....	108
<b>SECTION III : POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT DE CETTE FILIÈRE</b> .....	109
3-1-Un programme d'augmentation de la production.....	109
3-2-Politiques économiques .....	109
3-2-1-La Communauté internationale sur le poivre.....	109
3-2-1- La politique générale de la production .....	110
3-2-2- La politique en matière de commerce extérieur .....	111
3-2-2-1-Les normes d'exportation .....	111
a) Poivre noir .....	111
b) Poivre blanc .....	112
c) Poivre légère .....	112
d) Poivre vert.....	112
<b>CONCLUSION</b> .....	<b>114</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	<b>116</b>
<b>ANNEXES</b> .....	<b>119</b>
<b>LISTE DES PHOTOS</b> .....	<b>126</b>
<b>LISTE DES FIGURES</b> .....	<b>126</b>
<b>LISTE DES GRAPHIQUES</b> .....	<b>126</b>
<b>LISTE DES ANNEXES</b> .....	<b>126</b>
<b>LISTE DES TABLEAUX</b> .....	<b>127</b>

