

UNIVERSITE D'ANTANANARIVO
ECOLE NORMALE SUPERIEURE



DEPARTEMENT DE FORMATION INITIALE LITTERAIRE
CER : HISTOIRE – GEOGRAPHIE

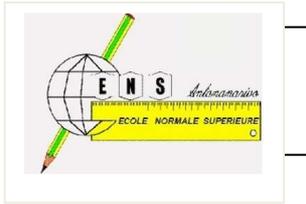
MEMOIRE DE FIN D'ETUDES EN VUE DE L'OBTENTION DU CAPEN
(CERTIFICAT D'APTITUDE PEDAGOGIQUE DE L'ECOLE NORMALE)



Encadré par : - RAHONINTSOA Elyane
- RATOvonIRINA Bakoaly

Présenté par : ANDRIANJAFY Fenosoa Hobiherilaza

Date de soutenance : 14 Aout 2013



**UNIVERSITE D'ANTANANARIVO
ECOLE NORMALE SUPERIEURE**



.....
**DEPARTEMENT DE FORMATION INITIALE
LITTERAIRE
CER : HISTOIRE – GEOGRAPHIE**

.....
**MEMOIRE DE FIN D'ETUDES EN VUE DE L'OBTENTION DU CAPEN
(CERTIFICAT D'APTITUDE PEDAGOGIQUE DE L'ECOLE NORMALE)**

LES IMPACTS SOCIO-ECONOMIQUES DE L'IMPLANTATION DE LA BRASSERIE STAR DANS LA REGION D'ANTSIRABE

**Rapporteurs : - RAHONINTSOA Elyane : Maître de Conférences
- RATOVONIRINA Bakoaly Assistant d'Enseignement Supérieur et de la
Recherche
Juge : RAZAKAVOLOLONA Ando Maître de Conférences
Président de jury : ANDRIAMIHAMINA Mparany Maître de Conférences**

Présenté par : ANDRIANJAFY Fenosoa Hobihirilaza

Date de soutenance : 14 Aout 2013

SOMMAIRE

INTRODUCTION GENERALE	1
PREMIERE PARTIE : ANTSIRABE, UNE REGION PROPICE AU DEVELOPPEMENT	
DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES	5
Premier chapitre : UN MILIEU NATUREL ET HUMAIN FAVORABLE A LA PRODUCTION DES MATIERES PREMIERES	5
I- Un cadre physique adapté à l'implantation d'une industrie de transformation	5
A- Un relief assez calme	
B- Des sols favorables à la production des matières premières	
C- Le climat du bassin : un climat tropical d'altitude	
D- Hydrographie assez abondante	
II- Une potentialité démographique	
A- Peuplement et historique de la ville	12
B- Caractères démographiques de la ville d'Antsirabe	
Deuxième chapitre: ANTSIRABE, UN ESPACE EN PLEINE MUTATION	27
I- Prédominance de l'activité agricole	
II- Les activités de la population	
CONCLUSION DE LA PREMIERE PARTIE	33
DEUXIEME PARTIE : LA BRASSERIE STAR, UNE SOURCE DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE ET SOCIAL	34
PREMIER CHAPITRE : LA BRASSERIE STAR, UNE SOCIETE EN PLEIN EPANOUISSEMENT	
I- Une société qui s'épanouissait depuis une cinquantaine d'année	

II- La société MALTO, <i>premier</i> fournisseur des matières premières à la brasserie STAR	43
DEUXIEME CHAPITRE : LA SOCIETE STAR, POLE DE DEVELOPPEMENT DE LA REGION	51
I- L'importance de la présence de la brasserie dans la région	
II- Impacts sociaux	
CONCLUSION DE LA DEUXIEME PARTIE	63
TROISIEME PARTIE : LES PRINCIPAUX PROBLEMES ET LES PERSPECTIVES D'AVENIR	64
PREMIER CHAPITRE : LES PROBLEMES DE LA BRASSERIE STAR	64
I- Problèmes au sein de la brasserie	
II- Impacts négatifs de l'installation de la brasserie dans la région	
DEUXIEME CHAPITRE : L'AVENIR DE LA BRASSERIE	77
I- les mesures prises par la société face aux différents problèmes	
II- Les suggestions	
CONCLUSION DE LA TROISIEME PARTIE	
CONCLUSION GENERALE	89

REMERCIEMENTS

Le présent mémoire met un terme à notre formation académique et professionnelle à l'Ecole Normale Supérieure d'Antananarivo. Nous n'avons pas abouti à ce résultat sans l'aide de différentes personnes, envers qui nous adressons ici nos sincères remerciements. Avant tout, nous voudrions remercier Dieu pour la grâce et les aides qu'Il nous a accordées durant la réalisation de ce mémoire et qui nous a permis de finir ce travail.

Nos remerciements s'adressent à l'endroit de Monsieur ANDRIAMIHAMINA Mparany qui a bien voulu présider cette séance de présentation de mémoire malgré ses nombreuses responsabilités. Nous remercions aussi vivement Monsieur RAZAKAVOLOLONA Ando, d'avoir accepté de faire partie des membres du jury de ce mémoire en qualité de Juge. Puis, nos vifs remerciements vont à l'endroit de Mesdames RAHONINTSOA Elyane et RATOvonIRINA Bakoaly, qui ont aimablement accepté de nous diriger dans ce travail, qui nous ont accordé leurs temps, malgré ses nombreuses obligations, et nous ont guidé inlassablement durant nos recherches.

Nous adressons nos plus vifs remerciements à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation du présent mémoire.

Nos remerciements les plus particuliers s'adressent à l'endroit de tous les membres des différentes entités et organismes de la commune Antsirabe I qui ont aimablement autorisé nos descentes sur le terrain.

Nous remercions également toutes les équipes de la Commune Urbaine d'Antsirabe ainsi que tous les Chefs Fokontany et la population toute entière.

Ensuite, nos plus sincères remerciements s'adressent aussi à l'endroit de Madame Olga RAMALASON, ministre du commerce et ancien Maire de la Commune Urbaine d'Antsirabe.

Ensuite, nous remercions également les responsables de la brasserie STAR et ceux de la société MALTO pour leurs informations.

Nous remercions également tous les enseignants, les personnels administratifs et surtout les condisciples des Promotions ZOTO et FONIALA au sein l'Ecole Normale Supérieure qui ont apporté leurs aides et leurs soutiens au cours de notre formation.

Nos sincères remerciements à tous.

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : schéma de méthodologie	3
Figure 2 : Diagramme ombrothermique de la station Antsirabe	9
Figure 3 : Pyramide des âges de la population enquêtée	23
Figure 4 : Calendrier agricole	30
Figure 5 : organigramme de la Brasserie STAR	38
Figure 6 : Le processus de fabrication de bière	41
Figure 7 : Evolution de production de bière en litre	42
Figure 8 : La culture d'orge en paysannat	49

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : répartition par grands groupes d'âge de la population enquêtée	23
Tableau 2 : Surface agricole d'Antsirabe	28
Tableau 3 : Principales cultures	29
Tableau 4 : tableau de répartition de la population active	30
Tableau 5 : le taux de charge des actifs	31
Tableau 6 : Niveau d'instruction de la population enquêtée	32
Tableau 8 : Actionnaires de la société	45
Tableau 9 : Revenu moyen de la population enquêtée	51
Tableau 10 : revenu des ouvriers	53
Tableau 11 : dépenses moyennes de la population enquêtée	54
Tableau 12 : Bilan budgétaire de la population enquêtée	55
Tableau 13 : Lieu d'origine des ouvriers	56
Tableau 14 : situation résidentielle des ouvriers	58
Tableau 15 : répartition par arrondissement des ouvriers	61
Tableau 16: Motif du choix de résidence des ouvriers	62
Tableau 17 : Niveau intellectuel des ouvriers	71
Tableau 18 : Evacuation des eaux usées et déchets industriels	75

LISTE DES PHOTOS

Photo n° 01 : l'aspect physique et le relief d'Antsirabe	6 bis
Photo n°02 : L'aspect rural de la commune urbaine d'Antsirabe	27ter
Photo n° 03 : l'espace urbain d'Antsirabe I	27 ter

Photos n° 04 : processus de fabrication de bière	41 bis
Photo 05 : le grain d'orge	46 bis
Photo n°06 : la culture d'orge dans la zone de Betafo	50 bis
Photo 07 : Contribution sociale de la brasserie STAR à Antsirabe	60 bis
Photo 08 : La bière Skol, premier concurrent national de la bière STAR	68 bis
Photo 09 : Les bières importées	70 bis

LISTE DES ABREVIATIONS

A.S.J.A L' Athénée Saint Joseph Antsirabe
COTONA : Cotonnière d' Antsirabe
DIED : Développement Industriel Ecologiquement Durable
EIE : Etude d' Impact Environnemental
ESSVA : Ecole Supérieure Spécialisée de Vakinankaratra
LARA : Lycée André Resampa Antsirabe
MALTO : Malts et orges
MECIE : Mise en comptabilité des Investissements avec l' Environnement
NBM : Nouvelle Brasserie de Madagascar
PUDi : Plan d' Urbanisme Directeur d' Antsirabe
SACIMEM : Société Anonyme de Cigarette Mélia de Madagascar
STAR : La Société Tananarivienne d' Articles Réfrigérés
TAN : Taux d' Accroissement Naturel
TD : Temps de Doublement
TFG : Taux de Fécondité Générale
THB: Three Horses Beer
TIKO : Tena Izy Ka Omeko
TM : Taux de Mortalité
TMI : Taux de Mortalité Infantile
TN : Taux de natalité

LISTE DES CARTES

Carte n°01 : Localisation de la zone d' étude	2bis
Carte n° 02 : Les communes limitrophes	2ter
Carte n°03 : Les réseaux hydrographiques d' Antsirabe	10bis
Carte n° 04 : Espace urbain et espace rural	27bis
Carte n° 05 : Plan de localisation de la brasserie STAR	35bis

INTRODUCTION GENERALE

A Madagascar, 80% de malgaches travaillent encore dans le secteur agricole et exploitent les ressources naturelles pour pouvoir survivre. Mais ces paysans n'arrivent pas à nourrir le reste de la population. Pourtant, cette activité est très importante dans le fait qu'elle permet au développement des autres secteurs d'activités, plus précisément, l'industrie agro-alimentaire.

Au fait, l'industrie agro-alimentaire est l'une des industries les plus développées dans la Grande Ile grâce à ce potentiel agricole. Malgré le sous-développement industriel à Madagascar, ces industries agro-alimentaires sont nombreuses à Madagascar, si on ne cite que l'ex-TIKO, SACIMEM, CHOCOLATERIE ROBERT, la STAR,....

En effet, ces entreprises jouent un rôle très important dans les pays en développement comme Madagascar, du fait qu'elles donnent une motivation aux paysans à produire plus, non seulement quantitativement mais surtout qualitativement, d'un côté, et de transformer ses produits agricoles en produits conservables, de l'autre côté.

D'autre part, grâce à la libéralisation des échanges et due à la mondialisation et à l'évolution technologique, le développement de l'entreprise est devenu de plus en plus rapide au fil des temps. Comme toute entreprise, ses raisons d'être c'est d'avoir un maximum de profit, combattre les concurrents. C'est le cas du groupe STAR, en adoptant une organisation efficace, il pourra affronter ses concurrents et résister aux contraintes de l'environnement interne et externe.

Le groupe STAR est une société spécialisée dans la production de boissons alcoolisées, gazeuses, et d'eaux minérales. Elle a une large couverture dans l'île, elle dispose trois usines de production et 18 agences qui assurent la distribution. Le siège social du groupe STAR assure la conception organisationnelle (Brand Stratégie), le marketing (Trade Marketing) et la logistique de ses agences. Mais notre étude se concentre seulement à voir la première branche de ce groupe c'est-à-dire la production de boissons alcoolisées : la brasserie STAR d'Antsirabe.

Dans le cadre de la réalisation de ce travail de mémoire, nous avons choisi aussi la commune urbaine d'Antsirabe du fait que, en tant qu'originaire de la région, la

descente sur terrain ne présente pas des problèmes. En plus cette commune se présente comme une région propice pour le développement d'une industrie agro-alimentaire et l'épanouissement de la brasserie STAR.

Situé à 168km au sud d'Antananarivo sur la RN7 et se trouvant entre 19°29'et 19°52' de latitude- sud, entre 47°04' et 47°48' de longitude est, la ville d'Antsirabe se présente comme une ville de contact entre l'Imerina et le Betsileo (carte n° 01 p 2bis). Localisée en plein centre de Madagascar, elle est reliée à Antananarivo- ville, la capitale de Madagascar, par une route bitumée et pareillement avec Fianarantsoa- ville. La commune urbaine d'Antsirabe est limitée à l'Ouest par les communes rurales d'Antanimandry et de Belazao, au Nord par la commune rurale d'Ambano, à l'Est par les communes rurales d'Andranomanelatra et d'Ambohimiarivo, au Sud par les communes rurales de Vinaninkarena et de Belazao (carte n°02 p.2ter).

La ville d'Antsirabe ou Antsirabe I se compose de six arrondissements s'étendant sur une superficie de 180 km² dont 50 km² de zone urbanisée.

La Brasserie STAR, malgré sa vocation de produire des boissons alcoolisées tient une place non négligeable dans le développement socio-économique de la région étudiée, voire au niveau national.

C'est à cet effet que nous avons décidé d'essayer de faire une esquisse sur l'étude de cette usine, son environnement, sa place et son importance dans l'économie malgache.

C'est, certes, un sujet intéressant, si on veut avoir une meilleure compréhension dans le rouage de l'économie malgache et de savoir quelles sont les répercussions des implantations des industries agro-alimentaires au sein de l'économie nationale malgache, mais le traiter dans le cadre d'un modeste mémoire de CAPEN nous paraît par conséquent ambitieux.

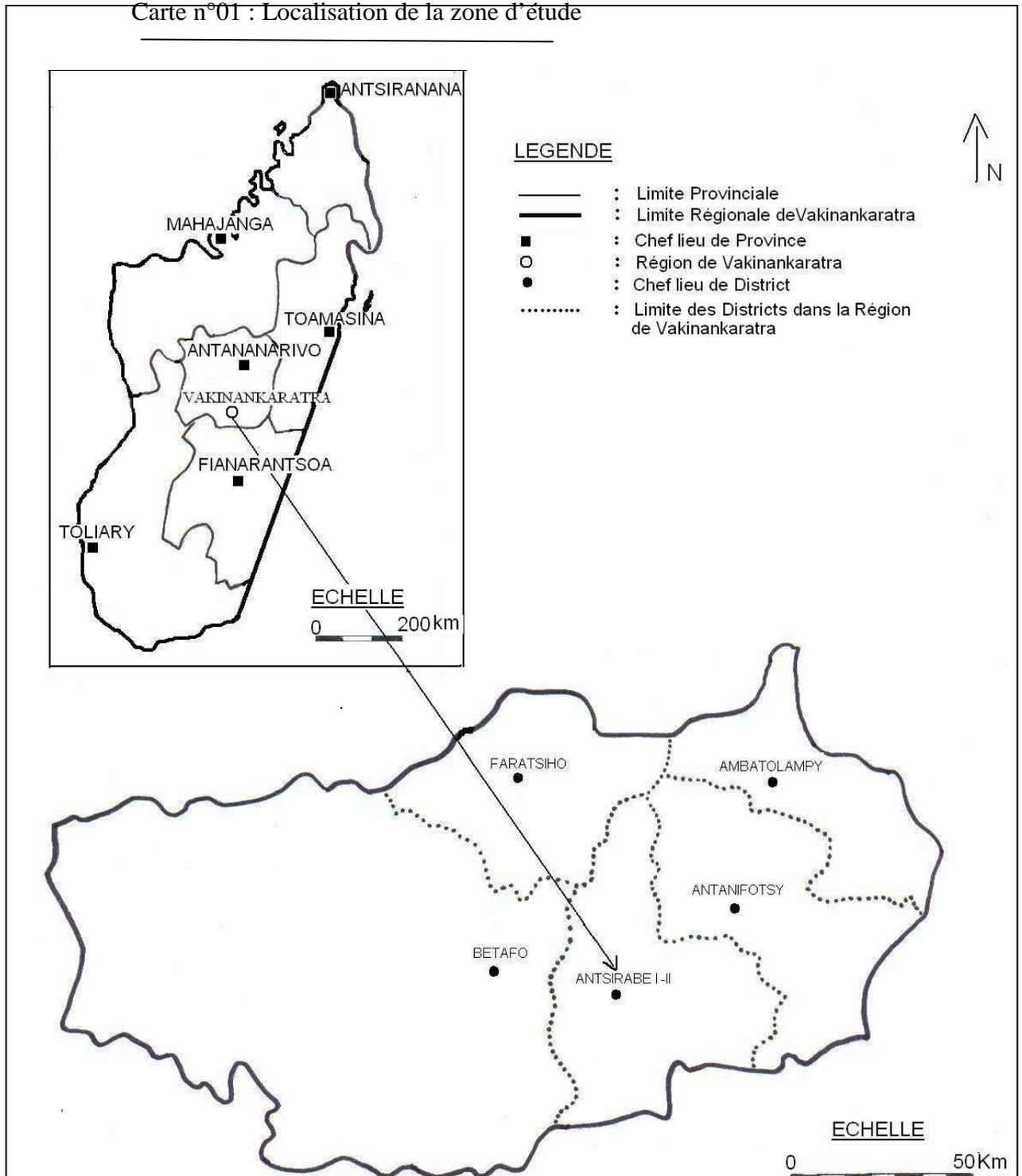
En effet, nous n'aurons ni les moyens ni le temps pour mener à terme un projet d'une telle envergure.

Aussi, par souci de plus réalisme, avons-nous songé reporter le sujet dans un cadre et dans une dimension plus restreinte.

C'est donc dans ce sens que nous avons pris comme objet de la présente étude le cas de « **LES IMPACTS SOCIO-ECONOMIQUES DE L'IMPLANTATION DE LA BRASSERIE STAR DANS LA REGION D'ANTSIRABE** ».

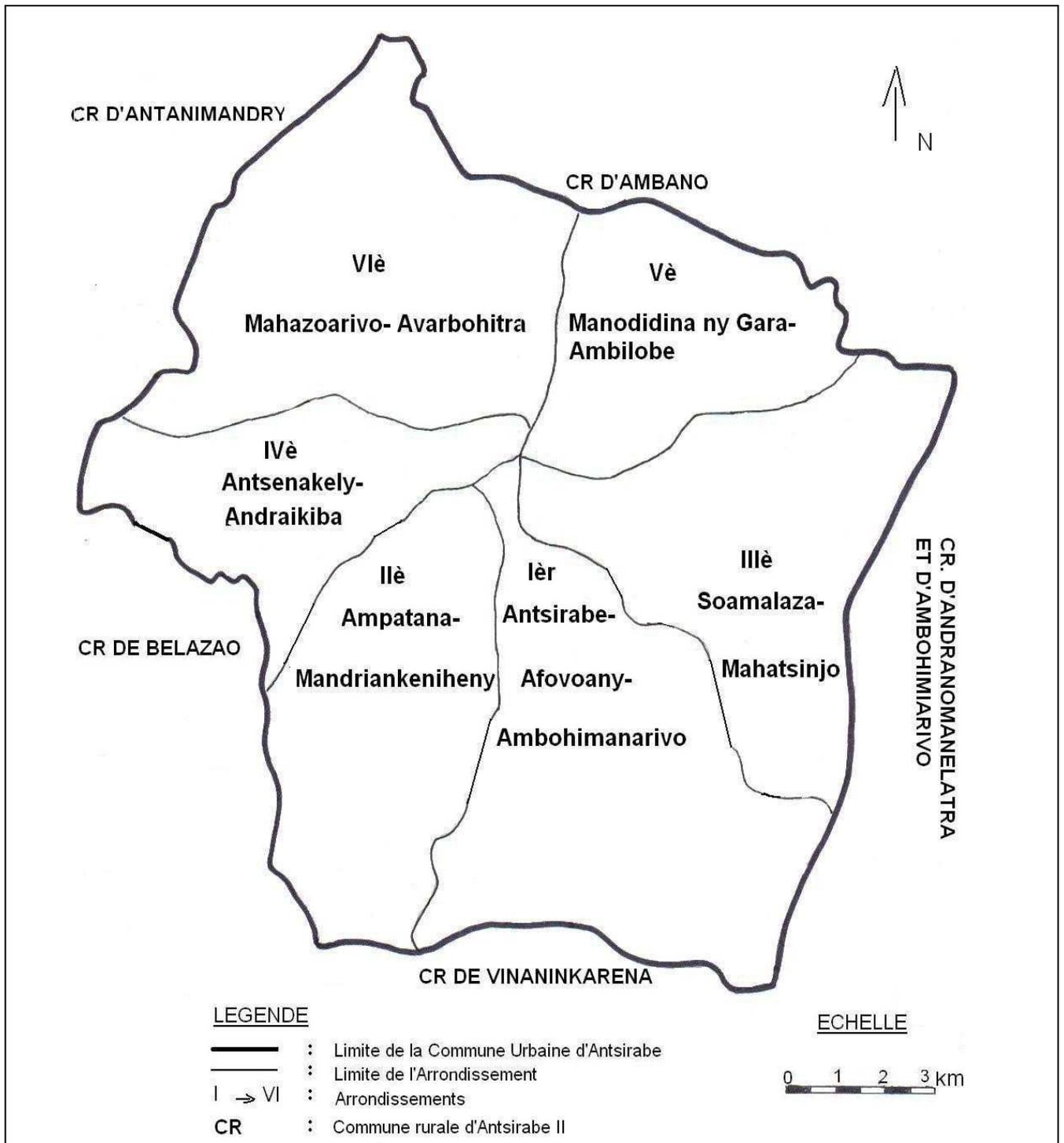
Le choix de notre sujet repose sur deux faits : d'une part, la région d'Antsirabe, une zone où le secteur primaire constitue encore la base de l'économie, représente un

Carte n°01 : Localisation de la zone d'étude



Source : FTM

Carte n° 02 : les communes limitrophes d'Antsirabe I



Source : FTM

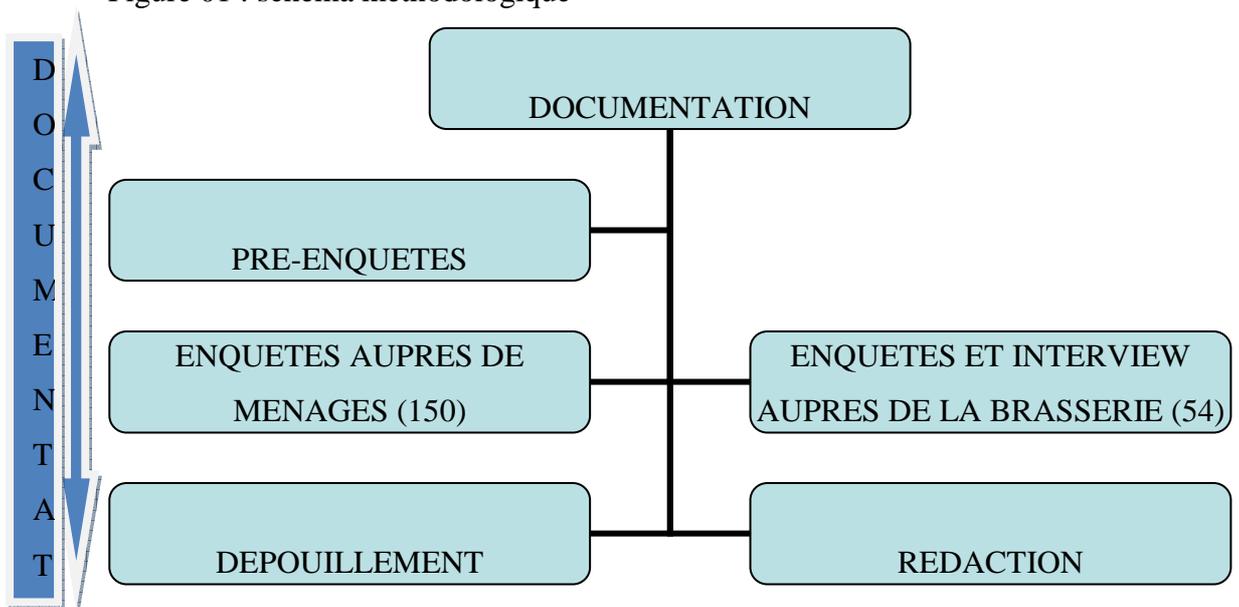
atout énorme pour l'industrie alimentaire et d'autre part nous voulons analyser le développement de cette industrie et les impacts de son implantation dans la région d'étude et l'économie nationale.

Dans ce travail qui n'est autre que les impacts socio-économiques de l'implantation de la brasserie STAR dans la région d'Antsirabe, la problématique qui se pose est « quelle est l'importance de la présence de la brasserie STAR dans la commune d'Antsirabe et ses environs ? »

A cette problématique, nous avançons les hypothèses suivantes : la région Vakinankaratra offrirait un atout considérable pour la filière agro-alimentaire ; la brasserie STAR aurait une place très importante dans la vie économique et sociale de la région.

Pour vérifier ces hypothèses émises et afin de mieux répondre à la problématique posée, nous avons procédé à la méthodologie suivante. Tout d'abord des recherches bibliographiques sont effectuées dans les centres de documentation de la Capitale d'un côté, entre autres la Bibliothèque Nationale, l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD), centre de documentation du Ministère de l'Economie et du Plan, l'Institut National de la Statistique (INSTAT), et bien évidemment le centre de documentation de l'ENS. Sans oublier de consulter les centres de documentation de la zone étudiée comme la Direction Régionale de développement Rural (DRDR) de l'autre côté.

Figure 01 : schéma méthodologique



A ces recherches bibliographiques s'ajoute la descente sur terrain où nous avons effectué des enquêtes par questionnaire au sein de chaque ménage de la ville d'Antsirabe et une partie des ouvriers de la brasserie STAR. Pour cela, nous avons décidé de diviser l'enquête en deux dont la répartition se fait comme suit : 25% des enquêtés sont des ouvriers de la société et 75% des ménages repartis dans divers arrondissements d'Antsirabe.

L'objectif de cette enquête se base surtout sur la recherche de la base de l'économie de chaque ménage et la vérification des hypothèses que nous avons avancées.

Vue d'une part, le nombre des « fokontany¹ » dans cette commune urbaine, et le nombre de ménages par « fokontany », et d'autre part les limites temporelles et matérielles que nous avons à la disposition, nous décidons de prendre deux « fokontany » par arrondissements, car Antsirabe I² est divisée en six arrondissements. Ce qui représente 12 fokontany au total auxquels nous effectuons une enquête sur 150 ménages qui se répartissent comme suit : 30 ménages chacun pour Antsenakely-Andraikiba et Manodidina ny Gara ; 35 pour Antsirabe Afovoany Antsinanana-Ambohimanarivo, 25 pour Ampatana-Mandriankeniheny, 15 pour Soamalaza-Mahatsinjo et Mahazoarivo-Avarabohitra. Avec cette enquête auprès des ménages, nous effectuons aussi des interviews au niveau des responsables de chaque administration compétente de la ville d'Antsirabe, à savoir ceux de la commune urbaine d'Antsirabe, au niveau de chaque arrondissement et fokontany enquêté sans oublier de passer et de parler avec le responsable de la brasserie STAR.

Les résultats de ces recherches nous ont permis de structurer le présent mémoire en trois (3) grandes parties. De ce fait, dans ce travail de mémoire, nous allons traiter les thèmes suivants : la région d'Antsirabe, une région propice au développement des industries agro-alimentaires, ensuite nous allons expliquer que la brasserie STAR se présente comme un pôle de développement économique et social de la région du Vakinankaratra et enfin nous soulèverons les problèmes qui surgissent au sein de cette société suivant d'une perspective d'avenir et des suggestions

¹ Antsirabe- ville est subdivisée en *Fokontany* ou groupement de quartier. En milieu rural, le *Fokontany* est l'espace contrôlé par une communauté rurale et constitue les subdivisions d'une commune.

² Antsirabe I est la dénomination administrative d'Antsirabe- ville. C'est un district qui forme à la fois la capitale administrative et régionale du Vakinankaratra. Ce dernier à son tour, une région à la fois administrative.

PREMIERE PARTIE :

**ANTSIRABE, UNE REGION PROPICE AU
DEVELOPPEMENT DES INDUSTRIES
AGRO-ALIMENTAIRES**

PREMIERE PARTIE : ANTSIRABE, UNE REGION PROPICE AU DEVELOPPEMENT DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Due à la prépondérance des activités agricoles à Madagascar, l'industrie textile et agroalimentaire y est encore en plein essor. En effet, les produits agricoles offrent aux entreprises industrielles des matières premières nécessaires.

C'est le cas de la brasserie STAR qui est notre étude. Cette société décide de s'installer dans la ville d'Antsirabe, à la fois une ville agricole et en pleine modification.

Dans cette partie nous allons développer la place que tient la région d'Antsirabe dans l'épanouissement de cette industrie puis analyser les changements apportés par cette société pour la ville. En plus, nous voulons justifier la place et le rôle joués par le milieu rural dans le développement d'une région, même son importance pour le pays.

Premier chapitre : UN MILIEU NATUREL ET HUMAIN FAVORABLE A LA PRODUCTION DES MATIERES PREMIERES

Les conditions physiques de la ville d'Antsirabe forment un atout considérable pour le développement de la brasserie STAR. Mais ces atouts ne seraient pas exploités si cette région ne détient pas une population travailleuse et dynamique. C'est dans ce sens que nous voulons analyser ensemble dans ce chapitre le milieu physique de la région et le rôle joué par la population.

I- Un cadre physique adapté à l'implantation d'une industrie de transformation

E- Un relief assez calme

Le bassin d'Antsirabe est un lieu de rencontre entre des terrains du socle précambrien (migmatites)³, des terrains lacustres de diverses époques, de cendres et de

³ MOTTET (G), l'ankaratra et ses bordures.

coulées des dernières éruptions basaltiques de l'Ankaratra. L'altitude du bassin d'Antsirabe est comprise entre 1450m et 1700m d'altitude. Le relief est caractérisé par une platitude entaillée par des vallons peu profonds. Ce relief est caractérisé par l'existence d'une pente régulière, un peu accentuée au Nord, au pied de contreforts basaltique de l'Ankaratra, un peu au nord d'Ambano (1500m) et se termine au Sud près de Vinanikarena (1450m)⁴. Par contre la colline d'Ivohitra culmine à 1648 m et domine la partie du Centre-Sud de la ville d'Antsirabe (photo n°01 p.6 bis).

En fait, la géologie d'Antsirabe est un peu complexe. En effet, cela est affirmé par le nombre de roches existantes et les caractéristiques de leur emplacement. Ces roches appartiennent à différent âge géologique, du précambrien au quaternaire ; remonté donc jusqu'à plus de 700 millions d'années⁵.

La ville d'Antsirabe est formée d'un vieux socle granito-gneissique soulevé à de fortes altitudes et basculé. Des sédiments quartzites et calcaires couvraient, ensuite, ce socle. A cela s'ajoutent les éruptions volcaniques qui donnaient naissance à des reliefs postiches.

La région d'Antsirabe est constituée d'alluvions fluvio-lacustres. Ces alluvions sont plio-pléistocènes de la fin tertiaire. Elles se sont déposées dans les anciennes cuvettes lacustres dues à des barrages volcaniques, des coulées de laves ayant obstrué des vallées et retenu ainsi les eaux qui s'accumulaient en arrière. Certaines cuvettes étaient autrefois reliées entre-elles. Ainsi le paléo-lac d'Antsirabe s'étendait vers le nord, dans la région de Sambaina et Antanifotsy où des sédiments lacustres dépassent parfois 150 mètres d'épaisseur. Ils s'entassaient derrière les coulées de laves de l'Ankaratra qui a scié plus tard l'érosion régressive de l'Onive et de ses affluents.

Bref, le relief de la ville d'Antsirabe est constitué d'une surface plane plus ou moins accidentée. Ce relief calme favorise non seulement le développement de l'agriculture dans la région d'étude mais il facilite également l'implantation de l'industrie. Toutefois, cette forme de relief n'est favorable à l'épanouissement de cette activité et de celle de la brasserie STAR sans la présence des sols fertiles.

⁴ LENOBLE (A), Les dépôts lacustres pliocènes et pléistocènes de l'Ankaratra.

⁵ J.C. Woil WOLLET, géographe du B.D.P.A.

Photo n° 01 : l'aspect physique et le relief d'Antsirabe



Source : cliché de l'auteur, 2010

Au premier plan, le plateau de Mandriankeniheny, au deuxième plan : la culture d'orge dans cette zone et à l'arrière-plan, culmine la colline d'Ivohitra.

Malgré la présence de la colline d'Ivohitra, le relief d'Antsirabe est dominé, généralement, par un relief plus ou moins plane, favorable à l'implantation industrielle et surtout à la pratique de l'agriculture.

F- Des sols fertiles et riches

D'après la carte pédologique de Madagascar, trois types de sols se rencontrent dans la cuvette d'Antsirabe : sols hydromorphes organiques des bas-fonds, sols ferrallitiques moyennement désaturés et allitiques humifères des pentes et enfin sols volcaniques. Tels sont les cas dans les fokontany d'Ambohidava, d'Ambohitsarabe et de Befaritra, les sols ferrallitiques que l'on peut fertiliser dominant. Le relief plan de Mandriakeniheny offre un sol alluvionnaire et subit annuellement des inondations rendant obligatoire les cultures sur billons.

Ces types de sols sont favorables à la production des matières premières pour la brasserie STAR, surtout l'orge, car cette plante d'origine tempérée a besoin d'un sol hydromorphe pour sa racine fragile.

G- Le climat du bassin : un climat tropical d'altitude

Appartenant aux Hautes Terres Centrales Malgaches, la zone d'étude est soumise à l'influence du climat tropical d'altitude marqué par l'alternance de deux saisons bien distinctes, avec 1429mm et 138 jours de pluie par an en moyenne⁶.

1- Un climat clément

Grâce à son altitude (1500m) et sa position par rapport à l'équateur, la commune urbaine d'Antsirabe, notre zone d'étude, et comme tous les districts d'ailleurs, jouit d'un climat particulièrement clément.

En plus, sa position éloignée de la station forestière de l'Est entraîne les brumes et le crachin qui dominant pendant la période d'hiver surtout les mois de Juillet et Août.

Mais cette condition climatique de la région offre pour elle une opportunité dans la production de l'orge⁷, matières premières de base de la brasserie STAR.

⁶ WOILLET (J.), Essai de micro-régionalisation de la préfecture du Vakinankaratra, Pp 44-102.

⁷ Voir les conditions exigées par l'orge : chapitre III, p 72

Pour mieux comprendre ce que nous venons d'avancer, nous allons voir tout d'abord les données climatiques de la région à étudier puis son diagramme ombrothermique.

2- Données climatiques de la région

Dans cette partie nous allons voir la répartition des pluies et la température pendant toute l'année dans la région étudiée.

Concernant les précipitations, à première vue, on constate déjà l'abondance des précipitations depuis le mois de novembre, période où, la mousson souffle dans notre île. Elles atteignent le maximum de pluies en janvier, période de cyclone dans l'hémisphère austral. La région d'Antsirabe connaît une saison chaude et humide pendant sept mois, qui forme un atout considérable pour le secteur agricole, un secteur clef de cette zone, malgré sa fonction urbaine.

Après cette longue saison de pluie, la fraîcheur reprend la place pendant cinq mois, période où les agriculteurs de la région commencent à pratiquer la culture de contre saison, y compris l'orge, une des principales matières premières de la brasserie STAR.

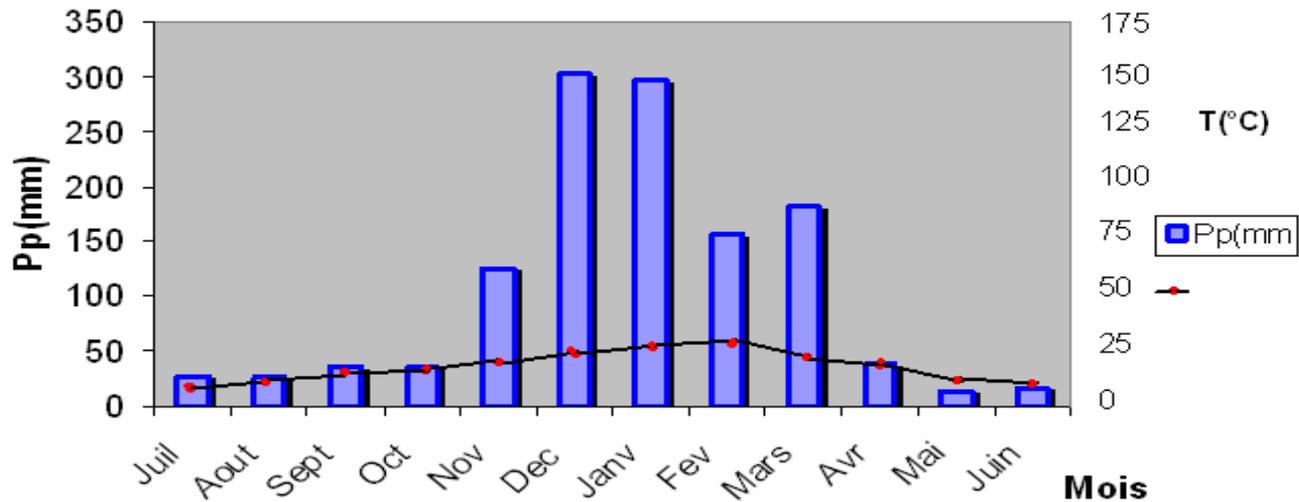
En résumé, la pluviométrie moyenne du bassin d'Antsirabe est de 1429 mm dont 1,67 % seulement sont issus de l'alizé. Cela est dû à l'existence de deux falaises qui empêchent l'arrivée de l'humidité de ce vent. Cette pluviométrie est composée de plus de 98 % de pluies d'été apportées par la mousson et le reste de pluies d'hiver, de mai à octobre issues de l'alizé.

Pour la température, à partir du mois d'avril, la température de la région diminue progressivement pour atteindre le minimum de la région au mois de juillet (5,4°C). La fraîcheur de la température de cette zone permet de pratiquer la culture de l'orge, car cette plante a besoin d'une température assez clémente pour se développer.

En effet, la température maximale n'excède guère 25°C (Février) tandis que le minimum est de l'ordre de 5,6°C aux mois de juin, juillet et août.

Tout cela confère au climat du bassin d'Antsirabe et celle de la périphérie d'Antsirabe I, un climat tropical d'altitude à tendance tempérée.

Figure 2 : Diagramme ombrothermique de la station Antsirabe



La courbe obtenue reflète les tendances générales du climat des Hautes Terres Centrales malgaches. En effet, elle révèle grossièrement 6 mois de période à la fois pluvieuse et chaude, de novembre à avril.

La particularité de ce climat réside dans l'altitude et ses conséquences sur la température. Elle détermine la température moyenne de la région se rapprochant de 12,7°C en hiver (août) et la température moyenne de l'année autour de 17°C.

Ce type de climat s'avère favorable à la production de matières premières de la brasserie STAR car l'orge, matières premières de base de cette industrie a besoin de climat frais.

En résumé, Le climat de la région d'Antsirabe est de type « Tropical d'altitude », caractérisé par une température moyenne annuelle inférieure à 20°C, une pluviométrie assez abondante. Bref, l'année se découpe en trois saisons⁸ : une saison humide et chaude, de novembre à mars-avril, une saison sèche et froide d'avril à

⁸ Plan Communal de Développement, 2008

juillet, appelée aussi saison fraîche, et une période d'intersaison à tendance sèche et chaude de mi-août à octobre. Cette situation climatique est très favorable à la culture d'orge.

La position en altitude accorde à la région d'Antsirabe un type de climat exceptionnel qui lui offre un atout considérable à la production d'orge. A cela s'ajoute aussi la présence des réseaux hydrographiques plus ou moins abondants.

C- Hydrographie assez abondante

2- Les cours d'eau

La ville d'Antsirabe est traversée en permanence par les rivières Sahatsio à l'Est et Sahalombo à l'Ouest (carte n°03 P 10bis).

Contrairement aux bassins de Sambaina et Antanifotsy, tributaires de l'Onive qui rejoint le fleuve Mangoro pour se jeter dans l'Océan Indien⁹, le bassin d'Antsirabe et celui d'Antanetibe sont drainés par des cours d'eau du versant ouest malgache. En effet, la ville d'Antsirabe est bâtie dans le bassin versant supérieur de la Manandona. Plus exactement le bassin d'Antsirabe est drainé par la rivière Sahalombo dans sa partie ouest et par la rivière Sahatsio dans sa partie est. La rivière Sahatsio prend sa source à environ 2300m d'altitude, dans le massif de l'Ankaratra tandis que la rivière Sahalombo commence au nord du village d'Ambano, dans le massif d'Andriatsimitovizaka à environ 2300m d'altitude. Elle rejoint la rivière Manandona à une dizaine de kilomètres en aval du village de Vinaninkarena.

Sahatsio et Sahalombo constituent avec une autre branche de la rivière Manandona mais se situant sur le plateau de Sahanivotry, les branches de la fourche que forme la rivière Manandona proprement dite, avec comme manche le sillon de Manandona.

Les rivières Sahalombo et Sahatsio jouent un rôle considérable dans la ville d'Antsirabe dans le fait qu'elles permettent d'irriguer les cultures surtout pendant la période de décrue. Autrement dit, elles ont rendu possible à la pratique de culture de contre saison.

⁹ ALDEGHERI, fleuves et cours d'eau de Madagascar, p57, 1967

3- Les lacs et nappes phréatiques

Trois lacs se trouvent dans la localité de la commune :

- Le lac Andraikiba situé à l'Ouest
- Le lac Andranobe situé au Nord Est
- et le lac Ranomafana situé au centre de la ville et qui sert de déversoir pour les eaux usées.

L'eau potable de la ville provient des deux lacs ci-dessus : Andraikiba et Andranobe.

Durant la saison de pluie, la nappe phréatique affleure à 1m de profondeur. Elle se retire progressivement pendant la saison sèche et allant jusqu'à 8 et 12 mètres de profondeur.

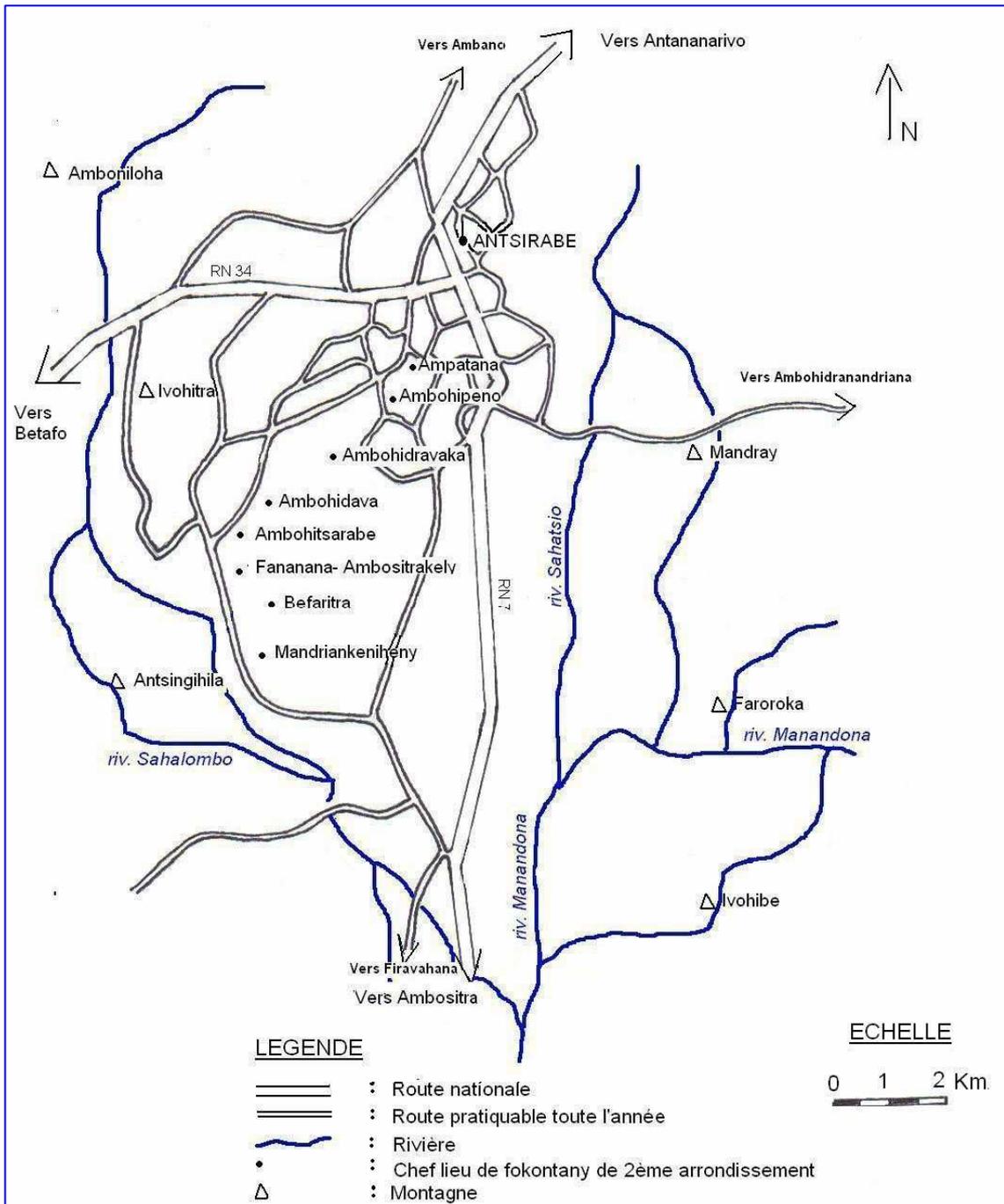
Les cours d'eau et les lacs de la ville sont très importants dans le fait où ils permettent, non seulement dans l'approvisionnement en eau potable de la ville d'Antsirabe mais surtout dans l'alimentation en eau des usines, y compris la brasserie STAR, au cours de l'année. En outre, ils sont indispensables à la production de l'orge. En effet, comme l'orge est une culture de contre saison cultivée à partir du mois de mai, où la pluie est asséchée, l'irrigation de cette plante est primordiale ; d'où la nécessité et l'importance capitale de ces cours d'eau et ces lacs.

Toutes ces conditions naturelles font d'Antsirabe une région propice au développement de l'agriculture, base de l'industrie agroalimentaire.

En somme, Antsirabe dispose d'un espace géographique particulier favorable au développement de la brasserie STAR. La présence d'un relief de platitude permet à l'implantation de l'industrie. Le climat doux, l'hydrographie abondante et le sol riche permettent à la pratique de la culture d'orge.

Mais ces atouts restent seulement comme richesse naturelle non productive si les hommes ne sont pas présents pour les mettre en valeur.

Carte n°03 : Les réseaux hydrographiques d'Antsirabe



Source : FTM et réalisation personnelle

Une potentialité démographique

A- Peuplement et historique de la ville

1- Historique et évolution de la ville

Avant la construction de la ville par les Européens, rien ne laissait présager qu'Antsirabe devienne une zone urbanisée. Mais par ses activités, Antsirabe était déjà connu par les dirigeants Merina de l'époque royale.

a- Toponymie de la ville

Le mot Antsirabe est la forme contractée de « Any sira be » qui veut dire, littéralement là où le sel abonde¹⁰. On a donné à la localité ce nom du fait qu'on peut facilement avoir le sel car il blanchit la surface du sol.

Au début, cette appellation ne s'appliquait qu'à une localité, l'actuel Ambohidravaka, là où le sel fut extrait. Plus tard, cette localité devint une zone d'extraction de la chaux. En plus, au nord de l'endroit où on extrait la chaux, il y avait une vallée marécageuse. Dans cette vallée, deux sortes d'herbes poussaient et à l'intérieur desquelles se trouvait du sel¹¹. Mais au fil du temps, le nom s'entend à toutes les localités ; le nom Antsirabe désigne aussi l'ensemble car le sel est omniprésent dans toutes les régions (Mahazoarivo au nord jusqu'à Ambohidravaka au sud).

¹⁰ Selon Chapus, dans son livre : « Antsirabe, passé, présent et avenir » Antsirabe signifie : le sel abonde

¹¹ Borchgrevink : Antsirabe. Article parue en septembre 1870, « Ao andrefana avaratra ny toerana fakana sokay dia misy lohasaha mando mando. Maniry aony ahitra roa karazana izay misy sira ao anatiny »

b- Création de la ville d'Antsirabe

Selon Chapus¹², le village d'Ambohidravaka situé à 1km à vol d'oiseau du centre-ville aurait été le village le plus important du bassin d'Antsirabe et le premier site d'installation des Européens dans le Vakinankaratra en 1869. Selon toujours Chapus, Antsirabe ville était un lieu d'extraction de chaux et de soufre, la première étant destinée aux constructions royales entre autres les murs du palais de Manjakamiadana¹³, les remparts de la maison royale de Tsinjoarivo ainsi que les murs de l'atelier de Jean Laborde¹⁴ à Mantasoa.

Le petit village de Soamalaza aurait été créé vers le début du XVIII^e siècle lors de la migration d'Andrianony, puis prit le nouveau nom d'Antsirabe vers la seconde moitié du XIX^e siècle à l'arrivée des missionnaires norvégiens (1871-1872), en la personne de M. Borgen, du ministre Dahle, et du Pasteur Rosaas (1872-1907). Il a fallu que Rosaas ait eu le premier l'idée de construire la ville d'Antsirabe sur son site actuel qui y construisit la première maison en brique (1872). Ce dernier fut le premier urbaniste à concevoir une grande artère (l'Avenue Gallieni) destinée à devenir le Centre de la nouvelle ville après qu'il découvrit la première grande source thermale en 1878 et entreprit la construction du bain de la Reine.

c- Antsirabe, une ville coloniale

Contrairement à la ville d'Antananarivo, une ville pluriséculaire, Antsirabe est une ville coloniale. Les caractéristiques le montrant sont nombreuses.

Le travail de Rosaas a été continué et amélioré par des militaires européens : en 1898 le Capitaine Cadet et ses successeurs aménageaient la grande avenue actuelle nommée avenue Maréchal Gallieni, en l'entourant d'eucalyptus et de bosquets. En 1900-1902 : les missionnaires et les colons européens ont à leur tour contribué à

¹² Chapus « Antsirabe, passé, présent et avenir » Publié en 1951

¹³ Occupe le centre de l'espace appelé « Anaty Rova » ou Palais de la Reine. Ce palais a été construit en 1893 par Jean Laborde. C'était une demeure en bois en 1896 l'architecte anglais Cameroun y ajouta un revêtement de pierre. L'intérieur de l'édifice contenait 6 salles

¹⁴ Un ingénieur Français, bras droit de Ranavalona Ier (Reine de Madagascar de 1828 à 1861), qui a construit une usine de fabrication de produit finis comme les bougies, les savons, les briques, les ciseaux, des tuiles, de la poudre et des canons à Mantasoa, marge orientale de l'Imerina

l'aménagement de la ville par la construction de bâtiments : les bureaux de district, la gendarmerie, la maison de la compagnie Lyonnaise et la première école régionale du Vakinankaratra. La construction de la route Antananarivo- Fianarantsoa (1906) sous l'administration du gouverneur Augagneur (1905-1910) et celle du chemin de fer en 1923, Tananarive- Antsirabe, mettent Antsirabe en relation avec Antananarivo, capitale coloniale, et Fianarantsoa, la capitale du Betsileo,.

D'importants établissements ont été, par la suite, construits par les chefs de province qui se succèdent dans la ville à cette époque. Selon Chapus, la ville accueille les infrastructures suivant : la gare en 1923, l'hippodrome en 1925, les trottoirs et les boulevards en 1929, le vélodrome en 1937, l'école et le centre d'accueil militaire en 1944. Par ailleurs, différentes usines comme celle de la filature en 1907-1914, celle de la fabrication de pinceaux et de brosses en 1914 et celle de la conserve alimentaire de Saupiquet entre 1914 et 1928 étaient implantées dans la ville ; en même temps se multiplient des petites industries dirigées par des étrangers ou par des nationaux. L'œuvre du pasteur Rosaas s'était développé par la transformation de l'image de la ville industrielle en station sanitaire grâce au captage d'eau pour la population et pour les lépreux à partir d'une montagne de la périphérie nord de la ville. De plus, en 1917 un établissement thermal est officiellement ouvert sous la direction du médecin chef de l'hôpital. A l'époque, des savants, des médecins et des paléontologues sont venus pour y effectuer des recherches moyennant des appareils sanitaires pour les habitants ; à travers la ville, des bains médicaux, des douches à percussions, des douches hépatiques, des centres de massages ont été installés en 1948. Depuis, les expatriés et la population locale ont pris l'habitude de fréquenter l'établissement thermal. Par le travail de Rosaas et ses successeurs, la ville a connu son premier essor à partir de 1896 et est devenue le chef-lieu de la province du Vakinankaratra en 1902.

La ville d'Antsirabe est une ville artificielle, conçue et construite à l'image de la colonisation ; elle continue son évolution avec d'autres aménagements, suivant les idées des promoteurs, chacun à son époque, toujours en valorisant les conditions géographiques de la ville (relief, géologie,...)

Jusqu'aux années 50, la ville d'Antsirabe a vécu sur la lancée des années 20 qui ont vu se réaliser les principales infrastructures (voies ferrées, voies urbaines...) et les grands équipements (station thermale, grands hôtels...) qui ont donné à Antsirabe ses

fonctions de pôle administratif et commercial régional et ses fonctions touristiques et résidentielles à l'échelle de la Grande Ile.

De 1953 à 1964, avec le développement des installations industrielles, les extensions se sont faites essentiellement en direction d'Ambohimena, dans les zones proches des industries. Tandis que les zones déjà urbanisées de Mahazoarivo et de Mahazina se densifiaient progressivement.

d- Antsirabe après l'indépendance

De 1964 à 1973, les extensions se sont produites vers le Sud, où les usines en place se modernisaient et où il s'en créait de nouvelles, ainsi que vers l'Ouest, autour de la STAR, et alors qu'au nord, s'amorçaient les grands lotissements de Mahafaly.

En même temps, les espaces interstitiels se remplissaient : Antsirabe Avaratra, Mahazoarivo, et les zones urbaines se densifiaient notamment les quartiers proches du marché de Sabotsy au Nord.

Les zones encore rurales, mais proches du marché de Sabotsy au Sud (Atsimotsena, Antanambao, Amboronomby, Fiadanana) se sont urbanisées progressivement en villages le long des voies.

Entre 1975 et 1984, un processus de densification diffuse de l'ensemble de la zone agglomérée et des hameaux ruraux limitrophes englobés progressivement dans la zone urbaine.

2- Peuplement tardif de la ville

Depuis Andrianampoinimerina (1787-1810), la région de Vakinankaratra était introduite comme une des six régions (« toko ») de l'Imerina. Mais c'était encore Betafo qui est le chef de cette région.

L'histoire d'Antsirabe remonte à une date un peu tardive car elle commence vers la fin du XVIIIe siècle. C'est en 1777 que Mayeur, un des lieutenants de Benyowski a visité cette localité. C'est le premier européen qui a visité la région.

Selon Chapus, Antsirabe fut pendant longtemps une ville pénitentiaire¹⁵. De ce fait, la majorité de sa population était constituée par des prisonniers dont la principale occupation fut l'exploitation du soufre et de la chaux. Ils étaient appelés des « gadralava » et ils étaient tous aux fers, mais ils se subdivisent en deux :

- Les « gadralava be ranomaso » (ceux qui versent d'abondantes larmes) : ce sont des prisonniers ayant soupçonnés d'avoir participé à un complot de coup d'Etat ou soutenu un rival du souverain régnant à Tananarive. Ils avaient les jambes enserrées dans deux anneaux et entravées par une barre de fer qui ne leur permet pas de marcher qu'à un petit pas.

- Les « gadralava manara tratra » (ceux dont les chaînes suivent la poitrine) étaient des gens coupable de vols, de désordres et d'autres délits de même genre. Ils ont des conditions moins pénibles que les « be ranomaso ». Ils résidaient à Ambalanimaditra.

En second lieu venaient donc les familles et même les esclaves des détenus. Ils étaient là pour venir en aide à leurs parents ou à sa famille.

L'exploitation de la chaux amenait aussi d'autres étrangers.

Arrivée dans cette région en tant que prisonniers, la population d'Antsirabe ne cesse d'accroître pour créer une si grande ville actuellement. Cette population joue actuellement un rôle très important dans la vie économique de la région. Ce qui nous conduit à voir dans la sous partie suivante le caractère démographique de la ville d'Antsirabe.

B- Caractères démographiques de la ville d'Antsirabe

L'industrialisation de la ville d'Antsirabe a entraîné une forte croissance démographique depuis une trentaine d'années. Elle est devenue la deuxième ville industrielle de Madagascar et se voit confrontée aux problèmes d'infrastructures urbaines. Actuellement, plus de 50% de la population vivent dans le centre-ville et le reste à la périphérie où les infrastructures et équipements sont quasi inexistantes.

¹⁵ Chapus (G.S) et Birkeli : Historique d'Antsirabe jusqu'en 1805, in BAM, Tome XXVI

1- Mouvement naturel de la population : une population à croissance modérée

Cette partie nous permet de faire l'étude du mouvement naturel de la population vue à travers l'enquête. Cette étude concerne les naissances, les décès qui interviennent au niveau de la population considérée et déterminent son importance et sa structure.

En d'autres termes, les modifications qui surviennent au sein de cette population, abstraction faite de ses échanges avec les autres populations¹⁶.

a- Une population féconde

- Un taux de fécondité élevé

Rappelons que le taux de fécondité générale indique le nombre moyen annuel de naissances vivantes pour mille femmes en âge de procréer (15 à 49 ans)¹⁷.

$$\text{T.F.G. : } \frac{\text{Nombre d'enfants nés vivants}}{\text{Nombre de femmes de 15 à 49 ans}} \times 1000$$

Pour la population enquêtée, le nombre des femmes en âge de procréer est de 199, soit 23% de l'effectif total des femmes et 27 naissances. Donc, nous avons un TFG de 135,67‰. Ce chiffre est légèrement inférieur à celui de la commune qui est de

¹⁶ RAFREZY Andrianarivelo : « population de Madagascar, situation actuelle et perspective d'avenir », 1984

¹⁷ Cours de géographie de population en première année.

140,7‰¹⁸. Ce résultat est largement inférieur à la moyenne nationale, qui était de 189‰, mais élevé par rapport au seuil qui est 120‰¹⁹.

Plusieurs facteurs interviennent dans ce taux de fécondité élevé : il y a d'abord la pauvreté de la population qui entraîne la tendance à beaucoup procréer. A cela s'ajoute le comportement socio-culturel de la population : même si la zone d'étude se trouve en milieu urbain, cela n'empêche pas les gens à suivre la tradition qui n'est autre que la considération des enfants comme des richesses.

D'autres facteurs comme le mariage précoce, le faible niveau d'instruction de la population surtout dans les zones suburbaines, la réticence des couples face aux nouvelles techniques de limitation de naissance entrent aussi en jeu pour gonfler le taux de fécondité générale de la population.

- **Un taux de natalité élevé**

Le taux de natalité consiste à comparer le nombre de naissance d'enfant vivant dans une année avec la population totale.

Au cours de notre descente sur terrain, on a enregistré 27 naissances vivantes pour les 887 personnes enquêtées.

$$\text{TN : } \frac{\text{Nombre de naissance au cours d'une année}}{\text{Population totale}} \times 1000$$

D'après ce formule, nous avons pu obtenir le taux de natalité de la population enquêtée qui est de 30,43‰.

Ce taux est élevé car il est légèrement supérieur au seuil qui est de 30‰²⁰. Malgré le fait que celui-ci est largement inférieur à la moyenne nationale qui était de

¹⁸ INSTAT, « Recensement général de la population et de l'habitat », Antananarivo 1997, p23

¹⁹ RAZAFINDRASATA Andriamihaja : « rapport national sur la population », Antananarivo, 1994, p36

²⁰ RAZAFINDRASATA Andriamihaja : « rapport national sur la population », Antananarivo, 1994, p45

44‰ en 1993²¹, la population de la commune urbaine d'Antsirabe reste nataliste. En effet, ce taux élevé a une relation avec le taux de fécondité très élevé.

b- Un taux de mortalité moyen

La mortalité est un des facteurs qui influent sur l'évolution démographique et joue un rôle important comme moyen de déterminer l'accroissement de la population. Par définition, la mortalité est la perte de vie définie d'une façon parfaite et ne concerne démographiquement que l'individu décédé.

Pour avoir le taux de mortalité d'une région donnée, on divise le nombre de décès annuel par la population moyenne du territoire considéré en multipliant par 1000²².

$$\text{T.M : } \frac{\text{Nombre de décès au cours d'une année}}{\text{Population totale}} \times 1000$$

Le taux de mortalité est dit élevé quand il est supérieur ou égal à 24‰. Il est faible lorsqu'il est inférieur à 13‰²³. Pour notre cas, on a enregistré 8 morts durant notre enquête. Ce qui donne un résultat de 9,01‰.

Si on se réfère toujours au cas de l'ensemble du pays en 1993²⁴, le taux de mortalité de la zone étudiée est faible, alors que pour Madagascar, il est fort car il était 14‰.

Ce faible taux peut s'expliquer par l'amélioration des conditions d'hygiène et de la santé au niveau de la commune : présence de deux grands hôpitaux, des CSB II au niveau de chaque arrondissement, sans oublier le rôle de la médecine traditionnelle.

²¹ INSTAT, « Recensement général de la population et de l'habitat », Antananarivo 1997, p26

²² Roland Pressat : « L'analyse démographique : méthodes, résultats, applications ». Paris 1961, p.3

²³ Cours de géographie de population en première année

²⁴ INSTAT, « Recensement général de la population et de l'habitat », Antananarivo 1997, p26

Il faut noter que le taux de mortalité a tendance à baisser au niveau national. S'il était de 16,87‰ en 1975, l'estimation de 2003 a montré une baisse de 10‰²⁵.

Quant au taux de mortalité infantile, qui n'est autre que le rapport entre le décès des enfants moins d'un an et l'effectif des enfants de moins d'un an, il est moyen dans notre région d'étude car nous avons enregistré 5 enfants décédés. Ce qui donne un taux de 156,25‰.

c- Une croissance moyenne de la population

- Un taux d'accroissement naturel moyen

Le taux d'accroissement naturel de la population est la différence entre le taux de natalité et le taux de mortalité²⁶. Il s'exprime en général en pourcent.

Nombre de naissance au cours d'une année – Nombre de décès au cours d'une année	
T.A.N :	x 100
Population totale de l'année	
T.A.N : T.N – T.M (%)	

Dans notre zone d'étude, le taux d'accroissement naturel est de 2,04% par an. Le taux est alors modéré car il se trouve entre les deux seuils de 1% et 2,5% par an²⁷. Alors que pour l'ensemble de l'Ile, le taux est élevé car il est de l'ordre de 2,9% d'après le R.G.P.H de 1993²⁸. Ce qui nous permet de dire que l'accroissement naturel se ralentisse.

²⁵ Idem

²⁶ A. SAUVY : « Eléments de géographie » Paris 1987, p 119

²⁷ Cours de géographie de population en première année

²⁸ INSTAT, « Recensement général de la population et de l'habitat », Antananarivo 1997, p51

- **Un temps de doublement dépassant largement 30 ans**

Le temps de doublement est le temps que mettra la population d'un pays ou d'une région pour doubler son effectif. On l'obtient à partir du taux d'accroissement.

$$\text{T.D} : \frac{72}{\text{T.A}}$$

Si le taux d'accroissement naturel de la population d'Antsirabe I se maintient à son niveau actuel, cette population doublerait son effectif dans 35 ans environ.

Le rythme de croissance de cette population peut être considéré comme rapide car il se trouve entre le seuil de 30 à 50 ans. Notons que pour Madagascar, le temps de doublement est dans 25 ans si on se réfère au recensement général de 1993.

2- Mouvement migratoire

La migration se présente de deux sortes²⁹ :

- Les mouvements migratoires internes à chaque Sous-préfecture qui sont constitués par les déplacements des élèves des écoles primaires des Fokontany pour rejoindre les collèges ou lycées (enseignement secondaire) des Firaiana et/ou des Sous-préfectures ;
- Les mouvements migratoires hors Sous-Préfecture des travailleurs saisonniers ou permanents, des marchands ambulants et des petits métiers, ainsi que la migration qui s'apparente à un exode rural, résultent à l'insuffisance de terre à cultiver de certaines populations.

La première sorte de migration, constituée de la population scolaire, est commune dans toute la totalité de la province d'Antananarivo tandis que la deuxième à un caractère plus ou moins spécifique à la région.

Dans la Sous-préfecture d'Antsirabe I et la zone périurbaine la mobilité des habitants va toujours dans un double sens : centrifuge vers la périphérie (disponibilité de terrains à bâtir, vie moins chère) et centripète (attractivité des équipements centraux).

²⁹ Plan Communal de Développement d'Antsirabe I, 2008

Les mouvements vers la capitale de Vakinankaratra connaissent une intensité notable due au foisonnement des activités informelles et à l'importance des fonctions industrielles et commerciales traditionnelles de la ville qui, depuis longtemps, ne manquent pas d'attirer les sous espaces de la périphérie immédiate.

Une partie de la population quittent la région, d'une part, à cause de leurs études dans des universités et/ou grandes écoles. D'autre part, des salariés migrent vers d'autres régions à cause de leurs obligations de travail.

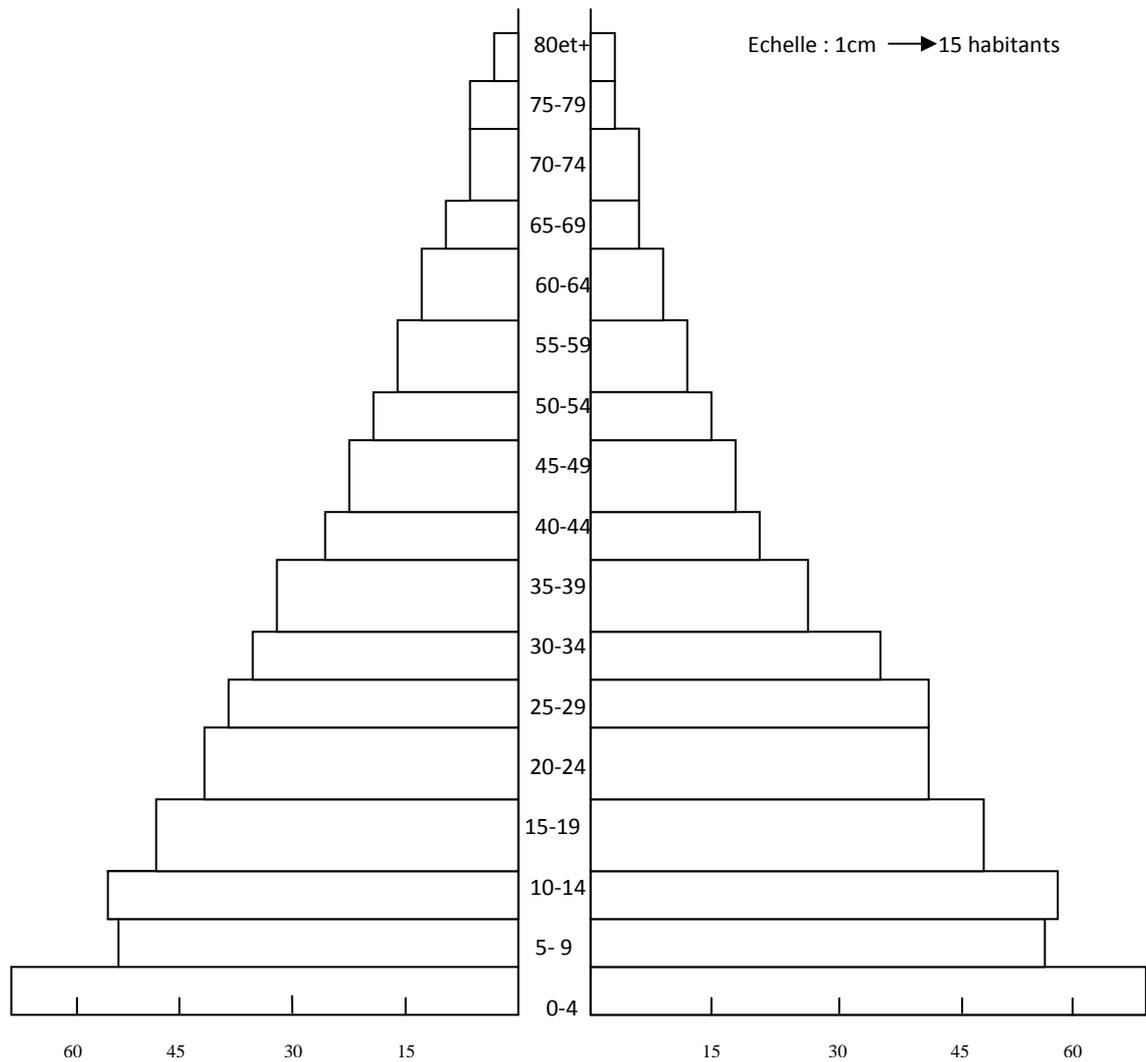
3- Une population jeune et mal répartie

a- Une structure démographique des pays sous-développés

La répartition par âge et par sexe donne un indicateur utile non seulement sur le potentiel de main d'œuvre mais surtout d'estimer l'importance des populations à charge dans une région donnée.

Figure 3 : Pyramide des âges de la population enquêtée

Croquis 5 : Pyramide des âges de la population enquêtée



Source : Exploitation des résultats des enquêtes auprès des ménages

Tableau 1 : répartition par grands groupes d'âge de la population enquêtée

Groupe d'âge	Masculin	Féminins	Total	Pourcentage
0-14 ans	195	185	380	42,84
15-64 ans	245	254	499	56,26
65 ans et plus	2	6	8	0,90
Total	442	445	887	100

Source : Enquête de l'auteur 2010

- **Une forte proportion des moins de 15 ans**

On peut constater, d'après ce tableau, une proportion assez élevée de la population de la population de moins de 15 ans qui représente 42,84% de la population totale. Ce taux dépasse largement le seuil de 38%³⁰. Cela nous montre la jeunesse de la population de la zone enquêtée d'une part et l'abondance de la population à charge de l'autre.

Cependant, ce taux est faible par rapport à la moyenne nationale qui est de 45% en 1993³¹. Malgré la tradition des Malgaches de garder le nombre d'enfants au maximum et de considérer les enfants comme richesses, l'inflation actuelle ne leurs permet plus d'avoir beaucoup d'enfants.

Quant au groupe d'âge de 15 à 64 ans qui regroupe la population potentiellement active, il représente 56,26% de l'effectif total.

Cette classification peut refléter l'existence d'un potentiel humain indéniable dans la région étudiée et pour la brasserie STAR aussi. Les actifs forment une part relativement importante par rapport à l'ensemble de la population.

La pyramide des âges de la population nous montre la caractéristique générale de la population d'Antsirabe I. En fait, nous avons ici une pyramide des âges en forme de toit de pagode (voir figure 2) : la base est large, puis elle se rétrécit plus ou moins régulier vers le haut et un sommet étroit. Il faut noter quand même que la pyramide exprime encore la jeunesse de la population.

Dans la classe d'âge de 0-4 ans, on peut voir un retrait qui peut s'expliquer par la baisse du taux de natalité. En effet, cette baisse est due à la vulgarisation des moyens contraceptifs surtout dans la zone urbaine depuis quelques années. A cela s'ajoute le niveau éducatif de la population de la commune. Enfin l'inflation remarquable dans la Grande Ile force les gens de baisser le nombre des enfants.

Il faut noter aussi le cas du sommet très rétréci, il s'explique par la faible espérance de vie de la population liée aux mauvaises conditions socio-économiques de la population.

- **Une légère prédominance du sexe féminin**

La répartition par sexe de la population enquêtée montre que les femmes sont légèrement plus nombreuses que les hommes : 445 contre 442. Ce qui donne un taux de masculinité de 99,33, soit 99,33 hommes pour 100 femmes.

³⁰ Cours de géographie de population en première année

³¹ INSTAT, « Recensement général de la population et de l'habitat », Antananarivo 1997, p1

Cela est valable pour l'ensemble de l'île avec un taux de masculinité de 98,2 en 1993³².

Cela est lié au phénomène de létalité c'est-à-dire que les garçons en bas âge sont plus vulnérables que les filles. En plus certains jeunes gens quittent la région pour poursuivre leurs études ou pour chercher de travail à l'extérieur de la commune, surtout vers les autres grandes villes.

b- Une population inégalement répartie dans l'espace

- Répartition de la population

La Commune Urbaine d'Antsirabe, ayant comme superficie totale de 180km²,³³ compte environ 180.665³⁴ habitants répartis dans les 59 Fokontany. (*Tableau de la répartition de la population dans les Firaisana, voir annexe*).

Parmi les 06 Firaisana, Mahazoarivo Avarabohitra(Nord-Ouest) et Antsirabe Afovoany Atsinanana –Ambohimananarivo ou 4 A (Sud Est) sont les plus peuplés avec au total : 82 373 habitants. Ce qui représente 45,6% de la population de la Commune.

Le Firaisana d'Ampatana Mandriankeniheny est le moins peuplé avec seulement 13250 habitants.

Les Firaisana de Mahazoarivo et du 4 A ont des Fokontany densément peuplé comme c'est le cas de Mahazoarivo Nord qui a une population avoisinant le chiffre des 9010.

- Les densités de la population

La densité moyenne de cette ville est de 1003hab/ km². Notons que ce chiffre change selon les diverses sources à cause du phénomène de migration saisonnière que connaît la Commune.

Les Fokontany de la Commune Urbaine d'Antsirabe ont des superficies très variées. Le Firaisana d'Antsenakely- Andraikiba, par exemple, a comme superficie de Fokontany le profil suivant :

³² ³² INSTAT, « Recensement général de la population et de l'habitat », Antananarivo 1997, p13

³³ PCD 2003/« Démographie »-Service de l'Urbanisme et de l'Aménagement, Sept 1985

³⁴ Chiffre 2003

-Antsenakely qui est de 21 Ha a une densité de 122 habitants / Ha ; alors que

-Andraikiba qui a une superficie de 684 Ha ne représente que 7 habitants à l'Ha.

Cette situation est provoquée par l'existence des vastes espaces agricoles qu'on retrouve dans presque la totalité de ces Firaisana.

Bref, l'abondance des ressources naturelles permettent à la brasserie STAR d'avoir les nécessaires pour son épanouissement. De plus, la présence d'une population jeune facilite la mise en valeur de ces avantages naturels. Mais comment cet espace est-il organisé actuellement ?

Deuxième chapitre: ANTSIRABE, UN ESPACE EN PLEINE MUTATION

La ville d'Antsirabe constitue parmi les plus grandes villes de Madagascar. Mais dans cette ville industrielle, des pratiques rurales se maintiennent : d'abord dans le centre urbain même, il existe des productions agricoles contribuant au ravitaillement de la ville. Ensuite au niveau de sa périphérie immédiate, faisant partie de l'espace administratif de la ville, il existe un espace de plus rural.

III- Prédominance de l'activité agricole

Les zones vertes ou rurales (photo n°02 p 27 ter) constituent 76% de la zone étudiée et plus de 40% de la partie centrale de l'agglomération (ex-zone urbaine), avec une superficie de 4031 ha (carte 04 p.27 bis). Le phénomène de « rurbanisation » de certains quartiers est attesté par l'importance de ces zones vertes au cœur de la ville. Les terrains en friche ou plus ou moins cultivés sont évalués à 350 hectares et les rizières existantes représentent 70 hectares. A leur tour, l'arboretum d'Ivory, le Parc de l'Est, les jardins et espaces boisés s'étendent encore sur 50 hectares.

Le Centre-ville (photo n°03 p27 ter) est défini comme le « plus urbanisé ». Il comprend :

- La zone de concentration des Bâtiments Administratifs et Financiers (Mairie, Banques, Services décentralisés des Ministères, ...) ainsi que d'importantes activités commerciales et de services (Hôtels, Quartiers commerciaux,...).
- L'ancienne ville avec ses bâtiments anciens.

Notons que le taux d'urbanisation de la commune est de l'ordre de 28% selon le responsable de la commune.

1- Les principales zones agricoles

Presque tous les bas-fonds sont dominés par la riziculture à cause des sols hydromorphes mais aussi des cultures maraîchères.

La présence de ce type de sols favorise le développement de l'agriculture. Ce qui nous amène à analyser l'agriculture de la région.

a- Agriculture

- Répartition des surfaces

Tableau 2 : Surface agricole d'Antsirabe

	RIZIERE	TANETY
Surface cultivable (ha)	2.542	5.012
Surface cultivée (ha)	2.138	2.530

Source : INSTAT, 2008

La superficie totale de la commune urbaine d'Antsirabe compte 11200ha³⁵ dont 7464 ha formés par des bas-fonds et des « tanety » cultivables. Soit 66,64% et 37% de cette surface est occupée par la riziculture. Cela est dû tout d'abord à l'étroitesse de bas fond même mais surtout à l'expansion de la zone urbaine et qui entraîne le développement du remblayage. En fait, toutes les zones qui se trouvent aux alentours du centre-ville sont actuellement remblayées. Par exemple le quartier d'Ambaniandrefana c'est-à-dire, celui qui se trouve près de la brasserie STAR, le quartier près de la limite sud de la région étudiée : Vinaninkarena, Mahafaly et autres. Il faut noter qu'en période sèche, les bas-fonds sont toujours exploités en pratiquant la culture de contre saison. Dans les années 90, les types de cultures pratiqués par les paysans sont la culture de pomme de terre, la tomate et le blé. Mais à partir des années 2000, avec la vulgarisation de la culture de l'orge, les paysans se concentrent dans ce type de culture qui est plus rentable et moins de risque. Concernant le « tanety », il représente le reste de la surface cultivable (plus de 63%). Le « tanety » est occupé par les cultures pluviales à savoir les maïs, haricots, le soja la patate douce d'une part mais il représente aussi comme zone de construction de l'autre.

Concernant l'exploitation de ces surfaces cultivables, on constate que le bas fond est mieux exploité que le « tanety ». Dans le bas, cet exploitation atteint jusqu'à 84% alors que le « tanety » est exploité seulement à 50%. L'exploitation de bas-fond se fait surtout soit par la pratique de la riziculture soit par la construction des bâtiments.

³⁵ Plan Communal de Développement, 2008

Photo n° 03 : l'espace urbain d'Antsirabe I



Source : cliché de l'auteur, 2010

Le quartier d'Antsenankely, un des quartiers urbains le plus dynamique d'Antsirabe I. il montre la caractéristique urbaine de la ville d'Antsirabe. Cette dernière organise et planifie le flux de marchandise, de population et d'information dans l'ensemble de la région environnante. Donc, c'est un pôle d'attraction et d'impulsion, d'où sa fonction d'enrichissement et sa fonction de responsabilité.

Photo n°02 : L'aspect rural de la commune urbaine d'Antsirabe



Source : cliché de l'auteur, 2010

Au premier plan, la zone de culture d'Ambohimanabe : une rizière asséchée, au deuxième plan : la zone habitée ; à l'arrière-plan culmine la colline d'Ivohitra. Cette photo montre la place importante des activités rurales dans la commune urbaine d'Antsirabe. Malgré sa qualité de commune urbaine, les zones rurales prédominent encore au sein de cette commune.

- **Les principales cultures**

Tableau 3 : Principales cultures

nature des cultures	surfaces cultivées (ha)	pourcentage par rapport à la surface totale (%)	production (tonne)
Riziculture	2.138	19,09	6.356
Mais	2.167	19,35	3.683
Pommes de terre	421	3,75	5.657
Soja	156	1,39	280
Carottes	19	0,16	190
Arachide	72	0,64	72
Orge*	74,5	0,66	290,55

Source : INSTAT, 2008(* société MALTO 2009)

Ce tableau nous montre les types de cultures pratiqués dans la périphérie de la commune urbaine d'Antsirabe.

D'après ce tableau, c'est le maïs qui occupe la plus vaste surface cultivées dans la région (19,35%). Vient ensuite le riz, aliment de base des Malgaches, qui tient une place très importante dans l'activité agricole des paysans d'Antsirabe. La riziculture occupe une vaste surface dans l'ensemble de la région étudiée avec 2 138 ha. Généralement, la population pratique la riziculture irriguée malgré l'existence de la riziculture pluviale.

Concernant le rendement, avec l'introduction de nouvelles techniques agricoles, on peut dire que le rendement est satisfaisant car cela atteint 3t/ha (2,97t/ha). Mais la production rizicole de la région n'arrive pas à combler les besoins de la population ; d'où l'importation dans d'autre région (Antsirabe II, Betafo et Faratsiho).

Concernant les autres cultures, la pomme de terre et les carottes sont les plus cultivées par les agriculteurs. Elles font parties de réputation de la région à part les fruits et légumes.

Le soja et l'arachide sont transformés par les industries locales.

Figure 4 : Calendrier agricole

Type de culture et mois	Janv.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Aout	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Riz	Repiquage	Sarclage	Gardiennage	Gardiennage	Récolte	Récolte	Pépinière	Pépinière	Labour	Labour	Repiquage	Repiquage
Pomme de terre				Labour	Repiquage			Récolte	Récolte			
Carotte				Labour	Repiquage			Récolte	Récolte			
Arachide	Sarclage	Sarclage		Gardiennage	Récolte	Récolte			Labour	Labour	Repiquage	Repiquage
Soja	Sarclage		Récolte	Récolte					Labour	Labour	Repiquage	Repiquage
Orge			Labour	Labour	Labour		Récolte	Récolte	Récolte			

Légende

	Pépinière
	Labour
	Repiquage
	Sarclage
	Gardiennage
	Récolte

IV- Les activités de la population

1. Répartition de la population active par secteur d'activités

Tableau 4 : tableau de répartition de la population en âge de travailler

Lieu	Secteur primaire	Industrie	Commerce	Services aux ménages	Autres services	Chômeurs	Total
Effectif	94	102	118	60	35	90	499
Pourcentage	18,84	20,44	23,65	12,02	7,01	18,04	100

Source : Enquête de l'auteur 2010.

Nous pouvons constater à partir du tableau que secteur industriel, l'existence de nombreuses industries dans la commune urbaine d'Antsirabe offre un emploi à la population de cette région. La plupart de ceux qui travaillent dans ce secteur trouvent

leurs emplois dans les zones franches industrielles comme l'Aquarel, Cotonline (20,44% des enquêtés). A part ces industries franches, la commune possède aussi des grandes industries telles que la brasserie STAR, l'ex-groupe TIKO, SOCOLAIT, COTONA, SACIMEM. Ce qui fait d'Antsirabe I, la 2^e ville industrielle de Madagascar.

Mais la crise politique de 2009 réduit le nombre de travailleurs dans le secteur secondaire et gonfle l'effectif de ceux qui travaillent dans le commerce (plus de 20% des enquêtés), surtout le commerce informel, et l'augmentation de taux de femmes aux foyers. D'après notre enquête, 38,05% des ouvriers sont victimes de la fermeture des zones franches industrielles ou le chômage technique. Ce qui entraîne l'importance du taux de chômage de la population enquêtée (18% contre 25,87% de la population pour la ville).

Quant au le secteur primaire tient encore un rôle important dans la zone d'étude car il occupe près de 19% de la population active. Cette situation est due à la présence d'une immense superficie rurale dans la commune d'Antsirabe I³⁶.

Le total, c'est-à-dire les 499 personnes, représente l'effectif de la population enquêtée en âge de travailler (réellement actif et les chômeurs).

2. Le taux de charge

Tableau 5 : le taux de charge des actifs

	Population réellement active	Population à charge	Total
Effectif	409	478	887
Pourcentage	46,11	53,88	100

Source : enquête de l'auteur, 2010

D'après ce tableau, le taux des inactifs (les jeunes de moins de 14ans, les vieillards ainsi que les chômeurs) est de 53,88% de la population enquêtée, contre 47% de la population en 2003 pour la commune. On peut dire que la crise de 2009 a fait augmenter le nombre de chômeurs, ce qui gonfle le nombre des inactifs de la

³⁶ Cf. p 28

commune. Avec 409 actifs, soit 46,11% des enquêtés, nous avons un taux de charge de 1,16 inactif pour 1 actif pour la population enquêtée.

3. Les niveaux d'instruction des enquêtés

Tableau 6 : Niveau d'instruction de la population enquêtée

Niveau	Primaire	Collégien	Lycéen	Universitaire	Total
<i>Effectif</i>	409	262	139	77	887
<i>Pourcentage</i>	46,11	29,54	15,67	8,68	100

Source : Enquête de l'auteur, 2010

D'après l'enquête que nous avons effectuée, le niveau intellectuel de la population est encore faible et bas. Cela s'est confirmé par le chiffre du tableau n° 10. Seulement 8% de la population atteint le niveau universitaire. La présence des universités privées et des instituts dans la zone entraîne l'augmentation de ce chiffre.

On constate une augmentation considérable du taux de scolarisation des enfants surtout à partir de 2006. Ce fait est la conséquence de la politique de l'Etat malgache de faciliter l'entrée des enfants en classe. Cette politique étatique entraîne l'augmentation du nombre des enfants en primaire dans la commune Antsirabe I. En effet, 46% des enquêtés se trouvent dans ce niveau d'étude.

Mais il faut noter la diminution progressive de pourcentage des élèves en montant des échelons. Les parents n'arrivent plus à s'occuper des frais de scolarité de leurs enfants, d'où l'obligation des élèves à abandonner le monde scolaire. A cela s'ajoute aussi le mariage précoce.

En somme, la ville d'Antsirabe, dans sa délimitation administrative comprend deux espaces géographiques: l'un urbain et l'autre rural (voir carte 04 p 28 bis).

CONCLUSION DE LA PREMIERE PARTIE

Antsirabe et sa périphérie immédiate forme le bassin versant supérieur de la Manandona, entaillée par des nombreuses petites rivières situées à 1500m³⁷ d'altitude en moyenne. Cette altitude lui donne un climat à tendance tempérée, qui explique l'enthousiasme des Européens pour l'introduction des cultures d'origine tempérée. L'espace rural de la ville d'Antsirabe, partie intégrante de son espace administratif constitue une auréole, une zone concentrique autour de la ville proprement dite.

Cette ville, fondée après un long processus depuis l'époque royale, a aujourd'hui un rôle organisateur de l'ensemble de la région Vakinankaratra. C'est même le chef-lieu de cette région en dépassant sa voisine Betafo.

Ces espaces sont mis en valeur et bien exploités grâce à la présence d'une population abondante et encore jeune. Au fait, cette population augmente à un rythme modéré malgré sa jeunesse.

Tout cela permet à la brasserie STAR, une société déjà présente dans cette région depuis une cinquantaine d'année, de se développer. Mais qu'apporte cette industrie dans la vie quotidienne de la population ?

³⁷ Livre de Zebrowsky et Ratsimbazafy : carte pédologique d'Antsirabe

DEUXIEME PARTIE :

LA BRASSERIE STAR, UNE SOURCE DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE ET SOCIAL

DEUXIEME PARTIE : LA BRASSERIE STAR, UNE SOURCE DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE ET SOCIAL

Depuis son installation à Antsirabe en 1947, la brasserie STAR occupe une place non négligeable dans le développement régional voire national. Cette entreprise coloniale a connu un épanouissement progressif depuis une cinquantaine d'année pour arriver à son apogée en l'an 2000 auquel elle a choisi d'introduire la technologie moderne dans la production de bière. Cette industrie continue toujours de montrer son importance socio-économique surtout pour la région d'Antsirabe et son environ.

En effet, cette brasserie constitue une des ressources financières pour la population, d'une part, et un pôle de développement socio-économique de la commune d'autre part. Dans cette deuxième partie nous allons démontrer le économique de cette société dans la commune urbaine d'Antsirabe et son rôle social pour cette région.

PREMIER CHAPITRE : LA BRASSERIE STAR, UNE SOCIETE EN PLEIN EPANOUISSEMENT

La brasserie STAR a vu le jour dans les années 40. Depuis, cette société ne cesse de s'évoluer avec un rythme progressif. Ce chapitre nous montrera dans un premier temps l'historique et l'évolution de la brasserie depuis sa création et les étapes de la fabrication de bière, puis dans un deuxième temps nous allons montrer l'importance de la société MALTO pour la STAR.

III- Une société qui s'épanouissait depuis une cinquantaine d'année

La société STAR est une société anonyme dont la dénomination est « Société Tananarivienne de Réfrigération ». Elle a un capital d'Ariary 4.290.000.000³⁸ Son siège social est fixé dans la rue Dr RASETA JOSEPH à ANDRANOMAHERY

Boite postale : 3806 Antananarivo 101

Téléphone : 020 22 277 11/ 020 22 311 34

E-mail : bms@brasserie STAR

³⁸ ANDRIAMAHSY Jemima : contribution à l'amélioration de la gestion de stocks. Cas de l'agence STAR Andranomahery. Mémoire de maîtrise, p. 04

Statut juridique : S.A

Numéro d'identification : 4921010000001562

Numéro d'identification fiscale : 50409

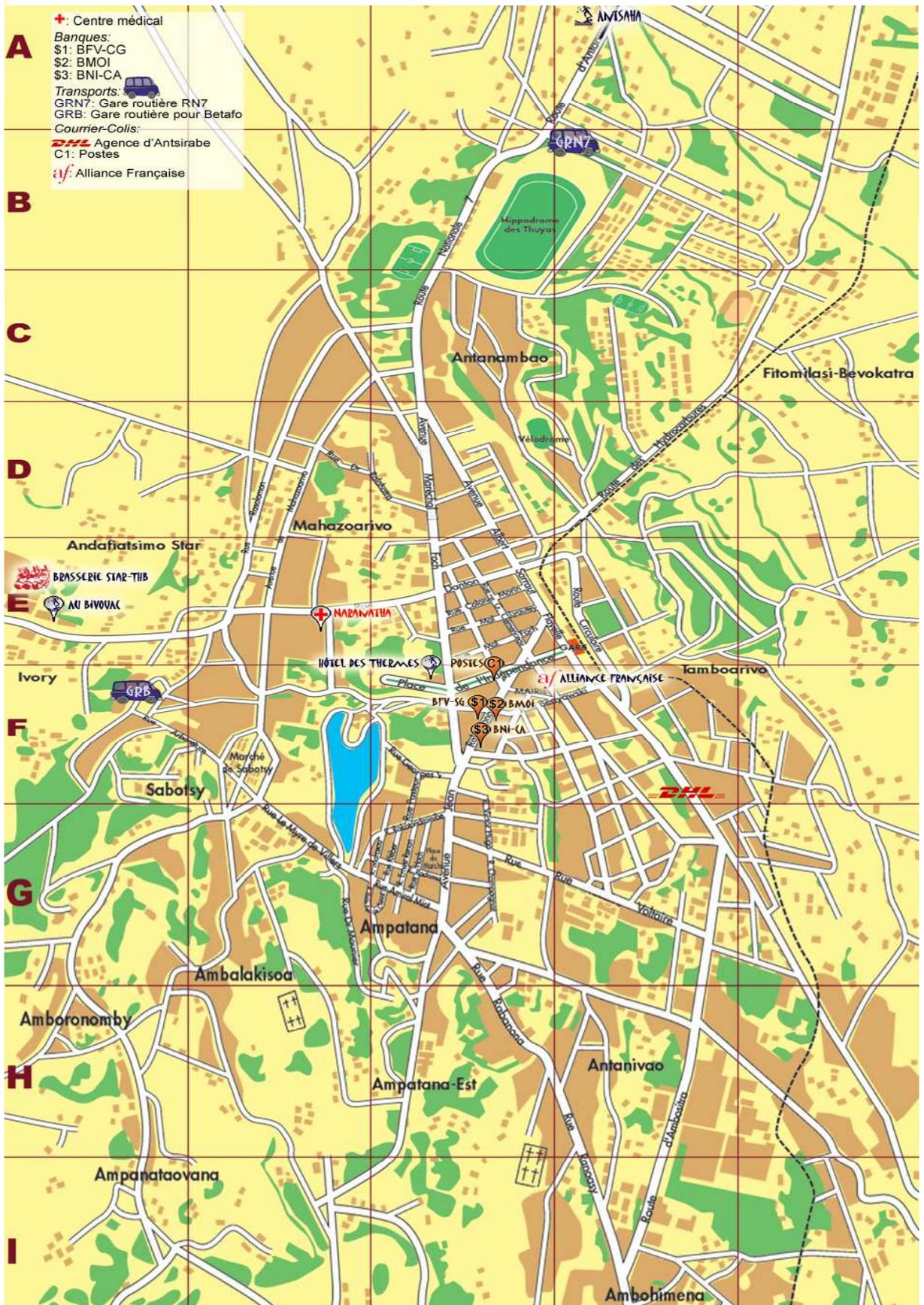
C'est l'adresse du siège général de la société STAR mais concernant la brasserie proprement dite, elle se localise dans la région du Vakinankaratra, dans la commune urbaine d'Antsirabe. Plus précisément, la brasserie STAR s'implante au bord de la route nationale 34, à 1,8 km du centre-ville en suivant la route de Betafo (voir carte n°03 p.35 bis).

1- Historique de la brasserie

L'histoire de la brasserie STAR commence en 1947, l'année où la brasserie d'Antsirabe a été créée par la société ROCHEFORTAISE qui a été animé par Henri LELIEVRE. En 1953, un groupe de promoteurs indépendants sous l'impulsion de M. Miguel EYMARD avait acquis la licence d'embouteillage COCA-COLA (la franchise).

Ces promoteurs se rapprochèrent de la société ROCHEFORTAISE, groupe industriel des structures propres à faciliter le développement de cette nouvelle activité. C'est ainsi que la ROCHEFORTAISE et ses promoteurs créèrent le 18 septembre 1953 la STAR, société au capital de 30.000.000 de Franc CFA. En 1956, la STAR a installé une deuxième chaîne d'embouteillage de boissons gazeuses à Antsiranana. L'objectif de la création de cette deuxième chaîne d'embouteillage est de répondre aux besoins de la région du Nord, une région riche sur tous les plans. En effet, cette région a une richesse naturelle considérable (sol et climat diversifié) et un potentiel humain non négligeable. Un an plus tard, c'est-à-dire en 1957, l'association de la ROCHEFORTAISE avec la brasserie Hollandaise Biscorouveris « DE DIE HOEFIJZERS » de BREDA, qui apportait une assistance technique en affectant à Madagascar les techniciens et donnait un élan nouveau à la brasserie d'Antsirabe, créent la fameuse « THREE HORSES BEER ». Avant la mise en circulation de ce nouveau produit sur le marché local, le responsable de la brasserie a fait tester plusieurs recettes dans toutes les régions de Madagascar. Après avoir testé, on a retenu la recette actuelle de bière en la nommant THB.

Carte n° 05 : Plan de localisation de la brasserie STAR



Ainsi, la brasserie STAR MADAGASCAR a été fondée le 18 septembre 1958. Elle était constituée uniquement de deux usines dont : le département boisson de la société Rochefortaise de produits alimentaires qui avait été créé entre 1947 et 1951 à Antsirabe, la première usine brassicole industrielle que Madagascar ait connue. Dans le but d'étendre l'influence et d'agrandir la société, un essai d'installation d'une petite chaîne d'embouteillage pour brasseries gazeuses à Tuléar en 1959. Malheureusement, l'installation fût fermée en 1961 à cause des problèmes rencontrés comme la non rentabilité de cette petite installation.

Malgré tout, l'année 1960 marque le départ d'un développement important du réseau des agences commerciales de la STAR à travers l'île pour assurer la distribution des boissons dans les meilleures conditions possibles pour les consommateurs.

Dix ans après l'ouverture officielle de la brasserie STAR d'Antsirabe, le 24 juin 1968, la Brasserie d'Antsiranana était inaugurée dont la construction avait commencé en 1966. La région nord, géographiquement isolée, était normalement fournie en bière et en boissons gazeuses. Pour étendre la couverture de la société STAR dans toute l'île, elle a installé à Tuléar, en 1971, une filiale dont sa destination est de produire des bouchons couronnes (capsules métalliques) d'où son appellation « NY VIFOTSY ». Ces capsules métalliques sont utilisées par la STAR. En 1977, l'Etat malgache décide d'instaurer le socialisme comme régime politique et économique. Ce nouveau souffle entraîne un changement considérable dans la vie de toutes les industries malgaches y compris la brasserie STAR. En effet, l'Etat malgache devient l'actionnaire majoritaire dans cette usine. Il faut attendre l'année 1992 pour que les entrepreneurs privés prennent en main la gestion de la société. Par conséquent, bon nombre des sociétés privées investissent dans la brasserie. Désormais l'Etat malgache ne tient plus la première place dans l'investissement de cette société, il cède la place à la société le BEAUMONT INDUSTRIES qui devient l'actionnaire majoritaire (détenait 64% de capitaux de la société STAR en 2006³⁹). En même temps, la société SAGIMEX entre dans le conseil d'administration et Henri Fraises est nommé président. Quelques années plus tard, plus précisément en 2005, avec la modernisation des matériels et l'introduction de nouvelle technologie au sein de la

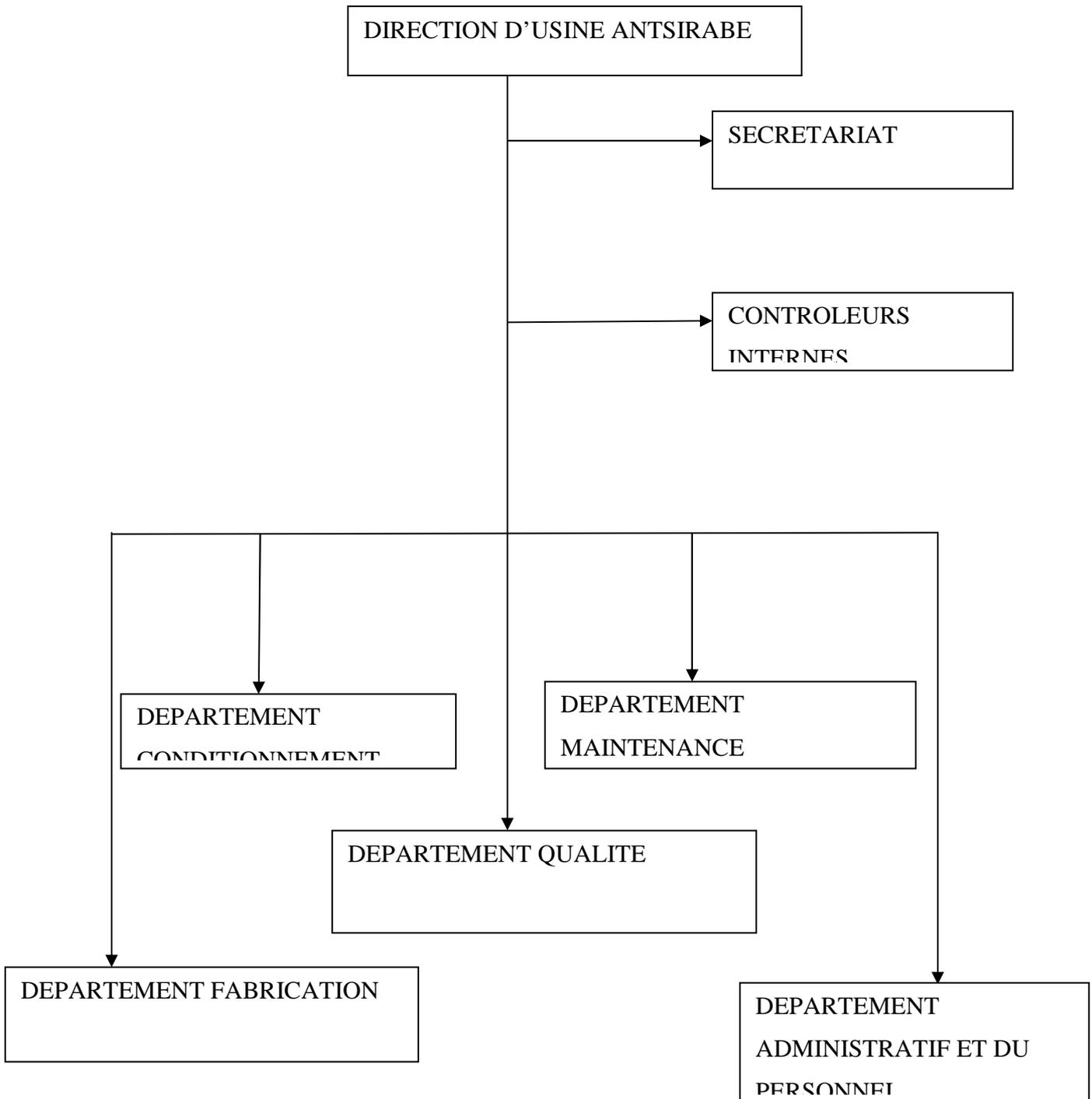
³⁹ L'Eco Austral, magazine économique de l'Océan Indien, n° 219, avril 2008

société, la brasserie STAR a pu mettre à jour des nouvelles formes de bières. En fait, cette société a lancé l'année 2005, le gold avec une nouvelle étiquette de 33 cl, et le THB canette de la même quantité. Cette initiative est prise non seulement dans le seul but de satisfaire les besoins des Malgaches mais surtout pour affronter la concurrence aussi bien nationale qu'internationale. Mais la conquête de marché ne s'arrête pas dans ce domaine. Elle multiplie encore le type de produit, la société a décidé de produire de THB canette 33cl. L'exploit et la domination du marché continue toujours pour le produit STAR, Une année plus tard, elle a lancé de nouveaux types de bière : THB Lite, une bière qui a un taux d'alcool très faible. Ce lancement est dû à la satisfaction des clients qui ne supportent pas l'alcool. Ce produit est lancé en deux formats : 33cl et 65 cl. En 2007, le lancement de THB fresh a fait la renommée de la brasserie, une bière ayant un taux d'alcool très faible et qui a un gout adapté aux besoins des femmes et les hommes qui ne supportent pas l'alcool. Enfin, en 2009, le dernier produit apparaît sur le marché : THB bex, moins cher et adapté au pouvoir d'achat des consommateurs.

Bref, depuis sa création, la brasserie STAR n'arrête pas de chercher tous les moyens pour développer son industrie en améliorant les produits dans le but de conquérir le marché national et international et particulièrement à satisfaire ses fidèles clients. Cette stratégie et ce savoir-faire offrent à la brasserie un potentiel non négligeable, non seulement sur le plan économique mais surtout sur le domaine social. C'est pourquoi qu'elle a pu fêter son 50^e anniversaire en 2008, et de gagner, quelques années plus tard, les médailles d'or sur certains produits : THB pilsener, THB fresh et gold. Ce dernier vient de célébrer son 20^e anniversaire l'année 2011 même. Tout cela montre que la brasserie STAR a une place très importante non seulement sur le plan national mais surtout international.

2- Organigramme de la brasserie STAR d'Antsirabe

Figure 5 : Organigramme de la Brasserie STAR



Source : brasserie STAR Antsirabe, août 2010.

Ce schéma montre que, à part l'organisation nationale de la société STAR, la brasserie d'Antsirabe a sa propre organisation. En effet, en 2010, la société est sous la commande du directeur d'usine qui se trouve à l'intérieur même de l'usine. Le directeur est aidé par le secrétaire et des contrôleurs internes. Ces derniers gèrent la bonne marche de l'usine, administrent les 252 personnels se trouvant sous ses ordres. Il existe cinq départements :

- Le département de fabrication composé de 49 personnels, département d'employés et 39 employés occupant le département administratif et du personnel. Chaque département a sa propre fonction. Ainsi, le département de production a comme tâche de s'occuper de la production. Le responsable de production se subdivise en deux entités bien distinctes : le responsable de fabrication MALTO et le responsable de fabrication brasserie. Le premier s'occupe du maltage c'est-à-dire le conditionnement des matières premières dans la malterie ; le second s'occupe et surveille le processus de fabrication au sein de l'usine même en d'autre terme, il se charge du brassage, fermentation et la filtration de bière. Ces entités sont sous la responsabilité d'un ingénieur des procédures et des méthodes aidé par quelques assistants de fabrication.

- Le département de qualité, cette entité est gérée par des ingénieurs de qualité qui travaillent dur pour que chaque produit ait la qualité requise ; des microbiologistes et des laborantins qui surveillent les conditions sanitaires des produits.

- Le département de conditionnement travaille sur la gestion du magasin : la canetterie, la surveillance du magasin qu'il soit vide ou plein. En d'autre terme, ce département gère la production.

- Le département de maintenance contrôle le bon fonctionnement, la réparation et surveillance des pannes techniques des machines au sein de l'usine.

- Le département administratif, il s'occupe tout ce qui concerne administration : visite d'usine, problème des personnels, des papiers administratifs.

Chaque département tient un rôle important au sein de la brasserie et doit assurer leurs responsabilités.

Les 252 personnels de la brasserie d'Antsirabe se répartissent en 20 cadres personnels, 84 TAM ou techniciens et agents de maîtrise et 148 employés⁴⁰.

En résumé, la brasserie STAR d'Antsirabe a pu bien fonctionner grâce à la présence d'une organisation de personnels bien structurée et à la répartition de tâche. La prise de conscience de chaque personnel entraîne la bonne marche de l'industrie d'une part, et du bon fonctionnement des processus suivis lors de la fabrication des bières.

⁴⁰ Madame RAZAFINDRABE Andoniaina: responsable administratif de la brasserie STAR Antsirabe

Figure 6 : Le processus de fabrication de bière



Source : société MALTO

Photos n° 04 : processus de fabrication de bière



Source : <http://www.star-thb.com/thb-export/ou-trouver-la-thb.html> , du 15 avril 2011

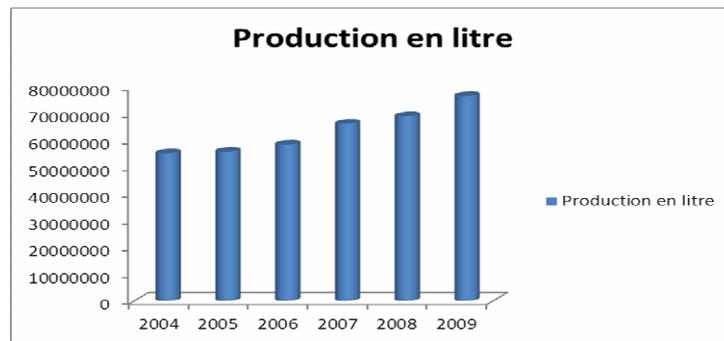
Les étapes de fabrication de bière : LE BRASSAGE, FERMENTATION,
CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Ces photos montrent les étapes suivies dans la fabrication de bière dès sa filtration
jusqu'au stockage.

3- Evolution de production

Depuis l'année 2004, la production en litres de la brasserie STAR ne cesse d'augmenter. Voici un graphe montrant cette évolution de production en quelques années :

Figure 7 : Evolution de production de bière en litre



D'après ce graphe, la production de bière de la brasserie STAR augmente avec un rythme considérable. En effet, La croissance moyenne de la production de cette société est de l'ordre de 4 271 240 litres par an. En plus, de 2004 à 2009, on constate une augmentation de 38,77% (21 356 200 litres). Ce chiffre montre que la société prend une place de plus en plus importante dans l'économie de la région, voire nationale. Cette augmentation est due à plusieurs causes. Tout d'abord la plus importante de ces causes c'est la modernisation des outils de production. La STAR a décidé de s'investir pour répondre à la demande intérieure. Au fait, depuis l'année 2003, la société a introduit des matériels modernes, des nouvelles technologies. En effet, la société a commencé à mécaniser et à robotiser la production. En outre, l'augmentation de la production est la conséquence de l'accroissement de l'exportation du produit dans les îles voisines et même en Europe comme Maurice, la Réunion, Comores, Seychelles, France, et autres pays de l'Europe occidentale. Notons que 0,95%⁴¹ des produits de la STAR est exporté dans ces pays. D'autres causes engendrent aussi cette augmentation, telles que l'augmentation de la population malgache d'une part et l'augmentation de la consommation locale de bière de l'autre. Même si les Malgaches ne sont pas des grands consommateurs de bière, ils restent un client potentiel pour la brasserie. En effet, par rapport aux îles voisines, la

⁴¹ Madame RAZAFINDRABE Andoniaina: responsable administratif de la brasserie STAR Antsirabe

consommation de bière à Madagascar est encore très faible, car un malgache consomme en moyenne 4 litres de bières par an contre 45 litres par an pour l'île Maurice⁴². Cette faible consommation s'explique par le pouvoir d'achat des malgaches qui reste encore très faible alors que les produits manufacturés ne cessent d'augmenter. Pour la société STAR, les produits connaissent une hausse de l'ordre de 8% en décembre 2007⁴³, qui est inférieure à la hausse de salaire des fonctionnaires mais très élevée pour la masse populaire.

A part ces facteurs de développement, l'essor de l'industrie repose aussi et surtout sur son effort sur le coup de publicité, direct ou indirect ; direct dans les panneaux publicitaires et indirect dans ses activités socio-économiques telles que l'oktober fest, tournoi foot. Ainsi, bien que depuis juillet 2005, la publicité pour les alcools de groupe 4 c'est-à-dire plus de 1% soit interdite⁴⁴, la THB continue de véhiculer son slogan et son idée « soa ny fiarahantsika » (« le plaisir d'être ensemble »). Ce slogan, vieux de quelques dizaines d'années, touche beaucoup la passion de malgache mais aussi offre une réputation pour le groupe STAR.

IV- La société MALTO, premier fournisseur des matières premières à la brasserie STAR

1- Présentation générale et historique

a- Présentation de la société MALTO

La société « Malts et Orge », connu sous le nom MALTO est une société anonyme, filiale de la brasserie STAR, s'est installée à Madagascar au début des années 1980⁴⁵ dont sa mission est de produire de Malt à partir de l'orge pour la fabrication de bières. Elle se situe au point kilométrique 1.8 le long de la route nationale n° 34, en face de la brasserie STAR. Son siège général se trouve à Andranomahery, Antananarivo.

La durée de la Société est fixée à 99 ans à compter du jour de sa constitution définitive.

MALTO comprend :

⁴² L'Eco austral, magazine économique de l'Océan Indien, n° 219, avril 2008

⁴³ L'Eco austral, magazine économique de l'Océan Indien, n° 219, avril 2008

⁴⁴ idem

⁴⁵ ANDRIAMANANTENA Haingotiana Malala : diagnostic financier de la société malto, p.3

· Une ferme semencière pour la sélection, la maintenance et la multiplication des variétés d'orges ;

· Un service vulgarisation en milieu rural chargé de l'encadrement, des fournitures d'intrants, du suivi technique, de la recherche et développement, de la collecte des récoltes.

La ferme semencière était installée, pour la culture d'orge, dans les zones suivantes :

➤ DEMI-SAISON :

Antanifotsy

Batoho

Ihazolava

➤ CONTRE-SAISON :

Ambositra

Antsirabe

Betafo

Mandritsara

Manandona

Tritriva

Vinaninkarena

b- Capital social et actionnaires de la société

Au début, le capital social⁴⁶ de MALTO était 1 000 000Fmg divisé en 200 actions de 5 000Fmg, pour passer en 2003 à 2 337 245 000Fmg divisé en 2 337 245 actions de 1 000Fmg.

Tableau 8: Actionnaires de la société

ACTIONNAIRES	%
STAR	51.8
Divers	48.2

Source : société MALTO

⁴⁶ANDRIAMANANTENA H. M : le diagnostic financier de la société anonyme MALTO, décembre 2003

2- Historique

L'idée de créer une malterie à Madagascar n'est pas nouvelle, mais les besoins en malts des brasseries installées à Madagascar étaient trop faibles. La Société Malts & Orges dite MALTO a été créée en 1976. Un premier dossier préparatoire a été rédigé par MALTO et remis aux Autorités de tutelle en novembre 1978. Les études réalisées par la brasserie STAR (Société Tananarivienne de Réfrigération et de Boissons Gazeuses) dénommée actuellement BRASSERIE STAR MADAGASCAR, principale utilisatrice du Malt, n'en justifiaient la construction que vers 1984.

Ainsi la STAR a assuré le relais financier. La Société MALTO était devenue opérationnelle à partir de 1980. En 1983, le premier maltage était installé à Antsirabe.

Quant à la vulgarisation, la pré-vulgarisation a débuté en 1985 et la vulgarisation est commencée en 1986. Le département vulgarisation a été créé en 1987 (151 ha sont emblavés en orge par 542 agriculteurs) et développé en 1988 (plus de 300ha emblavés par 1500 familles paysannes avec 1850kg/ha de production d'orge). Puis le nombre des agriculteurs participants se multipliaient dans le temps :

- en 1989, il y avait 1858 paysans ;
- en 1990, 2800 paysans avec 2742 kg/ha dont les surfaces emblavées étant 979ha; c'était la construction du premier module de malterie.

- en 1992, elle a vu sa première année de fonctionnement à plein temps ;

Dorénavant, la société ne cesse de se développer et se trouve économiquement comme étant l'un des fournisseurs en matières premières de la Brasserie STAR. Peu d'essais de culture d'orges ont été réalisés à Madagascar. Ainsi MALTO se dotait de son propre démarreur pour promouvoir cette culture nouvelle :

- Installation dans chaque zone de production d'un magasin-bureau avec une équipe de vulgarisation et de recherche et développement à temps plein ;

- Crédit de campagne et approvisionnement assurés sur place : semences-intrants etc....remboursés à la récolte ;

- Encadrement, suivi technique, conseils, causerie, enquêtes, évaluation, collecte et commercialisation (assurés par MALTO) ;

- Intervention concentrée géographiquement ;

- Formation et encadrement du personnel technique, conception et suivi des techniques de culture (système, rotation, fertilisation...) coordination, programmation et organisation.

Une partie de la production d'une année devient les semences de l'année suivante, rectifiée d'une perte au criblage, à la sélection et à la dégénérescence des grains.

Le volet ORGE (photo n° 05 p.46bis) se compose du matériel génétique et des intrants dont les activités du premier composant concernent la collectivité de maintenance (location terrain, labour, pulvérisation, affinage, drainage, émottage, semis, sarclage, entretien/irrigation, traitement, récolte, battage, vannage et conditionnement, transport). Puis, celles du second composant sont l'essai variétal, la courbe de réponse, l'essai comparatif, l'essai insecticide). Une industrie dénommée Malterie monopolise donc toutes les récoltes de l'orge produite ; son emplacement qui dépend également des impératifs techniques propres à son compte tels que l'eau, l'électricité et transport, se situe dans la zone de production.

La mise en place d'une installation de production de vapeur et du froid consommés par cette petite malterie représente un énorme investissement supplémentaire qui est trop lourd pour une telle industrie.

Les composantes de ce volet sont citées ci-dessous :

- Les infrastructures : acquisition terrain (délimitation, bornage, acte de vente, construction...), bâtiment malterie (plan du bâtiment, demande de construction/délivrance, contrat de marché, construction...)
- Les équipements : ils sont repartis en trois activités ci-après :
 - Premier module : consultation des prix, présentation du dossier de financement aux bailleurs de fonds, accords des bailleurs de fonds, signature des contrats de marchés, demande de licence d'importation, commande ;
 - Mise en fonctionnement
 - Deuxième module : consultation de prix, présentation de dossier de financement aux bailleurs.
- L'exploitation : approvisionnement en matières premières (réception orge, traitement éventuel des produits stockés), fonctionnement de la malterie.

Photo 05 : le grain d'orge



Source : cliché de l'auteur, 2010

L'orge, principales matières premières utilisées par la brasserie STAR et devient actuellement la première culture de contre saison dans la région de Vakinankaratra

3- Domaines d'activité de la société, structure organisationnelle

a- Activités

MALTO, dans le cadre de sa participation à la promotion de la culture de l'orge, prend en charge la gestion et l'exploitation de la ferme semainière.

La pré-vulgarisation était commencée en 1985 sur les hauts plateaux tandis que la vulgarisation était commencée effectivement en 1986 dans le secteur de Batoho et Ihazolava. C'était la phase d'accès avec le développement en milieu paysan. Autrement dit, c'était la première approche du milieu paysan traditionnel (366 paysans ; 64,11ha). La vulgarisation de la culture d'Orge est financée conjointement par MALTO

➤ Action de vulgarisation

Information et sensibilisation : insister sur l'avantage du groupement pour la simplification et l'accélération du travail. Augmenter le rendement est inclus dans la limite nécessaire. L'information s'avère indispensable en début et en cours de campagne ; de même pour l'encouragement divers pour stimuler les motivations des paysans.

· En bref, ce sont la production de Malt à partir de l'Orge pour la fabrication de Bière.

b- Objectifs

Compte tenu de la nouveauté relative de la culture d'Orge, les premiers efforts des promoteurs de MALTO sont de :

- Constituer et de mettre à jour une banque de variétés d'Orge,
- Vulgariser la culture d'Orge.

Par ailleurs, comme toutes les sociétés, MALTO a pour objectifs d'atteindre un meilleur résultat en satisfaisant ses clients.

Elle vise :

- Une meilleure sélection des semences ;
- Une amélioration des rendements ;
- Une extension des surfaces cultivées.

La société a pour objet, l'étude et la création d'une ou plusieurs sociétés ayant pour objectif, toutes ou partie des activités suivantes :

- La culture, la promotion de la culture, l'achat à Madagascar ou à l'extérieur d'orge de malterie, orges diverses et autres céréales

- Le maltage et tous traitements ou transformations de l'orge ou autres céréales.
- La vente des malts, autres céréales, produits et sous produits issus des traitements.
- Toutes opérations industrielles, commerciales, agricoles, financières et généralement toutes activités pouvant se rattacher aux objets précités.

En bref, l'objectif étant l'autonomie complète de Madagascar.

Figure 8 : La culture d'orge en paysannat



source : société MALTO

4- Les principales zones de production d'orge

Pour assurer l'autonomie en matières premières de la brasserie, la société MALTO a effectué des essais de culture dans différentes régions de Madagascar mais seules trois régions peuvent répondre aux exigences de cette plante surtout sur le cadre climatique et pédologique. Ces régions sont la Haute Matsiatra, Amoron' i Mania et Vakinankaratra.

Notons qu'avec ces trois régions, la région de vakinankaratra seule assure les 2/3 de la totalité de production d'orge. Cela est dû à la présence d'un climat clément et d'un sol volcanique riche et adapté à la culture de cette plante.

Mais au sein de cette région même, le district de Betafo, avec deux zones de production : zone de Betafo (Photo n°06 p. 50 ter) et Mandritsara, constitue le grenier à orge de la société.

En somme, en 1947, la brasserie STAR est installée à Antsirabe. En 1958, un brasseur hollandais élabore différentes recettes de bière et les faits testés dans chaque région de Madagascar, il lui donne le nom de THB. Aujourd'hui, THB est devenu une marque. Elle est principalement produite à l'usine d'Antsirabe. Les produits se multiplient de temps en temps et le rendement s'améliore grâce à l'introduction des outils modernes au sein de la société.

Pour avoir l'autonomie en matières premières, la société MALTO est créée, une société filiale de la STAR. Cette société est créée en 1976 dans le but d'alléger le problème de la brasserie en matières premières. Mais sa création offre aussi des travaux pour la population environnante d'Antsirabe.

Photo n°06 : la culture d'orge dans la zone de Betafo



Source : cliché de l'auteur, 2010

Sur ce cliché, l'orge est cultivée sur les versants des collines, aménagés en escaliers. Même dans le district de Betafo, la culture d'orge constitue une des principales activités de contre-saison dans la région de Vakinankaratra. Cette situation confirme l'ampleur de l'influence de la Brasserie STAR dans la vie économique de la Région. Notons que le district de Betafo est le premier producteur national d'orge.

DEUXIEME CHAPITRE : LA SOCIETE STAR, POLE DE DEVELOPPEMENT DE LA REGION

L'installation de la brasserie STAR dans la région d'Antsirabe apporte un grand changement au niveau économique et social de la population d'une part et le changement dans le cadre physique de la commune de l'autre. Ce chapitre va être consacré à analyser la place de la brasserie pour la population et le changement qu'elle a apporté pour la ville d'Antsirabe.

III- L'importance de la présence de la brasserie dans la région

1- Le revenu de la population

Tableau 9 : Revenu moyen des ménages enquêtés

Source de revenus	Montant (en Ar./mois)	Part en %
Salaire	133 800	40,66
Agriculture/élevage	81 000	24,61
Commerce	62 000	18,84
Loyer	26 700	8,11
Autres	25 600	7,78
Total	329 100	100
Revenu annuel	3 949 200	

Source : Enquête de l'auteur, 2010

Le tableau nous représente le revenu moyen mensuel de la population enquêtée. D'après ce tableau, on peut constater le revenu mensuel des ménages qui est de l'ordre de 329 100 ariary.

Mais il faut noter que la part de chaque source de revenu n'est pas la même. Le salaire constitue la première source de revenu de la population de la commune avec une moyenne de 40,66% du total.

Cette situation a pour causes, primo, la présence de plusieurs industries dans la région que nous avons déjà vue dans la partie précédente, non seulement les industries

franches mais aussi des industries agro-alimentaire. Secundo, elle est due aussi au salaire motivant dans le secteur industriel de la région.

Le secteur agricole (agriculture et élevage) vient ensuite avec 24,61%.

La population de cette région pratique l'agriculture soit comme second emploi soit comme base de l'économie des ménages. Cette région est également une région à haute potentialité agricole et dont les produits constituent les matières premières des industries locales.

Remarquons que depuis la vulgarisation et la sensibilisation de la culture d'orge, la plupart des paysans ont remplacé les autres cultures de contre saison, telles que la pomme de terre, tomates, haricots par la culture de rente.

Vu que c'est une région urbaine, le secteur tertiaire, dominé par le commerce, occupe une part importante des revenus des ménages. Le revenu émanant du commerce constitue 18,84% du total. A cela s'ajoute aussi l'effet de la fermeture des usines qui entraîne déjà depuis 2009 le gonflement de travailleurs dans ce domaine.

En outre, compte tenu de l'importance de l'entrée de population, bon nombre de ménages profite d'un revenu venant du loyer. En fait, le loyer fournit les 8,11% de revenu des ménages.

La rubrique « autres » est l'ensemble des autres sources de revenu comme le transport, les pensions, aides et autres. Ils fournissent 7,78%.

En ce qui concerne le revenu salarial public, le revenu salarial de la population enquêtée remonte à 133800 Ar/mois, soit 1 605 600 Ar/an, contre 82600 Ar/mois pour l'ensemble de Madagascar, soit 991 000 Ar/an⁴⁷.

En somme, la population enquêtée enregistre un revenu salarial largement supérieur au seuil même par rapport au seuil d'Analamanga qui est de 1 319 000 Ar/an⁴⁸.

⁴⁷ INSTAT, EPM 2005, p25

⁴⁸ Idem

Tableau 10 : revenu moyen des ouvriers

sources de revenus	Montant (en Ar/mois)	Part en %
salaire	191 000	55,12
Agriculture	59 000	17,03
Commerce	47 300	13,65
Loyer	27 000	7,79
Autres	22 200	6,41
Total	346 500	100
Revenu annuel	4 158 000	

Le revenu mensuel des ouvriers est de 346 500 Ariary. Le salaire constitue aussi la première source de revenu avec 191 000 ariary, soit plus de la moitié de revenu total (55,12%). L'agriculture constitue aussi une source de revenu non négligeable car elle apporte 17,03% de revenu total des ouvriers. Notons que les soins agricoles sont occupés soit par la conjointe soit par une autre personne salariée. La plupart des ouvriers sont des ouvriers-paysans c'est-à-dire un ouvrier qui associe son travail avec l'agriculture.

Dans la troisième place vient le commerce qui constitue les 13,65% du total de revenu des ouvriers. Ce commerce consiste en général du commerce de détails (épicerie, vente de boissons alcooliques).

Bref, La brasserie constitue la principale source de revenu des ouvriers.

2- Les principales dépenses

Tableau 11 : dépenses moyennes de la population enquêtée

Dépenses	Montant (en Ar/mois)		Part en %	
	Ouvriers	ménages	Ouvriers	Ménages
Nourriture	199 500	176 800	64,21	57,59
Combustible	10 800	15 400	3,48	5,02
Loyer	4 100	23 350	1,32	7,61
Vêtement	22 700	9 050	7,31	2,95
Santé	900	10 100	0,29	3,29
Eau/électricité	13600	11700	4,38	3,81
Scolarisation	25500	24 020	8,21	7,82
Agriculture/élevage	23 400	32 100	7,53	10,45
Obligations sociales/autres	10 200	4 500	3,28	1,46
Total	310700	307 020	100	100
Dépense annuelle	3 728 400	3 684 240		

Source : Enquête de l'auteur, 2010

Les dépenses moyennes des ménages s'élèvent à 307 020 Ar/mois et 310 700 Ar/mois pour les ouvriers de la brasserie. Toutefois, la part des différentes sources de dépenses n'est pas la même. Le tableau n° 10 nous fait état de l'importance de la maîtrise de la dépense. Les ménages déboursent Ar 176800 par mois (soit 57,58% des dépenses contre 57,59% pour les ouvriers) pour satisfaire les besoins alimentaires. Le chiffre trop élevé dans cette dépense pourrait s'expliquer par la taille du ménage dans la région qui est de 4,43 (4,4 pour l'ensemble de la région et 4,7 pour Madagascar en 2004⁴⁹). A cela s'ajoute l'augmentation des chômeurs qui gonfle la dépense nutritionnelle.

⁴⁹ Plan d'Urbanisme Directeur CU Antsirabe, 2008, p.25

Les dépenses allouées à l'agriculture et l'élevage constituent également une occupation non-négligeable aussi bien pour les ménages enquêtés que pour les ouvriers et occupent le 10,45% des dépenses (soit 32 100 Ar/mois). Cela s'explique par l'importance des activités rurales dans la région malgré l'urbanisation et l'existence des activités urbaines. Ensuite vient la scolarisation des enfants avec 24 020 Ar/mois, soit 7,82% du total. La dépense de la population enquêtée dans l'éducation est très faible par rapport à l'ensemble de l'Ile en 2005 qui est de 49 100 Ar et 50000 Ar pour Antananarivo⁵⁰.

Pour le loyer, les ménages dépensent 7,60% de leurs revenus (soit 23 300 Ar/mois) pour ce poste de dépenses.

Il faut noter aussi la dépense des ouvriers dans la santé qui n'occupe qu'une infime part du total (0,29%). Ces ouvriers et leurs familles ont bénéficié d'un encadrement sanitaire gratuit au sein de SMIA (Service Médical Inter-Entreprises Antsirabe) à la charge de la société. Donc ils ont dépensé de l'argent dans l'achat des médicaments en cas d'urgence seulement.

3- Bilan budgétaire

Tableau 12 : Bilan budgétaire de la population enquêtée

	Mensuel		annuel	
	Ouvriers	Ménages	Ouvriers	Ménages
Revenu	346 500	329 100	4 158 000	3 949 200
Dépenses	310 700	307 020	3 728 400	3 684 240
Epargnes/dettes	+35 800	+22 080	+429 600	+264 960

Source : Enquête de l'auteur, 2010

Avec 329 100 Ar de revenu mensuel contre 307020 Ar de dépenses, les ménages enquêtés enregistrent un excédent financier de 22 080 Ar par mois, soit 264 960 Ar/an. Donc Antsirabe I est habité par une population qui a un niveau de vie

⁵⁰ INSTAT, EPM, 2005, p132

moyennement élevé. De même aussi pour les bénéficiaires directs de la STAR, ils ont une épargne de 35 800 Ar. D'après l'enquête que nous avons menée, ils ont utilisé ces excédents dans les imprévus (maladie soudaine, visiteurs) ou pour la préparation des fêtes ancestrales comme l'exhumation. Mais la plupart l'ont mis dans les banques à épargne pour utiliser plus tard dans des projets à long terme comme la construction de maison

4- Seuil de pauvreté

Le seuil de pauvreté nouvellement établi par l'INSTAT est de 305 300 Ar/an/personne en 2005⁵¹. De ce fait, la population enquêtée a une dépense annuelle par personne de l'ordre de 845 000 Ar, largement supérieur au seuil.

IV- Impacts sociaux

1- La brasserie, un pôle d'attraction de la population

a- Lieu d'origine des ouvriers

Tableau 13 : Lieu d'origine des ouvriers

Lieu d'origine	Effectif	Pourcentage
Antsirabe I	12	22,22
Antsirabe II	9	16,67
Andranomanelatra	5	9,26
Betafo	6	11,11
Ambohibary	4	7,41
Antananarivo	8	14,81
Fianarantsoa	4	7,41
Toliary	2	3,70
Autres	4	7,41
TOTAL	54	100

Source : enquête de l'auteur, 2010

⁵¹INSTAT, EPM, 2005 P.175

D'après ce que nous avons vu dans le tableau, la présence de la brasserie STAR dans la région d'Antsirabe I entraîne l'arrivée des ouvriers et des personnes ayant une relation directe ou indirecte dans la région. En effet, seul 22% des ouvriers enquêtés seulement sont originaires de la région. Autrement dit, presque le 78% des ouvriers sont des émigrants. La moitié des enquêtés sont des émigrants définitifs ou temporaires, le reste en migration pendulaire.

La plupart (25,92%) des ouvriers de la brasserie STAR d'Antsirabe viennent des autres grandes villes de Madagascar : Antananarivo, Fianarantsoa, Toliary. En général, ils forment les cadres supérieurs de la société. En fait, la présence des grandes universités et des meilleures institutions dans ces villes entraîne le recrutement de ces cadres dans ces villes. En arrivant à Antsirabe, ils s'installent soit dans les centres villes où il y a les meilleures conditions sociales et culturelles (alliance française, des grandes écoles pour ses enfants) soit dans les périphéries où ils peuvent trouver le calme.

Une grande partie des ouvriers viennent des zones urbanisées d'Antsirabe I (Antsirabe II, Betafo, Andranomanelatra, Belazao, Manandona, Ambohibary), qui forment un rayonnement de 20 à 30 km du centre-ville. Ils forment le corps des ouvriers. Les uns s'installent dans la ville pour éviter le déplacement, les autres se déplacent tous les jours pour rejoindre ses résidences : ce sont des émigrants pendulaires.

Le reste que nous appelons « autres » sont venus des régions plus où moins éloignées comme Diego, Manajary, Mandoto, Antanifotsy. Ils forment les 7,41% des ouvriers de la brasserie STAR.

Ces faits que nous venons d'évoquer démontrent que la présence de la brasserie dans la zone d'étude favorise l'arrivée des travailleurs dans la région d'Antsirabe I. de ce fait, la brasserie STAR est un pôle d'attraction des immigrants, surtout les travailleurs.

A cet effet, la caractéristique de la population d'Antsirabe ne vient pas seulement d'un fait social (mouvement naturel et migration) mais surtout d'ordre économique.

b- La brasserie STAR, un pôle de développement socio-économique

Dans cette sous partie, on va montrer que la présence de la brasserie dans la région entraîne un développement socio-économique non seulement pour la région mais surtout pour les bénéficiaires directes de son existence. En effet, elle provoque le développement social de la région car cela favorise et accélère même l'urbanisation de la région. Mais sa présence améliore aussi la vie sociale des ouvriers car la majorité des travailleurs dans la brasserie peuvent avoir sa résidence propre à lui. Le tableau ci-après nous montre ce que nous venons d'affirmer.

Tableau 14 : situation résidentielle des ouvriers

Résidence	Nombre de ménages	Pourcentage
Locataire	15	27,78
Héritage	14	25,93
Bâti	25	46,29
Total	54	100

Source : enquête de l'auteur, 2010

Ce tableau nous montre la situation résidentielle des ouvriers de la brasserie.

Presque la moitié des ouvriers enquêtés possèdent une maison construite après son embauche dans la société même. Ils regroupent 25 ouvriers, soit 46,29%. Ils s'installent surtout dans les zones suburbaines où le prix de la terre est encore moins cher et le cout de construction est encore bas.

27,78% des ouvriers enquêtés sont des locataires. A force de travailler et par l'éloignement du lieu d'origine, ils sont obligés de louer une maison dans la ville d'Antsirabe. La plupart d'entre eux habitent dans le quartier d'Andafiatsimo Star, Tsivatrnikamo, avaratsena, atsimotsena où le loyer est moins cher et ces quartiers se trouvent proche du lieu de travail. La location se situe entre 20 000 Ar et 50 000 Ar.⁵²

⁵² Enquête personnelle de l'auteur, 2010.

Enfin une partie des ouvriers habite dans une maison héritée de leurs parents. Ils dispersent dans les différents fokontany d'Antsirabe. Ils ont des avantages puisqu'ils ne payent plus le loyer. A cet effet, ils peuvent s'épargner ou faire autres activités économiques plus rentable pour sa famille au lieu d'attendre le salaire mensuel. D'après l'enquête que nous avons faite, ils ont le désir de bâtir une maison car la maison héritée est de type traditionnel et a des problèmes entre les héritiers.

Quoi qu'il en soit, la présence de la brasserie STAR dans la zone d'étude entraîne toujours un développement économique et social pour les bénéficiaires directs.

2- Changement du cadre physique de la ville

a- La brasserie STAR, un des agents de l'urbanisation

Mais comme on a déjà vu, l'installation de la brasserie STAR dans la région favorise le développement de l'urbanisation dans la ville. En effet, si on regarde un peu l'historique de l'urbanisation dans la commune urbaine d'Antsirabe, on peut dire que la mise en place des usines à Antsirabe, surtout vers la moitié du XX^e siècle, entraîne l'extension rapide de la ville.

Le phénomène d'urbanisation est un phénomène qui est défini comme étant une extension de ville. Il s'agit d'une urbanisation des zones rurales autour des grandes villes. Dans ce phénomène, la transformation géographique prend la première place suivie par l'amélioration de vie sociale. Pour la première, on constate une construction des habitats convenables au milieu urbain bordés par des voies de communications. En ce qui concerne la deuxième, l'activité de la population ne consiste plus aux activités agricoles, par contre on rencontre le développement du secteur secondaire et tertiaire.

Dans le cas d'Antsirabe, l'urbanisation se développe le long des deux grandes routes nationales : la RN7 et la RN34. On ne distingue plus où se termine la ville et où commence le milieu rural. Ce phénomène est favorisé surtout par la déconcentration des activités industrielles qui étaient réunies dans la partie Sud-Est (SACIMEM, COTONA, COTONLINE) et l'implantation des autres industries dans les autres zones. C'est le cas de la route nationale 34 où s'est installée la brasserie.

La rurbanisation est donc connue sur la partie Nord, Sud et Ouest de la ville d'Antsirabe. Les quartiers de de Mahafaly, Vatofotsy, celui du côté de l'hippodrome des Thuyas, au Nord ; les quartiers de Mandaniresaka, Ambohimena au sud et ceux de Tsivatrnikamo, Andrangy et même jusqu'à Andraikiba à l'Ouest sont actuellement intégrés du centre.

Ce fait est dû surtout par l'existence des infrastructures routières plus ou moins complètes mais aussi à cause de la présence des bâtiments administratifs à savoir les églises, les écoles (ESSVA, ASJA, LARA). Sans oublier les rôles joués par les grandes industries agroalimentaires, comme le COTONA, TIKO, et surtout la brasserie STAR, dans l'extension de la ville.

b- Le choix de résidence des ouvriers favorise l'extension de la ville

L'implantation de la brasserie STAR dans la ville d'Antsirabe amène des changements considérables non seulement dans le cadre de la structure interne de la ville mais aussi sur le plan d'urbanisation généralisé.

Sur le cadre physique, la brasserie star avec la coopération avec la commune urbaine d'Antsirabe ne cesse de chercher d'embellir la ville. Cela est justifié par la mise en place des jardins et des places publiques soignées par la commune et la brasserie, à savoir le jardin qui se trouve devant la gare (photo n°7 p 60 bis), la place de loisir d'Andranomafana.

Mais la STAR travaille aussi dans le cadre social et sportif. D'où l'aménagement du terrain de sport d'Antanambao pour éduquer les jeunes et donner des loisirs à la population.

Le choix d'installation des habitats des ouvriers peut entraîner aussi un changement du cadre physique de la ville d'Antsirabe. En effet, le tableau ci-après nous montre que les ouvriers préfèrent s'installer dans les zones périphériques.

c- Lieu de résidence des ouvriers

Tableau 15 : répartition par arrondissement des ouvriers

Firaisana	Effectif	pourcentage
Antsirabe Afovoany- Atsinanana	7	12,96
Antsenakely-Andraikiba	11	20,37
Ampatana- Mandriankeniheny	8	14,81
Soamalaza-Mahatsinjo	4	7,41
Mahazoarivo-Avarabohitra	10	18,52
Manodidina ny gara- Ambelobe	4	7,41
Antsirabe II	6	11,11
Autres	4	7,41
Total	54	100

Source : enquête de l'auteur, 2010

Le tableau nous montre que les ouvriers de la brasserie STAR se répartissent dans les six arrondissements de la ville. Mais ils sont mal-repartis.

La majeure partie des ouvriers décident de résider dans les arrondissements aux alentours de la brasserie. Ce choix est dicté par la proximité du lieu de travail. Par conséquent, on retrouve un développement très rapide et une extension très vite de ces arrondissements surtout le long de la route nationale 34 comme à Tsivatrnikamo, Andrangy, et même jusqu'à Andraikiba.

D'autres se contentent de s'installer dans les autres arrondissements mais dans les quartiers périphériques où il y a un loyer moins. En conséquence, le coup déplacement pose un problème majeur pour eux, d'où la nécessité de bicyclette comme moyen de transport.

Photo 07 : Contribution sociale de la brasserie STAR à Antsirabe



Source : cliché de l'auteur, 2010

Le jardin public de la Gare d'Antsirabe, une des places les plus visitées d'Antsirabe, est entretenu avec la collaboration de la STAR. Cela montre la contribution de la Brasserie dans le domaine socio-économique.

d- Choix de residence

Tableau 16: Motif du choix de résidence des ouvriers

Choix de residence	Effectif	Pourcentage
Loyer moins chère	19	35,19
Près du lieu de travail	10	18,52
Pour pouvoir faire autre travail	12	22,22
Près de l'école des enfants	8	14,81
Autres	5	9,26
Total	54	100

Source : enquête de l'auteur, 2010

En tout, la brasserie star occupe une place très importante dans la vie de la population d'Antsirabe. Cette société forme la première source de revenu de ses ouvriers en offrant un salaire assez important. Avec ce salaire mensuel, la plupart de ces ouvriers effectuent d'autres fonctions pour combler les besoins quotidiens. Cela explique l'existence d'une épargne pour ces ouvriers malgré ses dépenses. Avec les autres grandes industries, la brasserie STAR entraîne un grand changement sur le développement de la ville d'Antsirabe.

CONCLUSION DE LA DEUXIEME PARTIE

Installé dans la ville d'eau aux années 40, la brasserie STAR a commencé de fonctionner à partir de 1958 auquel elle décidée de produire le Three Horse Beer après de longue expérimentation et des divers essais dans des régions de la Grande Ile. Cette société a donné ce qui est de mieux pour la population malgache et ne cesse de s'évoluer dans le temps. En l'an 2000, le choix de responsables d'entrer dans la modernisation change le visage de la brasserie et lui donne d'énormes succès : le produits augmentent, la société a sa renommée nationale et internationale.

Pour résoudre le problème d'importation de matières premières, une filiale de la société a été créée : la société MALTO. Le but de sa création est d'assurer l'indépendance de la brasserie en orge, matières premières de base de la fabrication de bière.

Depuis sa création, la brasserie STAR a une influence importante sur la vie socio-économique de la population de la région d'Antsirabe. Sur le plan économique, elle constitue la principale ressource financière de la population qui y travaille. Sur le plan social, elle permet à l'amélioration de vie des ouvriers. De plus sa présence change le cadre physique de la ville d'Antsirabe : elle développe l'urbanisation de la ville surtout la partie occidentale du centre-ville, suivant l'axe de la route nationale 34.

Mais cette société si importante connaît encore des problèmes malgré sa grandeur et la place qu'elle tient dans la vie économique nationale. Quels sont donc ces problèmes ?

TROISIEME PARTIE :
LES PRINCIPAUX PROBLEMES ET LES
PERSPECTIVES D'AVENIR

TROISIEME PARTIE : LES PRINCIPAUX PROBLEMES ET LES PERSPECTIVES D'AVENIR

La brasserie STAR, malgré son rôle et sa place dans la vie économique et sociale de la population, rencontre encore des problèmes non seulement au niveau de la société elle-même mais aussi dans la région où elle s'implante. Dans cette dernière partie, nous allons essayer de dégager les principaux problèmes de cette brasserie et de donner nos solutions pour l'avenir.

PREMIER CHAPITRE : LES PROBLEMES DE LA BRASSERIE STAR

Ce chapitre est consacré à analyser les problèmes qui surgissent au sein de la brasserie STAR et les impacts négatifs de son installation au niveau régional.

III- Problèmes au sein de la brasserie

1- Insuffisance de matières premières

Comme nous avons vu dans la partie concernant la société MALTO, la production annuelle de cette société en matières premières est de 3744 tonnes de malt. Or, cette quantité de matière première reste insuffisante pour répondre au besoin de la brasserie STAR dans la fabrication de bière demandée par le marché. Cette quantité nécessaire est évaluée à 13934. A cet effet, la brasserie STAR a besoin d'importer 10190⁵³ tonnes pour combler ses besoins dans la production annuelle de bière. Par conséquent, on constate une insuffisance considérable en matières premières locales dans cette industrie. D'où la nécessité de l'importation de malt de l'Europe.

Cette importation de malt peut être jugée comme une dépendance de la société vis-à-vis l'extérieur et peut entraver l'épanouissement de la société.

Cette importation de malt de l'Europe affecte aussi le prix de bière sur le marché local. Or, vu le faible pouvoir d'achat des Malgaches, le prix de bière paraît élevé, d'où la faible consommation de bière par la masse populaire.

⁵³ D'après le calcul personnel pour la production en 2009

L'insuffisance de la production est due à plusieurs facteurs : les conditions physiques exigées par l'orge d'une part, et l'insuffisance d'encadrement des paysans d'autre part.

a- Les conditions physiques exigées par l'orge entraînent la baisse de production

Comme l'orge est une plante de la région tempérée, sa culture à Madagascar demande une condition pédologique et climatique adéquate à son développement.

Sur le plan pédologique, cette plante a une racine assez fragile, elle recommande un sol volcanique ou sablonneux. Sur le plan climatique, elle exige un climat modéré (température entre 15° à 18°C).

A cet effet, vu le type de sol et le climat de Madagascar, seul trois régions de l'île sont mieux adaptées à la culture de l'orge : la région de Vakinankaratra, Amoron'i Mania et Haute Matsiatra. Mais ces régions appartiennent dans la zone intertropicale donc le climat y est assez chaud. C'est seulement que ces régions ont un climat d'altitude qui est assez froid que la culture d'orge y est développée. Toutefois, le rendement est faible. Par conséquent, la production est encore insuffisante.

A part cela, dans ces régions productrices, on constate une inégalité de production et de rendement. Seules les zones de Betafo et de Mandritsara, dans le district de Betafo, offrent de bon rendement. Presque la moitié de la production totale sont offertes par ces zones de production.

D'autres problèmes s'ajoutent à cette insuffisance de surface cultivable, dans ces régions productrices, une vaste surface n'est pas adaptée à la culture ; par exemple le cas de la vallée d'Andratsay, elle s'étend sur plusieurs milliers d'hectares, mais elle n'est pas favorable à la culture d'orge car même si le climat est clément et favorable à cette culture, le type de sol ne permet pas au développement de l'orge. Cela limite la production et entraîne la baisse même de la production.

Mais autres conditions entrent encore dans ces problèmes de l'insuffisance des matières premières : les paysans sont mal encadrés.

b- L'encadrement des paysans

D'après l'enquête que nous avons menée au sein de la société productrice des matières premières, l'encadrement des paysans dans ses activités est encore insuffisant. Les paysans cultivateurs ne sont pas bien encadrés sur les techniques de la culture d'orge malgré les formations offertes par la société. A cela s'ajoute le manque de contrôle sur les produits offerts par la société et sur la gestion de la production paysanne en orge. A cet effet, les intrants que la société a offerts pour la culture de l'orge ne sont pas utilisés entièrement dans l'agriculture. Nombreux sont les paysans qui ont vendus leurs engrais, ou bien ils utilisent les produits dans d'autres types d'agriculture, surtout la culture de pomme de terre ou des tomates dans le but d'améliorer la production des cultures vivrières : faible utilisation d'intrant agricoles. Notons que les paysans ne reçoivent leurs salaires qu'après la récolte d'orge. Ainsi, ils essaient d'améliorer la production vivrière pour survivre pendant la période culturale d'orge. Par conséquent le rendement n'atteint ce qu'on a prévu pour la campagne.

Mais le problème ne s'arrête pas sur la culture. Le problème surgit encore pendant la période de récolte. Les uns ont vendus leurs produits pour avoir de l'argent car comme la culture d'orge est une culture contractuelle, chaque paysan doit suivre le contrat imposé par MALTO. Alors, dans ce contrat, le paiement est accordé après un mois après la campagne de récolte. En plus, pendant la période de récolte (juillet et août), les dépenses familiales des paysans augmentent à cause des cérémonies culturelles telles que la circoncision et l'exhumation. D'où la vente d'une partie de la récolte pour pouvoir gagner de liquide tout de suite. Ce qui réduit encore la quantité de matières premières collectées par la MALTO. A cela s'ajoute le comportement des paysans qui ont transformés en farine pour assurer la nourriture familiale. Vu que ces paysans sont des employés indirects et saisonniers au sein de la société MALTO, ils ne touchent pas de salaire mensuels ni d'une manière stable. Alors, toute l'année, afin de prévenir la période de soudure, ils ont transformés l'orge en farine.

Tout cela entraîne la baisse et de la production en orge et l'insuffisance de matières premières pour la brasserie STAR.

Nous avons déjà affirmé que la cause de cette situation c'est que le contrôle de ces paysans n'est pas complet. En fait, pour encadrer 5400 paysans, la société

MALTO dispose 7 superviseurs et 9 moniteurs⁵⁴ (soit 1 superviseur pour 770 paysans et 1 moniteur pour 600 paysans). Par conséquent, le contrôle est difficile, d'où l'apparition de ces problèmes.

Comme solution à ces problèmes d'insuffisance en matières premières la société doit prendre la décision d'importer des malts en Europe. Cela pose encore de problèmes.

c- Problèmes sur l'importation des matières premières

Même si l'importation de l'orge solutionne le problème d'insuffisance des matières premières, elle forme encore un des problèmes de la brasserie.

Tout d'abord, comme l'enjeu est devenu mondial, alors la brasserie doit être prête à subir la conséquence de variation de prix sur l'échelle planétaire. En effet, le problème de l'importation se pose sur le prix d'orge.

Sur le marché mondial, le prix des grains grimpe et ne cesse d'augmenter. Il faut noter que sur le marché mondial, le prix varie selon l'importance de la demande selon l'offre. Actuellement, l'offre est devenue régressif par rapport à la demande. D'où la hausse de prix de l'orge. Selon le journal de RFI le 03 janvier 2011⁵⁵, le prix d'orge a augmenté de 100 euros à 200 euros la tonne (soit de 300000ar à 600000ar). Cette augmentation est due au problème climatique qui touche la Russie, premier pays producteur d'orge. Après la canicule et les feux de forêt qui ont dévastés les récoltes, la Russie a imposé un embargo total sur ses ventes de céréales. L'année 2010, elle avait exporté 3,2 millions de tonnes d'orge.

A cet effet, faute de fournisseurs à l'est, c'est donc vers l'ouest de l'Europe que se sont tournés ces Etats, et en particulier vers la France et l'Allemagne, les deux principaux producteurs de l'Union européenne. Or, ces pays font partie des premiers fournisseurs d'orge de la brasserie. Par conséquent, le prix de l'orge va augmenter, qui poserait un problème pour la STAR.

En regardant le prix de cette céréale sur le marché mondial, l'orge coûte moins

⁵⁴ Enquête au sein de la société MALTO, 2010

⁵⁵ <http://WWW.RFI.fr/> émission 20110103. Consulté le 28 novembre 2011

chère (entre 300 à 600 Ar le kilo contre 620 Ar à Madagascar) ; mais le coût de transport et le droit de douane compte encore pour former une autre dépense pour la brasserie.

Outre le problème de prix, le coût de transport de ces matières devient aussi une autre charge pour la société. En effet, pour transporter ces matières jusqu'à la brasserie, la société a dépensé une somme considérable qui va entraîner une perte et la diminution de valeur ajoutée de la société. Pour alléger cette perte, la STAR doit disposer des moyens de transport personnel. En fait, cette société dispose 184 camions pour le transport de produits et ces matières premières⁵⁶.

Mais selon l'enquête menée au sein de la brasserie STAR, l'orge locale possède une qualité meilleure que l'orge importée⁵⁷.

A part le problème de matières premières, d'autres problèmes se présentent aussi au sein de la brasserie STAR. La concurrence reste un autre problème à résoudre.

2- Les concurrences

La concurrence constitue une grande menace pour la société STAR. A vrai dire, elle ne constitue plus une menace mais un danger pour cette usine. Cette concurrence ne vient seulement de l'extérieur mais aussi de l'intérieur, surtout depuis 2010, date de naissance d'une nouvelle brasserie à Madagascar.

a- La naissance d'une nouvelle brasserie

Le 20 novembre 2010, une nouvelle brasserie, un groupe belgo-mauricien, a pris la décision d'ouvrir sa porte dans la Grande Ile. Cette brasserie est connue sous le nom de Nouvelle Brasserie de Madagascar (NBM). Elle produit la bière « Skol » (photo n°08 p.68) et « libertalia ». C'était à l'occasion de l'inauguration de son ouverture que la Nouvelle brasserie de Madagascar a annoncé sa décision d'ouvrir 10 % de ses capitaux à des investisseurs malgaches. C'est la bière Skol, la deuxième marque locale après la THB de la Star⁵⁸.

⁵⁶ Madame RAZAFINDRABE Andoniaina: responsable administratif de la brasserie STAR Antsirabe

⁵⁷ Madame RAZAFINDRABE Andoniaina: responsable administratif de la brasserie STAR Antsirabe

⁵⁸ MIDI MADAGASCAR, du 20 novembre 2010

Photo 08 : La bière Skol, premier concurrent national de la bière STAR



Source : Express de Madagascar, 20 novembre 2010

La bière Skol, produite par la Nouvelle Brasserie de Madagascar d'Ambatolampy, constitue la première concurrence de la STAR fabriquée à Madagascar. Ce produit gagne une grande part des clients de la STAR grâce à son prix à la portée de toutes les bourses.

Rappelons brièvement l'historique de cette nouvelle brasserie.

La société NBM avait obtenu de la DREFT Vakinankaratra, le 10 février 2009, une autorisation provisoire d'occupation de la station forestière Manjakatampo, sous référence n°43/09-MEF/SG/DRFT-VAK, pour réaliser un point de captage d'eau⁵⁹.

Mais l'autorisation d'occupation avait été suspendue à peine deux mois plus tard, par le ministre de l'Environnement et des Forêts qui invoquait des raisons sociales et environnementales. Un an après ces faits, en mars 2010, c'est l'appellation Skol elle-même qui était bannie, pour une durée d'un an, de tous les supports publicitaires. Il n'est actuellement plus possible de l'utiliser ni dans des annonces publicitaires classiques pour la bière, ni même sur les produits dérivés tels que les casquettes ou les tee-shirts. L'usine a arrêté de tourner, et les employés, dont l'entreprise a pendant un an tenté de maintenir les salaires, sont au chômage. La Nouvelle Brasserie de Madagascar, qui s'est installée dans la région d'Ambatolampy en Mai 2009, et qui aurait pu se révéler un concurrent sérieux avec la Skol, semble avoir été mise durablement hors de course.

À partir de ces premières installations, que le Courrier de Madagascar, dans un article du 10 septembre 2010, évalue à 18 millions d'euros d'investissements, la NBM ambitionnait de produire 173 000 hl de Skol par an, soit un peu plus d'un sixième de la consommation annuelle de bière à Madagascar. Mais les 800 000 hectolitres annuels de produits Star (toutes marques confondues) restent donc pratiquement seuls en lice⁶⁰.

Mais quelques mois après, au mois de novembre, l'Etat malgache a décidé d'accorder l'autorisation d'ouverture de cette usine.

L'usine de la NBM est dotée des dernières technologies en la matière. Entièrement informatisée et automatisée, elle a une capacité de près de 25 000 bouteilles de 50 cl par jour et près de 8,5 millions par an. Cette capacité permet à la NBM d'envisager l'exportation de ses produits à terme. Sur un investissement total de 18 millions d'euros, la construction de cette usine a été la plus coûteuse⁶¹.

⁵⁹ L'express de Madagascar, mardi 14 septembre 2010

⁶⁰ Idem

⁶¹ Midi Madagascar

Le marché de la bière à Madagascar, qui est plus que très largement acquis, depuis plus de cinquante ans, aux brasseries Star, sera donc partagé entre les deux brasseries.

A cela s'ajoute la multiplication des bières étrangères qui vont concurrencer les produits STAR.

b- multiplication des bières importées

Les bières de marque étrangère ont actuellement gagné le marché malgache. On les rencontre en général dans les grandes surfaces telles que Shoprite, Jumbo Score. Mais elles inondent aussi les grands restaurants des grandes villes de Madagascar. Ces bières sont des bières de grande marque européenne telle que Heineken, Belzebuth, Phoenix (photo 09 p.70 bis)

La présence de ce type de bières dans le marché va limiter l'introduction des produits STAR dans les hauts standings. De plus, ces bières sont reconnues mondialement et produites par des grands pays de bières comme l'Allemagne, Belgique et Pays Bas. Ainsi, son influence sur les grands consommateurs (Malgaches et étrangers) dans les grands restaurants est très facile.

Par conséquent, la société a ressenti une faiblesse de la consommation locale du produit STAR. D'où la recherche des autres solutions telles que la multiplication de type de produit, la diminution de prix surtout aux jours des fêtes, animation ou prix promotionnel.

3- Problèmes techniques au sein de la brasserie

Ce genre de problème se manifeste surtout par le niveau intellectuel des ouvriers de la brasserie d'Antsirabe. En effet, d'après l'enquête que nous avons menée au sein de la brasserie STAR, nombreux sont les ouvriers qui n'ont pas le niveau requis pour par la modernisation des outils utilisés dans la société. Le tableau suivant montre, en fait, le niveau d'étude des ouvriers de la brasserie.

Photo 09 : Les bières importées



Source : cliché de l'auteur, 2010

A part les produits nationaux, les produits étrangers constituent, depuis des années des concurrents de la bière THB sur le marché. Même si ces produits ne sont pas à la portée de tous, ils font partie des produits les plus consommés à Madagascar.

Tableau 17: Niveau intellectuel des ouvriers

Niveau d'étude	Effectifs	Pourcentage
Primaire	17	31,48
Secondaire II	15	27,78
Secondaire III	11	20,37
Universitaire	11	20,37
Total	54	100

Source : Enquête de l'auteur, 2010

D'après ce tableau, plus du quart (31,48%) des ouvriers n'ont que le CEPE. Ces personnes travaillent dans des différentes branches et occupent une place non négligeable dans la société. Pourtant il faut signaler que l'amélioration au sein de l'usine à partir de 1999 consiste à l'introduction des nouveaux outils modernes qui exige un niveau d'étude un très élevé : surveillance du débit, contrôle du fonctionnement des robots. Mais d'après l'enquête que nous avons faite, ces ouvriers avaient travaillé dans la brasserie depuis les années 1980, donc l'expérience qu'ils ont deviennent un atout pour eux et la société a l'obligance de les embaucher encore.

20,37 % des ouvriers enquêtés qui ont le diplôme de baccalauréat et/ou plus. Ils forment les techniciens supérieurs et les cadres supérieurs de l'usine. Mais le problème repose sur le manque d'expérience de la plupart d'entre eux car ils viennent de terminer leurs études supérieures. D'où la nécessité des gens qui sont plus expérimentés dans le domaine.

Bref, la prédominance des ouvriers non qualifiés dans l'usine peut engendrer une conséquence néfaste pour la société et reste encore un problème à résoudre.

4- Autres problèmes

D'autres problèmes persistent encore dans la société étudiée à savoir le problème d'organisation et administratif au niveau de la société, le problème d'énergie.

Concernant le problème administratif, l'organisation des ouvriers entraîne quelque fois un obstacle pour la société. Cela se manifeste surtout par le petit vol fait par certains ouvriers ou les litiges entre eux ou encore des contestations au niveau hiérarchique. Mais ces genres de problème sont toujours réglés entre ouvriers ou au niveau des responsables de personnels.

Mais un des plus grands problèmes de la société réside dans le problème d'énergie. Cette difficulté ne reste seulement au niveau du coût de l'énergie mais atteint aussi sur la coupure fréquente de l'électricité de la JIRAMA.

Concernant le coût de l'énergie, comme toutes les industries malgaches, l'énergie constitue l'une de plus grande dépense de la société. Selon l'enquête menée par un organisme de l'ONU, le coût de l'énergie forme les 40% de dépenses des entreprises malgaches⁶². La brasserie STAR d'Antsirabe ressent aussi l'alourdissement de ce problème.

Mais à part le coût de l'énergie, la coupure fréquente de courant crée aussi un autre problème pour la société car d'un côté la société doit se dépenser autrement en achetant des carburants pour l'utilisation de groupe électrogène mais de l'autre, le délestage va freiner la production.

Avec tous ces problèmes qu'on a déjà cités, le problème de consommation à Madagascar fait aussi partie de problème soulevé par le responsable administratif. En effet, la consommation de la bière est encore très faible dans la Grande Ile. D'après la source que nous avons consultée, à Madagascar, cette consommation est de 4 litres par personnes par an (4l/personne/an) contre 45l/personne/an à l'île Maurice et 110l/personne/an pour la République Tchèque⁶³. Ce qui nous montre que la consommation de bière prend encore une place infime dans notre pays car elle ne représente qu'1/10 de celle de Maurice, et trop faible encore par rapport aux pays européens. Les causes de cette situation sont multiples. D'une part, la consommation de bière n'est pas encore introduite dans la culture malgache mais de l'autre et la plus importante est le pouvoir d'achat des malgaches qui est encore très faible. Les

⁶² ONU magazine, émission de la Radio Nationale Malagasy, du 20 novembre 2011

⁶³ Eco austral, magazine économique de l'Océan Indien, n°219, avril 2008

Malgaches sont encore préoccupés du problème alimentaire au lieu d'en acheter. En plus, le prix d'une bière pilsener est trop cher : 2000 ariary (environ 0,8 euros), équivalent au salaire journalier d'un paysan salarié.

IV- Impacts négatifs de l'installation de la brasserie dans la région

Antsirabe est la deuxième grande ville de Madagascar et dispose d'un tissu industriel significatif opérant dans plusieurs activités. Plusieurs industries de grande renommée et pourvoyeuses d'emplois se sont installées à Antsirabe.

Ces principales industries existantes ont un niveau d'activité de renommée internationale et fournissent à eux seuls presque 65% de l'emploi sur la population active. De ce fait, il présente un avenir sans conteste sur le développement de la ville et sur l'économie nationale.

Pourtant la présence de ces usines dans la ville n'offre pas toujours un avantage pour la commune. En effet, des problèmes sont soulevés par les responsables de la commune d'Antsirabe I lors de notre visite au sein de la commune, à savoir la faiblesse de l'impact économique de ces industries pour la commune, la pollution environnementale et surtout la multiplication de l'insécurité.

1- La non -intégration locale du développement industriel

Le secteur industriel n'est pas intégré⁶⁴ à la ville : les matières premières sont importées soit dans les communes environnantes, soit dans les autres régions de l'île comme le cas du maïs qui est importé dans la partie de Sud Madagascar, soit encore dans les autres pays d'Europe ou d'Afrique (une grande partie de l'orge utilisé par la brasserie est importé soit en France soit en Allemagne).

Concernant les produits finis, ils sont exportés à l'extérieur de la commune⁶⁵. La faiblesse de la consommation interne entraîne la décision de la société de trouver d'autres marchés et délaisser un peu la région. Ces produits sont exportés vers les

⁶⁴ Plan d'Urbanisme Directeur d'Antsirabe, 2004 p29

⁶⁵ Idem

différentes villes et villages de Madagascar ou même expédiés vers les îles voisines et en Europe même en vue d'exploiter le marché international.

En outre, le manque de main d'œuvre qualifiée qui s'adapte à l'industrie locale⁶⁶ oblige presque toutes les grandes industries à recruter des ouvriers spécialisés dans les autres régions. Pour le cas de la brasserie STAR, ce recrutement se fait surtout à partir de la ville d'Antananarivo car c'est dans cette ville que se trouve le siège général de la société, d'un côté, mais la présence des grandes institutions et universités entraîne aussi l'existence de personnels qualifiés capable d'assurer la fonction et peuvent répondre aux besoins de la brasserie.

Sur le plan financier et fiscalité, la brasserie STAR verse à l'Etat malgache une somme considérable à titre d'impôt direct. Cette somme est de l'ordre de 2 milliards d'ariary⁶⁷, une somme versée directement dans le budget de l'Etat. A cet effet, la part de la commune urbaine d'Antsirabe est offerte selon la décision lors de l'établissement du budget général de l'Etat. Cette part est, selon le responsable de la commune, partiellement infime⁶⁸.

2- La brasserie STAR, un des facteurs de la pollution

La ville abrite plusieurs industries essentiellement tournées vers l'agro-alimentaire et le textile. Les effluents industriels sont déversés dans les rivières Sahatsio, qui reçoit toutes les eaux usées des industries, sauf ceux de la STAR qui aboutissent à la Sahalombo.

⁶⁶ Ibidem

⁶⁷ Madame RAZAFINDRABE Andoniaina: responsable administratif de la brasserie STAR Antsirabe

⁶⁸ Enquête auprès des responsables de la commune urbaine d'Antsirabe

Tableau 18 : Evacuation des eaux usées et déchets industriels

Etablissements	Activités	Types de rejets/épuration éventuelle
Bassin de la rivière Sahatsio		
TIKO	Production d'huile de table	Rejets organiques gras, épuration partielle des effluents
SACIMEM	Fabrication de cigarettes	Rejets organiques - pas d'épuration
SOCOTA(COTONA)	Tissage et teinture	Rejets de colorants – pas d'épuration.
AQUARELLE	Confection de vêtements	Rejet d'eau de lavage
SOCOLAIT	Production de farines lactées	Rejets organiques – épuration des effluents
COOL CONCEPT	Confection de vêtements	Pas de rejets, sauf domestiques (lavage confié à AQUARELLE)
ABATTOIR	Abattage de bétail	Rejets organiques, pas de recyclage
Bassin de la rivière Sahalombo		
STAR	Brasserie	Rejets organiques, pas de recyclage

Source : PUDi, 2004, p 74

La pollution industrielle n'est pas encore très nuisible dans la ville d'Antsirabe. Néanmoins, la pollution des eaux existe notamment celle des rivières Sahatsio et Sahalombo. En effet, selon le tableau, toutes les grandes industries d'Antsirabe jettent ses eaux usées dans la rivière Sahatsio exceptée la brasserie STAR qui se trouve dans la partie Ouest de la ville, verse ses eaux usées et ses déchets organiques dans la rivière Sahalombo sans épuration c'est-à-dire avec les déchets chimiques que contiennent l'eau.

A part la pollution de l'eau, ces industries entraînent aussi autres types de pollutions⁶⁹, à savoir la nuisance sonore à cause des bruits des machines, la pollution de l'air due aux fumées des usines.

⁶⁹ Cours d'environnement en 3^e année : étude d'impact environnemental

3- La brasserie STAR, un des agents de l'insécurité urbaine

Dans cette sous partie, nous allons démontrer que la présence de la brasserie STAR peut provoquer l'insécurité dans la commune urbaine d'Antsirabe. En fait, ce n'est pas la présence de l'usine qui entraîne cette insécurité mais les produits qu'elle a fabriqués. En effet, la brasserie d'Antsirabe a une vocation de produire des produits alcoolisés tels que le gold, la bière pilsener et autres qui peuvent entraîner les désordres et l'insécurité dans la ville. D'après l'enquête que nous avons menée auprès des vendeurs de boissons alcooliques, 87% de bagarres et des disputes au sein de son lieu de vente sont dues à l'abus d'alcool, soit de rhum à base de canne à sucre soit de rhum assaisonné à la bière soit encore de l'abus de consommation des bières (10 à 20 bouteilles de bières pour deux ou trois personnes)⁷⁰. Le problème que nous venons d'avancer est confirmé par le responsable de la sécurité de la ville lors de notre passage dans son bureau et l'interview que nous avons fait à quelques agents de police⁷¹.

Malgré la présence de force de l'ordre, cette situation s'aggrave pendant les jours de fête tels que Noël, le jour de l'an, Pâques et surtout lorsque la STAR a célébré la fête de la bière. Pendant ces occasions, le taux d'ivresse augmente énormément et cela entraîne des dégâts considérables et conduit même à la mort de certaines personnes.

4- La brasserie STAR, un des facteurs de la délinquance juvénile

Depuis quelques années, la consommation de bière n'est plus réservée aux adultes, elle touche aussi les mineurs. En effet, malgré la présence des lois qui interdisent la vente de boissons alcoolisées à des mineurs, on constate encore la consommation abusive de boisson alcoolisée par ces derniers notamment la bière. A cet effet, certains commerçants ne respectent pas la norme imposée par la loi malgache sur la vente de boisson alcoolisée. Par conséquent, on recense actuellement des jeunes lycéens et collégiens qui entrent déjà dans la consommation d'alcool, et qui augmentent le taux d'insécurité dans certaines grandes villes de Madagascar comme Antsirabe.

⁷⁰ Enquête personnelle de l'auteur

⁷¹ Idem

Bref, la brasserie STAR a connu des nombreux problèmes internes. L'insuffisance de la production d'orge l'oblige à importer ce dernier pour combler le manque. De plus, la concurrence interne et externe reste encore à désirer. Mais sa présence apporte aussi des conséquences négatives pour la ville d'Antsirabe. Quelles solutions peut-on envisager face à ces problèmes ?

DEUXIEME CHAPITRE : L'AVENIR DE LA BRASSERIE

Face à ces problèmes la STAR a pris des solutions pour améliorer la situation. Dans ce chapitre, nous allons donner les solutions prises par la société elle-même en donnant aussi nos recommandations

III- Les mesures prises par la société face aux différents problèmes

1- Les solutions adoptées face à l'insuffisance des matières premières

La brasserie STAR connaît un grand problème sur les matières premières. En effet, la production de malt local est encore insuffisante. 70%⁷² de malts ont été importés en Europe. De ce fait, elle a le devoir d'augmenter la production et de résoudre ce problème. Il faut noter que c'est la société MALTO, filiale de la brasserie STAR, qui est chargée de chercher des solutions dans l'augmentation de la production d'orge.

***a-* Augmentation de la production locale**

L'importation massive de malts en Europe est due à insuffisance de la production d'orges locales. Pourtant le responsable de la production au sein de la brasserie STAR a fortement signalé que le malt local est meilleur que le malt importé aussi bien sur la rentabilité de la production que sur le goût de la bière produite.

Dans ce cas, quelques mesures d'accompagnement ont été adoptées par la société MALTO : recherche de nouvelles semences adaptées dans les différentes régions de Madagascar, la vulgarisation de la culture d'orge, la formation et

⁷² Calcul de l'auteur

l'encadrement du personnel, technique de culture, surtout la programmation et l'organisation.

- Primo, depuis son existence, MALTO n'arrête pas de faire des recherches dans le cadre de l'amélioration de la situation. Dans ce cas, cette société a effectué un essai des différents types de culture dans plusieurs régions de l'île mais jusqu'ici, le problème n'est pas encore résolu. Pourtant plusieurs variétés d'orges sont encore en phase d'essai dans le cadre de la conquête de régions. D'ici quelques années, selon le responsable de la société MALTO auquel nous avons rencontré, la société va produire une semence qui peut s'adapter dans quelques régions de Madagascar surtout les régions de Boina et Menabe qui s'offrent une forte potentialité pour la production d'orge à cause de l'existence d'une vaste plaine sédimentaire dans ces régions ; seul le climat pose un problème pour la meilleure pousse de cette plante. A part ces régions que nous avons citées ci-dessus, plusieurs localités et des surfaces cultivables sont encore en quête telles qu'Ambatondrazaka, une grande partie de la plaine de Betsimitatatra, la majorité de la région d'Itasy et de Bongolava. La quête de ces territoires va alléger jusqu'à 50 à 70% des problèmes de la société et recouvrera ses besoins en matières premières.

Secundo, la deuxième solution adoptée par la société c'est de vulgariser la culture d'orge. Pour cela la sensibilisation des paysans est la meilleure stratégie en diminuant le coût des intrants agricoles et en facilitant le contrat auprès de ces paysans. A part cela, l'augmentation de surface cultivée est un défi majeur pour la société. Même dans les trois régions productrices d'orge c'est-à-dire Vakinankaratra, Amoron'i Mania, Haute Matsiatra, on constate encore la sous exploitation de la part de MALTO. En 2009, 923,5 ha⁷³ seulement sont exploités dans ces régions alors que les surfaces cultivables atteignent jusqu'à 412 865ha⁷⁴, donc MALTO n'exploite que 0,22% de la surface totale cultivable.

Le recrutement des techniciens compétents est nécessaire afin de réajuster le personnel ; non seulement pour les paysans (le rendement est inclus dans la limite supérieur à 1.5t/ha) mais surtout les responsables.

⁷³ Brochure de la société MALTO

⁷⁴ Calcul de l'auteur à partir des monographies des trois régions : Vakinankaratra, Amoron'i Mania, Haute Matsiatra

b- Amélioration des conditions des paysans

L'amélioration des conditions des paysans est en étroite relation avec l'évolution de la productivité. Pour ce faire, la société MALTO a décidé de bien assurer le suivi technique et la commercialisation afin de recouvrir les pertes.

Pour améliorer les conditions des paysans, la mise en place des crédits financés par la société MALTO est indispensable pour alléger les problèmes financiers des paysans durant la campagne et pour l'approvisionnement.

Elle doit également prendre en charge l'assurance de la collecte et la commercialisation des produits agricoles pour éviter les dépenses importantes qui découragent les paysans. Les interventions spécifiques s'avèrent indispensables en début et en cours de campagne ; de même pour l'encouragement divers (Stimulation des paysans, octroi des primes pour les paysans les plus producteurs)

c- Autres solutions

Même si la société MALTO n'a pas des concurrents en général, l'étude de marché doit être mise en place ; ainsi pour le potentiel de compétitivité. Cette étude consiste à améliorer la valeur de la société et pour pouvoir élaborer les programmes du marketing.

La société doit utiliser du matériel sophistiqué qui lui permettra de faire face à ses activités, et est capable de mettre en œuvre des techniques très diverses.

Le responsable peut constituer de variété d'orges, Il est obligé de vulgariser le plus possible la culture d'orge.

La société peut diminuer ses charges en appliquant un moyen de transport suffisant. Les transports doivent être considérés comme des besoins réels de la société MALTO pour assurer la réalisation de ses activités. Pour MALTO, pour faciliter la collection, il faut augmenter des moyens de transport.

Par exemple : Un transport à chaque point de collecte c'est à dire, il faut transporter l'orge en approchant la collecte. Par ailleurs : il faut implanter dans chaque zone de production un bureau où ce dernier assure le démarrage des activités.

2- La brasserie STAR face à la concurrence

Depuis l'annonce de l'ouverture de la NBM en 2008, le responsable de la société STAR, Thierry Bouteil PDG adjoint des brasseries STAR a annoncé sa volonté d'affronter son adversaire : « la concurrence, ça nous va très bien. On est une machine à gagner » affirme-t-il. Cette phrase montre l'initiative du responsable d'améliorer coûte que coûte l'industrie et les produits. D'ailleurs, à partir de 2005, la société a connu un épanouissement considérable après les agitations de la crise de 2002 et la dévaluation de 2003. Cet épanouissement se sentit surtout sur le chiffre d'affaires : en 2006, la société a réalisé un chiffre d'affaires de 161 milliards d'ariary soit une augmentation de 15,7% par rapport à 2005 ; ce chiffre d'affaires atteint jusqu'à 200 milliards d'ariary en 2007⁷⁵.

C'est cette situation de croissance et de développement concret qui assure la société STAR est surtout ses responsables de « gagner » face à l'apparition des concurrents.

3- Amélioration et diversification des produits

Depuis peu de temps, l'apparition d'une autre brasserie à Madagascar oblige la brasserie STAR de penser à améliorer ses produits, d'une part, et de diversifier d'autre part.

L'amélioration de la production est dictée non seulement par les besoins du marché local mais surtout par l'exigence imposée par la norme internationale car il ne faut pas oublier que Madagascar, par l'intermédiaire de la brasserie STAR, exporte des bières même si la quantité est encore faible. Pour cela, les techniciens et les responsables de la production doit suivre de près la qualité produite et la propreté de boissons et des bouteilles jusqu'au minimum détail. C'est pourquoi la société a décidé d'introduire au sein de l'usine des machines sophistiquées.

A part l'amélioration de produits, la société a aussi le devoir de varier les produits fabriqués pour affronter la concurrence. Ainsi, elle a tout d'abord, fait

⁷⁵ L'Eco austral, magazine économique de l'Océan Indien, n°219, avril 2008.

apparaître dans le marché la bière en canette pour affronter les autres bières surtout les importées (voir photo n°09 p74bis)

4- Amélioration de condition de travail

C'est le facteur humain qui en définitive est la clé du succès ou d'échec de l'entreprise car il joue un rôle décisif pour assurer la compétitivité de celle-ci. Donc la formation du personnel s'avère importante à renforcer.

Des différentes formations peuvent être choisies par la STAR dans l'accomplissement de ses activités :

- La communication
- L'information et la sensibilisation,
- La préparation à la vie professionnelle
- L'évaluation
- Le recrutement

- Pour ce faire, la société doit assurer la formation et l'encadrement du personnel technique, surtout la programmation et l'organisation.

- Le recrutement est nécessaire afin de réajuster le personnel ; non seulement pour les ouvriers mais surtout les responsables.

En plus, il faut embaucher un responsable propre à la société. Ainsi, il peut résoudre le problème d'entassement des tâches. D'ailleurs, cette solution met en œuvre la valeur de la surveillance des fonctions de chaque personnel et met en place aussi la vérification des engagements de chacun.

Il faut insister surtout sur l'avantage du groupement pour la simplification du travail.

- Il est préférable de repérer les bons éléments qui travaillent dans la société pour leur dispenser une formation adaptée et leur confier de nouvelles responsabilités.

5- La brasserie STAR et la conservation de l'environnement

A Madagascar, la part du secteur industriel au PIB du pays tourne, depuis quelques années, aux environs de 13%⁷⁶. De même ce secteur emploie des milliers de personnes et assure les 38%⁷⁷ environ de recettes totales des exportations.

⁷⁶ Ministère de l'environnement – Ministère de l'industrie – ONE, « Etude pour la formulation d'une politique de DIED », mai 1995, p. 38

Pourtant, les problèmes d'environnement découlant de l'activité industrielle commencent à être importants et méritent d'être vus. En élaborant la stratégie de « Développement Industriel Ecologiquement Durable » (DIED), Madagascar se trouve dans une situation où il peut être possible d'éviter bon nombre de problèmes d'environnement causés par l'industrie.

L'entreprise industrielle a non seulement un rôle de production pour le nécessaire, l'utile, l'agréable ou le superflu mais également un rôle social indirect très important. Ce qui veut dire que l'industrie a une responsabilité morale dans tout ce qui peut avoir une action négative sur l'extérieur car aucune industrialisation ne s'est faite sans rejets. « Le DIED c'est donc l'attitude responsable de ne pas s'en remettre à des tiers et de rejeter sur la collectivité anonyme le soin de traiter ses problèmes »⁷⁸. C'est aussi, la volonté de mettre en place un processus qui utilise au maximum des matières, ingrédients qui vont pouvoir être recyclés.

Le DIED s'appuie sur des textes législatifs et réglementaires d'où : La charte de l'environnement malgache loi n° 90-033 du 21/12/90 ⁷⁹ qui a été promulguée en décembre 1990 et a été la nouvelle base de toute la politique environnementale de Madagascar. Elle avait plus comme origine, au début, la dégradation des ressources naturelles et ses effets que la lutte contre les nuisances industrielles.

A part cette charte, Le décret n° 92-926 du 21 octobre 1992 relatif au MECIE⁸⁰ est aussi un texte fondamental en matière de protection de l'environnement dans le secteur industriel. Ce décret MECIE est l'instrument juridique demandant aux investisseurs publics et privés de procéder à une EIE, lorsque ces investissements sont susceptibles de porter atteinte à l'environnement, en application de l'article 10 de la charte de l'Environnement Malagasy cité auparavant. Il définit le champ d'application des études d'impact, les projets devant être évalués, le processus à suivre, le contenu de l'étude, la procédure d'évaluation et la participation du public à l'évaluation. Il fixe

⁷⁷ Ministère de l'environnement – Ministère de l'industrie – ONE, « Etude pour la formulation d'une politique de DIED », mai 1995, p. 38

⁷⁸ Ministère de l'environnement – Ministère de l'industrie – ONE, « Etude pour la formulation d'une politique de DIED », mai 1995, p. 30

⁷⁹ Idem

⁸⁰ <http://www.pnae.mg/mecie/decret-mecie.html> du 10 novembre 2011

les règles et procédures à suivre en vue de la mise en compatibilité des investissements avec l'environnement.

A part ces solutions sur la protection environnementale, la STAR a pris conscience aussi sur la nécessité du réaménagement des procédés de fabrication, elle a cherché essentiellement aux recyclages d'eau faiblement pollués ou la réutilisation des produits, la séparation des rejets (peu polluants, très polluants). La réduction des quantités rejetées d'effluents ou de déchets.

IV- Les suggestions

Dans cette partie nous allons essayer de donner quelques suggestions constructives pour améliorer le bon fonctionnement de cette entreprise industrielle qui tient une place très importante dans la vie économique et sociale de la Grande Ile. Pour cela, nous allons développer les points suivants : le rôle de l'Etat malgache face à prolifération des produits étrangers d'une part et celui de la société d'autre part.

1- Intervention de l'Etat face à l'accroissement des produits importés

Actuellement, comme on a déjà dit dans les problèmes de la brasserie STAR, les bières de marque étrangère se multiplient sur le marché local surtout dans les grandes surfaces. Ces produits nuisent la production locale. D'où la nécessité de l'intervention étatique dans la limitation de l'importation de ces bières étrangères. De ce fait, l'Etat doit :

- Prendre des mesures strictes sur la fiscalité de ces produits. En effet, l'Etat malgache doit augmenter la taxe douanière non seulement pour les boissons étrangères mais surtout pour tous les articles agro-alimentaire car cette filière est la seule filière qui se développe à Madagascar si on se réfère à l'industrialisation. L'importance de la limitation de produits étrangers repose sur plusieurs facteurs : d'un coté cela protège les entreprises malgaches face à la concurrence mais de l'autre coté, ces entreprises permettent à l'Etat d'avoir une source monétaire. Pour le cas de la brasserie STAR, l'impôt qu'elle doit verser chaque année à l'Etat remonte jusqu'à des milliards d'ariary. En 2010, ce chiffre atteint jusqu'à 2 milliards d'ariary⁸¹.

⁸¹ Brochure de la brasserie STAR, 2011

- Prendre des mesures dans le contrôle sanitaire des produits importés car des fois, ces produits sont déjà non-consommables dans les pays exportateurs. Ils ont introduits à Madagascar dans le but de les écouler rapidement, donc les prix sont compétitifs sur le marché.

- Alléger les charges fiscales des industries malgaches, comme la brasserie STAR, afin de diminuer les dépenses des industries. Dans cette condition, les industries locales ont la possibilité d'équilibrer le prix de leurs produits suivant le pouvoir d'achat des consommateurs. Donc, les produits locaux seront vendus à des prix compétitifs par rapport aux produits importés. Les industries malgaches comme la brasserie STAR peuvent faire face à la concurrence sur le marché. Cette politique constitue également une source d'épanouissement du secteur industriel à cause de la consommation massive des produits locaux. Bref, elle donne un avantage à la fois à l'industrie locale et aux consommateurs.

- Mettre en place une politique commerciale afin d'encourager les Malgaches à consommer les produits locaux. Notons que les consommateurs malgaches considèrent encore, et malgré les efforts des industries malgaches, les produits locaux sont de mauvaise qualité. D'où la consommation des produits importés au détriment des marchandises malgaches. De ce fait, l'incitation venant de l'Etat peut convaincre les consommateurs à acheter nos produits au lieu de consommer les marchandises importés. Soulignons que cette politique ne tend pas à fermer nos frontières aux produits étrangers mais à prioriser l'achat des produits locaux.

- On constate quand même la prise de conscience des entrepreneurs malgaches sur ce fléau économique. C'est pourquoi, ils ont essayé de sensibiliser et d'inciter les Malgaches à consommer les produits locaux. Pour ce faire, ils ont inventé le slogan : « manjifa ny vita gasy aho, tombony ho an'ny rehetra » : la consommation et l'achat des produits malgaches est un avantage pour tout le monde. Cette publicité semble toucher la conscience de la population malgache car on assiste qu'actuellement, les Malgaches commencent à apprécier la vraie qualité de nos produits.

2- Elargissement des activités socio-économiques de la STAR

La brasserie STAR est une des plus grandes entreprises de Madagascar. Elle a une forte influence dans l'ensemble du pays même dans le continent. A cet effet, la

STAR a une grande responsabilité envers la commune, la région voire la nation sur le développement social et économique du pays. Pour cela, la brasserie doit contribuer au développement des activités socio-économiques de la Grande ile.

A notre avis, la participation de la brasserie dans les domaines socio-culturel et économique de la population malagasy serait un atout sur le développement de la société d'une part et de la nation d'autre part. C'est dans cette optique que nous proposons la contribution de la brasserie dans la construction des infrastructures socio-culturelles comme les infrastructures sportives, les centres culturels,... au niveau des collectivités de base. La participation dans le développement social de la population constitue également une proposition. Dans ce domaine, nous suggérons l'intervention de la STAR dans le domaine de l'éducation, la santé par exemple.

Sur le plan économique, la construction des infrastructures économiques et agricoles va contribuer à l'augmentation de la production des matières premières utilisées par la brasserie. Notons que les matières premières utilisées par la société sont d'origines agricoles, donc l'intervention de la STAR dans la création des infrastructures agricoles comme les canaux d'irrigation et des barrages vont élargir la production des matières premières, donc l'augmentation des produits finis s'ensuit. De l'autre côté, la construction des infrastructures routières va faciliter l'approvisionnement en matières premières et l'évacuation des produits finis.

3- Multiplication de l'usine

Pour mieux se rapprocher des consommateurs, la multiplication des usines serait une bonne solution. De ce fait, les suggestions précédentes (création des infrastructures agricoles et routières) constitueront des solutions pour la création de nouvelle brasserie même dans les régions où les activités agricoles ne peuvent se développer. En d'autre terme, si les matières premières sont abondantes, la création de nouvelle brasserie va accélérer la production et les produits STAR peuvent couvrir encore plus de marché. D'un côté, la création des infrastructures routières peuvent faciliter la circulation des marchandises. On pourra donc produire des matières premières même loin de l'usine de transformation car le transport sera moins coûteux avec des infrastructures routières adéquates. A cet effet, on peut donc assurer la

rentabilité de la création de nouvelle installation industrielle et couvrir le marché national, voire faire des exportations des boissons STAR.

Le groupe STAR devrait contribuer à l'infrastructure routière pour accéder à toutes les zones géographiques de Madagascar, car l'entreprise commerciale est le premier concerné par les liaisons de communication routière. La mise en place d'un salon d'exposition vente d'article électroménagers ou de jouets, portant la marque des boissons STAR, serait un bon argument.

Ce salon serait à installer dans chaque agence, car les clients ont des habitudes d'y retrouver les produits ou les matériels portant la marque des produits STAR .Donc, d'après cette constatation, on pourrait dire que l'influence des marques des produits STAR a un impact sur les autres besoins de tout le monde même en tant que clients ordinaires de boisson.

Il serait donc suggéré au groupe STAR d'apposer la marque sur les matériels électroménagers (verre, vaisselles, drap, ..) , sur des jouets, ou sur des matériels utilisés dans le quotidien de tout le monde, ainsi on devrait cibler cette sensibilité des utilisateurs, et cela guiderait leur orientation sur les produits.

4- Coopération avec d'autres brasseries étrangères

La concurrence avec les autres boissons brassées constitue à la fois un problème pour la brasserie STAR et un défi pour la normalisation des produits. C'est pourquoi que cette usine doive chercher une coopération avec les brasseries étrangères. Cette coopération pourrait donner naissance à une bière qui répondrait la demande des clients dans le marché local et les exigences du marché international. De ce fait, l'exportation de bière augmenterait. En d'autre terme, la coopération pourrait résoudre le problème de concurrence aussi bien interne qu'externe.

5- Nécessité d'une publicité convaincante

Aux consommateurs finaux s'arrête le circuit de distribution, par la satisfaction de leurs besoins. Dans le support publicitaire, on utilise la langue malgache pour qu'ils comprennent les sens de la publicité, avec des outils non sophistiqués.

La publicité doit apprécier la mode de vie quotidienne des consommateurs donc le thème devrait tendre à approcher ces usages. Exemple : pour un long voyage, on pourrait se rafraîchir avec les produits STAR, mais non exclusivement pendant une fête ou un événement. On pourrait apprécier l'importance de réunions des familles à table pour leurs convaincre que même à la campagne ils pourraient en consommer tout le temps et cela n'exigerait pas des conditions difficiles, mais les moyens existants y suffiraient.

La société devrait aussi proposer un style de publicité dans l'usage, car chaque chef secteur et le marchandiseur savent bien les comportements des consommateurs.

En somme, la brasserie d'Antsirabe a pris des initiatives pour régler les problèmes qui persistent au sein de cette société. Ces solutions touchent tout d'abord la production de matières premières puis l'amélioration de produits vendus. A part cela, nous avons insisté aussi sur le rôle que doit prendre l'Etat pour sauver la face des industries malgaches.

CONCLUSION DE LA TROISIEME PARTIE

Une société en pleine épanouissement à Madagascar à l'heure actuelle, la brasserie STAR rencontre encore des problèmes dans tous les domaines.

L'insuffisance de la production d'orge locale oblige cette société de chercher cette matière dans d'autres pays producteurs. Mais face au fléau naturel dans les pays tempérés et la crise mondiale que le monde a vécu, le prix de l'orge dans le marché international fluctue.

A part cela, la concurrence avec les autres bières, aussi bien importée que les produits localement tels le SKOL, reste encore un défi et un problème à résoudre pour cette société actuellement.

D'autres problèmes surgissent encore dans cette société : l'impact environnemental de son implantation donne encore une conséquence néfaste pour la région ; c'est aussi une usine destinée à produire des boissons alcoolique, par conséquent elle permet d'augmenter la délinquance et l'insécurité dans la commune.

Des solutions ont été envisagées face à ces obstacles. La première solution consiste à combler l'insuffisance des matières premières en vulgarisant la culture d'orge et en multipliant les surfaces cultivées. La seconde consiste à améliorer les produits STAR pour être compétitive au marché local et international.

Concernant le problème environnemental, la société a contribué à la protection de l'environnement et commence à recycler les eaux usées pour diminuer la pollution de l'eau.

Face à la délinquance, la brasserie STAR doit insister sur l'interdiction de vente de ce type de boisson aux mineures.

La STAR doit envisager aussi à une contribution qui vise à multiplier et améliorer les infrastructures de développement pour faciliter l'écoulement des produits et la multiplication de brasserie.

Pour le bon fonctionnement de cette entreprise qui a une place non négligeable sur la vie sociale et économique du pays, l'Etat malgache doit prendre sa part de responsabilité dans la protection des entreprises malgaches en limitant les produits d'importation.

CONCLUSION GENERALE

A la fin de cette étude sur la société STAR orientée vers ses impacts socio-économiques à travers l'exemple de la région d'Antsirabe et ses environs, nous rappelons les faits essentiels observés et leur analyse :

- La commune urbaine d'Antsirabe, divisée en six arrondissements, avec ses atouts et ses conditions physiques, humaines et sociales offrent un potentiel considérable pour le développement de la brasserie STAR. Des espaces urbains sont mis ensemble avec des espaces ruraux avec des caractéristiques vraiment rurales.
- L'implantation de cette société dans cette commune a permis quand même de changer la vie économique ainsi que le cadre social de la population et de la ville d'Antsirabe en particulier pour les employeurs directs de cette brasserie.
- Cette société en plein épanouissement souffre encore par des divers problèmes aussi bien nationaux qu'internationaux malgré les efforts qu'elle a faits.

La Société Tananarivienne d'Articles Réfrigérés, plus communément appelée Brasseries STAR Madagascar est producteur de boissons depuis 1947 Elle est le premier et à ce jour le seul producteur de bière à Madagascar. 50 ans d'expérience font de la STAR le leader du marché des boissons à Madagascar. Elle détient 70% du marché et est leader sur les 3 premiers segments: la bière, les boissons gazeuses et les eaux minérales

STAR est une société qui met en valeur et ayant une relation étroite avec les agriculteurs, plus précisément, ses activités s'orientent surtout envers les paysans. Elle est importante dans notre pays et apporte un développement en milieu paysan. Par conséquent, elle joue un rôle important dans les pays en voie de développement comme Madagascar

Avec ses unités : usine- brasserie à Antsirabe, boissons gazeuses à Antananarivo et usine mixte à Diego-Suarez- ainsi que ses dix-sept agences réparties dans tout le pays, la STAR emploie directement près de 1500 personnes, sans compter les plus de 20 000 épiceries avec lesquelles elle travaille directement et indirectement, et les fournisseurs qui participent à la chaîne de production et de promotion. La STAR rapporte des dizaines de milliards à l'Etat malgache, plus précisément 34,5 milliards

d'ary en 2006⁸², principalement au titre des taxes sur la production, de la TVA, et de l'impôt sur le bénéfice des sociétés (IBS). Un apport énorme qui symbolise aussi la réussite de l'entreprise et incite effectivement à l'optimisme.

La STAR est une société ayant sa notoriété nationale, de ce fait, son développement ne resterait pas seulement un avantage pour ses actionnaires mais surtout une fierté pour l'ensemble du pays. A cet effet sa protection envers les autres produits étrangers est un devoir pour l'Etat malgache, la consommation de ses produits est aussi un devoir pour l'ensemble de la population malgache.

Mais la brasserie STAR est une industrie qui produit des boissons alcoolisées. De ce fait, la sensibilisation des gens sur le danger de l'alcool semble primordiale et la vente de ses produits doit être formellement interdite aux jeunes pour assurer la sécurité nationale. Par conséquent, à chaque bouteille de bière, un avertissement est marqué : *« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »*

Les limites que nous avons rencontrées pendant notre descente sur terrain et le cadre d'étude devenu restreint, qui peuvent entraîner des conséquences sur la vérification des hypothèses, dans les zones où nous avons effectué notre enquête, ces hypothèses sont vérifiées.

Aujourd'hui, le souffle de la mondialisation et de nouvel ordre économique mondial oblige Madagascar à développer la filière industrielle qui ne devrait plus se concentrer sur l'industrie agroalimentaire et textile mais surtout essayer d'épanouir l'industrie lourde et industrie de pointe si nous voulons avoir une indépendance vis-à-vis des pays riches.

Nous ne renfermons pas la prétention d'avoir tout fait, mais c'est ce que nous avons pu percevoir pour continuer à la bonne marche de la brasserie STAR.

L'objet de ce mémoire sera accès sur les impacts de la société dans la région d'étude et dans l'ensemble de l'île ainsi que ses éventuels problèmes. La connaissance suffisante des déséquilibres internes à la société conduit le responsable à chercher des techniques, des solutions pour augmenter davantage.

Nous souhaitons que cet ouvrage constitue non seulement un recueil de connaissances, mais également, un outil de travail pour tous les responsables de la société STAR et pour les étudiants concernés.

⁸² Eco austral, magazine économique de l'Océan Indien, n°219, avril 2008

Liste bibliographique

Ouvrages généraux

1. **ALDEGHERI (M)** (1967) : Fleuves et cours d'eau de Madagascar, ORSTOM, Paris.
2. **ANDRIAVOSOA, C., RANAIVOSOA, H., RAKOTOMANANA, M.** Le Vakinankaratra région à vocation agricole pastorale. Ecole sociale à Antanimena Antananarivo.
3. **ARCHIVE NATIONALE ANTANANARIVO.** Monographie d'Antsirabe (1950 –1960), Historique et division Administrative de la ville d'Antsirabe depuis la colonisation à l'indépendance
4. **BESAIRIE** (1935) : les principaux sols de Madagascar. Paris, 7p
5. **BESAIRIE** (1962) : Géologie économique de la préfecture d'Antsirabe, Antananarivo, Service géologique 138 feuilles. (document n° 156)
6. **BONNEMAISON (J.P)** (1669): Les peuplements de haut de l'Ankaratra, in Madagascar. Revue de géographie n°14, Janvier- Juin, p33-40.
7. **BORCHGREVINK** (1870): Antsirabe. Article parue en septembre
8. **CARRIER (A)** (1914) : Ankaratra et ses abords. Librairie Armand Colin. Paris, 12p
9. **CHAPERON (P.)** (1993): Fleuves et rivières de Madagascar, Paris, ORSTOM 876p
10. **CHAPUS (G.S) ET BIRKELI** : Historique d'Antsirabe jusqu'en 1805, in BAM, Tome XXVI
11. **CHAPUS (G.S), MONDAIN (G.)** : L'action protestante à Madagascar, imprimerie LMS, Antananarivo, 63p.
12. **CHAPUS. (G.S)** (1951): Antsirabe : Passé, présent, avenir. Imprimerie Luthérienne, Antananarivo, 68 p.
13. **GUIGUES (J.)** (1951): Etude géologique des feuilles Antsirabe et Ambatolampy, bureau géologique. 123 feuilles, n°28
14. **INSTAT ET RECHERCHE ECONOMIQUE** (1967): Recensement industriel. 113p
15. **INSTITUT DE RECHERCHES AGRONOMIQUES A MADAGASCAR :** Compte-rendu d'essais concernant la diversification des cultures sur les collines du Vakinankaratra. IRAM, Antananarivo, 72 feuilles.

- 16. JOURNAL OFFICIEL** (1994) Les Communes urbaines à Madagascar et les Départements : nombre et délimitation, Archive nationale Antananarivo, Loi 94 – 008 du 26 avril 1994.
- 17. LENOBLE (A), EDOUARDO (M).** (1965) : Les dépôts lacustres pliocènes et pléistocène de l'Ankaratra, Madagascar, 137p.
- 18. MADAGASCAR ET DEPENDANCES, SERVICES DE MINES** (1949) : les dépôts lacustres de l'Ankaratra. Paris, imprimerie nationale, 137p.
- 19. MOTTET (G.)** : Ankaratra et ses bordures, Recherche géomorphologique volcanique. Tome II : les bordures et le volcan, in cahier ORSTOM Karthala, 431p
- 20. PETIT JEAN (B.)** (1978) : Le système agro-industriel et les pays du Tiers Monde, EESSA, II volumes, 693 p
- 21. PRESSAT (R.)** (1961) : L'analyse démographique : méthodes, résultats, applications. Paris
- 22. Projet MADIO (Madagascar – DIAL – INSTAT – ORSTOM)** (1999): « Le secteur industriel formel à Madagascar : Caractéristiques, Performances, Perspectives », Edition INSTAT, 99 p
- 23. RAFREZY (A.)** (1984): population de Madagascar, situation actuelle et perspective d'avenir, Antananarivo, 154p.
- 24. RAMAMONJISOA, J.,** (1994) Processus de développement dans le Vakinankaratra : Haute Terre malgache. TOME I, Université de Paris/ Panthéon Sorbonne, Doctorat d'état, Thèse, 672 p.
- 25. RATSIMBAZAFY, ZEBROWSKI.** (1967) : Carte pédologique d'Antsirabe, 79p.
- 26. RAZAFINDRASATA (A.)** (1994): Rapport national sur la population, Antananarivo,
- 27. SAHALA (S.)** (janvier 2004) : Emplois et développement : cas de Madagascar, mémoire de maîtrise es-sciences économiques. 46p
- 28. SAUVY (A.)** (1985) Eléments de géographie. Paris l'Aménagement, septembre.

- 29. SOCIETE CENTRALE POUR L'EQUIPEMENT DU TERRITOIRE (1963) :** Antsirabe, enquête urbaine, socio-économique. SCET, 86p.
- 30. UPDR. (2003)** Unité de politique de développement rural (2003) Monographie de Vakinankaratra. Ministère de l'agriculture - élevage et pêche, Juin 2003
- 31. VELLY, (J.) (1975):** Aspects pédologique des sols des régions volcaniques tropicales (Ankaratra-Itasy), *in* Actes de Colloque, Colloque sur les régions tropicales, Intérêts physique, humain, économique, AGM, Juin, Laboratoire de Géographie, Faculté des Lettres et Sciences Humaines.
- 32. WOILLET, J.C :** Essai de micro-régionalisation de la préfecture du Vakinankaratra, Pp 44-102. 2008

Mémoires

- 33. ANDRIAMAHITSY J. (2008) :** « contribution à l'amélioration de la gestion de stocks. Cas de l'agence STAR Andranomahery. », Mémoire de maîtrise, 80p
- 34. ANDRIAMANANTENA H. (2003):** « diagnostic financier de la société malto », mémoire de maîtrise en gestion, 89p
- 35. RAHARIMIANDRISOA Fanjaniaina C. (Février 2005) :** « Industrie et impact sur l'environnement : le cas de Madagascar », mémoire de maîtrise en es-sciences économiques. 50p
- 36. RAKOTOARISOA, J. :** « Antsirabe et ses industries, Résumé d'un mémoire de maîtrise ».
- 37. RAKOTOZANANY N. (2007) :** Le double visage de l'espace administratif d'Antsirabe ville, d'après l'exemple du deuxième arrondissement. Mémoire de maîtrise, FLSH, département de géographie. 100p.
- 38. RANDRIAMBOLA R. H. (2005) :** Projet de culture et de commercialisation de maïs dans la région de Vakinankaratra. Mémoire de maîtrise. DEGS, département gestion, 96 p.

Monographies

- 39. Archive nationale Antananarivo.** Monographie d'Antsirabe (1950 –1960), Historique et division Administrative de la ville d'Antsirabe depuis la colonisation à l'indépendance

40. **Commune Urbaine d'Antsirabe** : Plan Communal de Développement, 2003
41. **Commune Urbaine d'Antsirabe** : « Démographie », Service de l'Urbanisme et de l'Aménagement, Sept 1985
42. Cours de géographie de population en première année.
43. Cours d'environnement en 3^e année : étude d'impact environnemental
44. **INSTAT**, « Recensement général de la population et de l'habitat », Antananarivo 1997
45. **Ministère de l'environnement – Ministère de l'industrie – ONE**, « Etude pour la formulation d'une politique de DIED », mai 1995
46. Plan d'Urbanisme Directeur CU Antsirabe, 2008

Revue

47. Brochure de la brasserie STAR : usine d'Antsirabe 2011
48. Brochure de la société MALTO
49. L'Eco austral, magazine économique de l'Océan Indien, n° 219, avril 2008

Journaux

50. ONU magazine, émission de la Radio Nationale Malagasy, du 20 novembre 2011
51. L'express de Madagascar, mardi 14 septembre 2010
52. MIDI MADAGASCAR, du 20 novembre 2010

Webographie

53. <http://www.pnae.mg/mecie/decret-mecie.html> du 10 novembre 2011
54. <http://WWW.RFI.fr/> émission 20110103. Consulté le 28 novembre 2011
55. <http://www.star-thb.com/thb-export/ou-trouver-la-thb.html>, du 15 avril 2011

Tsy mahita asa hafa hafa

16- Inona no antony mahatonga anao hipetraka an-tanán-dehibe?

Tsy ampy ny tany volena mafy ny fiainana any ambany vohitra

Te handray vola isam-bolana mora itadiavam-bola hafa

17- Inonao no fanatsarana eritreretinao mikasika ny asanao eto amin'ny orin'asa?

III- Toe-bola sy token-trano

1- Fidira-bola

Loharanom-bola	Mari-bola (Ariary)
Karama	
Famponofan-trano	
Fivarotan-bokatra*	
Fanampiana avy amin'ny zanaka	
Hafa**	
totaly	

*vokatra avy amin'ny fambolena sy fiompiana

**varotra na fitanterana

2- Vola mivoaka

Sakafo	
Fitafiana	
Fanafody	
Fampianarana ny zaza	
Jiro sy rano	
Hofan-trano	
Fandrihitra(gaz/kitay/charbon)	
Fambolenasy fiompiana	
Adidy sy zavatra hafa	

3- Mividy zava-pisotro STAR ve ianao?

Eny Tsia

4- Isaky ny vanim-potoana inona?

Isan'andro isan-kerinandro isambolana isaky ny fety

5- Ohatrinona ny vola laninao amin'izany?

6- Mamboly sy miompy ve ianao?

Eny Tsia

7- Inona avy ny fambolena ataonao?

Vary katsaka voamaina legioma malt

8- Inona ny biby ompianao?

Omby kisoa akoho aman-borona hafa

9- Inona no sakafony

Vokatra provende drèche

10- Atao inona ireo fambolena sy fiompiana ireo?

Fanampin'asa ohanina amidy fialam-boly

11- Manana tahiry any amin'ny banky ve ianao

Eny Tsia

12- Inona io banky io?

BOA BFV/SG BNI BMOI CEM

ANNEXE 2

Tableau :Tableau de variation mensuelle de précipitations moyennes
d'Antsirabe entre 1995-2005

Mois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	TOTAL
P (mm)	93	41	18	7	0	2	7	5	3	7	58	68	1429
Jour de pluie	21	20	14	9	10	6	4	3	4	6	11	30	138

Source : Service météorologique Ampandrianomby

Tableau : Les données thermiques mensuelles d'Antsirabe (1995-2005)

Mois	T° maximum °C	T° minimum °C	T°moyenne °C
Janvier	24,9	14,0	19,4
Février	25,0	14,1	19,6
Mars	24,4	13,2	18,8
Avril	23,9	11,5	17,7
Mai	22,1	8,0	15,0
Juin	20,1	5,6	12,9
Juillet	20,0	5,4	12,7
Août	21,0	5,6	13,3
Septembre	23,9	6,7	15,3
Octobre	25,4	9,6	17,5
Novembre	25,2	11,8	18,5
Décembre	25,0	13,5	19,2
Moyenne annuelle	16,6		

Source : Service météorologique Ampandrianomby

Tableau : Répartition par âge et par sexe de la population enquêtée

Groupe d'âge	Masculin	Féminin	Total
0-4	70	67	137
05-09	71	66	137
10-14	54	52	106
15-19	56	56	112
20-24	43	44	87
25-29	36	38	74
30-34	26	27	53
35-39	23	22	45
40-44	19	20	39
45-49	14	16	30
50-54	12	12	24
55-59	9	10	19
60-64	7	9	16
65-69	2	4	6
70-74	0	1	1
75-79	0	1	1
80 et plus	0	0	0
ensemble	442	445	887

Source : Enquête de l'auteur 2010

Tableau : Evolution de la production de bière en litre

Années	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Production en litre	55 076 500	55 699 100	58 343 700	66 142 000	68 911 000	76 432 700

Source : brochure de la STAR, 2010

PROCESSUS DE FABRICATION DE LA BIÈRE⁸³

Pour avoir une bouteille de bière, les procédures à suivre sont encore nombreuses. En fait, le processus se subdivise en cinq grandes étapes : le brassage, la fermentation, la filtration, la canetterie et l'expédition. Cette démarche suit la norme internationale.

Mais avant d'entrer dans le détail, mieux vaut savoir les principales matières premières utilisées par la brasserie. Les matières premières utilisées sont : le malt local et import, le maïs, en général produit localement, l'eau, base de la boisson et le houblon qui est importé de l'extérieur.

Salle de brassage : fabrication d'un jus sucré à partir des matières premières⁸⁴

Les opérations effectuées en salle de brassage ont pour but d'obtenir un jus sucré appelé moût, à partir de l'amidon présent dans les matières premières mises en œuvre (malt d'orge, maïs). Ce moût est épicé aux extraits d'houblon introduit lors de sa cuisson finale.

Pour préparer un brassin de ce jus sucré, on a besoin de 3800 kg de malt import avec 800kg de malt local. A cela s'ajoute 1200 kg de maïs. On le pile ensemble pour avoir une farine de malt et de maïs. Il faut noter qu'un brassin donne 45 000 bouteilles de bière. Après avoir fini le broyage de ces matières premières, on entre à l'empattage. Il consiste à séparer les produits obtenus dans deux chaudières différentes. La première contient de l'eau, farine de maïs et farine de malt. Quant à la seconde, elle ne contient que de l'eau et de farine de malt. Ensuite, les contenus vont être filtrés. Le processus de filtration consiste à distinguer le jus sucré fermentescible, appelé aussi moût et le drèche (sous-produit vendu pour alimentation du bétail). Après le filtrage de ces produits, la prochaine étape consiste à cuir le moût. Cette cuisson est effectuée dans une troisième chaudière. Pendant l'ébullition, on ajoute le houblon pour obtenir l'amertume et l'arôme à la bière. Enfin, le dernier travail qu'on doit faire dans ce stade c'est de la laisser à se refroidir et on ajoute de la levure de bière. Ce dernier œuvre marque le début de la fermentation de la bière.

⁸³ <http://www.star-thb.com/thb-export/ou-trouver-la-thb.html>, du 15 avril 2011

⁸⁴ Brochure de la brasserie STAR : usine d'Antsirabe

Fermentation : processus de maturation naturelle

Ce processus a comme objet de transformer les sucres du moût en alcool et en gaz carbonique (CO₂) appelé aussi pétillant. Ainsi, pour obtenir ces substances, on ajoute au jus sucré fermentescible une levure de bière. La fermentation se fait en deux temps : la fermentation principale et la fermentation secondaire. La première consiste à mettre en ébullition les sucres de moût pour assimiler ces substances. Pour le faire, on garde ces produits dans une température de 12°C pendant 7 à 9 jours. Cette transformation du moût en bière est réalisée grâce à la levure.

Une fois que cette transformation est terminée, on entre dans la deuxième phase de la fermentation qui concerne à affiner le produit obtenu pendant 5 à 7 jours et garder dans une température de - 1°C. Bref, la fermentation secondaire a comme objet de refroidir le moût en attendant la filtration.

La filtration

C'est lors de cette étape que les dernières particules solides et les cellules de levure seront séparées de la bière, afin d'obtenir une boisson brillante et dorée. Après la filtration, la bière est consommable, il ne reste plus qu'à la conditionner en fûts, en bouteilles, ou en canettes.

Pour filtrer la bière, on injecte d'abord de l'eau désaérée et saturée pour différencier les six sortes de bière que la brasserie a produit, entre autres le pilsener 5,4%, gold, THB 6,2%, le fresh, lite, et le Bex. Ensuite, pour rendre la bière brillante, on la filtre avec du Kieselguhr. En fin le produit est prêt à être embouteillé.

Le conditionnement et canetterie

Le travail de conditionnement comporte plusieurs étapes. Ce processus commence sur le lavage des bouteilles et des cageots vides. Ces bouteilles lavées vont être contrôlées automatiquement. L'objet de ce contrôle est simple : assurer la propreté et le soin de produit. Une fois que les bouteilles soient prêtes et bien conditionnées, on entre dans le remplissage ; les bouteilles remplies sont ensuite contrôlées automatiquement pour vérifier la quantité de chaque bouteille. Ensuite, on entre dans la pasteurisation c'est-à-dire on met les substances dans une température assez élevée

pour tuer les microbes sans altérer le goût ni détruire les vitamines. Le but de cette étape est de garder la stabilité microbiologique du produit. Il faut noter que la bière peut être conservée pendant une année. Enfin, la dernière étape de ce processus c'est de mettre l'étiquette et de mettre en cageot les bières qui sont prêtes à être expédier soit au marché local soit à l'extérieur. L'expédition de produits est gérée par le département Logistique à Antananarivo.

La bière THB est conditionnée soit en bouteille de 65 cl, mais aussi en bouteille de 33 cl, soit également conditionnée en fûts de 10 litres et de 20 litres. La THB pression est destinée aux Restaurants. Et enfin, la canette de 33 cl est le format de référence pour l'export.

LES PRODUITS DE LA BRASSERIE STAR

La brasserie a produit cinq types de bière qui ont un goût spécifique les uns des autres selon leurs conditionnements. Ces produits sont : THB Pilsener 4,5%, THB Fresh 1%, THB Special 6,2%, THB queen's 4,5%, gold 6,5% et le Bex 5%.

La THB Pilsener

La THB pilsener est la première bière de Madagascar. C'est une bière blonde de type Pilsen de fermentation basse à 4,5 %. Le maître brasseur a su tirer le meilleur des ressources de l'île pour élaborer cette bière au moelleux inimitable. Ce type de bière est présenté en bouteille de format 75 cl, 30 cl, en canette de 30cl et en fût de 10 ou 20 litres. Ce dernier est réservé uniquement pour les grands restaurants jusqu'ici.

THB fresh

Bière panachée à moins de 1% d'alcool, THB Fresh incarne parfaitement la valeur familiale de la culture malgache. Elle peut être consommée par tous les membres de la famille, et s'invite souvent dans les moments de convivialité.

THB Spécial 6,2%

THB Spécial 6.2%, tel est le nom de la bière forte de la marque THB à 6.2% de taux d'alcool. Elle est désormais mise en vente dans les points de ventes avec licence dans tout Madagascar. Encore plus de moments « Soa Ny Fiarahantsika » pour les amateurs de bière !! Format 65 cl.

THB gold

Reproduit depuis 2005, le THB gold est un des meilleurs produits fabriqués par la brasserie STAR. Le taux d'alcool de la bière gold est 6,5% de son volume. Cette bière est présentée en deux catégories : le gold blonde et le gold ambré. Le premier est réservé pour la saison fraîche et le deuxième pour la saison chaude. Il est également présenté en deux formats : 30 cl et 75 cl.

THB bex

Le THB bex est inventé par la STAR afin de résoudre le problème du prix des produits STAR. C'est la bière la moins chère fabriquée directement à partir de l'orge. Ce type de bière est donc destiné aux gens de la campagne.

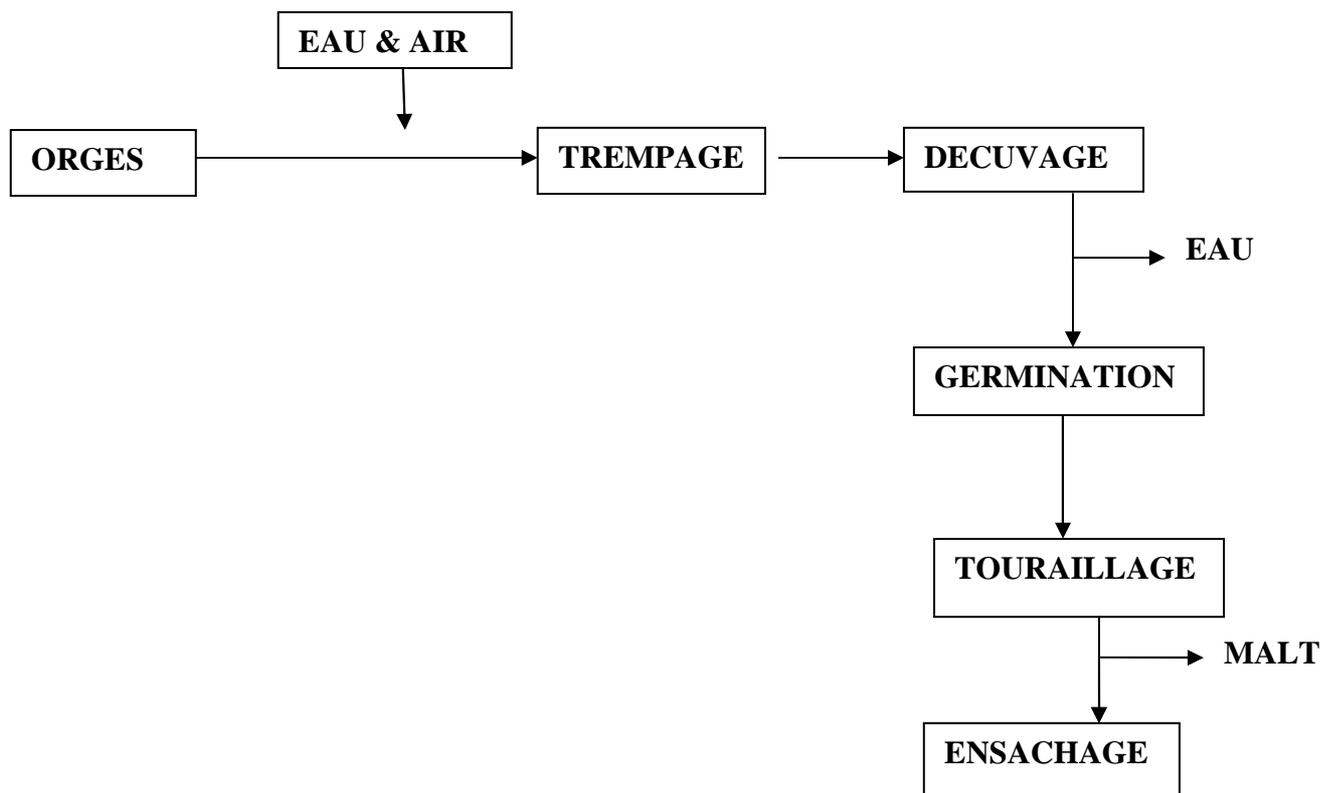
Notons que d'autres types de bières sont encore produits par la brasserie STAR mais ils ne circulent plus sur le marché local à cause du choix des clients. On peut citer par exemple le THB lite, le Queen's. On peut rencontrer encore ce dernier dans les régions côtières actuellement.

TRAITEMENT DES MATIERES PREMIERES

Le type de malterie a été déterminé en fonction des données de production, du terrain d'implantation et des conditions d'exploitation locales.

La malterie comporte une cuve de trempe, une case touraille rectangulaire et les locaux techniques de production de froid, de ventilation, d'air chaud de touraillage.

Croquis 10: transformation orges en malts



Source : société MALTO, 2010

Trempage

Le bac de trempe cylindrique comporte un dispositif « giracleur » permettant d'égaliser la couche d'orge au remplissage, et une vidange aisée de la cuve en un point. La durée de cette trempe est 2 jours.

Décuvage

La cuve est munie d'un plateau perforé galvanisé à une hauteur de 0,80 m. Cette cuve sert à effectuer la ventilation de la couche et l'extension du gaz carbonique.

La perforation du plateau est de type « Saladin ».

Germination

D'abord, lorsque le grain atteint 45 à 50% d'humidité et commence à pointer, il est transféré par transporteur mécanique en case de germination. Celle-ci a une surface de 290 m², et avec une hauteur de couche de 1,20 m, permet la germination à chaque cycle de 150 tonnes d'orges mise en trempé.

Puis, la case est ventilée sous les plateaux par de l'air saturé en humidité dont la température a été abaissée par passage devant un échangeur frigorifique. Enfin, les frigorifiques proviennent d'un groupe à ammoniaque à condensation par air ambiant en jouant sur les vannes de recyclage et d'alimentation en air du ventilateur. La durée de germination est 4 jours.

Tourailage

Il est effectué dans la case de germination par l'insufflation d'air chaud sous plateaux. La production calorifique provient de la combustion de fuel lourd n°2 à haute température. D'ailleurs, le vidage de la case est accompli par un extracteur-élévateur, se déversant dans le transporteur de remplissage des cases, qui alimente ensuite un transporteur de liaison au silo.

Remarque :

➤ Silo de stockage est constitué d'un ensemble de cellules en béton armé à cône suspendu, et d'une tour de manutention. Le silo a une capacité de 6 000 tonnes se répartissant ainsi :

- Stock orge
- Stock malt
- Stock produit

Les radicules sous plateaux sont récupérées avant le cycle suivant par une installation de reprise pneumatique à séparation cyclonique. Puis, la commande de fonctionnement du retourner de la case touraille est située en bout de case, dans le couloir de circulation. La durée de tourailage est de 2 jours.

Ensachage

L'expédition du malt se fait en vrac vers la brasserie d'Antsirabe à partir d'une cellule prévue à cet effet dans le groupe de stockage, en sac vers les autres brasseries, l'ensachage étant fait au moment du chargement à partir de la même cellule.

En bref, l'ensemble de l'installation est commandé à partir de la salle de commande générale, comportant un synoptique pour les opérations suivantes :

- Mise en trempe et remplissage
- Injection d'air comprimé,
- Aspiration du CO2,
- Vidange,
- Pulvérisation d'eau,
- Ventilation des cases et recyclage en germination,
- Ventilation des cases et recyclage en touraillage.

1- LISTE DES FOKONTANY DANS LA COMMUNE URBAINE D'ANTSIRABE

MAHAZOARIVO AVARABOHITRA

FOKONTANY

Miaramasoadro
Ambohijafy Nord
Antsanga
Avarabohitra
Mahazoarivo Nord
Ambohitsokina
Tsiafahy
Vohijanahary
Antanamanjaka
Andafiatsimo Star
Antsongo
Ambalavato 401
Tsarafara Andranobe
Mahazoarivo Sud
Tshivatrinikamo

SOAMALAZA MAHATSINJO

FOKONTANY

Ambalavato Sud
Ampanataovana
Androvakely
Mahatsinjo
Marodinta
Sahatsiho
Tomboarivo
Soamalaza Tsarasaotra
Vohitrarivo

AAAA

FOKONTANY

AAA
Ambohimena
Mahazina
Antanety
Verezambola
Ambalavato 601
Ambohimananarivo
Ambohimanga
Tsinjorano

ANTSENAKELY ANDRAIKIBA

FOKONTANY

Atsimotsena

AMPATANA MANDRIANKENIHENY

FOKONTANY

Ambalakisoa-Bemasoandro

MANODIDINA NY GARA – AMBILOMBE

FOKONTANY

Ambilombe

Ivory	Ambohidava	Ambohimambola
Antsenakely	Ambohipeno	A/Be Avaratra
Avaratsena	Ambohidravaka	Bevokatra
Andraikiba	Ambohitarabe	Mahafaly
Antanambao	Ampatana	Manodidina ny Gara
Andrangy	Befaritra	Saharoaloha
Amboronombly	Fananana-Ambositrakely	
Andrefan'Ivohitra	Mandriankeniheny	
Fiadanana		

2- TABLEAU FAISANT RESSORTIR LE NOMBRE DE LA POPULATION

DANS LA COMMUNE URBAINE D'ANTSIRABE

ARRONDISSEMENT	Effectif des Hommes	Effectif des Femmes	Effectifs Totaux
ANTSENANKELY-ANDRAIKIBA	19781	20882	40663
ANTSIRABE AFOVOANY-AMBOHIMANARIVO	6780	7197	13977
SOAMALAZA-MAHATSINJO	21137	23447	44584
MANODIDINA NY GARA- AMBILOBE	12705	13532	26237
MAHAZOARIVO-AVARABOHITRA	14035	16057	30092
AMPATANA-MANDRIANKENIHEHY	23451	24958	48409
TOTALES	97889	106073	203962

SOURCE : Bureau de la région du Vakinankaratra 2005

Auteur : ANDRIANJAFY Fenosoa Hobihirilaza

Titre : **LES IMPACTS SOCIO-ECONOMIQUES DE L'IMPLANTATION DE LA BRASSERIE STAR DANS LA REGION D'ANTSIRABE**

Nombre de pages : 90

Nombre de tableaux : 18

Nombre de cartes : 5

Nombre de figures : 7

Nombre de photos : 9

RESUME :

Le souffle de la mondialisation exige à l'industrialisation comme principale source de développement d'un pays. Mais notre retard sur ce plan nous oblige à donner une place importante à l'industrie agro-alimentaire. La région d'Antsirabe dispose toutes les conditions nécessaires pour le développement de cette filière. C'est pour cette raison que la brasserie STAR a choisi cette région pour se développer.

D'ailleurs, sa présence dans la région entraîne non seulement à l'amélioration du cadre physique et l'embellissement de la ville d'Antsirabe mais son implantation apporte un développement économique pour cette ville. Elle améliore également la vie économique et le mode de vie sociale de la population surtout les bénéficiaires directs de la société. Elle est devenue alors une source de développement de la commune urbaine d'Antsirabe.

Toutefois, quelques améliorations méritent d'être prises en considération au niveau de cette société, car malgré son épanouissement et sa notoriété nationale, des problèmes apparaissent encore au niveau de certains points.

Directeur de mémoire : - Madame RAHONINTSOA Elyane

Maître de Conférences à l'Ecole Normale Supérieure d'Antananarivo

- Madame RATOvonIRINA Bakoaly

Assistant d'Enseignement Supérieur et de la Recherche

Mots clés : , industrie agro-alimentaire, revenu monétaire, impact économique, espace rural et urbain, brasserie STAR, Antsirabe, brassage, bière, orge.

Adresse de l'auteur : lot IV 06 B Talaky

Ambohibao/ bongatsara

ANTANANARIVO 102