

PERSPECTIVES

LES NOUVELLES *eco magazine*

N°07 - SEPTEMBRE 2023

AGRICULTURE UN SECTEUR PREMIER

AGRICULTURE PÉRIURBAINE

PRÈS DE LA MOITIÉE D'ANTANANARIVO EST CULTIVÉE

ETHANOL

UN POTENTIEL QUI TARDE À FLAMBER

VANILLE

« LE MARCHÉ OBSERVE UNE ATTITUDE ATTENTISTE »

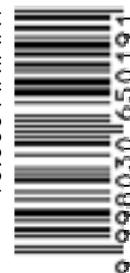
DOSSIER

AGRICULTURE
VIVRIÈRE
UN PILIER
DE L'ALIMENTATION
NATIONALE

COVID,
CATASTROPHES...
UNE CROISSANCE
EN DENTS DE SCIE
POUR LE SECTEUR PRIMAIRE

PRODUITS
DE RENTE
EXPORTATIONS
RELATIVEMENT
EN BAISSSE

10.000 ARIARY



9 996030 650191

Telma
MiBalik

**MULTI
300 XL**

179 000
Ar TTC



LAMPE PUISSANTE
À 300 LUMENS



AUTONOMIE
BATTERIE
LONGUE DURÉE



RECHARGE
DE TÉLÉPHONE
PAR PORT USB



CERTIFIÉ IP65
(RÉSISTANT
AUX ÉCLABOUSSURES
ET À LA POUSSIÈRE)



AUTONOMIE
BATTERIE
LONGUE DURÉE



RECHARGE
DE TÉLÉPHONE
PAR PORT USB



ÉNERGIE
SOLAIRE



**HOME
X PRO**

À PARTIR DE

1 500 Ar

PAR JOUR

ACOMPTE 80 000 Ar TTC

Pour plus d'informations,
rendez-vous en Telma Shop ou appelez le **806**

Édito

Culture de l'agri



Ce que l'on a toujours enseigné en primaire et que disent les statistiques, à savoir que Madagascar est un pays à vocation agricole, est une chose. La réalité en est une autre dans une certaine mesure.

La Grande île vit encore dans ses contradictions. Dire que les Malgaches sont de gros mangeurs de riz est un euphémisme. Mais que les Malgaches n'en sont pas de gros producteurs, est un fait. D'après les études datant d'il y a quelques années maintenant, on parle tout bonnement d'une consommation d'une centaine de kilos par habitant par an. Toutes proportions gardées entre auparavant et aujourd'hui, même si la moyenne doit avoir quelque baissé ces derniers temps en raison de la hausse des prix des produits de première nécessité, le pays ne parvient toujours pas à s'autosuffire et se nourrit essentiellement grâce aux importations.

Ce n'est pas un fait nouveau et le riz n'est en réalité que la partie la plus visible de l'iceberg puisque ces importations concernent aussi d'autres produits alimentaires. La situation s'explique notamment par le changement climatique qui va en s'aggravant et impacte gravement l'agriculture, renforçant le phénomène d'exode. Mais il en existe aussi, parmi les migrants, pour qui l'appel du pied du rêve urbain est si fort qu'ils choisissent volontairement de désertir les campagnes, décidant de délaisser bêtes, veau, vache, cochon, couvée, pour chercher de quoi vivre dans les villes. Au bout du compte, le miracle attendu vire parfois au cauchemar.

Pour beaucoup malheureusement, la culture des terres, dans tous les sens du terme, se perd. La longue épidémie de Covid-19 et la guerre en Ukraine, qui sont à l'origine de la hausse des prix des denrées alimentaires et de l'inflation actuelle en perturbant la chaîne logistique mondiale, auraient pourtant pu ou dû sonner comme une évidence. On n'aura sans doute jamais autant parlé du « Vita malagasy » que durant cette crise sanitaire, devenue, pour le coup, un tremplin pour la promotion des produits du pays, y compris ceux agricoles. En d'autres termes, la fermeture des frontières a imposé une économie plus encline à se tourner vers l'intérieur, notamment dans l'agriculture afin de subvenir aux besoins des populations. Mais la mayonnaise ne semble pas avoir bien pris.

Fort heureusement, les projets, programmes publics, ainsi qu'initiatives financés par les partenaires et bailleurs existent pour soutenir les ruraux et faire en sorte qu'au-delà du simple moyen d'autosubsistance, l'agriculture devienne une véritable activité entrepreneuriale, génératrice de revenus. Le pays est une fois de plus dans une période charnière avec le scrutin qui s'annonce en novembre. Quelle qu'en soit l'issue, à espérer que ces appuis continuent de faire leur œuvre et que ce ne soit pas une nouvelle crise qui ait le mot de la faim pour saper une fois de plus tous les efforts entrepris jusqu'ici.

Mana RASAMOELINA

Sommaire

Page 18

Rasoazanany

S'essayer au riz noir pour conquérir le cœur des Malgaches



Page 24

ODOF

31 unités industrielles installées en 2023

Page 30

Agriculture périurbaine

Près de la moitié d'Antananarivo est cultivée

Page 66

Environnement

Les défis de concilier agriculture et biodiversité

Page 34

Sulfate d'ammonium

La production locale, une opportunité à saisir



Page 48

Coco

Toute une filière à organiser

Page 58

Georges Geeraerts Président du GEVM

« Le marché de la vanille observe une attitude attentiste »



Page 71

Les chroniques de Michèle Rakotoson

PERSPECTIVES
LES NOUVELLES
eco magazine

Directeur de publication: Lalaina ANDRIANTSITOHAINA / Rédacteur en chef: Mana RASAMOELINA / Rédacteurs: Lala Honoré RANAIVO • Tiana RAMANOELINA • Nambina JAOZARA
Michèle RAKOTOSON • Andriatahina RAKOTOARISOA / Photo de couverture: Agence Hello / Chefs de publicité: Rado Hariniaina RANAIVOSON • Noëlla RAHARINAIVO / Maquette et mise en page: Agence Hello / Crédits photos: Présidence • Agence Hello • Tiana RAKOTOMAVO • Vovo Bebe Yves Larson • Mamiherison ANDRIANAIVOHARIJAONA • Fanou • Jaiah Rasam
Freepik • Pexels

Bimestriel édité par Newsmada 8 -10 Rue Rainazanololona

Contact Pub : +261 (0) 34 02 420 22 • +261 (0) 34 25 918 85 • Impression : Imprimerie NIAG / Septembre 2023 / Exemplaires : 4000

Brèves

Marché européen : la vanille malgache obtient un moratoire

La nouvelle réglementation de l'Union européenne fixant la Limite maximale de résidus (LMR) de nicotine à 0,02mg par kilo de vanille, prévue s'appliquer depuis le 15 septembre, n'a finalement pas concerné la vanille malgache, du moins provisoirement puisque celle-ci a obtenu un moratoire jusqu'en janvier 2024. D'après le conseil des ministres du 13 septembre dernier, cette décision fait suite à une rencontre entre la partie malgache et le Commissaire européen pour la santé et la protection des consommateurs. Une task-force composée des ministères des Affaires étrangères, de l'Industrialisation, du commerce et de la consommation, ainsi que de l'Agriculture et de l'élevage, poursuivra le plaidoyer pour permettre à la Grande île de continuer à exporter à destination du marché européen, sachant que le taux de nicotine présent dans 60% de la vanille produite à Madagascar excède le nouveau seuil fixé. Dans cette optique, elle compte ainsi déposer une « demande de tolérance à l'import », et se chargera de plaider la cause auprès des pays de l'Union européenne tels que la France et l'Allemagne. Ceux-ci peuvent en effet émettre des propositions relatives à la LMR au niveau de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui se prononcera donc sur la question en janvier 2024.



La SNFAR remise au goût du jour

La première Stratégie nationale de formation agricole et rurale (SNFAR) a été élaborée en 2012. Appuyée par l'Union européenne, une nouvelle version a fait l'objet d'une présentation en juillet dernier. La vocation est de former des techniciens disposant de capacités à travailler dans l'agriculture en milieu rural, ainsi que des cadres du ministère de tutelle et des paysans vulgarisateurs, conformément à l'objectif global de répondre au souci de mettre en place un dispositif de formation qui puisse répondre aux défis de modernisation du secteur agricole. La stratégie s'étale sur 12 ans, plus précisément de 2023 à 2035 et connaîtra régulièrement des mises à jour, en fonction des exigences et de l'évolution du secteur. « *La formation agricole et rurale joue un rôle important dans la mise en œuvre des politiques agricoles pour augmenter la productivité et promouvoir des générations de producteurs aptes à affronter les défis actuels et futurs dont l'amélioration des conditions de vie de la population et de la sécurité alimentaire, la transformation du secteur agricole et surtout pour l'accomplissement de l'autosuffisance alimentaire* », a-t-on fait savoir au sein du ministère de l'Agriculture et de l'élevage au cours de l'atelier de présentation de la SNFAR.



Et de 24 pour Fier Mada

C'est désormais une institution : le top départ de la Foire internationale de l'économie rurale de Madagascar (Fier Mada) est donné tous les premiers mercredi du mois d'août. Tradition respectée pour cette année encore puisque du 02 au 06 août dernier, paysans producteurs, opérateurs du secteur de la transformation, du commerce, ou encore techniciens, acteurs et partenaires œuvrant dans l'appui au monde rural... se sont retrouvés au stade Makis Andohatopenaka pour la 24ème édition. Les quelque 450 stands déployés tout au long des cinq journées auront drainé près de des dizaines de milliers de visiteurs, de quoi réjouir les organisateurs. D'autant que plus de la moitié des participants étaient nouveaux. Pour cette année, le thème choisi a été « *Mitombo harena ny tantsaha mahay mamokatra sy mivarotra ary miserasa amin'ny fomba maoderina manaja ny maha-gasy* », ou littéralement « *Les paysans qui savent produire, vendre et communiquer en alliant modernité et identité malgache, font des profits* ». « *Il ne s'agit pas obligatoirement de recourir à des technologies de pointe pour être le plus efficace possible, mais plutôt de maîtriser les différents aspects de son activité, notamment les calculs et les coûts* », explique Jacques Ramanantsoa, fondateur de l'événement.





FAÇONNER UN **AVENIR DURABLE**

PORTE | CUISINE | DRESSING | MEUBLE | AMENAGEMENT D'INTERIEUR | SUR MESURE

VITA **MALAGASY**

☎ 034 29 334 74 - 034 57 984 91 | ✉ homestorebyunik@gmail.com |      Homestore by unik



RÊVEZ EN GRAND,
ON S'OCCUPE DU RESTE



AMÉNAGEMENT PROFESSIONNEL SUR MESURE



**FAIRE DE VOTRE ESPACE DE TRAVAIL
UN LIEU ERGONOMIQUE
ET FONCTIONNEL !**

Siège Social 10, Rue Rainizanabololona, Antanimena Antananarivo 101
Madagascar Cosyma Immeuble NIAG (RDC) Tél. : +261 34 02 213 50 Mail : dircom.cosyma@gmail.com



25^{ème} Edition
Jubilé d'argent



HABITAT

MADAGASCAR

SALON INTERNATIONAL DE L'HABITAT

19 - 20 - 21 - 22 OCTOBRE 2023



Sous le haut parrainage du
Secretariat d'Etat en charge des Nouvelles Villes et de l'Habitat



coordination.expo@hazovato.com



+261 34 07 212 41
+261 34 07 212 47



www.forello-expo.com

Agriculture vivrière

Un poumon de l'alimentation nationale

A Madagascar, les champs verdoyants, les rizières en terrasses et les marchés animés dépeignent le tableau d'une Nation où l'agriculture est bien plus qu'une simple activité économique. C'est le pilier fondamental de la sécurité alimentaire, de la culture et de l'identité des malgaches. L'agriculture vivrière, principale source de revenus de la population qui représente d'ailleurs plus de la moitié de la population, occupe une place importante dans la vie de l'économie. Retour sur l'histoire et la position économique de l'agriculture vivrière à Madagascar.

Des prix constamment en hausse

L'histoire de l'agriculture à Madagascar a été marquée par différentes époques, chacune ayant son propre récit. Sous la période royale, l'agriculture était souvent utilisée comme un instrument de consolidation du pouvoir politique, notamment par le royaume Imerina. Le roi Andrianampoinimerina, par exemple, a vu dans l'agriculture un moyen de renforcer sa suprématie sur les royaumes voisins.

L'époque coloniale est caractérisée par une domination prononcée du pouvoir colonial sur le secteur agricole, se manifestant notamment par l'appropriation des terres par

les Français. Cette appropriation a principalement eu lieu dans les régions côtières, perçues comme plus favorables au développement des cultures commerciales. Des zones telles que les plaines de Marovoay dans la région de Boeny, le lac Alaotra, les terres fertiles de la vallée du Sambirano dans la région de Diana, ainsi que les régions du Nord-Est et du Sud-Est ont été fortement exploitées pour la production coloniale. Ces terres ont été utilisées principalement pour la culture du café, de la vanille, du girofle, du coton, du sisal et de la canne à sucre.

Pendant la première République, l'agriculture était caractérisée par une forte intervention de l'Etat, qui régulaient les prix des produits de première nécessité, contrôlait les canaux de distribution, rationnait la consommation de riz et imposait des taxes sur les cultures destinées à l'exportation. Tous ces événements démontrent clairement la place prépondérante qu'occupe l'agriculture dans l'économie de Madagascar. Les agriculteurs, ont toujours été considérés comme des acteurs essentiels pour nourrir la population et pour faire tourner l'économie du pays.

Une agriculture dominée par l'autoconsommation

La dimension économique de l'agriculture est indéniable. Cependant, il est tout aussi important de reconnaître que pour les agriculteurs en tant qu'individus, leur rôle ne se limite pas à alimenter la nation. En réalité, les agriculteurs ont toujours consacré leurs

activités à nourrir avant tout leur propre famille. A Madagascar, l'agriculture emploie environ 80% de la population active et contribue, en association avec l'élevage, la pêche et la sylviculture, à hauteur de 27% au PIB du pays en 2020.

La diversité de la production agricole nationale englobe une vaste gamme de produits, des viandes aux fruits et légumes, en passant par le riz et les cultures de rente. Cependant, il est important de noter que

près de 75% de la production vivrière des ménages ruraux est destinée à leur propre consommation. Le secteur agricole malgache étant constitué en grande majorité par des exploitations agricoles familiales. Les paysans malgaches n'occupent pas non plus de grandes surfaces agricoles. La plupart d'entre eux cultivent sur moins de 1,5ha en raison de l'insécurité foncière.

La production vivrière est marquée par la production de plante amylacée (plantes utilisées comme aliment de base du fait de leur haute valeur énergétique/apport de glucides sous forme de sucres lents) telles que la patate douce, les racines, les tubercules, le manioc et le maïs, essentielle à la survie des familles agricoles et représentant 16% de la production nationale. Le commerce des produits agricoles varie

sensiblement en fonction de la nature des denrées, des techniques de conservation, des facilités à distribuer la production et aussi des fluctuations de l'offre et de la demande. Le riz qui constitue 20% de la production totale du pays (malgré le fait que les rizières occupent 55% des terres cultivables) est essentiellement destiné à l'autoconsommation (68% à l'autoconsommation, et seulement à 25% à la vente). La plupart des paysans cultivent en même temps du riz rouge et des variétés de riz blanc, mais réserve le riz rouge en grande partie à l'autoconsommation, en raison de sa forte teneur en glucide, source de force pour celui qui tient la bêche et qui travaille dans les champs.

Il en est de même pour les autres produits

comme le manioc sec, une des principales alimentations des familles rurales, qui est destinée majoritairement à l'autoconsommation (70% à l'autoconsommation et à 28% à la vente). Le maïs est destiné à 65% à l'autoconsommation, et à 19% à la vente. Le voanjobory, utilisé généralement dans les plats traditionnels, est destiné à 56% à l'autoconsommation et 35% à la vente. Les brèdes sont destinés à 77% à l'autoconsommation. De même pour le pois du cap ou le kabaro, le haricot, la pomme de terre ou la patate douce. Les produits comme le soja par contre sont destinés à 15% à l'autoconsommation et à 35% à la vente. Les fruits et légumes sont généralement vendus, tout comme les produits de rente comme le café, le girofle et la vanille, voués à l'exportation.

PRODUITS	AUTOCONSOMMATION ET STOCK	VENTE	DONS / SOCIAL
Riz	68,4	25,2	6,4
Maïs grain sec	65,2	19,5	7,3
Maïs grain frais	71,9	21,3	1,2
Blé	86,2	6,4	3,4
Manioc sec	70,0	28,0	1,7
Manioc frais	64,3	28,7	7
Pomme de terre	46,7	50,2	0,6
Patate douce	63,3	35,1	1,3
Arachide	36,9	46,4	7,8
Haricot	56,6	31,6	1,0
Soja	15,4	79,2	0,6
Voanjobory	56,3	35,5	2,2
Pois du cap	72,2	25,6	0,0
Tomate	7,2	92,0	0,7
Carotte	49,9	49,6	0,3
Brèdes	77,3	21,0	1,2
Bananes	42,5	55,0	1,0
Oranges	20,3	79,5	0,1
Pêche	12,9	77,0	10,1
Poire	18,2	81,8	0,0
Pomme	25,7	74,3	0,0
Café	41,5	47,1	2,9
Girofle	2,3	72,9	24,7
Vanille	14,5	68,0	0,4
Canne à sucre		100	
Tabac		100	

Destination des produits agricoles en % (Source : RURAL STRUC, 2007)

La place du riz dans l'économie agricole

En ce qui concerne la place du riz dans l'agriculture, il convient de noter que le rendement moyen du riz se situe actuellement entre 2,45 et 2,73 tonnes par hectare, selon une étude menée en 2019 par le FAO. La consommation de riz annuelle par personne est estimée à 100 kg (MINAE). Une étude menée par le Jica note pourtant que les besoins en riz de Madagascar devront

passer de 2,8 millions de tonnes en 2021 et de 3,56 millions de tonnes en 2030.

En prenant en compte la consommation moyenne de riz par habitant et la croissance démographique, le Jica estime que la demande nationale en riz blanc et la quantité de riz paddy à produire étaient respectivement de 4,509 millions de tonnes en 2018, 4,918 millions de tonnes en

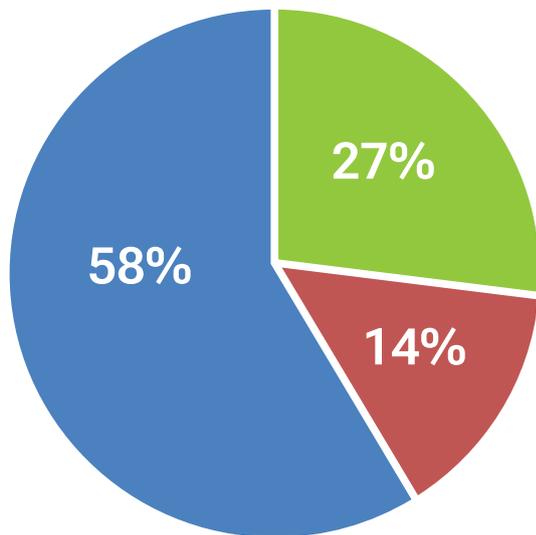
2021 et devraient atteindre 6,249 millions de tonnes en 2030. Pour répondre à cette demande nationale, Madagascar importe chaque année entre 250.000 et 450.000 tonnes de riz blanc, principalement en provenance d'Inde, de Chine, du Myanmar et du Pakistan. Ces importations représentent annuellement entre 4,5% et 5% de la valeur totale des importations du pays.

Chiffres clés sur le riz

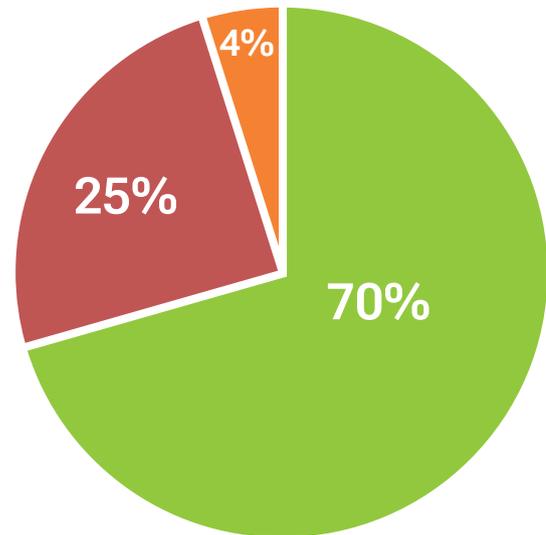
Région	Offre 2018	Equilibre de l'offre et de la demande		
		2018	2021	2030
Analamanga	257.000	-378.317	-435.208	-615.093
Bongolava	261.000	142.567	131.962	98.429
Itasy	175.000	175.000	3.205	41.440
Vakinankaratra	402.000	402.000	402.000	402.000
Diana	135.000	135.000	135.000	-94.988
Sava	229.000	31.807	31.807	31.807
Amoron'i Mania	105.000	-41.430	-51.768	-84.012
Atsimo Atsinanana	100.000	-80.276	-99.876	-165.385
Haute Matsiatra	168.000	-86.135	-104.076	-160.037
Ihorombe	37.000	-36.489	-44.479	-71.183
Vatovavy - Fitovinany	145.000	-107.130	-126.517	-188.179
Betsiboka	56.000	-13.282	-20.814	-45.990
Boeny	312.000	148.493	130.717	71.301
Melaky	110.000	55.601	49.686	29.918
Sofia	336.000	72.571	43.932	-51.794
Alaoatra Mangoro	507.000	286.541	266.799	204.378
Analanjirofo	205.000	2.657	-12.902	-62.387
Atsinanana	101.000	-159.650	-179.692	-243.437
Androy	5.000	-153.626	-170.872	-228.514
Anosy	108.000	-34.109	-49.559	-101.200
Atsimo-Andrefana	84.000	-231.907	-266.251	-381.047
Menabe	192.000	68.984	55.610	10.907
Ensemble	4.030.000	-479.279	-889.629	-2.219.498

Source: Équipe d'étude de la JICA

- 68,6% des ménages malgaches pratiquent la riziculture soit 7 ménages sur 10 (INSTAT, 2021)
- 55% des superficies physiques agricoles sont consacrées à la riziculture (Service des Statistiques Agricoles, 2007), soit plus de 1,3 million d'hectares de superficie rizicole (World Food Programme, 2019).
- 78,8% en riziculture irriguée, 8,4% en pluviale, 12,9% en riziculture sur brûlis
- le rendement moyen est compris entre 2,45 et 2,7 tonnes à l'hectare
- la production est assurée par une majorité d'exploitations agricoles familiales de petite taille (2 428 492 d'exploitations agricoles à Madagascar selon le RGA 2004, 200 ares de surface en moyenne) et quelques producteurs plus importants
- plus de 1000 variétés de riz dont 22 espèces sont les plus cultivées (Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage et al., 2010)
- les ménages malgaches consacrent en moyenne 30% de leurs revenus à l'achat du riz (GSDM & CIRAD, 2014) ;
- chaque individu consomme en moyenne 283 grammes de riz par jour, plus de 100 kilos par an



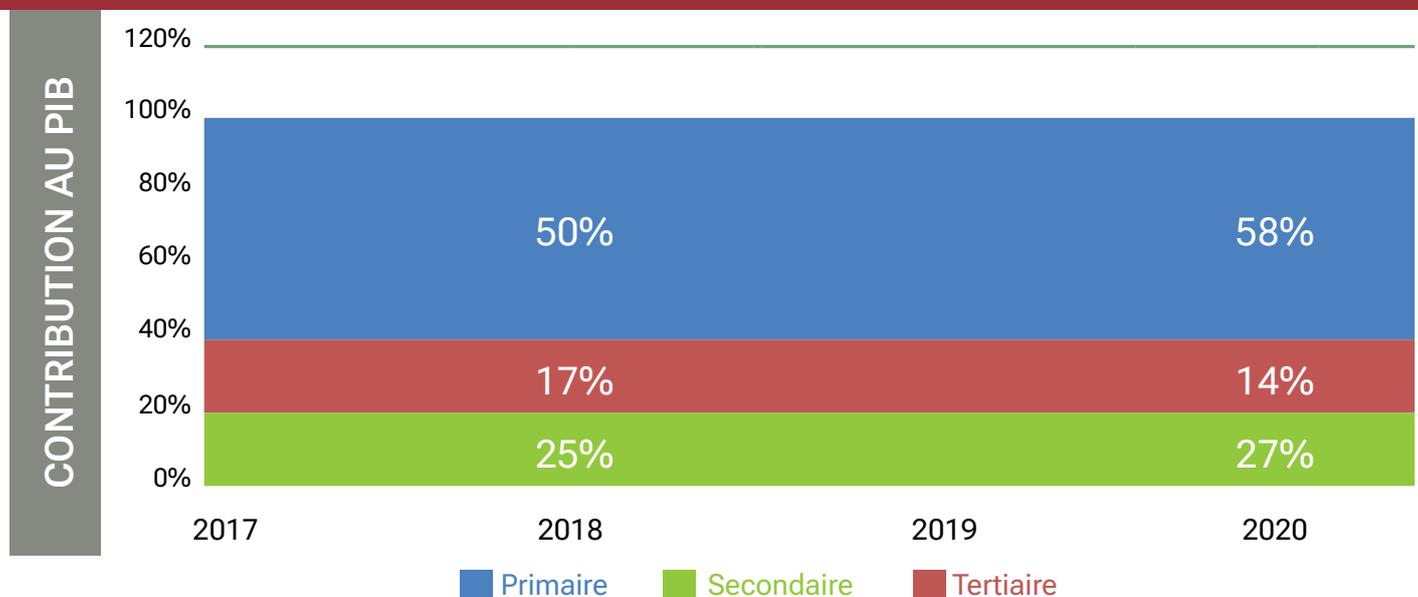
■ Primaire
 ■ Secondaire
 ■ Tertiaire



■ Agriculture
 ■ Élevage et pêche
 ■ Sylviculture

Poids des secteurs économiques et de l'agriculture dans le PIB de Madagascar (Source : Banque Centrale de Madagascar)

CONTRIBUTION DES SECTEURS AU PIB EN % (2017 - 2020)



Contribution des secteurs au PIB en % (Source : Banque Centrale de Madagascar)



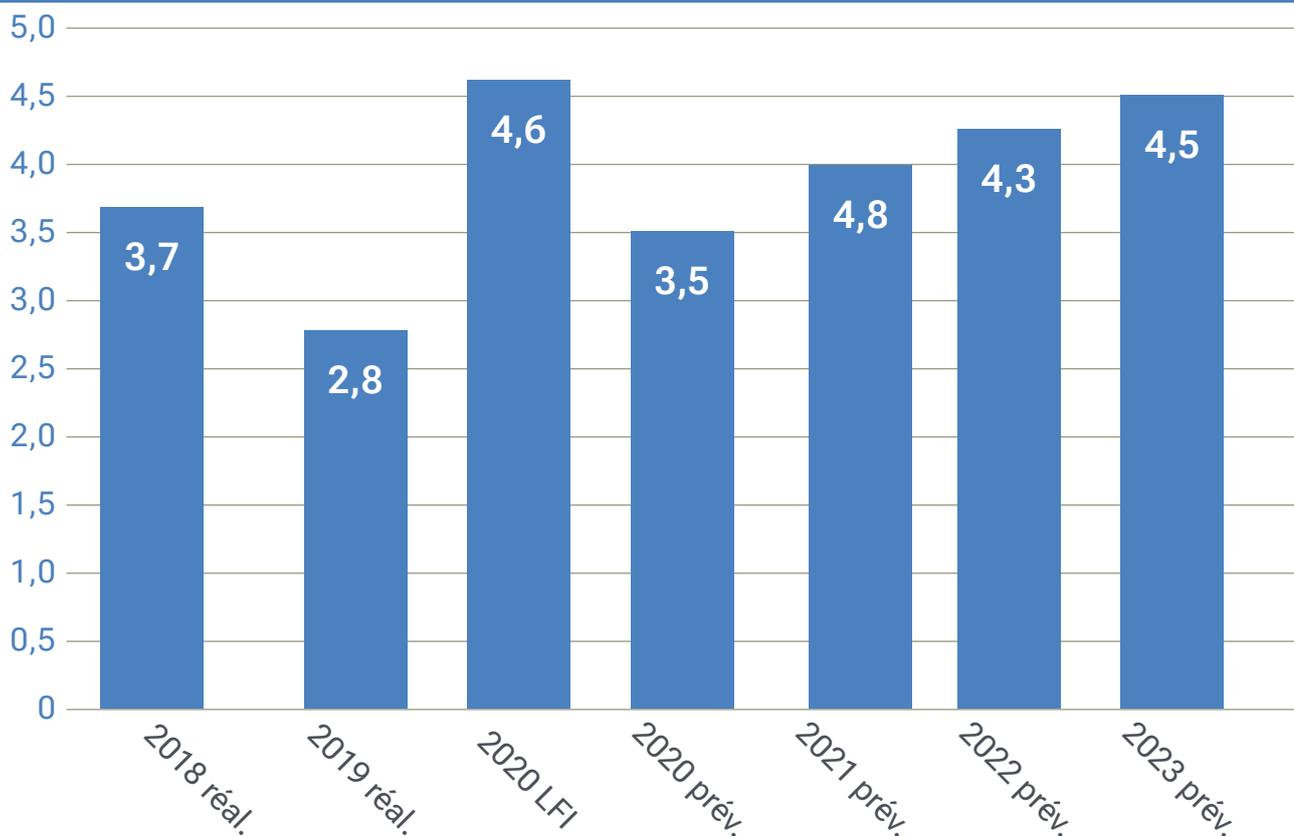
Covid, Catastrophes... Une croissance en dents de scie pour le secteur primaire

Entre 2017 et 2018, la croissance du secteur primaire a connu une hausse, passant d'une variation négative de -1,0% à une croissance positive de 4,9%. Cette hausse a été tirée essentiellement par la branche Agriculture qui a enregistré un accroissement significatif de 15,8 points, soit -6,6 % en 2017 et 9,2% en 2018. Le pays avait en effet bénéficié d'un climat propice à l'agriculture depuis le quatrième trimestre

2017 favorisant la hausse de la production locale, et ce malgré le passage du cyclone Ava au cours du premier trimestre 2018. De plus, la poursuite des projets d'aménagements d'infrastructures agricoles ainsi que la vulgarisation des semences avaient aussi stimulé la tendance haussière de la production. Pour l'année 2019, un taux de croissance de 3,2 % était attendu au niveau de cette branche.

Puis il y a eu la pandémie de Covid-19. En 2020, le secteur primaire était le moins touché à l'époque, mais les dégâts des intempéries survenues en début d'année l'ont également affecté. Les perspectives à moyen terme étaient optimistes, bien que le choc du Covid-19 se caractérise par une résistance assez significative, et se sont établis sur des taux de croissance respectifs de 4,0% et 4,3% pour 2021 et 2022.

CROISSANCE DU SECTEUR PRIMAIRE (VAR. %)





Pour la branche agriculture, on enregistre un recul de 1.5 points de pourcentage par rapport à la LFI 2020, lequel se traduit par un taux révisé de 4.1% dans la LFR 2020, inférieur au taux initial de 5.6%. En vue de renforcer la sécurité alimentaire et nutritionnelle, ainsi que l'agriculture en général, l'Etat avait prévu des appuis spécifiques aux producteurs, notamment en développant de nouvelles infrastructures en soutien aux chaînes de valeur, telles que les unités de transformation locale, en fournissant des matériels et financements permettant d'assurer les besoins au niveau de chaque pôle de production, en réhabilitant et en aménageant de nouvelles superficies cultivables mais aussi en promouvant la plantation d'Artemisia et d'autres plantes à vertus thérapeutiques.

En 2021, la prévision inscrite dans la LFI 2021 pour le secteur primaire est maintenue, soit +3,6%. En effet, l'impact de la deuxième vague de la pandémie sur ce secteur devait être limité. Par ailleurs, la poursuite des investissements pour l'aménagement et la réhabilitation des surfaces agricoles ainsi que la promotion des « titres verts » devaient soutenir la croissance du secteur. Pour la branche Agriculture, la prévision de croissance positive de +4,2% a été maintenue. La branche Elevage et pêche devait croître de 2,3% et la branche Sylviculture connaître une croissance de 0,9%.

Après une croissance estimée à +0,3% en 2021, le secteur primaire devait afficher des performances plus solides en 2022 (+3,8% contre +3,4% dans la LFI 2022). Avec les cyclones qui ont frappé le pays, une baisse de la production agricole dans les régions directement touchées était prévue. Cependant, le surplus de pluies a bénéficié aux autres régions. Ainsi, les prévisions indiquent que la production de paddy

devrait atteindre 4,8 millions de tonnes en 2022 (soit une augmentation de +9,5%) et celle de manioc de 2,7 millions de tonnes (+7,9%). La branche Agriculture devrait ainsi afficher une croissance de +4,6% en 2022 (contre +3,8% dans la LFI 2022).

Par ailleurs, au regard des événements nationaux (catastrophes naturelles) et internationaux comme la guerre en Ukraine entraînant la hausse des cours des matières premières et produits alimentaires récents, le Gouvernement a intensifié ses actions pour l'autosuffisance alimentaire. La stratégie du Gouvernement vise à la fois le développement de l'agriculture, la structuration des activités d'élevage orientées vers le marché, et la mise en valeur des ressources halieutiques avec le développement des activités de pêche et d'élevage de poissons.

Les dernières données disponibles ont conduit à une révision de l'estimation de croissance du secteur primaire en 2022. En effet, l'analyse des données provenant

du ministère de l'Agriculture et de l'Elevage (MINAE) a fait ressortir un taux de croissance de 0,9% pour le secteur primaire en 2022 (contre 3,8% dans la LFR 2022). Pour 2023, les actions du Gouvernement se renforceront pour l'atteinte de l'autosuffisance alimentaire. Les investissements dans la mécanisation agricole, l'aménagement des périmètres agricoles, la professionnalisation des filières d'élevage et le développement de la pêche devraient permettre au secteur primaire d'atteindre une croissance de 2,3%.

Cette année, la production rizicole devrait augmenter de 10% grâce aux surfaces agricoles qui seront aménagées et irriguées. La production des autres cultures vivrières devrait également connaître une hausse significative et la branche Agriculture est prévue afficher une croissance de 3% en 2023.

Andriatahina Rakotoarisoa

Produits de rente



Exportations relativement en baisse

D'après les données recueillies auprès du service des Douanes, les exportations de produits de rente semblent en baisse, du moins relativement à en croire les statistiques des huit premiers mois de cette année qui n'est donc pas encore arrivée à son terme.

Tout comme l'année dernière, le girofle tient encore le haut du pavé en matière d'exportations de produits de rente. Dans une de ses notes, la Banky foiben'i Madagasikara a déjà pourtant souligné que les exportations de girofle ont ralenti à cause de la baisse de 14,3 % du volume, et ce malgré la hausse de 4,3 % du prix. Ainsi, de 49.028 tonnes expédiées en 2022, la quantité exportée se chiffre, de janvier à août de cette année, à près de 29.340 tonnes.

Vient ensuite le cacao, en fèves et brisures de fève, brut ou torréfié dont près 15.438 tonnes exportées en 2022. Pour les huit premiers mois de cette année, la quantité se chiffre à un

peu plus de 7.046 tonnes.

Les statistiques concernant le litchi font quant à elles état de 3.207 tonnes de litchis frais exportées l'année dernière. Pour ce qui est du litchi soufflé, 12.814 tonnes ont été expédiées en 2022 contre un peu moins de 8,5 tonnes jusqu'à ce stade.

Pas de grande surprise non plus pour la vanille qui traverse une période difficile. « **La vanille a perdu 58,4 % de sa valeur à l'export, à la suite de la baisse de 57,1 % du volume expédié et de 3,0 % du prix** », avait chiffré au passage une note de la conjoncture économique publiée par la Banque Centrale au mois d'août. Concrètement, 2.224 tonnes de vanille non broyée ni pulvérisée

ont été exportées en 2022, contre 1.186 tonnes en 2023. La quantité est beaucoup plus faible pour la vanille broyée ou pulvérisée, avec un peu plus de 90 tonnes exportées l'année dernière contre 30 tonnes durant les huit premiers mois de cette année.

La baisse des volumes d'exportation n'est pas aussi prononcée pour d'autres produits tels que les poivres (piper), piments (capsicum, pimenta) séchés ou broyés ou pulvérisés (3.798 tonnes en 2022 et un peu moins de 2.000 tonnes en 2023), ou encore la cannelle et fleurs de cannellier (2.237 tonnes en 2022 et 1.303 tonnes de janvier à août).

Epices et herbes aromatiques

En revanche, la filière café se porte bien. Pour preuve, si la Grande île a exporté pour 1,2 tonnes l'année dernière, pour 2023, ce volume a explosé jusqu'à 58 tonnes, sachant qu'on parle ici du café sous toutes ses formes café, même torréfié ou décaféiné, coques et pellicules, succédanés du café.



Enfin, les chiffres sont peut-être moins importants, et les produits un peu moins connus que d'autres produits d'exportation, mais il faut savoir que Madagascar a exporté, de janvier jusqu'en août dernier, 346 tonnes de gingembres, safran, curcuma, thym, feuilles de laurier, curry et autres

épices, 5 tonnes de de graines d'anis, de badiane, de fenouil, de coriandre, de cumin, de carvi et de baies, ainsi que 224 kilos de noix de muscade, macis, amomes et cardamomes et 131 kilos de thé.

A noter que pour les produits phare comme la vanille, la Grande île exporte

principalement vers les Etats-Unis, la France, le Canada, l'Allemagne, le Pays Bas, la Suisse... Pour le girofle, le pays exporte à destination de l'Indonésie, Singapour, l'Inde, les Emirats Arabes Unis, Malaisie, Vietnam, Etats-Unis ou encore la Chine.

Tiana Ramanoelina



Programme DEFIS

Prêt à relever le challenge pour les prochaines années de mise en œuvre

Avec un calendrier de mise en œuvre s'étalant de 2019 à 2028, le Programme de développement des filières agricoles inclusives ou DEFIS, est arrivé à mi-parcours. Pierrot Randrianaritana, le coordonnateur national, en retrace les réussites et les défis futurs et à venir. Interview.

Pouvez-vous rappeler en quoi consiste le Programme DEFIS ?

Financé principalement par le FIDA avec le concours du fonds OFID, du Fonds Vert pour le Climat et du Gouvernement malagasy, à hauteur de 250 millions de dollars, le Programme DEFIS cible près de 320.000 bénéficiaires dans 9 régions du Centre Sud, à partir d'Amoron'i Mania et jusque dans l'Extrême Sud.

Il vise à améliorer les revenus des exploitants agricoles familiaux à travers l'adoption d'un système d'agriculture résilient et performant, ainsi qu'à les intégrer dans des filières rémunératrices.

En cela, le Programme s'articule autour de trois composantes. D'abord, l'amélioration de la productivité, tout ce qui concerne le rendement, les techniques culturales mais aussi les infrastructures de productions... Ensuite le développement de filières inclusives, à travers la structuration des organisations paysannes, le financement de projets agricoles et la recherche de marchés avec les partenaires et opérateurs privés. Et enfin l'appui institutionnel, aux politiques agricoles et stratégies. Par exemple l'élaboration de la loi sur l'agrégation agricole, la stratégie de développement de semences et de services aux producteurs et bientôt celle sur la vulgarisation agricole...

Ayant commencé en 2018 pour une durée de 10 ans, le Programme est arrivé à mi-parcours.

Concrètement, en termes d'amélioration de la productivité, pourquoi le choix de cette zone du Sud et quels axes d'intervention ?

Habituellement, la partie Sud de Madagascar est une zone déficitaire car n'a pas vocation agricole. Par rapport aux programmes du gouvernement relatifs aux problèmes d'insécurité alimentaire, et les bénéficiaires ciblés par le Fida, en l'occurrence les plus vulnérables, il a été décidé d'intervenir surtout dans le Sud de Madagascar, non seulement pour promouvoir la sécurité alimentaire, mais aussi pour commercialiser le surplus de production. C'est un véritable défi que de pouvoir se constituer un surplus de production dans cette zone mais nous y croyons car il y a du potentiel. Il n'y a, certes, pas suffisamment d'eau dans le Sud et l'on ne peut y cultiver pendant toute l'année, mais quand l'eau est abondante, on peut normalement tout produire.

Concernant les axes d'intervention, il y a justement les actions destinées à mobiliser efficacement cette eau qui fait défaut dans le Sud. Parmi les solutions à cette problématique figurent les barrages d'irrigation, le stockage d'eau dans les zones sédimentaires et les forages. Ces techniques sont utilisées pour résoudre les problèmes d'eau dans la partie extrême Sud, dans l'Anosy et l'Androy, ainsi que dans le Sud-Ouest, en fonction de la typologie des terrains.

Le deuxième aspect concerne la disponibilité des semences. En période de bonne pluviométrie ou de climat favorable, trouver des semences s'avère quelque peu compliqué. Il importe de résoudre ce problème à travers la mise en place et l'appui des centres de production de semences et la formation des paysans semenciers. L'objectif de DEFIS est de mettre à disposition des paysans dans les zones de production des semences de proximité afin de ne pas les importer, ni même les faire venir depuis d'autres régions de Madagascar.

Les objectifs sont atteints en termes de techniques de production et de structuration des organisations paysannes

Enfin, l'objectif étant d'adopter des systèmes agricoles résilients, cela passe par l'apport de nouvelles techniques et technologies, sans pour autant rejeter ce qui est déjà pratiqué au niveau des paysans. C'est une discussion permanente avec les paysans sur leurs expériences et ce qui peut être amélioré. Le Programme a ainsi mis en place des champs-écoles paysans et des services de conseils agricoles, de même qu'un appui en intrants, tout en invitant les bénéficiaires à s'approvisionner d'abord auprès du Fonds de développement agricole pour partager et appliquer ce qu'ils ont vu dans les champs-écoles paysans.

Le Programme étant à mi-parcours de sa mise en œuvre, que peut-on dire de son état d'avancement et quels obstacles a-t-il fallu surmonter ?

La mise en œuvre de DEFIS a été quelque peu impactée par les deux années de pandémie du Covid-19 et, plus récemment, la guerre en Ukraine. Il n'en demeure pas moins qu'on peut affirmer que les objectifs sont atteints en termes de techniques de production et de structuration des organisations paysannes. D'après les enquêtes menées lors de la revue à mi-parcours du Programme, on peut se réjouir notamment des hausses de rendement et de l'adoption par la majorité des bénéficiaires des pratiques en-dehors des champs-écoles paysans.

Il a également fallu convaincre les paysans du fait que l'agriculture et l'élevage ne sont pas de simples

activités par défaut, mais de véritables métiers grâce auxquels ils peuvent vivre. On a dû les sensibiliser sur l'esprit entrepreneurial et, dans cette optique, leur enseigner, dans les champs-écoles paysans, comment gérer une exploitation, comment dégager des bénéfices et comment les réinvestir en partie, notamment dans l'équipement. Certains avaient l'habitude de recevoir des dons et des subventions et n'ont jamais pensé qu'ils pouvaient eux-mêmes subvenir à leurs propres besoins. Mais les attitudes ont commencé à changer. Le défi pour les prochaines années est de faire en sorte de pérenniser cette attitude.

Quelles seront les actions prioritaires du Programme pour cette deuxième partie de sa mise en œuvre ?

Une fois que les paysans ont maîtrisé les techniques, que nous avons commencé à mettre en place les infrastructures de production (barrages, puits), les structures pour les intrants et production de semences, il faudra maintenant entrer beaucoup plus dans la partie aval : la commercialisation. En d'autres termes, comment amener nos produits sur le marché. La deuxième partie du Programme sera donc surtout axée sur l'augmentation de la production, la recherche de marchés, aussi bien locaux qu'internationaux, pour pouvoir dégager des revenus pérennes et acceptables pour les paysans.

A travers la loi sur l'agrégation agricole, DEFIS invite les petits producteurs à intégrer le système rémunérateur de marché, mais également le secteur privé à investir dans l'agriculture. Dans l'esprit de la loi, il s'agit de voir comment produire ensemble, comment faire face aux difficultés ensemble, notamment le changement climatique, les problèmes de pluviométrie et comment vendre ensemble dans un esprit gagnant-gagnant. Ce n'est plus une simple vente entre producteurs et opérateurs. Ces derniers vont intégrer le processus de production dans son intégralité, ce qui permettra en même temps d'améliorer la qualité du produit et de répondre aux besoins de l'opérateur et du marché.

Il faudra également, pour ceux qui souhaitent étendre leur exploitation par exemple, un mécanisme de financement adapté pour les paysans et opérateurs. En outre, il faut anticiper par rapport au changement climatique si l'on veut éviter que les efforts ne soient réduits à néant dans deux ou trois ans. Dans ce cadre, nous travaillons avec un certain nombre de centre de recherches, notamment la FOFIFA. Enfin, fidéliser le marché en formalisant les contrats entre paysans et secteur privé. Au final, avec nos filières prioritaires, nous ambitionnons d'inonder les marchés nationaux et gagner un part de marché au niveau international.

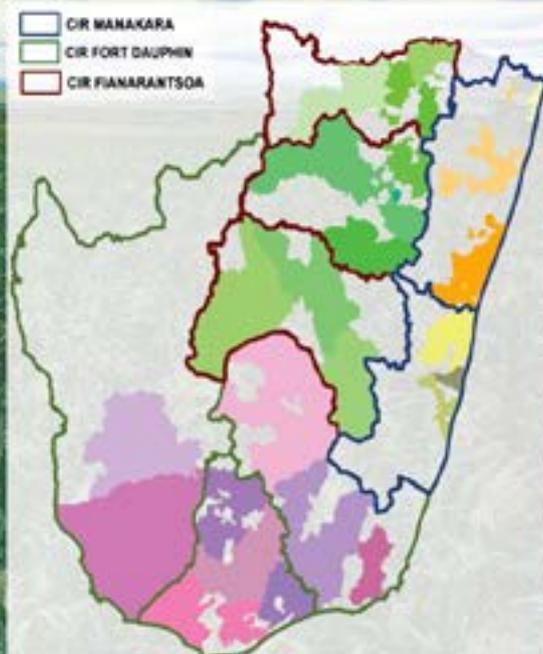


PROGRAMME DE DEVELOPPEMENT DES FILIERES AGRICOLES INCLUSIVES 2018 - 2028

24 pôles de développement de filières | 9 régions

Amoron'i Mania, Haute Matsiatra, Ihorombe, Anosy, Androy, Atsimo Andrefana, Fitovinany, Vatovavy, Atsimo Atsinanana

- ▶ Productivité et résilience des systèmes de production
- ▶ Développement des filières rémunératrices



EFFETS / IMPACTS A MI-PARCOURS

138 500

Exploitations agricoles familiales (EAF) appuyées

17 208 000 USD

générés par 64 contrats de commerce avec le secteur privé

55 %

Hausse de revenus

PERSPECTIVES DE PRODUCTION DES EAFS 2024

RIZ ▶ 116 800 T | 3,5 T/HA

OIGNON ▶ 57 750 T | 10 T/HA

PETITS RUMINANTS ▶ 160 000 Têtes

MAÏS ▶ 36 300 T | 2,5 T/HA

MIEL ▶ 685 L | 24 L/AN

MANIOC ▶ 210 000 T | 15 T/HA

ARACHIDE ▶ 8 700 T | 1 T/HA

CAFE ▶ 4 000 T

Velontena mivadika harena no kendrena



RASOAZANANY

S'essayer au riz noir pour conquérir le cœur des Malgaches

Plutôt connu dans les mets gastronomiques, le riz noir veut se frayer une place dans les plats quotidiens des malgaches. Doté d'une saveur plus intense et d'une apparence attrayante pour certains, rebutante pour d'autres, mais ne laissant jamais indifférent, il se distingue des variétés de riz plus courantes, celles que les Malgaches ont l'habitude de consommer comme le makalioka ou le tsipala.

Plutôt connu dans les mets gastronomiques, le riz noir veut se frayer une place dans les plats quotidiens des malgaches. Doté d'une saveur plus intense et d'une apparence attrayante pour certains, rebutante pour d'autres, mais ne laissant jamais indifférent, il se distingue des variétés de riz plus courantes, celles que les Malgaches ont l'habitude de consommer comme le makalioka ou le tsipala.

Cependant, il peine à s'imposer en tant qu'alternative privilégiée. Rasoazanany s'est engagée dans la culture du riz noir

avec l'espoir d'améliorer ses revenus, mais elle reconnaît que le chemin à parcourir est encore long.

Durant la Foire internationale de l'économie rurale (Fier Mada), un stand attire l'attention des visiteurs. Dans une grande marmite se présente du riz d'un sombre profond, parfaitement cuit et dégageant un parfum envoûtant. C'est du riz noir, préparé à la manière traditionnelle du « vary maina » apprécié par les Malgaches. Les visiteurs, curieux de découvrir cette nouvelle variété de riz fraîchement arrivée sur

le marché, s'empressent d'y goûter. Ils en ont entendu parler mais ils ont hâte d'en connaître le goût. Les premières bouchées sont délirantes. Le riz noir, c'est comme du riz rouge mais avec une saveur plus riche et une odeur plus parfumée. C'est la nouvelle madame rose du marché. Celle qui fait vibrer les papilles, mais qui n'est pas accessible à tous les portefeuilles. En effet, quand les clients demandent le prix du produit, la plupart tend à tirer sa révérence. 20.000 ariary le kilo. L'exclamation se voit dans les regards.

Pourtant, avec son apparence étrange, le riz noir a tout pour plaire. Originaire d'Asie (en particulier de Chine) et d'Italie, il est également appelé riz vénéré. Sa couleur sombre provient de sa teneur élevée en pigments naturels appelés anthocyanes. Cela lui donne une teinte pourpre ou noire caractéristique, qui peut devenir violette lors de la cuisson. Cette variété possède une valeur nutritionnelle plus importante que les riz classiques. Il est plus nutritif en raison de sa teneur en antioxydants, en fibres et en divers nutriments. Il est riche en fer, en vitamines et en minéraux, ce qui en fait un choix sain.

Cependant, pour que le riz noir devienne la nouvelle coqueluche des amateurs de riz, il faudrait en produire en plus grande quan-

tité. Pour l'instant, Rasoazanany ne cultive qu'une demi-tonne sur un hectare à Manandona (Antsirabe), conservant le reste de sa terre pour la culture de riz ordinaire, car elle se lance dans le commerce du riz noir par curiosité. « **Les Malgaches aiment le riz noir, mais c'est le prix qui pose problème** », explique-t-elle.

En effet, dans les supermarchés, un kilo de riz noir peut atteindre dans les 30.000 ariary, tandis que lors des foires, les commerçants peuvent proposer des promotions à 16.000 ariary le kilo. Cependant, même à ce tarif réduit, le riz noir reste hors de portée pour de nombreux consommateurs, comparé au prix du kilogramme de riz blanc qui est de 3.000 ariary.

Rasoazanany n'en perd pas pour autant espoir. Elle continue de vendre son produit en espérant conquérir progressivement le cœur des malgaches mangeurs de riz. La publicité ne change pas. Riche en fibres et en vitamines tout en étant pauvre en sucre, le riz noir est un meilleur choix pour la santé.

Elle vend son produit dans des sachets de 500 g à raison de 10.000 ariary le sachet. Pour le moment, le riz noir comme le fameux « madame rose », reste un produit de luxe réservé aux grandes occasions ou aux plats spéciaux tels que les sushis, les risottos ou les salades de riz que l'on veut plus sophistiqués.

Nambinina Jaozara



Avec

BMOISCAN

Scannez vos chèques de chez vous
et on s'occupe du reste

LE 1^{ER} SERVICE DE SCAN DE
CHÈQUES ET DE LETTRES DE
CHANGE À MADAGASCAR



Portrait

Henri RATOMBONIAINA fabricant de machines agricoles d'Ambatondrazaka

Fils d'agriculteurs originaires de la région Itasy, Henri Ratomboniaina a le métier dans le sang. Plongé dans l'agriculture depuis son enfance, il a eu la brillante idée de créer lui-même ses propres équipements agricoles dans le but de faciliter la vie des paysans tout en augmentant leur rendement. Un pari tenu, car cet homme est devenu l'un des pionniers de l'auto-fabrication des outils agricoles à Madagascar. Il relate ses réussites et ses défis.

Henri Ratomboniaina présente pour la première fois ses créations durant la Foire internationale de l'économie rurale (Fier Mada), qui s'est tenue en août. Les agriculteurs se sont vite attroupés autour de sa repiqueuse de riz, et se sont mis à écouter ses explications. Les commandes ont ensuite afflué. Des centaines au début, pour atteindre un millier durant l'événement. En effet, Henri fabrique lui-même, avec une équipe de cinq personnes, ses propres outils agricoles. Il a baptisé son entreprise « Tombontsoa machines agricoles ». « *Je suis autodidacte. Je n'ai appris la fabrication de machines agricoles de personne.*

On peut dire que c'est une passion, mais aussi une vocation », explique-t-il.

Avant de commercialiser ses machines, il les a testées sur ses propres rizières pendant une décennie. Il en est fier et expose ses créations dans son atelier à Ambatondrazaka, notamment des repiqueuses, des semoirs et des sarcleuses, ainsi que des machines polyvalentes combinant batteuse et vanneuse. Les machines se divisent en deux catégories, motorisées et manuelles, avec des prix variant en conséquence : un million d'ariary pour les équipements manuels et de 2 à 3 millions d'ariary pour les engins motorisés. Pour simplifier la vie de

ses clients, Henri Ratomboniaina a conçu les moteurs de manière à ce qu'ils puissent être utilisés avec plusieurs machines, ce qui permet d'économiser sur les coûts.

Les matières premières utilisées pour la fabrication des machines sont principalement du métal acheté auprès de brocanteurs locaux ou à Antananarivo. Les résultats sont concrets, à en croire ses témoignages : une machine peut remplacer le travail de soixante femmes en une journée. Cette innovation a permis d'économiser considérablement sur les coûts de main-d'œuvre, ce qui en fait un investissement rentable, selon notre interlocuteur.

Sa motivation à se lancer dans cette entreprise découle de son expérience en tant qu'agriculteur, où il a souvent été confronté à des problèmes tels qu'une production abondante mais peu de main-d'œuvre. Il se souvient notamment de situations où ses plants de riz ont été inondés suite à une pluie abondante. Sa principale conviction est d'aider les agriculteurs malgaches dans leur travail.

Bien que les matériels agricoles fabriqués par Henri et son équipe coûtent moins cher que les intrants importés, qui peuvent atteindre 25 millions d'ariary, les Malgaches hésitent encore à investir. Les mille commandes reçues lors de la foire en août n'ont

pas encore pu être traitées pour plusieurs raisons. La plupart des clients souhaitent que les machines leur soient directement livrées, ce qui nécessite du temps pour la production et des fonds pour démarrer l'entreprise. De plus, les techniciens font face à la méfiance des Malgaches envers les nouvelles technologies, ce qui constitue un défi difficile à surmonter, même si cela est compréhensible.

La méthode privilégiée pour la vente de ses machines est la démarche directe. Henri Ratomboniaina a entrepris des démonstrations auprès des agriculteurs à Ambatondrazaka en se rendant dans les rizières pour leur montrer l'efficacité de ses ma-

chines. Il estime que cette approche fonctionne, même si elle n'est pas toujours facile à mettre en œuvre en raison des coûts de déplacement qui ne sont pas toujours couverts. En plus des démonstrations, le technicien met en avant le fait que ses machines bénéficient d'une garantie de deux ans et sont remboursables en cas de problèmes. Il utilise cette stratégie pour attirer les clients, mais ceux-ci restent prudents. Pour stimuler ses ventes, il mise principalement sur des collaborations avec des organisations internationales, un domaine dans lequel il a déjà des projets en cours.

Nambinina Jaozara




CENTRE
CHIROPATIQUE
ANTANANARIVO

 **chiotana**
 +261 34 02 420 47
 Antanimena, immeuble NIAG, 3^{ème} étage

hello



FIA

FOIRE INTERNATIONALE DE L'AGRICULTURE
de l'Élevage et de la Pêche - Madagascar

Un « Hymne à l'agriculture malgache et à son avenir »

La Foire internationale de l'agriculture (FIA) revient pour une 5^{ème} édition qui se veut innovante et exceptionnelle et prend ses quartiers au Hazovato Forello Expo, Tanjombato, du 21 au 24 septembre 2023.

« Hymne à l'agriculture malgache et à son avenir », l'événement regroupera une fois de plus les divers acteurs du secteur et de la filière agriculture et constitue en cela une foire multisectorielle et inclusive, selon les propres termes des organisateurs qui sont Hazovato Forello Expo et le ministère de l'Agriculture et de l'élevage. Ce-

lui-ci fera ainsi évidemment la part belle à l'agriculture mais consacrera également des espaces bien distincts à l'élevage et à la pêche.

En tout, la FIA trônera sur une surface de 12.000m² et réunira plus de 300 exposants, de quoi forcément faire le bonheur des 15.000 visiteurs attendus. D'autant que les organisateurs comptent déployer un certain nombre d'innovations

par rapport aux précédentes éditions, à commencer par le fort accent environnemental donné à celle-ci à travers la mise en place d'un espace écoresponsable, une zone de près de 600m² dédiée aux entreprises ou structures désireux de mettre en avant leurs activités et engagements environnementaux, ainsi que de proposer des offres allant dans ce sens. A l'initiative du département

de l'Agriculture, la Foire mettra également en lumière le Guichet unique agricole qui y fera l'objet d'une simulation. « *La mise en place de cette structure au niveau des districts avait déjà été annoncée par le président de la République lors de la conférence sur l'Autosuffisance alimentaire qui a eu lieu les 16 et 17 juin 2022 à Antananarivo. Comme dans tout concept de One stop shop, les paysans et producteurs retrouveront en un seul lieu, les services et autres appuis dont ils pourraient avoir besoin. Cela va des offres venant du secteur privé, institutions de microfinances, jusqu'aux conseils techniques et agricoles, ou encore sur le foncier* », explique le ministre de l'Agriculture

et de l'élevage, Harifidy Ramilison. Autre nouveauté de cette FIA, le consortium des Associations des étudiants de l'université polytechnique d'Antananarivo Vontovorona effectuera une exposition des projets et promouvra les métiers et les compétences des ingénieurs agro-industriels, à travers des conférences et des opportunités de networking. Et, comme déjà mentionné, un Espace Elevage, une zone de 700m², mettra à l'honneur les professionnels et animaux d'élevage, avec des démonstrations et activités de promotion de l'alimentation animale. Du reste, les opportunités d'affaires et activités B2B qui existent bel et bien dans le monde agricole

selon le ministre de l'Agriculture, marqueront également cette Foire qui, une fois de plus, aura une dimension internationale avec la présence de participants bien évidemment nationaux, mais également venant de l'Afrique, Maurice, Comores, Seychelles, l'Allemagne, Japon, Suisse, Russie, Chine, ou encore le Canada. Sans oublier les conférences qui tapisseront les quatre journées de la FIA, ainsi que les découvertes culinaires, sur un espace de 405m² dédié au snacking et qui donnera l'occasion aux visiteurs de déguster des spécialités du terroir, des produits de la mer, de la terre, ainsi que des viandes et volailles.

N.R.



— LA FIA
En chiffre



15000

Visiteurs



+300

Exposants



12000m²

Parc des expositions



6000m²

Espace extérieur



4Ha

Parking



5

Salles de conférences

ODOF 31 unités industrielles installées en 2023



Le programme Odof continue de faire tâche d'huile. Sa mise en œuvre semble même s'être considérablement accélérée : rien que pour cette année, 31 unités industrielles sont en place dans pas moins de districts.

Sous la houlette du ministère de l'Industrialisation, du commerce et de la consommation (MICC), l'opérationnalisation des usines dans le cadre du programme One District, One Factory se poursuit. Rien que pour 2023, 31 unités ont été installées et en cours de mise en place dans le secteur de l'agroalimentaire.

Parmi les dernières en date, une ketchuperie qui a été installée dans le district d'Am-

bohidratrimo le 14 septembre, ainsi qu'une usine de transformation de tomates à Ambatondrazaka, quelques jours auparavant, d'ailleurs inaugurée en présence du président de la République sortant, Andry Rajoelina, lors de son dernier déplacement qui a eu lieu dans l'Alaotra Mangoro, et du ministre de l'Industrialisation, du commerce et de la consommation, Edgard Razafindravahy.

Dans les principales zones de production

du district, à savoir les communes d'Ambohitsilaozana, Ambandrika Feramanga Avaratra, Ambohidava, Ambatosoratra et Ambovory, ont un rendement de 16.500 tonnes par an.

L'usine est prévue tourner à plein régime 6 heures par jour et dispose d'une capacité de production quotidienne pouvant aller jusqu'à 1,5 tonne de concentré de tomate, de la tomate en sauce et du ketchup.

Ankazobe vient quant à lui d'accueillir une usine à chips, destinée à la transformation de pommes de terre, taro et patates douces. Bref, si l'initiative One District One Factory, opérationnalisé depuis 2021, a pour vocation de créer des unités industrielles dans de nombreux domaines d'activités, autant dire que l'agro-alimentaire occupe une place de choix.

A ce titre, elle s'apparente au chaînon man-

quant dans les activités des producteurs pour y donner une valeur ajoutée en offrant la possibilité aux paysans de transformer leurs produits agricoles en produits finis, tout en fournissant des emplois aux locaux. La remise de machines de transformation alimentaire (arachide, soja, patate douce, manioc, haricot, pois de cap) dans les régions Atsimo Andrefana et Androy, d'il y a quelques semaines s'inscrit dans cette même lignée.

Le programme a ainsi déjà fait office dans un certain nombre de filières cette année, dont le miel, la transformation d'arachides en huile alimentaire, le traitement du café, la transformation du lait et production de yaourt et de fromage, transformation de pommes en cidre, fabrication de farine, fruits séchés, ou encore les pâtes alimentaires.

N.R.

Activités	Districts	Date
 Miellerie, traitement du miel	Ambositra	20/01/23
	Fianarantsoa	27/01/23
	Manjakandriana	09/02/23
	Antananarivo Atsimondrano	28/03/23
	Mahajanga II	17/03/23
	Manakara	06/05/23
	Farafangana	05/05/23
 Transformation d'arachide en huile alimentaire	Morondava	03/02/23
	Tsiroanomandidy	20/04/23
	Miarinarivo	17/05/23
	Anjzorobe	29/07/23
	Ampanihy Andrefana	19/08/23
 Traitement du café	Vohipeno	05/05/23
 Transformation du lait en yaourt/fromage	Ambatolampy	08/06/23
	Moramanga	23/06/23
 Usine à chips	Faratsiho	08/06/23
	Betafo	09/06/23
	Brickaville	06/07/23
	Soanierana Ivongo	10/07/23
	Toliara I	19/08/23
	Ankazobe	14/09/23
 Transformation de pomme en cidre	Antsirabe I	09/06/23
	Antsirabe II	En cours
 Transformation de tomate	Ambatzondrazaka	22/06/23
	Aambohidratrimo	14/09/23
 Fabrication de glace alimentaire	Maevatanana	En cours
	Vatomandry	06/07/23
 Farine de manioc	Mahanoro	07/07/23
 Farine de légumineuses	Morombe	19/08/23
 Fruits séchés	Fenoarivo Atsinanana	10/07/23
 Pâtes alimentaires	Toliara II	19/08/23

Usines installées dans le cadre du programme Odof en 2023 (Source : MICC)



AGROECOLOGIE

POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE
ET L'ADAPTATION AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Centre Technique Agroécologique du Sud 10 ans d'engagement : Nourrir le Sud durablement

Le Centre technique agroécologique du Sud (CTAS) a vu le jour en 2013, à l'initiative de quelques agronomes. Ayant été appuyé par le Gret, la FAO et le GSDM, l'ONG est aujourd'hui autonome et collabore avec plus de 165 personnes contre 5 au tout début.

L'ONG intervient principalement dans le Sud de Madagascar et effectue des interventions ponctuelles dans d'autres régions de Madagascar comme l'Atsimo Andrefana ou Boeny. Mais pour marquer ses 10 années d'existence, le CTAS franchit le pas en créant d'autres antennes dans les autres régions de la Grande île, en commençant par Antananarivo, Vatovavy, et bientôt Me-

laky et Menabe. « **Nous sommes ouverts à tout type de collaboration gagnant-gagnant, transparente et saine** », explique Tolotra Henintsoa Ranaivoharimanana, directrice exécutive de l'ONG.

Le leitmotiv du CTAS est de nourrir le sud de façon durable, mais avec une ambition de pouvoir aider tout le pays entier à atteindre

l'autosuffisance alimentaire. Pour ce faire, de nouvelles techniques de production agroécologique adaptées à chaque zone d'intervention ont été apportées.

Il intervient également dans d'autres domaines tels que la recherche ou encore le développement des filières semences, axé sur la promotion des variétés locales.



Innovation

Ayant débuté ses activités à Ambovombe, le CTAS couvre désormais toute la région Androy et dans l'Anôsy. Pour l'ONG, le « kere » n'est pas une fatalité. Il existe toujours une solution. Et la première solution que le CTAS a apportée est une solution scientifique. L'organisation a mené des recherches pour déterminer ce qui peut être cultivé dans la région tout en sachant que l'eau est quasi-inexistante et que la partie Sud de Madagascar est sujet à des crises climatiques graves tous les 5 à 10 ans.

Le bloc agroécologique figure parmi les innovations apportées par le Ctas. Il s'agit d'un dispositif basé sur une démarche d'aménagements collectifs pérennes à grande échelle avec des pratiques agroécologiques.

« C'est une innovation car auparavant, les sites sur lesquels les paysans ont été formés étaient éparpillés. Scientifiquement parlant, et cela a été approuvé, les techniques agroécologiques ont plus d'impact quand on les regroupe. Le modèle a été adopté en 2014. L'idée a été de mettre en

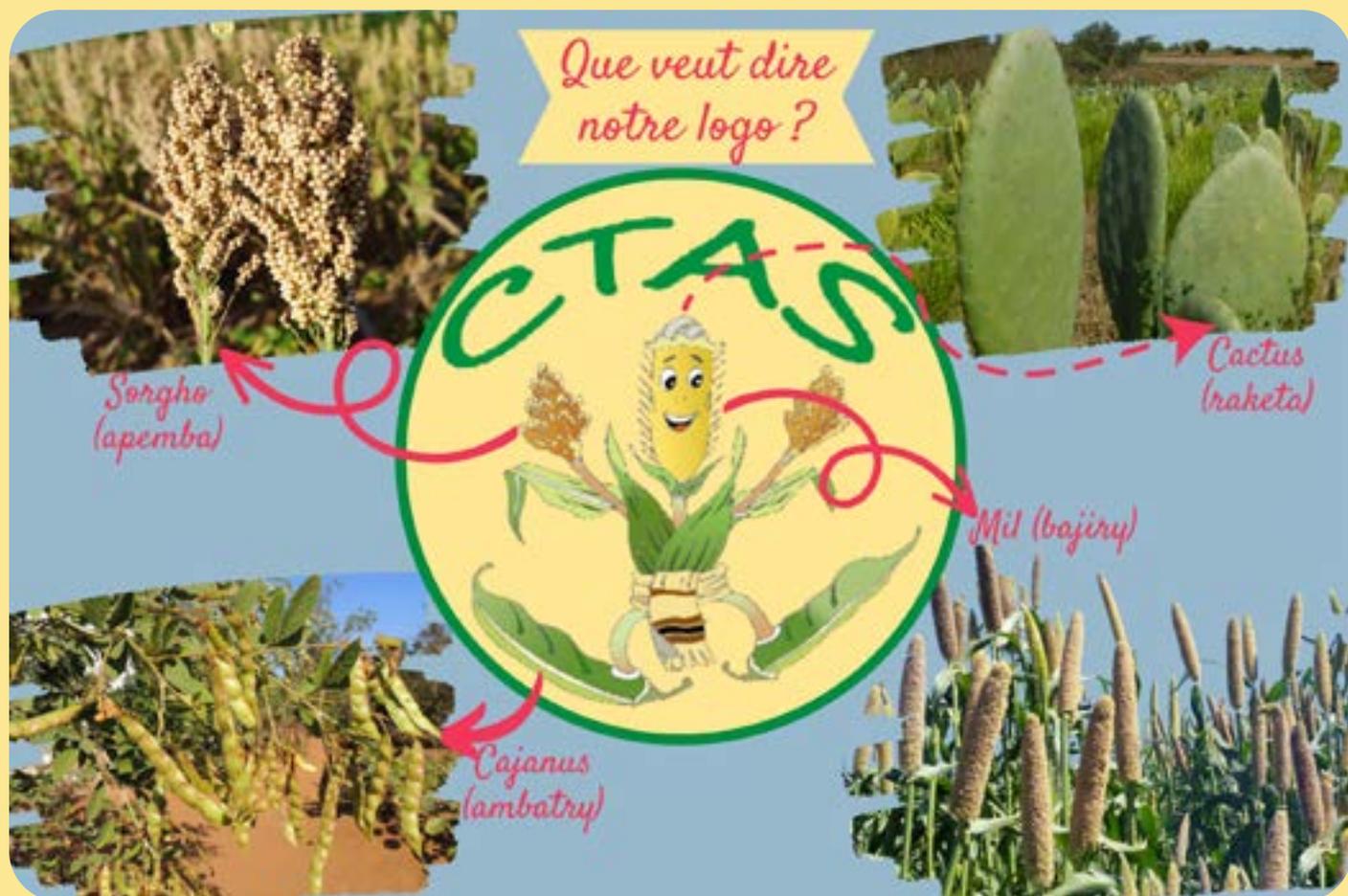
place un bloc de 10 hectares au minimum. De 48 hectares en 2014, nous avons atteint les 1.330 hectares en 2017. Nous avons continué et amélioré le modèle. A l'heure actuelle nous avons 7.500 hectares de bloc agroécologique », détaille la directrice exécutive.

Quatre filières, qui sont d'ailleurs représentées sur le logo du CTAS, sont privilégiées dans le Sud de Madagascar, en l'occurrence le sorgho, le millet, le cactus sans épine, et le pois d'Angole. « Nous travaillons sur un certain nombre de filières mais ces quatre sont considérées comme phares. Leur culture est adaptée à un climat sec et aride car elles n'ont pas besoin de beaucoup d'eau. Ce sont aussi des cultures nutritives ». Les filières développées dans les zones d'intervention ne sont pas les mêmes car tout dépend des besoins de chaque région.

Sur le terrain, les paysans bénéficient d'une formation en technique agroécologique vulgarisée par le CTAS, tout en étant sensibilisés au respect de l'environnement, et

reçoivent des semences pour ce faire. Le Centre opère ce qu'il appelle « approche paysans à paysans », c'est-à-dire former un groupe de paysans qui, à leur tour, se chargeront d'en convaincre d'autres à adopter la même méthode. « La formation se fait en cascade, avec ceux que nous appelons les paysans relais. Ils ont une obligation de 15 formations dans une année, sachant qu'une session compte 15 à 20 participants », fait savoir Tolotra Henintsoa Ranaivoharimanana. 114 paysans relais sont actuellement opérationnels. « Ce sont les paysans qui décident. Dans le cas où une culture ne leur conviendrait pas, nous respectons leur choix et nous n'en produisons pas les semences », expose-t-elle.

Sur le long terme, L'ONG souhaiterait se concentrer exclusivement dans la formation et l'expertise. « A ce moment-là, nous laisserons peu à peu la partie mise en œuvre et on nous appellera pour des appuis selon nos expertises : agroécologie, semences, recherches et formations », conclut la directrice exécutive.



contact.infos@ctas.mg



+261 33 47 012 29

TAFITA, 10 ANS

“ Il est important de toujours être préparé pour éviter les catastrophes “



Le projet «Vonona», "Alerte précoce, préparation aux catastrophes et réponse rapide aux urgences dans l'Ouest de Madagascar" est mis en oeuvre par un consortium d'ONG internationales (Save the Children, Action Contre la Faim, Croix-Rouge Luxembourgeoise, Helvetas, Humanité & Inclusion, Medair, Secours Islamique France), avec le soutien

Tafita fréquente une école primaire publique à Miandrivazo. Il aime aller à l'école parce qu'il y a beaucoup d'amis avec qui il peut jouer. Quand il va à l'école, il emprunte un chemin où circulent aussi beaucoup de voitures et de zébus. Tafita raconte qu'un garçon a été renversé par une voiture sur cette route cette année, et qu'il a eu les jambes cassées.

Depuis quelques mois, Tafita est membre du club RRC (Réduction des Risques de Catastrophes) de son école. Ce club a été créé avec le soutien des agents de mobilisation scolaire de Save the Children, dans le cadre du projet «Vonona», financé par l'Union Européenne. Le Club RRC a pour objectif d'identifier et de se préparer aux différents risques qui peuvent affecter les enfants sur le chemin de l'école ainsi qu'à ceux qui peuvent affecter leur communauté (cyclone, inondation...). Miandrivazo est particulièrement vulnérable aux inondations. Grâce à la sensibili-

de l'Union Européenne, depuis juillet 2021 pour une durée de 2 ans. Les partenaires réunis au sein du consortium collaborent également avec le Bureau National de Gestion des Risques et des Catastrophes (BNGRC), la Direction Générale de la Météorologie ainsi que différents ministères, notamment le Ministère de l'Education Nationale (MEN)

sation lors des sessions du club RRC, Tafita a beaucoup appris sur la façon de limiter les risques de catastrophes : se déplacer vers les hauteurs en cas d'alerte aux inondations, marcher sur les côtés de la route pour ne pas être écrasé par les voitures ou les boeufs.

«Les formations que j'ai reçues au sein du club RRC m'ont aidé à être plus réfléchi avant de faire quoi que ce soit. Je fais plus attention à ce que je fais, que ce soit à l'école ou sur le chemin de l'école. Il est important de toujours être préparé pour éviter les catastrophes. Par exemple, éviter de se baigner dans la rivière pendant la saison des pluies». Save the Children travaille avec les élèves de Miandrivazo, à travers les Clubs RRC établis dans 50 écoles du district. Les School Mobilizer Officers les aide à identifier les différents risques auxquels ils sont exposés à l'intérieur et sur le chemin de l'école, à travers différentes activités ludiques. Une fois ces risques déterminés, ils essaient de trouver des moyens de prévenir, d'atténuer

et le Ministère de la Santé Publique, pour une meilleure coordination des activités. Il s'inscrit dans l'ensemble des activités menées au niveau national pour réduire les risques de catastrophes et préparer la population afin d'en minimiser les conséquences néfastes.

et de réduire ces risques. Le but de ces activités est d'imprégner la "culture du risque" chez chaque enfant, qu'il s'agisse de risques naturels ou de violence (viol, abus physique, etc.), de dangers dans leur vie quotidienne.

« Chaque partenaire impliqué dans la mise en oeuvre du projet «Vonona» a sa propre expertise et son domaine de prédilection. L'idée du projet a toujours été de conjuguer ensemble ces efforts pour harmoniser les outils et les approches afin de mettre en commun tout ce qui a été acquis et de s'en servir pour améliorer les actions présentes et futures. «Vonona» étant un projet, il n'a pas vocation à s'éterniser, d'où l'importance de cette capitalisation des acquis. L'efficacité de cette harmonisation va de pair avec l'appropriation et l'application de ces outils et de ces approches par les individus et les Communautés », Jimmy Abraham Ratovohera, Consortium Manager, Save the Children/Projet "Vonona".

« VONONA » EN CHIFFRES

Plus de
1.400.000
bénéficiaires couverts
à travers un plan de contingence

Plus de
12.400
consultations médicales
post cyclonique

232
écoles ayant un plan participatif de
préparation aux catastrophes

35.000
élèves et enseignants couverts
par un plan de contingence

12
écoles réhabilitées

232
clubs RRC mis en place
dans les écoles

Répartition des partenaires dans le Consortium Vonona



NOUVEAU



MERINOS, un matelas à ressort
qui vous promet des nuits de sommeil exceptionnelles.



620* RESSORTS ENSACHÉS
+ LATEX

- 2 FACES DE COUCHAGE
- MOUSSE DE CONFORT
- TISSU STRETCH : **100% POLYESTER**



Découvrez facilement nos produits
dans votre agence la plus proche

ANKORONDRAHO

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
ankondraho@vitafoam-madagascar.com

TALATAMATY

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
talatamaty@vitafoam-madagascar.com

ANDOHARANOFOTSY

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
andoharanofotsy@vitafoam-madagascar.com

YAMPITAFIKA

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
yampitafika@vitafoam-madagascar.com

FORT DAUPHIN

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
fortdauphin@vitafoam-madagascar.com

TAMATAVE SR 1

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
tamatave-sr1@vitafoam-madagascar.com

DIEGO

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
diego@vitafoam-madagascar.com

FIANARANTSOA

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
fianarantsoa@vitafoam-madagascar.com

YNOSY BE

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
ynosy-be@vitafoam-madagascar.com

YNOSY BE2

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
ynosy-be2@vitafoam-madagascar.com

YAMBANJA

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
yambanja@vitafoam-madagascar.com

TAMATAVE SR 2

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
tamatave-sr2@vitafoam-madagascar.com

SAMBAVA

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
sambava@vitafoam-madagascar.com

MAHAJANGA

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
mahajanga@vitafoam-madagascar.com

MAEVATANANA

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
maevatanana@vitafoam-madagascar.com

YANTSOHIVY

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
yantsohivy@vitafoam-madagascar.com

YANTSIRABE

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
yantsirabe@vitafoam-madagascar.com

TULEAR

020 30 30 30 30 - 020 30 30 30
tulear@vitafoam-madagascar.com

Agriculture périurbaine

Près de la moitié d'Antananarivo est cultivée



Photo : ©Vovo Bébe Yves Larson



Photo : ©Jalah Rasam

Pour un grand centre urbain comme Antananarivo, l'agriculture périurbaine joue un grand rôle dans l'approvisionnement des citadins en produits agricoles frais de tous genres, notamment en matière de produits maraîchers. Mais l'extension de la ville ainsi que l'agrandissement des zones urbanisées entraînent une réduction progressive des surfaces dédiées à la production des produits maraîchers.

Géographiquement parlant, la topographie d'Antananarivo est marquée par des collines, des marais et des bas-fonds. Cela devrait refléter une véritable symbiose. Mais ce n'est pas le cas.

Selon le plan d'urbanisme Directeur (PUDI) de 2004, l'occupation des sols par ordre d'importance décroissante se présentait ainsi : 43% de terres agricoles, 29% de zones inexploitées, 23% de zones d'habitat, 3% de plans d'eau et rivières, 2% de zones industrielles.

Des informations relativement plus récentes montrent une occupation des sols

plus précise. En effet, suivant l'interprétation de l'équipe d'études de Jica des images satellites prises en 2016, le modèle d'utilisation des sols dans l'agglomération d'Antananarivo montre que la surface dédiée aux champs maraîchers est insignifiante, seulement 8,75% de la surface de l'agglomération totale d'Antananarivo, tandis que les rizières couvrent un peu moins de 20Ha, soit 25,82%.

Puis, en 2019, une étude menée dans le cadre du projet Légende par le Cirad, vient confirmer que près de 45% des surfaces sont cultivées dans l'agglomération.

« La majorité des légumes consommés dans la capitale est ainsi produite localement. Il en va de même pour environ 90 % des denrées avicoles. 53.000 tonnes de riz, soit 20 % des besoins de la ville, sont aussi récoltées chaque année », relate le projet.

A noter qu'historiquement, d'après le Cirad, la configuration de l'agriculture tananarienne se répartit globalement en culture cressonnière dans les bas-fonds du centre-ville, les plaines rizicoles et la polyculture périurbaine.

Risques au niveau de l’approvisionnement de la capitale



Photo : ©Jajah Rasam

L’agriculture périurbaine semble donc faire preuve de résilience malgré l’urbanisation galopante. Pour autant, les pressions augmentent, notamment lorsqu’on sait que la population de la commune urbaine d’Antananarivo et des communes périphériques est à plus de 3 millions d’habitants, et que les Nations unies estiment la croissance démographique annuelle à 5 %.

Le risque est donc que celle-ci n’arrive plus à approvisionner suffisamment la capitale. La situation est révélatrice. Dans l’exemple de tout l’Atsimondrano, 33 hectares sont exploités pour cultiver du haricot. 33 tonnes y sont produites, soit de quoi juste approvisionner les restaurants. Heureusement encore que pour ce type de culture,

il est possible de produire en contre-saison juste après la récolte du riz.

Et cela pourrait empirer. En effet, les maraîchers abandonnent peu à peu leur activité. Par exemple, à Sabotsy Namehana, si en 2015, on comptait 418 maraîchers pour travailler 31 hectares, actuellement, il n’y en a plus que 200 pour 13 hectares.

Une récente étude de marché effectuée au niveau d’Anosibe a notamment révélé qu’une grande partie des produits arrivant dans ce marché et approvisionnant la capitale viennent d’autres zones éloignées telles que le Bongolava et l’Itasy. Cela s’explique par différentes raisons. Tout d’abord, le changement climatique qui impacte les activités agricoles. Il y a moins de

pluie donc moins d’eau et les saisons culturales changent bien trop souvent. Or les principales spéculations cultivées par les maraîchers telles que les légumes feuille, le concombre, le haricot, le haricot vert, le chou... ont besoin d’eau.

Par ailleurs, le remblayage des rizières et autres zones humides dans le cadre des nombreux projets immobiliers réduisent progressivement les surfaces cultivées. Ce phénomène s’est accéléré au cours de ces dernières années. Les propriétaires de ces terrains préfèrent vendre leurs biens vu le prix qui leur est proposé au lieu de trimer en exploitant une parcelle de terrain qui, au final, s’avère non rentable.

Ranaivo Lala Honoré



Photo : ©Vovo Bebe Yves Laïson

	Ha	%
Rizières	19 824,7	25,82
Zones urbanisées	16 360,7	21,31
Prés	14 636,0	19,07
Friches	6 796,5	8,85
Champs maraîchers	6 720,4	8,75
Zones humides & plan d’eau	4 630,0	6,03

Utilisation du sol dans l’agglomération d’Antananarivo [Source : interprétation de l’équipe d’étude de JICA des images satellite prises en 2016]



Micro-irrigation

Pour une meilleure gestion de l'eau

De la région aride du Sud jusqu'aux Hauts plateaux, le système de micro-irrigation s'est progressivement imposé. Cette technologie émergente a offert aux familles rurales une protection contre les répercussions du changement climatique tout en augmentant leur rendement agricole.

Goutte-à-goutte. C'est le nom de ce nouveau système d'irrigation qui est arrivé comme une bouffée d'air fraîche dans la vie des familles rurales dans le fokontany de Manavy, dans le district d'Ambovombe. Il porte bien son nom dans un endroit où chaque goutte est importante. Réunis autour de leur potager, les agriculteurs débattent leur première leçon avec enthousiasme. La mise en place est simple : il suffit de connecter un réseau de tuyaux et de tubes en plastique ou en PVC, équipés

de petits émetteurs ou goutteurs, à un ou plusieurs futs qui vont constituer des réserves d'eau. Ces goutteurs vont ensuite délivrer de manière précise et uniforme de modestes quantités d'eau directement au niveau des racines des plantes. Fini l'arrosage manuel, avec moins d'effort requis, et surtout, plus besoin de mobiliser d'importantes quantités d'eau pour l'irrigation. Des organisations internationales, en partenariat avec des fournisseurs de matériel de micro-irrigation, proposent des forma-

tions gratuites aux familles du Sud. Ces formations sont complétées par la fourniture gratuite du matériel, et les fournisseurs assurent un accompagnement pour son utilisation. Les résultats sont visibles quelques mois plus tard : les brèdes, les tomates et les poivrons commencent à pousser. Les superficies cultivées ont augmenté, tout comme les rendements. Un petit miracle pour ces personnes qui avaient l'habitude de ne rien manger en période de forte sécheresse.

La nécessité de gérer l'eau efficacement ne se ressent pas seulement dans les régions arides du Sud. Sur les Hauts plateaux, les systèmes de micro-irrigation ont également pris place petit à petit dans la vie des familles agricoles, notamment dans la région Itasy où les agriculteurs doivent souvent faire face au retard de la saison des pluies. A Antananarivo, dans la commune d'Ilafy, une petite entreprise familiale a également commencé à s'approprier ce système pour irriguer ses potagers. « **Nous recevons chaque semaine une grande quantité de visiteurs qui viennent non seulement visiter la ferme mais aussi pour acheter directement des légumes. Le goutte-à-goutte nous a été d'une grande aide** », explique Marie Pascaline Rasoanantenaina, respon-

sable élevage dans la Ferme d'Antananarivo qui est aussi un parc d'attraction bio.

A Madagascar, les ressources en eau renouvelables s'élevaient à environ 337.000 millions de mètres cubes par an en 2015, selon une étude réalisée par le Fonds des Nations unies pour l'alimentation (FAO). Sur ce total, la quantité totale d'eau utilisée était estimée à environ 15.518 millions de mètres cubes par an, ce qui représente environ 4,5 % des ressources en eau disponibles. La grande majorité de cette eau, soit environ 95 %, est utilisée par le secteur agricole pour l'irrigation et la culture. Les municipalités consomment environ 2,9 % de ces ressources en eau, tandis que l'industrie en utilise environ 1,1 %.

Le système de goutte-à-goutte permet une utilisation efficace de l'eau en apportant de manière précise et contrôlée de petites quantités d'eau directement aux racines des plantes, minimisant ainsi les pertes par évaporation et ruissellement. Cette méthode a permis à des agriculteurs d'économiser jusqu'à 50% de leur réserve d'eau. Elle favorise également une croissance saine des cultures tout en réduisant la nécessité d'arrosages manuels, économisant ainsi du temps et de la main-d'œuvre. Le goutte-à-goutte est adapté à une grande variété de cultures et contribue à l'optimisation de l'espace, augmentant ainsi le rendement par unité de superficie.

Nambinina Jaozara



VIGIE

High Tech Security

ASSISTANCE REMORQUAGE

"Offre exclusivement gratuite pour tous les abonnés de **VIGIE**, de TAG IP et les clients détenteurs de la carte **MAKI GALANA**."

VIGIE

High Tech Security

TAG IP

📧 contact@vigie.mg

📍 1er étage Ivandry Business Center Antananarivo

Contactez-nous

032 11 185 66

033 65 555 55

Sulfate d'ammonium

La production locale, une opportunité à saisir

Atteindre l'autosuffisance alimentaire, notamment en matière rizicole, a toujours été une priorité déclarée pour tous les dirigeants du pays. Mais pour augmenter la production, de nouvelles techniques agricoles, des semences améliorées mais aussi des engrais efficaces, s'imposent.

Depuis toujours, tous les engrais minéraux utilisés par les paysans malgaches tels que le NPK, le diammonium phosphate (DAP), l'urée ou le sulfate d'ammonium (SA) sont importés. Mais aujourd'hui, le projet Ambatovy produit annuellement 200.000 tonnes de sulfate d'ammonium (SA) comme sous-produit lors du raffinage du nickel. Or, celui-ci peut être utilisé comme engrais azoté à la place de l'urée, une opportunité pour les paysans malgaches de pouvoir s'offrir de l'engrais bon marché produit localement.

Mais celui-ci a fait l'objet d'une véritable ca-

bale, même ces derniers temps. Au tout début, même le département de l'Agriculture de l'époque était quelque peu soucieux d'un éventuel impact négatif dans l'utilisation de cet engrais minéral en termes d'acidité du sol. C'est ainsi qu'en 2008, le projet Ambatovy a sollicité le Fofifa pour entamer des expériences sur l'évaluation de l'applicabilité du SA à la riziculture. Des expérimentations ont été menées pour déceler des effets d'acidité ou prouver l'efficacité du produit dans la production agricole, notamment dans la riziculture. Ces expérimentations ont été poursuivies par la suite avec le

projet PAPRiz/Jica.

Les expérimentations ont montré que l'urée ou le SA sont tous en général efficaces pour la production de riz. Mais le SA dispose d'un avantage sur l'urée parce que le prix de son azote devrait être moins cher par rapport aux autres types d'engrais puisqu'il est maintenant produit par le pays. Dans l'agriculture malgache, l'engrais chimique NPK, élément majeur, est le plus connu, auquel on ajoute de l'urée qui peut être remplacée par le SA.

Utilisation du SA vs Urée

Type d'engrais	Dénomination	N	P	K	S
NPK	Engrais composé NPK	11	22	16	0
DAP	Diammonium Phosphate	18	46	0	0
Urée	Urée	46	0	0	0
SA	Sulfate d'ammonium	21	0	0	24

N= Azote P= Phosphore K= Potassium S= Souffre

Le sulfate d'ammonium, en tant que source d'azote, est aussi efficace que l'urée. Pour atteindre le taux d'azote de l'urée (41), il

suffit de doubler la dose du SA. De plus, le grand avantage de l'utilisation du SA réside dans le fait que sa valeur est doublée dans

les sols carencés en soufre. En effet, certaines plantes ont besoin de soufre pour bien pousser.

Des prix constamment en hausse

D'aucuns ignorent qu'en général, le faible rendement de l'agriculture à Madagascar est associé à l'insuffisance de l'utilisation d'engrais. Dans l'accessibilité des agriculteurs aux engrais chimiques, le prix joue un rôle fondamental. Or, le prix des engrais importés n'a cessé d'augmenter chaque année.

	2016 - 2017	2019	2021	2023
NPK		2.000 -2.200 Ar/kg	3.400 - 4.200 Ar/kg	5.500 Ar/kg
DAP		2.000 - 2.400 Ar/kg	4.500 - 5.500 Ar/kg	6.850 Ar/kg
Urée	1.500 Ar/kg	1.600 -1 800 Ar/kg	3.500 - 4.000 Ar/kg	Environ 5.000 Ar/kg
SA	2.000 - 2.500 Ar/kg	700 -1.200 Ar/kg	900 - 1.200 Ar/kg	1.200 Ar/kg



Avant que le SA ne soit produit sur place (avant 2019), son prix (entre 2.000 et 2.500 Ar/kg) était plus élevé que celui de l'urée (1.500 Ar/kg) sur la même période.

Mais à partir de 2019, si le prix des autres types d'engrais a toujours connu une tendance haussière, celui du SA est resté plus ou moins stable. Le coût de l'azote est moins cher dans le SA par rapport aux autres types d'engrais analogues (exemple l'urée) car il est produit dans le pays. Le SA étant moins cher, cela permettra ainsi de faire des économies en devises

en l'absence d'importation de ce produit et son utilisation plus généralisée pourrait booster la production agricole.

Le phénomène commence déjà à se constater car les paysans utilisent de plus en plus cet engrais. Si en 2017, entre 500 et 600 tonnes de SA ont été distribuées, aujourd'hui, ce chiffre avoisine les 10 000 tonnes. La distribution du sulfate d'ammonium à Madagascar est assurée par la société International Raw Materials (IRM) depuis 2016 par le biais des réseaux d'Agrivet et de Solevo.

Seulement, Ambatovy ne peut pas vendre

la totalité de sa production de SA dans le pays. Cette vente est limitée par la loi portant sur les grands projets miniers qui stipule que 10% de la production totale seulement peuvent être écoulés dans le pays. Les 90% de la production sont exportés en Afrique. Etant donné qu'Ambatovy produit chaque année environ 200.000 tonnes de SA, elle ne pourra approvisionner le marché local qu'à hauteur de 20.000 tonnes, soit le double de ce qui est distribué actuellement. Or les besoins en SA vont en grandissant.

Ranaivo Lala Honoré

Dattes

Un produit de consommation de luxe

Bien que les Malgaches apprécient bien les fruits du dattier, qu'ils soient produits sur place ou importés, ils restent encore un produit de consommation de luxe, compte tenu de son prix élevé sur le marché.



La production locale annuelle se situe entre 500kg et une tonne au maximum. Ce qui est bien peu comparée à celle d'autres pays. La raison est qu'il y a peu de pieds de dattier à Madagascar, alors qu'il pousse bien dans le pays. Le fait est que s'il prospère bien dans d'autres régions de Madagascar, il ne donne des fruits que dans la région de Toliara où ses ceux-ci sont localement appelés « avotsenjy ».

Le dattier pousse sur un sol désertique. Encore faut-il savoir que le dattier ne donne

ses premiers fruits qu'au bout de 7 ans environ, à l'instar du cocotier. Cela expliquerait peut-être encore plus pourquoi les gens ne s'empressent pas se lancer dans sa culture.

Aujourd'hui donc, la datte peut être considérée comme une culture de rente quoiqu'on se satisfasse d'exploiter le peu de plants de dattiers qui existent. Puisque la production nationale est insignifiante, les importations prédominent sur le marché.

Les fruits produits sur place sont très appréciés mais compte tenu de leur quantité

très limitée, ils disparaissent rapidement des étals.

Force est donc de se rabattre sur les produits importés. Pourtant, il faut reconnaître que le prix des dattes reste relativement élevé, sachant qu'il n'y a pas non de grande différence de prix entre les fruits produits localement - quand il y en a - et ceux importés. Le prix du kilo peut dépasser les 100.000 ariary. Clairement pas à la portée de toutes les bourses.

Pour être consommés, les fruits du dattier ne demandent pas de préparation spécifique. Ils peuvent mûrir sur pied ou être préparés, bouillis avec de l'eau salée ou encore simplement séchées.

La consommation de dattes atteint son pic pendant la période de ramadan observée par les musulmans. En consommer quelques fruits le matin permettrait de ne pas avoir des sensations de faim pendant toute la journée.

De plus, les dattes recèlent de nombreuses vertus du fait qu'elles sont naturellement riches en minéraux (potassium, calcium, phosphore et magnésium). Beaucoup s'accordent même à dire que les dattes possèdent de nombreux bienfaits pour la santé, en participant au bon fonctionnement de l'organisme et en aidant à prévenir plusieurs maladies. Une consommation régulière de dattes peut renforcer le système immunitaire et donner de l'énergie.

Ranaivo Lala Honoré



Executive program in Business Administration

BBA Bachelor of Business Administration

MBA Master of Business Administration

MIB Master in International Business

DBA Doctorate of Business Administration

Formation délocalisée à Madagascar
avec **accréditation internationale**

Rentrée novembre 2023

www.iepaltitude-group.mg

✉ secretariat@iepaltitude-group.mg

☎ +261 34 07 400 51

📍 Ampandrana Batiment CFD



Nos partenaires :





Garden & Design
PÉPINIÈRE • JARDINERIE • PAYSAGISME



Mandraisa vola avy any ivelany



MPIARA-MIASA AMIN'I MVOLA

WESTERN UNION **WU**

MVola
COMORES

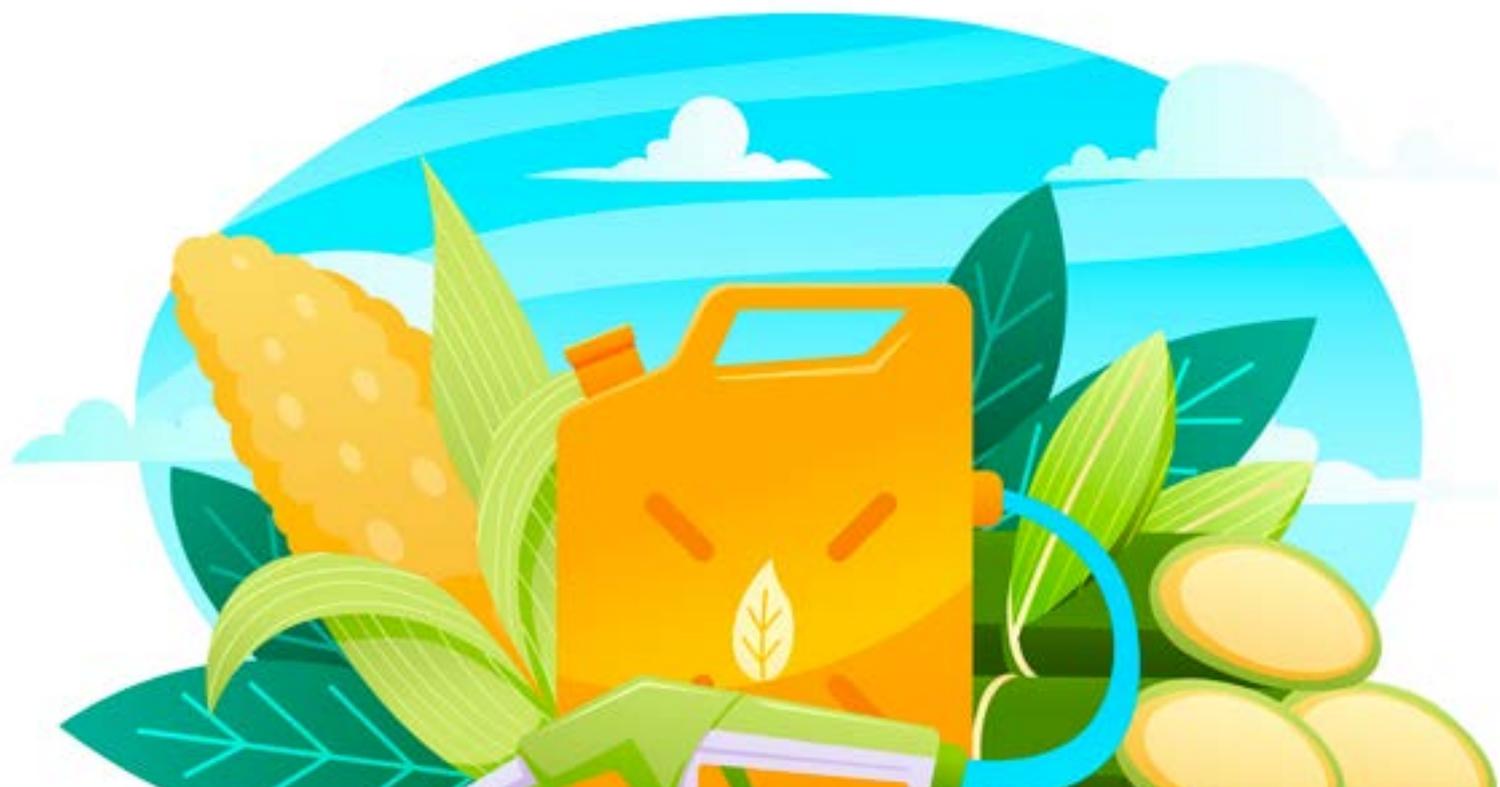
 Taptap
Send

Miara-dalana amiko
isan'andro

MVola

Ethanol

Un potentiel qui tarde à flamber



A Madagascar, les réflexions autour de l'éthanol ont réellement commencé vers 2008 avec la Banque mondiale, au moment où le monde parlait de « transition énergétique », de « biocarburant »... L'idée était, à l'époque, de produire de l'énergie « biocarburant ». Mais elle a été vite abandonnée car le lobby pétrolier était trop puissant pour que l'idée passe. D'où l'idée de produire du « combustible de cuisson ».

D'après des études menées par la Banque mondiale à la même période, il a été constaté que les taux de prévalence des maladies respiratoires mortelles découlant de l'utilisation du charbon de bois et du bois de chauffe pour la cuisson des aliments, sont très élevés à Madagascar.

En 2016, selon une étude de marché, il s'est avéré que 99 % des ménages malgaches utilisaient surtout le charbon de bois et le bois de chauffe. D'où la création de l'entreprise OBio Hamy en 2015, conséquemment à la forte conviction sur la nécessité de la transition énergétique. Il fallait donc produire de l'éthanol.

Le débat s'est par la suite orienté vers la matière première à utiliser. Le choix pouvait se porter soit sur la canne à sucre, soit le manioc, le maïs ou encore la betterave. La

betterave a été la première éliminée car le pays n'a pas la tradition d'en cultiver. En ce qui concerne la canne à sucre, sa culture était concentrée sur les zones pluvieuses (dont la côte Est) et était en concurrence directe avec les autres cultures telles que le riz... Il était fort à craindre que la production soit insuffisante dans le pays. Quant au maïs, les industries de fabrication de provende enregistraient un fort développement et il s'en est suivi une forte demande de ce produit. Par ailleurs, le maïs était considéré comme produit d'alimentation à la fois humaine et animale. La production locale reste d'ailleurs insuffisante, même aujourd'hui.

La décision était prise : ce serait le manioc car sa culture est déjà ancrée chez les Malgaches. De plus, son grand avantage est

qu'il pousse partout dans le pays, à l'inverse de la canne à sucre, quoiqu'il serve également dans l'alimentation humaine et animale.

Les processus de fabrication d'éthanol diffèrent selon qu'il s'agisse de canne à sucre ou de manioc. Pour la canne à sucre, il faut d'abord procéder à la presse pour obtenir de la mélasse, puis à la fermentation, suivie de la distillation pour produire de l'alcool. Pour le manioc, le cycle est plus long, à commencer par le séchage des racines de manioc de manière à obtenir un taux d'humidité inférieur à 13%. Le manioc séché sera réduit en poudre, puis cette farine doit être hydrolysée pour permettre sa fermentation. La suite du traitement sera identique à celui de la canne à sucre.

Problématiques globales

Là où le bât blesse, c'est que quelle que soit la matière première utilisée, la problématique de l'industrialisation à Madagascar fait que le pays demeure inapte à assurer une production suffisante à l'échelle industrielle. Autant en quantité qu'en qualité d'ailleurs. On parle toujours de vastes étendues mais le système de production est encore basé sur l'agriculture de subsistance... Autrement dit, très limitée, la production arrive à peine à subvenir aux besoins du paysan. Toute transformation agroalimentaire à Madagascar, y compris l'éthanol, doit forcément passer par la mécanisation agricole. Produire de l'éthanol est, en soi, la partie la plus facile étant donné qu'il existe déjà des usines clés en main. Cela étant, bien évidemment, il faut investir, d'où la question de savoir qui est une autre question : dispose-t-on d'un système financier, bancaire en l'occurrence, capable de soutenir ce type d'investissement industriel à l'horizon de 7 à 10 ans de retour d'investissement ? Le principal enjeu résidant dans tout ce qui est mécanisation agricole : le matériel requis est-il à la portée des paysans ? Quid du

foncier ? Si c'est du manioc, quid de la capacité à multiplier les plants ? L'engrais est-il suffisant pour de très grandes surfaces ? Les compétences existent-elles ?

En amont, il y a ainsi l'obligation de cultiver en régie pour stabiliser le prix et s'assurer de la régularité de l'approvisionnement en matières premières. Pour produire 1 litre d'éthanol, il faut 3 kg de manioc sec ou 9 kg de manioc frais, sachant qu'il faudrait au moins produire 2.000 litres d'éthanol par jour au minimum. En-deçà de cette quantité, l'investissement n'est pas rentable. L'idéal serait même une production de 5.000 litres par jour. 15 000 tonnes de manioc par an sont nécessaires pour y parvenir, une usine de fabrication d'éthanol devant arrêter de travailler seulement 1 mois par an pour la maintenance.

Dans la culture traditionnelle de manioc, la production moyenne est généralement de 7 à 8 t à l'hectare. Avec une production mécanisée, on peut facilement atteindre les 15 t/ha (45 à 90 t/ha dans d'autres pays). Ainsi, viser les 15 000 tonnes par an, avec un

rendement moyen de 15 t/ha, nécessiterait une plantation de 1.000 Ha et une variété de manioc produisant tous les 12 mois.

En aval, en matière de distribution, suivant des études effectuées en 2017, un ménage est composé en moyenne de 4 personnes. Si celui-ci utilise exclusivement de l'éthanol pendant les trois cuissons quotidiennes, il consommera 0,5 litre d'éthanol par jour. Et si une usine produit 5 000 l/j d'éthanol, elle pourra fournir de l'éthanol à 10.000 ménages par jour.

Cette même étude a recensé 5 millions de ménages dans tout Madagascar dont 35.000 seulement utilisant le gaz pour la cuisson. Rien qu'à Antananarivo et dans les districts avoisinants (Ambohidratrimo, Atsimondrano et Avaradrano), on recense jusqu'à 700.000 ménages. Ainsi, le marché est énorme.

Enfin, la distribution doit également tenir compte sous quelle forme le produit final sera présenté. C'est une autre industrie qu'il faudra mettre en place.

Usage domestique

Il faut reconnaître que le cycle de production de manioc est relativement long, 18 mois en l'occurrence pour obtenir de très bons produits. Il faudra ainsi initier les paysans à des cultures associées (haricots, maïs...) pour leur permettre de percevoir des revenus intermédiaires. En outre, ils doivent disposer de matériels adéquats, ce qui leur fait défaut généralement et il est impensable qu'ils y parviennent. Il faudra également anticiper la reconversion des fournisseurs traditionnels de combustibles ménagers tels que les fabricants de charbon de bois et les fournisseurs de bois de chauffe, notamment proposer des activités

génératrices de revenus de substitution (apiculture, pisciculture, ...).

La consommation de ces sources d'énergie traditionnelles reste très importante dans la capitale et tant qu'il y aura une forte demande de charbon et de bois de chauffe, l'éthanol ne se vendra pas. Le positionnement idéal de l'éthanol en termes de prix est que celui-ci soit légèrement supérieur à celui du charbon ou du bois de chauffe mais largement inférieur au gaz domestique. C'est donc un grand défi que de convaincre les ménages à utiliser l'éthanol. A noter que le litre se vend entre 3.900 à

4.300 ariary auprès des boutiques d'Antananarivo essentiellement, lesquelles proposent également des réchauds à éthanol à partir de 50.000 ariary.

En somme, un projet de production d'éthanol nécessiterait l'implication de nombreux et différents intervenants. On aura surtout besoin d'une cohérence gouvernementale concernant l'agriculture, l'énergie, l'industrie et l'environnement en vue d'une restructuration du milieu rural en termes de modèle économique.

Ranaivo Lala Honoré





Que la lumière soit,
et la lumière déçoit.

Vous informer, c'est notre métier

helle



NEWSMADA
INFORMER - DIVERTIR - IMPACTER

PERSPECTIVES - LES NOUVELLES - TARATRA - BOJY - ALLIANCE 92 FM
newsmada.com

MADASECU

"Franchise - Rigueur - Discipline"

A propos de nous

MADASECU est une société de gardiennage ayant pour mission principale d'assurer et d'optimiser la sécurité de ses clients à travers le gardiennage humain et l'utilisation d'appareils électroniques à la pointe de la technologie. Implante à Antananarivo depuis 2014, elle est dirigée par une équipe de professionnels qui lui permet de répondre au mieux aux besoins de chaque client.

MADASECU
Mahajanga

MADASECU
Toamasina

MADASECU
Antananarivo

MADASECU
Moramanga

MADASECU
Antsirabe

MADASECU
Toliara

MADASECU
Bientôt à TOLAGNARO

**SERVICE DE SÉCURISATION
ET DE GARDIENNAGE.**

EQUIPEMENT DE SECURITÉ

ALARME INTRUSION

AUDIT

+261 34 02 920 86 / +261 34 02 920 84

commercial.madasecu@gmail.com / dir.madasecu@gmail.com

www.madasecu.mg

L'ÉNERGIE QUI VOUS FAIT AVANCER

GRÂCE À LA FORCE DE NOTRE RÉSEAU, L'ÉNERGIE EST **ACCESSIBLE PARTOUT** À MADAGASCAR ET FAIT AVANCER CHAQUE RÉGION



23 dépôts
répartis sur le territoire
Malagasy



900 millions
de litres d'hydrocarbures
gérés par an pour soutenir
les communautés



30 jours
d'autonomie de stockage
de carburants garantie

Grace à nos 365 camions, nos 73 wagons, nos 2 caboteurs et 3 barges ainsi que nos 23 dépôts, nous sommes présents dans toutes les régions de Madagascar pour répondre aux besoins de toute la population Malagasy.



L'ÉNERGIE QUI VOUS FAIT AVANCER

NOUS SOMMES CONVAINCUS QUE L'ACCÈS AUX SERVICES INDISPENSABLES EST UN DROIT ÉLÉMENTAIRE POUR TOUS



16 établissements

éducatifs soutenus pour l'accès à l'enseignement de qualité



20 projets

d'amélioration de la santé, de l'hygiène et de l'alimentation pour les communautés locales



250 projets

de modernisation des infrastructures pour garantir l'approvisionnement en hydrocarbures

En participant au développement infrastructurel du pays, nous offrons l'accès à des établissements de santé et d'éducation de qualité et améliorons la qualité de vie de la communauté.



MOTEUR
DU PROGRES



lpmadagascar

www.logpetro.com

La Radio qu'il vous faut

alliance⁹²_{fm}
votre couleur musicale



hello



Régie publicitaire
020 22 326 26
publicite.um@gmail.com

CASE IH

AGRICULTURE

POUR CEUX QUI EXIGENT PLUS

PRIX PROMOTIONNEL

*Voir conditions auprès du service commercial

75 CV - 80 CV
90 CV - 95 CV | 4WD
110 CV

Photo non contractuelle



**SAV
ASSURÉ**

GARANTIE 12 MOIS



Zone ZITAL Ankorondrano - 034 11 203 54 - Lrajaonarivelo@sodirex.mg

Coco

Toute une filière à organiser



Le coco constitue une filière à part entière. Et pourtant, tout semble encore à faire pour la structurer à Madagascar.

Soavoanio est la plus connue des entreprises œuvrant dans la filière coco au pays. Cette société agro-industrielle valorise la noix de coco et tous les produits issus du cocotier. Elle se charge de gérer ses plantations et de commercialiser des produits. D'après Sergio Hajarison qui en est le directeur général, « *La filière n'est pas constituée à Madagascar. Les acteurs sont éparpillés et ne se connaissent pas, alors qu'il existe de nombreuses exploitations partout dans le pays. La filière coco n'est pas organisée et il faut remédier à cela.*

Il faudrait identifier qui produit, qui transforme, et qui commercialise ».

« Nous avons déjà éparpillé, commercialisé beaucoup de plants ou noix ayant germé dans la région Sava et même ailleurs (...) Les gens ignorent que le coco est une filière tout à fait rentable et facile à viabiliser. D'ailleurs, nous ambitionnons de valoriser la filière à Madagascar », poursuit le responsable.

Et lui d'aller même plus loin en avançant que la production de noix de coco ne devrait pas uniquement être l'apanage de

la société car tout le monde peut le faire. La filière constitue une source de revenus stable pour les paysans car la plantation de cocotiers est une activité pérenne et peut contribuer, à terme, à l'autosuffisance alimentaire. Cela permettrait aussi la diversification de l'exploitation paysanne car il est possible d'opérer dans plusieurs filières en même temps. « *De plus, le taux de séquestration de carbone par les cocotiers est très élevé, ce qui contribue à la préservation de l'environnement* », ajoute le directeur général de Soavoanio.



6 millions de noix de coco par an



Située à Sambava, la cocoteraie de Soavoanio couvre une superficie de 5.000 hectares. Il s'agit tout simplement de la plus grande plantation de cocotier de Madagascar et de l'océan Indien. Les 4.700 hectares sont exploités en plantations et répartis sur 4 zones, tandis que le reste est occupé par des bureaux, des logements des employés et l'usine. Pour mener à bien ses activités, la société peut compter sur ses 800 salariés dont 700 permanents et 100 journaliers. Le bureau central de l'entreprise qui s'occupe essentiellement de la partie administrative, est situé dans la ville de Sambava, de même que le nouveau showroom où sont exposés les produits à vendre.

La production se fait dans les zones de

production appelées blocs de plantation. L'entretien se fait tout au long de l'année, notamment du sarclage qui consiste à extirper les végétaux nuisibles y compris les recrues forestières.

Soavoanio récolte autour des 6 millions de noix par an, contre 10 millions de noix il y a 3 ou 4 ans. « **On constate une baisse de production car une partie des cocotiers sont vieux et donc faibles en rendement. En effet, sur les 4.700 hectares, 2.500 hectares sont jonchés de plantations rentables, le reste est dénudé** », explique Sergio Hajarison. Sur place, la récolte s'effectue 12 mois sur 12, et la quantité est variable. « **De janvier à avril, le rendement est**

assez faible, puis a tendance à augmenter durant la période de pointe (mois de mai à août), pour redescendre à partir de septembre jusqu'en décembre ». Ce sont les manœuvres de la société qui s'occupent de la récolte de noix et la fabrication des coprahs.

La société dispose d'un champ semencier qui produit la noix de semence hybride. Les 32 hectares ont été mis en place dès 1972 où l'on a développé la variété « nain de Malaisie » et le « grand ouest africain ». Une extension de 15 hectares a été ajoutée par la suite. C'est dans ce champ que la société croise le « nain de Malaisie » et le « grand ouest africain » pour obtenir la variété hybride qui est l'une des plus performantes.

SOAVOANIO

DEPUIS  1978

Soavoanio SA vous propose différents types de produits à base de coco : noix, plants, huile de coco, objets artisanaux, etc...



**100%
PURE
& NATURELLE**

HUILE DE COCO

+261 32 05 892 80

soavoanio@gmail.com



Disponible en détail et en gros
(quantité industrielle disponible)
Livraison dans tout Madagascar

Une quarantaine de tonnes d'huile

Côté produits, Soavoanio commercialise les noix de coco mais le produit phare reste l'huile de coco (fabriqué à partir du coprah). « *Les besoins en huile de coco ont tendance à augmenter. Nous commençons à en vendre directement à Antananarivo. L'huile de coco produite par Soavoanio est réputée pour sa qualité* », revendique Sergio Hajarison. « *Nous déployons toutes les actions possibles pour faire connaître nos produits et la société multiplie la participation aux foires et salons* ».

La transformation s'effectue au sein de l'huilerie de Soavoanio à Sambava, avec

une production maximale de 15 tonnes auparavant. « *Depuis l'année dernière, on en a produit une quarantaine de tonnes. La capacité de notre huilerie, du haut de sa trentaine d'années et qui devrait être renouvelée, est de 80 à 100 tonnes d'huile par an. Mais nous envisageons encore d'augmenter la quantité* », expose le directeur. Du fait de ses nombreuses vertus, l'huile de coco peut être utilisée dans l'industrie agroalimentaire comme en cosmétique.

Depuis 2014, des produits artisanaux comme des objets de décorations et des

meubles, fabriqués à partir de la coque, de la paille et du tronc de cocotier sont développés et commercialisés. Sila vente ne s'opère désormais plus exclusivement dans la Sava puisque Soavoanio collabore avec des revendeurs dans les autres régions comme Diana, Sofia, Boeny ou encore Analamanga.

Sur le terrain, la société fait face à des difficultés comme les vols de noix ou la squatterisation de terrains. « *Une zone est déjà titrée et bornée, les autres sont en cours de sécurisation foncière* », fait savoir le directeur général.



Redressement

Sergio Hajarison est le directeur général de la société depuis un an. Le redressement de la société figure parmi ses missions, à travers trois axes prioritaires. D'abord le renforcement du processus d'industrialisation. « *Auparavant, nous commercialisions des produits bruts et la quantité d'huile produite était moindre (...). A plus long terme, nous souhaiterions développer d'autres produits, mais cela nécessite la mise en place d'une nouvelle unité de transformation* ». Le second est le développement du

modèle d'implantation des « small farmers » : dans l'optique d'augmenter la production des produits finis, Soavoanio désire faire en sorte de continuer à produire des noix de coco, mais que les paysans en fasse également autant, pour qu'elle les collecte et les transforme.

Enfin, le troisième axe de redressement est le renouvellement de la plantation. Mais l'ambition nécessite des financements extérieurs et justement, la société y est à pied

d'œuvre.

Cela étant, « *On a l'impression que Sambava est relativement épargné par les dégâts cycloniques et on se dit que la culture de cocotier se joue peut-être là-dessus. Déjà dotés de troncs souples, les cocotiers sont résistants aux intempéries. Mais en 2017, le cyclone Enawo a emporté presque 2 millions de noix de coco* », chiffre le directeur général.

Tiana Ramanoelina

La société Soavoanio est née d'un projet, « Opération cocotier de Sambava » lancé en 1968, un projet financé par l'Union européenne. La raison d'être de ce projet était la mise en place d'une cocoteraie sur une surface d'environ 3.500 hectares sur une période de 10 ans. Après le projet, l'entreprise Sambava Voanio, puis Soavoanio (qui porte le statut de société d'Etat), a vu le jour pour gérer cette plantation en 1979. A cette époque, une étude a été menée et il s'avérait que ces 3.500 hectares n'étaient pas rentables. 1.200 hectares supplémentaires ont été aménagés. En 1995, la société change de statut en société anonyme.

**malga
décor.**
EDL GROUP

*Ici,
j'ai trouvé qui je suis !*



 Malgadecor

Andraharo

Enceinte BRICOLAND
+261 38 09 360 82
malgadecor@edl.mg

Ankorondrano

Galerie Zoom
+261 32 08 902 84 / 92
malgadecor.studio@edl.mg

Tamatave

39, Rue Amiral Billard
+261 32 08 902 87 / 95
malgadecor.tms@edl.mg

UN GROUPE MÉDIA AU PLURIEL

PRESSE

IMPRIMERIE

CONSEIL EN COMMUNICATION

PRODUCTION AUDIOVISUELLE

RADIO



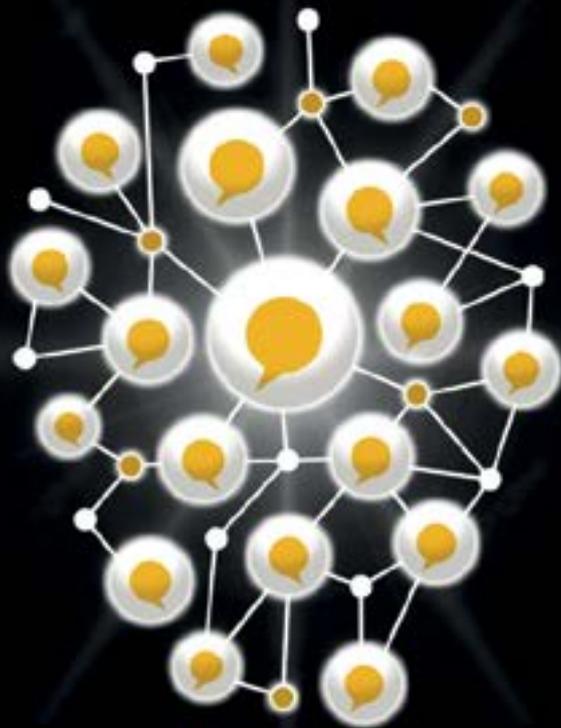
GROUPE ANDRIANTSITOHAINA — MEDIAS —



NEWSMADA : PERSPECTIVES - LES NOUVELLES - TARATRA- BOJY - ALLIANCE 92
IMPRIMERIE NIAG - NIAG DIGITAL - HELLO

hello

AGENCE 360°



CRÉONS
de la **VALEUR** pour
vos marques
à travers
des idées
FORTES

RDC - Immeuble Tana 2000 Ankorondrano
Antananarivo 101 - Madagascar
Tel: +261 32 11 899 01
info@agence-hello.mg / www.agence-hello.mg

KFC®



LIVRAISON

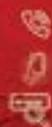
MYDELIBOX



+261 34 11 223 34

www.mydelibox.mg

E-SAKAFO



+261 34 11 808 80

Via l'application
www.e.sakafo.mg

E-SANANDRO



+261 34 11 808 80

www.esanandro.com

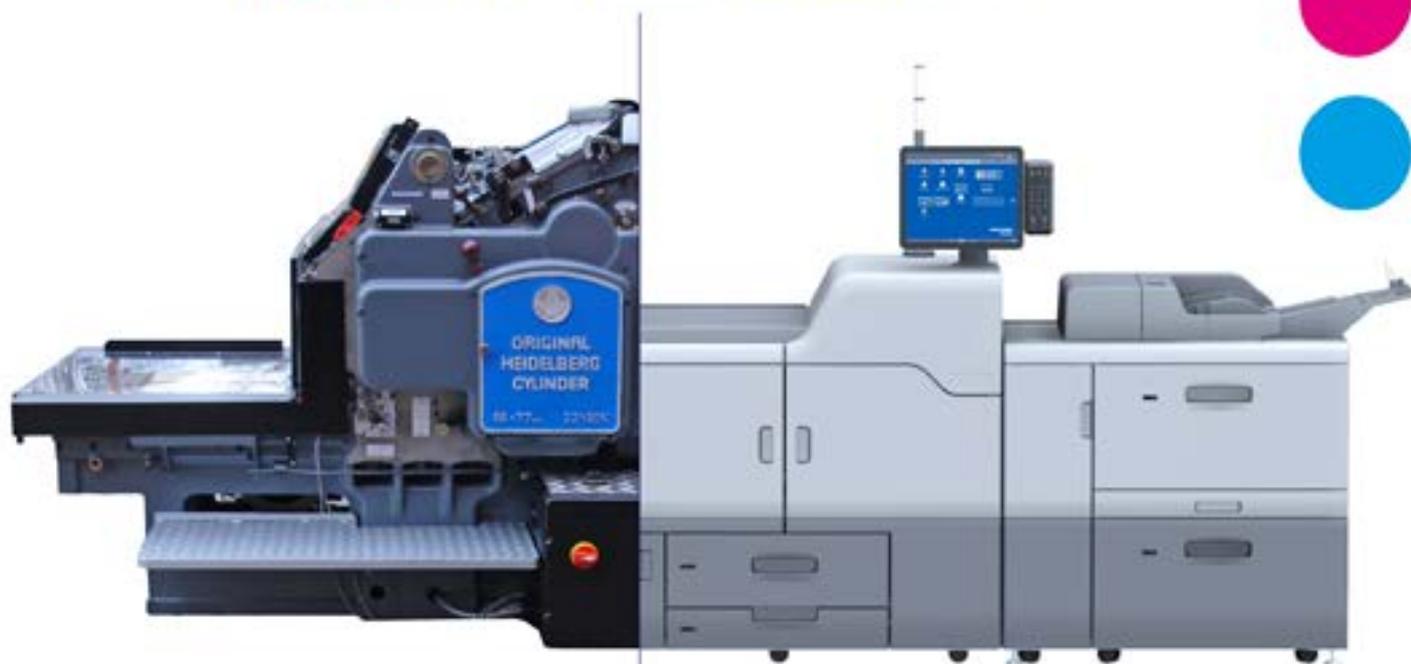


KFC TANA WATER FRONT : 038 08 930 77
KFC AKOOR DIGUE : 038 08 903 23

Payable par mobile money



I M P R I M E R I E
NIAG
●●●● NOUVELLE IMPRIMERIE DES ARTS GRAPHIQUES



L'IMPRIMERIE QUI TRAVERSE
LE TEMPS

Les produits de la NIAG regroupent tous types de travaux de reproduction de textes et d'images sur une large gamme de support par travaux industriels. De la conception au produit fini, la NIAG fait des impressions de haute qualité sur différents types de supports allant sur plusieurs motifs et couleurs

📍 **RUE RAINIZANABOLOLONA ANTANIMENA**

ANTANANARIVO 101 - MADAGASCAR

☎ +261 20 22 660 41

✉ commercial@niag.mg • pao@niag.mg

agroindustrie

Une division d' **oceantrade**

ArmaTrac 854 Lux

- ✓ Motorisation **Perkins** 85 CV
- ✓ Cabine équipée: climatisée et radio intégrée



BKT

Pneu agricole et industriel

Gélatine
bovine



Lecithine de soja



ENERGOL

ENERGOL

Lubrifiants
automobile
et industriel

Urée 46%



Acide citrique



Sorbate
de potassium



VITAMINE C

Acide ascorbique

PURPA



Réduire la dépendance du pays aux importations de produits alimentaires

Pays à vocation agricole à la base, Madagascar dépend encore des importations de denrées alimentaires. Raharinjatovo Fenomanantsoa Andriamanalina, DG de l'Agriculture auprès du Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage, retrace les tenants et aboutissants du Projet d'Urgence de Renforcement de la Production Alimentaire à Madagascar (PURPA) qui a pour vocation de réduire cette dépendance aux importations. Interview.

Qu'est-ce qui a motivé la mise en œuvre du PURPA ?

Opérationnalisé depuis 2022, le Projet d'Urgence de Renforcement de la Production Alimentaire à Madagascar (PURPA) a pour objectif de réduire les importations de produits alimentaires, dont le riz. Nous sommes notamment partis du constat que la Grande île fait partie des principaux pays producteurs de riz en Afrique. Or, notre consommation dépend encore considérablement des importations. On parle de 300.000 à 400.000 tonnes de riz importé par an. Sans compter les autres denrées telles que la farine de blé, l'huile alimentaire. Nous importons même les résidus d'arachide, le tourteau qui intervient dans l'alimentation animale. D'où la mise en place et en œuvre de ce projet qui vise essentiellement à réduire notre dépendance vis-à-vis des importations de denrées alimentaires. Comme son nom l'indique, le projet se destine à en augmenter la production, en l'occurrence à travers la remise sur pied des filières céréales et oléagineux, principalement le blé, le riz, les arachides et le soja dont on peut extraire de l'huile alimentaire. Soulignons que même s'il s'agit d'un projet d'urgence, c'est, ni plus ni moins, le plus grand mené à l'heure actuelle au sein du Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage puisqu'il concerne 21 régions et touche même des districts très enclavés pour offrir la possibilité des paysans de ces zones de bénéficier de l'appui de l'Etat.

Justement, en quoi consiste cet appui de

manière concrète et comment le choix des bénéficiaires s'opère-t-il ?

Il s'agit d'abord de soutenir le Ministère de l'Agriculture à mettre en place la digitalisation des données, un élément clé permettant d'élaborer et d'affiner les stratégies de développement de l'agriculture. Ces précieuses données seront accessibles aux opérateurs et producteurs, ce qui améliorera considérablement leurs relations avec les autres acteurs tels que les collecteurs et exportateurs.

Puis de soutenir les producteurs. Un comité de sélection des bénéficiaires a été institué au niveau des districts et se compose entre autres de représentants des communes et des associations paysannes qui les identifient et les choisissent en fonction de certains critères pour qu'ils puissent effectivement concrétiser l'appui qu'ils recevront, dont le fait que ces producteurs disposent d'un terrain d'une superficie de 30 à 50 ares, et commercialisent déjà au moins 20% de leur production. Le soutien prodigué est également conditionné par un apport bénéficiaire à hauteur de 10% des paysans. Une fois qu'ils sont sélectionnés, ils intègrent la plateforme digitale mise en place et reçoivent une carte de producteur. En somme, une véritable formalisation, ainsi qu'une professionnalisation puisque le bénéficiaire reçoit une formation sur les techniques culturales, et par la suite des intrants agricoles.

Très important également, les paysans peuvent se fournir en intrants agricoles auprès de boutiques partenaires locales. Ils peuvent y dépo-

ser leurs apports bénéficiaires et obtenir les engrais et semences dont ils ont besoin, sans avoir à se déplacer loin. D'ailleurs, dans l'optique d'une pérennisation du projet, l'augmentation de la production de semences à travers le renforcement du système semencier national fait également partie d'une des principales missions du PURPA. D'où la collaboration avec la Fofifa, le Fifamanor et Soc (Service officiel de contrôle).

A l'heure actuelle, quels résultats obtenus ou réalisations depuis la mise en œuvre du projet ?

Le PURPA se fait fort jusqu'ici de plus de 30.000 bénéficiaires de kits d'intrants dont 290 tonnes de riz, 55 tonnes de semences d'arachide, 40 tonnes de semences de soja et 2.943 tonnes d'engrais. Plus de 7.000 cartes de producteurs ont aussi d'ores et déjà été distribuées, sachant que, durant les deux années de mise en œuvre du projet, nous tablons sur plus de 120.000 bénéficiaires dans les régions d'intervention. Il faut savoir que le projet cible prioritairement les femmes, mères célibataires et veuves.

Parallèlement et en perspective, nous envisageons de mettre en place des unités mobiles de transformation de produits agricoles dans le Sud. En partenariat avec le secteur privé, il s'agira de produire de la farine de manioc et de soja qui constitue une alternative, ou peut être mélangée à la farine de blé. L'objectif global reste le même, en l'occurrence la réduction des importations de produits alimentaires.



PURPA

PROJET D'URGENCE DE RENFORCEMENT DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE A MADAGASCAR

LES SPECULATIONS :



Riz



Arachide



Blé



Soja

LES OBJECTIFS :

Le PROJET PURPA vise à
○ Accroître la production de céréales et d'oléagineux, pour réduire la dépendance de Madagascar aux importations des produits alimentaires (riz, farine de blé, huiles alimentaires)

LES CIBLES :

Les producteurs :
○ Disposant au moins 0,3 à 0,5 ha
○ Commercialisant au moins 20 % de sa production
○ Disposant de l'apport bénéficiaire de 10%
○ Priorité pour les femmes, mères célibataires, veuves

LES PARTENAIRES :



Bâtiment principal en face Bibliothèque Nationale - Porte Anosy - Antananariva

Suivez-nous sur :



QUELQUES REALISATIONS

20 régions de Madagascar appuyées

29 400 bénéficiaires (30% femmes) de kits d'intrants appuyés. Les intrants détaillés des intrants distribués :

- > 290 Tonnes de semence de riz
- > 55 Tonnes de semence d'arachide
- > 40 Tonnes de semence de soja
- > 2943 Tonnes d'engrais

6 044 cartes de producteurs distribuées



Vanille

Georges Geeraerts
Président du GEVM

Le marché observe une attitude attentiste



La filière vanille qui fait la renommée mondiale de Madagascar, traverse une crise. Le président du Groupement des Exportateurs de Vanille de Madagascar évoque ces problématiques. Celui qui est aussi le vice-président du Conseil National de la Vanille évoque également son plaidoyer pour relever cette filière. Entretien.

Que peut-on dire de la filière vanille aujourd'hui ?

La filière est en crise. En début d'année, le marché a fait croire qu'il y avait peu d'achats, or plus de 1.200 tonnes étaient déjà vendues en mai. Ceci a amené certains acteurs à vouloir la « libéralisation » de la filière en pleine campagne qui avait commencé avec un prix imposé. Ce n'était pas la solution, et les chiffres l'ont montré. Depuis la libéralisation qui a surtout consisté en l'abolition du prix plancher à l'exportation, il n'y a pas eu d'exportations en plus. Au contraire, ce trouble a empêché les importateurs (clients) et les banques de se positionner et de financer ces campagnes d'achats. Donc maintenant, on observe une attitude attentiste du marché qui a pour corollaire l'effondrement du prix de la vanille verte. Et c'est très regrettable. On pouvait concevoir de remettre en question le prix plancher à l'export mais pas le prix

aux planteurs. Ce sont eux qui en souffriront le plus alors que tous les acteurs du marché, tant du côté des exportateurs que des clients, étaient d'accord de soutenir un prix équitable pour les planteurs. Je pense que pour le futur, pour l'avenir de la filière et toujours dans cette idée de soutien au paysannat, il faut repenser un système qui garantit un prix aux paysans.

Quel regard portez-vous sur le prix plancher ?

Le prix plancher avait l'avantage d'être clair pour le marché et de favoriser un prix minimum garanti pour les planteurs. Malheureusement, certains acteurs en ont profité pour ne pas respecter ces règles et ont acheté et vendu à des prix beaucoup plus bas, créant deux marchés parallèles. Différents outils ont été utilisés, par exemple des rétrocessions et des refacturations de frais. Tous ces subterfuges n'ont pas échappé

aux autorités. Certains collecteurs, dans des zones enclavées, sont arrivés à acheter de la vanille beaucoup moins chère. Evidemment, les exportateurs ont un souci car quand ils doivent exporter à 250\$, ils doivent rapatrier 250\$, ce qui a aussi généré des revenus pour l'Etat. C'est à ce moment-là, après ce rapatriement, que l'importateur refacture des frais d'analyse, de stockage, de marketing parfois à une hauteur supérieure à 100\$, ce qui lui permet de vendre à 150\$. Cette pratique n'a donc pas respecté le prix aux paysans et a créé un marché parallèle. Si les 250 USD semblaient poser problème à certains acheteurs, cela n'était pas le cas pour tous. Il aurait fallu se mettre d'accord sur un prix qui convienne à tout le monde en garantissant que tout le monde le payerait. Une des causes de l'attentisme actuel, c'est cette histoire de double marché, un officiel et un parallèle.

Comment cette crise de la filière se traduit-elle sur le terrain ?

Sur le terrain malheureusement, il y a très peu de mouvements de vanille verte. Parce que l'incertitude sur le devenir de la filière et surtout le devenir du prix a rendu les banques et les clients très frileux. Si les importateurs et les banques ne financent pas, il n'y pas beaucoup d'argent disponible pour acheter de la vanille.

« une filière qui est le fleuron de l'agriculture à Madagascar, qui fait vivre plus de 150.000 familles de planteurs, »

Personnellement, j'ai entendu dire que des collecteurs vont jusqu'à vendre des terrains, maisons et véhicules pour avoir des fonds pour acheter de la vanille et évidemment, ils veulent l'acheter le moins cher possible. Nous sommes quelques-uns à avoir des clients sensibles aux messages sociétaux et, avec qui nous avons acheté à un prix soutenu. Il est par contre tout aussi vrai de dire qu'une grande partie de la vanille verte a changé de main à une fraction du prix de l'année passée.

Il faut quand même savoir qu'une famille de paysans, avec le terrain dont elle dispose, avec tout l'effort consacré, produit en moyenne 100 kilos de vanille verte. Quand ils vendent leur vanille à 5.000 ariary, cela ne représente que l'équivalent de deux mois de salaire minimum alors qu'ils ont œuvré toute l'année. C'est inadmissible.

La situation de la filière à Madagascar est-elle comparable à la situation d'un autre pays concurrent ?

La Grande île n'a pas beaucoup de concurrents. Au niveau qualitatif, l'Ouganda fournit une vanille de qualité assez semblable mais pour des volumes beaucoup plus faibles. Au niveau quantitatif, il y a le duo Indonésie et Papouasie Nouvelle Guinée qui peuvent fournir des quantités impor-

tantes mais avec souvent un problème de qualité. Mais pour le moment, pas de grand challenger en face. Il ne faut pas oublier qu'on est dans un marché de niche, c'est un très petit marché avec peu d'acteurs d'un côté, peu d'acteurs de l'autre. Les marchés de niches sont très différents des marchés des commodités. Nous ne sommes pas en train de discuter du riz, du maïs, ou du blé qui disposent d'un cours boursier mondial. En 20 ans, j'ai connu la vanille à 18\$, tout comme je l'ai connue à 600\$. Ces niveaux sont rarement justifiés et ces yoyos n'ont pas permis de développer les volumes de vanille naturelle depuis 20 ans. C'est triste, surtout lorsqu'on constate que les produits vanillinés (avec de la vanille de synthèse ou nature identique) ont été multipliés par 100. L'idéal est d'avoir un prix qui permet aux paysans d'avoir une rémunération qui couvre ses 12 mois d'activités. Après, que le marché fasse son travail avec les différentes qualités, les aspects sociétaux et environnementaux.

L'Union Européenne a revu sa réglementation sur les résidus de nicotine. Que risque la vanille de Madagascar, au regard de cette nouvelle exigence ?

C'est une autre problématique. Comme elle le fait tous les 10 ans, l'Europe a révisé les limites acceptables de certains contaminants. Pour la vanille, elle a revu la limite de 0,3 mg par kilo, à 0,02 mg par kilo. En d'autres termes, l'Europe ne souhaite pas voir de nicotine dans ces produits. Il y a des discussions en cours pour revoir cette limite à 0,05. Même dans ce cas, plus de 75% des lots de vanille seront concernés par un dépassement et ne pourront être vendus en Europe. Comme pour le moment les extraits de vanille faits aux USA sont interdits d'importation en Europe, cela constituera un blocage des exportations. C'est mon cheval de bataille, car il a été prouvé que ce n'était pas un problème de santé publique. Les tomates par exemple, contiennent naturellement de la nicotine et conservent la norme à 0,3. Or, les tomates, on en mange beaucoup plus souvent que la

vanille, en plus grande quantité et de façon non diluée. La raison pour laquelle cette norme avait été remise en question comme pour d'autres épices, c'est que si ce n'est pas naturel, il s'agit d'une contamination. En effet, dans le cas de la vanille, aucune étude scientifique n'a prouvé que c'était endogène. Même si cela n'est pas toxique, il est important d'identifier les sources de contamination et rendre la filière vertueuse. Mon plaidoyer est basé là-dessus, cette décision met en péril une filière qui est le fleuron de l'agriculture à Madagascar, qui fait vivre plus de 150.000 familles de planteurs, qui peut représenter 25 % des entrées en devise et qui a parfois représenté jusqu'à 8% du PIB.

Vous avez évoqué votre plaidoyer. Mais les discussions se poursuivent-elles ?

Pour le moment, j'informe les membres du GEVM de l'évolution du dossier par rapport à la nicotine.

Pour les points relatifs à la prochaine campagne, on attend des décisions au niveau des élus. Tacitement, il a été dit que les agréments seraient renouvelés à condition bien évidemment d'avoir respecté toute la législation notamment en matière de fiscalité. Malheureusement, cela n'a pas encore été acté par écrit (...) Il n'y a pas encore de fixation de date de réouverture des exports, (...) on n'a pas d'idée de prix (...). Je reste persuadé qu'on aurait pu mettre des règles qui auraient garanti un prix minimum équitable pour les paysans, tout en laissant la place à un marché concurrentiel. Aujourd'hui, nous vivons l'anarchie. Pour faire face aux pays importateurs, tels que l'Europe et les Etats-Unis, il y aussi des efforts à faire pour satisfaire les normes de plus en plus strictes qui veulent protéger les consommateurs de nos beaux produits. Il faut des normes, des règles, il faut des contrôles à partir des pays exportateurs, car une fois aux frontières, il est trop tard. Ce sont aussi des messages rassurants à envoyer aux clients».



Les 70 premières années d'un fleuron de l'industrie malagasy

Il y a 70 ans, naissait, à Antsirabe la Société Tananarivienne d'Articles Réfrigérés, plus connue sous le nom de STAR. C'est le début d'une aventure industrielle et humaine qui a traversé les 7 dernières décennies et a ainsi ancré son image dans l'histoire de Madagascar.

La seule évocation du mot STAR nous ramène automatiquement aux réunions de famille ou au partage entre amis. Bonbon Anglais, THB... des symboles du Malagasy Way Of Life et des ambassadeurs de la Grande Île, même hors de nos frontières. Le Soa Ny Fiarahantsika, la STAR et ses produits font partie du paysage social, économique et culturel de Madagascar. Où que l'on se trouve à Madagascar, on peut être certain de trouver une boisson STAR. C'est la mission que se fixent au quotidien les 1 700 femmes et hommes qui œuvrent à produire et commercialiser les 70 références que compte la STAR à ce jour.

La STAR a tracé sa route depuis l'ouverture de l'usine historique d'Antsirabe. Aujourd'hui, avec 4 usines de boissons, une malterie et 15 agences commerciales à travers le pays, elle s'est imposée comme le leader de son industrie à Madagascar et dans l'océan Indien.

Ambitieuse, la STAR entend rester ainsi le référent national et régional de la production de boissons et se donne les moyens pour y parvenir :

- Par la formation continue de son personnel : première richesse et premiers ambassadeurs STAR au travers de plus de 25 000 heures programmées en 2023,
- Par un Salaire Minimum d'Embauche prêt de deux fois supérieur à la base légale ;
- Par une revalorisation de la masse salariale de plus de 50% en 3 ans ;
- Par l'adoption d'une démarche d'amélioration continue en management, qualité, environnement, hygiène et sécurité au travail. Aujourd'hui certifiée ISO 9001 et FSSC 22 000 sur ses sites, suivies de la 45 001, 14 001, STAR est à la pointe ;
- Par la labellisation de ses produits « Malagasy ny Antsika » par le Syndicat des Industries de Madagascar ;
- Par l'investissement continu sur ses outils de productions ;
- Par la mise en place et l'entretien de relations commerciales privilégiées avec ses distributeurs et les quelques 30 000 points de vente ;
- Par l'innovation. Une envie constante de proposer de la nouveauté aux consommateurs, de répondre au be-

soin du marché. C'est grâce à cela qu'aujourd'hui, aux côtés des célèbres Caprice Bonbon Anglais, Orange, Grenadine, THB et Eau Vive, on retrouve fièrement sur les tables malagasy les nouveautés telles que World Cola, Youzou, Beaufort.

Mais la STAR n'est pas seulement une industrie. Sa longévité, elle la doit aussi à ses divers engagements :

- En faveur du paysannat malagasy à travers MALTO : filiale de la STAR créée en 1976, en charge du partenariat avec plus de 18 000 paysans dans la culture, la collecte et la transformation de l'orge en malt ;
- En faveur de l'entreprenariat malagasy à travers le Prix Pierre Castel dont la mission est de soutenir, financer et former de jeunes entrepreneurs afin de faire rayonner le Vita Malagasy en Afrique et dans le monde.
- En faveur de la communauté par le financement et l'implémentation de nombreux projets RSE tels que Kopakelatra qui œuvre dans la collecte et la revalorisation des déchets plastiques pour un budget annuel d'un milliard d'ariary.

La STAR fête cette année 70 années d'accomplissement et reste tournée vers l'avenir et entame déjà les 70 prochaines années de sa jeune existence.



Site permacole Andrin'ny Aina

La permaculture pour l'autosuffisance

C'est à la fois une pratique agricole très tendance et une passion pour Ny Aina Merylande Rabarijaona et son époux. Le site permacole Andrin'ny Aina est une entreprise qui œuvre dans le service agricole, en dispensant notamment des formations ou séances d'initiation en permaculture mais l'entreprise peut également intervenir dans le cadre de différents projets.

« *La permaculture vient de deux mots : permanent et culture. Il s'agit d'adopter tous les gestes possibles afin que la culture soit permanente. Je dirai même que c'est devenu un mode de vie. Et pour qu'il y ait cette permanence, il faut adopter trois comportements éthiques : prendre soin de la terre, prendre soin de l'homme et le partage équitable. Tout ce qui touche à ce cycle et ces trois éléments peut être assimilé à la permaculture. Et celle-ci s'apparente à une technique agricole car elle tend vers l'autosuffisance, en l'occurrence alimentaire* » explique Ny Aina Merylande Rabarijaona, co-fondatrice du site.

Dans son jardin, l'entreprise valorise tous les produits, surtout les variétés qu'on ne retrouve pas souvent à Madagascar comme les côtes de blette, le chou kale, l'oseille sanguine, ou encore la grenadine

naine parmi tant d'autres. Les récoltes sont destinées uniquement à sa consommation personnelle étant donné qu'elle a dû suspendre la vente des légumes.

Disposant d'une pépinière, Andrin'ny Aina met en vente des jeunes plants mais également des engrais bio, des engrais liquide et le lombricompost (engrais obtenu à partir de vers de terre). Elle valorise surtout les plantes aromatiques pour ses multiples vertus. « *A part le fait qu'ils sont comestibles, les plantes aromatiques sont aussi très utiles pour éviter le recours à l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides, car ces plantes peuvent avoir un pouvoir répulsif, transformées en purins pour repousser les insectes comme les moustiques, les mouches, les puces, les fourmis, les puercerons* », fait savoir la co-fondatrice.

Parmi les plantes aromatiques que l'entreprise valorise et développe, l'on retrouve les lauriers sauce, les sauges, toute une variété de menthes (chocolat, aquatique, pouliot, panachée, chlorophylle, poivrée, citron, et pomme). En passant par du thym serpolet, les marjolaines, l'origan, la mélisse, le lavandin, le romarin, sans oublier les coriandres, le persil, les céleris, les tanaïses ou encore les fenouils.



Parmi les plantes aromatiques que l'entreprise valorise et développe, l'on retrouve les lauriers sauce, les sauges, toute une variété de menthes (chocolat, aquatique, pouliot, panachée, chlorophylle, poivrée, citron, et pomme). En passant par du thym serpolet, les marjolaines, l'origan, la mélisse, le lavandin, le romarin, sans oublier les coriandres, le persil, les céleris, les tanaïses ou encore les fenouils.

Dans son jardin permacole, le site procède à ce qu'on appelle culture sur buttes, consistant à ramener de la terre ou d'autres matières organiques autour du ou des plants, en couvrant la partie basse de la culture en question. Et depuis 2020, elle n'a même pas besoin de faire un apport en engrais ou de labourer la terre. A côté, elle développe aussi un volet élevages (poules pondeuses, oies, lapins, etc.).

Les personnes qui font appel à cette entreprise pour se former en permaculture sont nombreuses et viennent de tous horizons, à savoir des entreprises, des particuliers, des jardiniers, des hôtels qui veulent avoir un jardin. Autant que possible, l'équipe dispense des formations accessibles à tous, en particulier au niveau du contenu. Des organisations d'envergure font également appel à ses services pour monter un site permacole

ou un écovillage.

« J'ai commencé l'activité en 2015 quand j'étais encore étudiante, tandis que mon époux travaillait sur un projet de permaculture justement (...) Nous nous sommes inspirés du projet sur lequel il était intervenu et avons commencé à aménager une petite parcelle chez nous. Puis trois autres par la suite. Mais comme on ne parvenait pas à consommer toutes les récoltes, nous nous sommes lancés dans la vente en ligne de paniers de légumes d'au moins trois variétés. Nous avons rencontré un énorme succès », se souvient encore la co-fondatrice.

En 2017, avec son expérience, le couple a commencé à dispenser des formations. En 2019, l'activité a été formalisée. Le site est situé à Ambohijanahary Antehiroka. Ny Aina s'occupe du volet administratif de l'entreprise. Son époux se charge d'effectuer les descentes sur terrain si c'est nécessaire. Une personne s'occupe des animaux et une autre s'occupe du jardin. Ny Aina a étudié l'agronomie, la production et élevage à l'Ecole Professionnelle Supérieure Agricole de Bevalala, puis l'agro management à Ankatso tandis que son époux a suivi la formation en production végétale, également à Bevalala.

Tiana Ramanoelina



Sopral

Une deuxième vie à succès pour les produits agro-transformés



Crédit Photos : Sopral

Sopral est une entreprise franche basée à Toamasina et active dans la transformation agroalimentaire. Elle transforme et conditionne annuellement près de 1.000 tonnes de produits végétaux tels poivre vert, litchi, ananas, grenadelle ainsi qu'un nouveau produit, le calice d'hibiscus confit au sirop. L'entreprise réalise 99% de son chiffre d'affaires à l'exportation.

Les matières premières transformées sortent de l'usine en produits finaux, c'est-à-dire étiquetés et encartonnés. Ils sont livrés à des centrales d'achats avant d'être distribués auprès de grandes surfaces comme Carrefour.

Les principaux clients de cette entreprise se trouvent principalement en Europe et en Amérique du Nord. « *L'activité que l'on*

réalise toute l'année est le poivre vert en marque du distributeur. Ce produit peut être conditionné en différents volumes, en boîtes, en bocaux ou en poches. Nous en exportons une quantité importante vers l'Europe et une partie aux Etats-Unis. Nous transformons aussi des fruits, du litchi entier dénoyauté notamment pour le marché suisse, de l'ananas pour le marché français, de la pulpe de grenadelle pour le

marché canadien », indique Georges Geeraerts, directeur général de l'entreprise.

« *Nous transformons aussi la vanille. Nous avons été les pionniers à Madagascar de cette vanille dénommée quick process. C'est un produit qui a des notes très intéressantes et légèrement différentes des méthodes traditionnelles mais qui développe plus de vanilline qu'en process traditionnel* », poursuit-il.

La qualité des produits venant de Madagascar n'est plus à démontrer. Le poivre vert est considéré comme l'un des meilleurs au monde et c'est le produit phare de Sopral. Les litchis en conserve entiers, décortiqués et dénoyautés se démarquent des autres conserves par le goût unique de la variété locale. La conserve d'ananas, c'est de l'ananas dans du jus d'ananas sans additifs. Tandis que l'hibiscus contient beaucoup de principes excellents pour la santé.

Pour se fournir en matières premières, l'entreprise collabore principalement avec les paysans de la côte Est et privilégie la collaboration avec des coopératives. Sopral est aussi un pourvoyeur d'emplois. En effet, l'usine emploie en moyenne 120 personnes par jour mais, en fonction des saisons, l'effectif peut grimper jusqu'à 800 personnes.

« En ce qui concerne la saisonnalité,

les litchis ne sont disponibles qu'en novembre et les ananas à partir du mois de janvier mais sa récolte peut être envisagée toute l'année puisqu'il y a des ananas de contre-saison. Le poivre vert connaît aussi ses saisons de collecte mais nous constituons des stocks qui nous permettent de le conditionner quand on le veut. Donc, on a toujours de la matière première, c'est la commande des clients qui dicte la mise en conserve ».



Sauvegarde de la biodiversité

Sopral a été fondée à la fin des années 80. Ses activités ont été acquises dans les années 90 par un holding belge dont Sopral a fait partie pendant plus de 20 ans. A l'heure actuelle, Sopral a été reprise par Envirium Life Sciences (ELS), un groupe industriel international basé en Belgique. Ce holding qui possède six filiales, 3 en République démocratique du Congo (RDC), 2 à Madagascar et une en Papouasie Nouvelle-Guinée, se focalise sur la responsabilité sociétale et environnementale. « **Le modèle est basé sur la**

collaboration avec les familles paysannes et la préservation de la biodiversité. C'est de donner du travail aux planteurs, si possible en bordure des parcs nationaux pour leur garantir des revenus décents en nous fournissant nos matières premières et ainsi de les rendre acteurs de la protection de la nature », fait savoir le directeur général. « **Le mot d'ordre de notre philosophie, c'est la sauvegarde de la biodiversité. Bien évidemment, c'est une entreprise commerciale mais c'est un volet important et des**

financements sont consacrés à cet aspect », poursuit-il.

Soucieuse de la qualité des produits qu'elle propose, Sopral a atteint un niveau qui lui a permis d'obtenir de nombreuses certifications. L'entreprise est notamment certifiée IFS (International Food Standards), BSCI (une certification sociétale), Fairtrade (Flo-cert) et Bio (Ecocert).

Tiana Ramanoelina



Environnement

Les défis de concilier agriculture et biodiversité

A Madagascar, l'agriculture et la biodiversité ne sont pas toujours compatibles. Dans un environnement caractérisé par des pratiques non durables, ils ont souvent été en conflit l'un avec l'autre ou utilisés au détriment de l'un ou de l'autre. Un exemple probant de cette situation concerne la perte de la couverture forestière dans le pays. Au cours des 60 dernières années, de 1953 à 2014, Madagascar a malheureusement vu disparaître 44% de sa forêt. Cette détérioration s'explique par divers facteurs, dont la culture sur brûlis, très répandue dans certaines zones. Les aires protégées sont également menacées par des activités agricoles illicites, comme la culture illégale de maïs destinés à la commercialisation.

Face à ce défi environnemental, des militants écologistes, des organisations locales, les autorités nationales et des organismes internationaux ont dû prendre des mesures pour repenser les modes de vie des populations rurales, encourager la préservation des écosystèmes, restaurer les écosystèmes endommagés et promouvoir des pratiques agricoles et de gestion des ressources plus durables. Comment parvenir à un équilibre entre ces deux sources de richesse pour le pays ? Des ONG, des initiatives privées et des organisations internationales ont fourni des exemples à suivre.

Des « green warriors » du reboisement

À quelques kilomètres de la capitale, dans le fokontany d'Antanetibe Ikianja à Ambohimangakely, se trouve un lieu connu sous le nom de «forêt alimentaire». Initiée par Mboahangy Andriamihamisoa, fondatrice de l'association Green Art Soa, cette appellation a suscité l'intérêt des médias tant nationaux qu'internationaux. Il s'agit d'un endroit où la pratique de l'agroforesterie est mise en avant, impliquant

l'association d'arbres avec diverses cultures ou élevage d'animaux sur une même parcelle. L'objectif est de préserver l'environnement, d'optimiser la productivité des sols et de lutter contre le changement climatique.

Ce projet, lancé en 2017, a rapidement pris de l'ampleur et mobilisé toute une communauté dans une démarche solidaire visant à planter des arbres tout en respectant la biodiversité. Non

seulement il a contribué à restaurer une partie de la couverture forestière de la localité, mais a également enseigné l'autonomie alimentaire aux familles agricoles, tout en leur offrant une source de revenus améliorée.

Ce projet démontre que l'agriculture n'est pas un métier réservé aux plus démunis, remettant en question l'idée préconçue selon laquelle «le métier d'agriculteur est un métier de pauvre».

Des « green warriors » des villages

À 15 kilomètres de la capitale se niche l'éco-village de Tsaratanàna, un endroit où l'homme et la biodiversité sont au cœur des préoccupations. Dans ce village, l'agriculture ne fait appel à

aucun produit chimique, privilégiant des méthodes traditionnelles inspirées des pratiques des grands-parents. Les cultures de légumes sont méticuleusement associées

pour lutter naturellement contre les insectes ravageurs. D'un côté, l'équipe des carottes et des oignons pour faire fuir les mouches. De l'autre côté, les haricots et les tomates forment une

alliance parfaite pour repousser les insectes. Le compostage a remplacé les engrais chimiques, contribuant à la préservation de la nature tout en réduisant la quantité de déchets. Cette approche écologique excluant

totallement l'utilisation de produits chimiques a permis de favoriser l'augmentation de la biodiversité du sol en offrant un habitat naturel aux microorganismes.

Dans cet éco-village, la monoculture

est proscrite, laissant place à une diversification des cultures. Cette pratique permet de renforcer la fertilité du sol et de rendre les cultures plus résilientes aux changements climatiques.

Des « green warriors » des forêts

À Ambilobe, dans le nord de Madagascar, une région qui abrite une grande partie des réserves de mangroves de la Grande Île, la population a fait un virage radical en matière de préservation de l'environnement. Autrefois, les pratiques de coupe sauvage et de cultures sur brûlis prévalaient, mais aujourd'hui, ces habitants sont devenus de fervents défenseurs de la biodiversité. Cette transformation a été rendue possible grâce à la formation dispensée par des organisations internationales, telles que le Fonds des Nations Unies pour

l'Environnement (WWF), qui visent à concilier les moyens de subsistance locaux avec le respect de la nature.

Un système novateur a été instauré à cet effet. Il repose sur la création d'une communauté locale de base, composée de volontaires au sein de la population locale, chargée de la gestion des ressources naturelles en collaboration avec les autorités étatiques. Ces communautés de base sollicitent un droit d'usage traditionnel auprès des autorités, leur permettant d'exploiter une portion spécifique d'une zone protégée. Ce droit est

accordé sous la forme d'un contrat à durée déterminée. A l'échéance de ce contrat, une évaluation est réalisée pour décider de sa reconduction ou non.

Lorsqu'une zone montre des signes d'épuisement des ressources, elle est désignée comme une zone de conservation, engageant ainsi la communauté locale de base à s'investir dans des activités de reboisement, et ainsi de suite. Ce processus vise à assurer une gestion durable des forêts de mangroves de la Grande Île.

Des « green warriors » de la biodiversité

Parmi les initiatives dignes de mention, il y a aussi les efforts déployés par le gouvernement américain à travers l'agence USAID en faveur de la préservation de l'aire protégée du Menabe Antimena. En effet, des programmes soutenus par cette agence ont facilité la réinstallation de familles de migrants qui avaient investi la zone protégée de Bezeky après avoir fui la sécheresse dans le Sud.

Dans le cadre de cette initiative, des terres cultivables ont été allouées à ces familles afin de les aider à subvenir à leurs besoins.

Par la suite, des titres fonciers leur ont été octroyés après avoir démontré une utilisation productive des parcelles qui leur avaient été confiées. L'agence américaine a également apporté son soutien à l'État en mettant à disposition

des autorités locales des schémas communaux. Il s'agit d'outils de gestion des terres qui ont permis de délimiter clairement les frontières entre les aires protégées et les zones d'exploitation agricole des migrants. Cette approche a également contribué à prévenir la déforestation et les cultures illégales de maïs au sein des aires protégées.

Nambinina Jaozara

Chiffres-clés

La riziculture représente
55%
des surfaces cultivables

123
aires protégées

21
sites Ramsar

390.853 ha
de mangroves répartis
sur 6 régions
(Menabe, Melaky, Diana,
Boeny, Atsimo Andrefana
et Sofia)

Perte de
44%
de la couverture
forestière en 60 ans

Securisation foncière

Contribution au développement agricole

Jusqu'où la sécurisation foncière peut-elle influencer sur les aspects quantitatif, productif, accumulatif et incitatif du développement agricole ?

La prépondérance de l'agriculture au sein du développement rural malgache, voire dans le décollage économique du développement national, n'est plus à démontrer. Compte tenu de la participation intégrante des ménages ruraux dans les activités agricoles et donc la prédominance de l'agriculture familiale, il est logique et normal que le développement agricole passe avant tout par l'amélioration des revenus et des conditions de vie des ménages en général.

Réalités et problématique

Le secteur agricole malgache est caractérisé généralement par de grandes variabilités des zones agro-écologiques dues aux conditions pédoclimatiques spécifiques diverses. Il est également marqué par des variables liés aux situations économiques, induisant de différentes gestions des exploitations agricoles ; une multitude de petites exploitations basées sur le système de production dominant et sur l'importance accordée à l'agriculture ; de répartition inégale de la population rurale, avec certaines zones enclavées et hors du circuit commercial. La riziculture figure parmi les activités

agricoles les plus importantes, car pratiquée par 86% des exploitants. Ce sont des agriculteurs composés d'une mosaïque de petits exploitants agricoles assez pauvres, qui pratiquent l'agriculture traditionnelle de subsistance dans laquelle la grande partie de la production est consacrée à l'autoconsommation. Dotés généralement d'intrants agricoles médiocres et insuffisants, de techniques culturelles archaïques et non performantes et de moyens d'exploitation déficients, ils ne parviennent pas à nourrir leurs familles et à subvenir à leurs besoins monétaires. Face à la pression

démographique, la taille moyenne réelle de l'exploitation est très réduite car les terrains cultivés proviennent, soit de successions (héritages), ou alors de cessions par achat. Cette situation a engendré la résurgence du phénomène d'insécurité foncière qui se manifeste notamment au niveau de la délimitation de terrain de cultures, du non apurement juridique des successions d'héritage ou d'arrangement familial, des rapports locatifs de prêts à l'amiable ou des formes de métayage, de la méconnaissance des droits collectifs et des dysfonctionnements dans les procédures foncières.

Le rôle de la sécurisation foncière et les résultats attendus



Grâce à la sécurisation foncière de leurs propres terrains de cultures, les ménages agricoles majoritaires des propriétés privés non titrées n'en seraient que plus rassurés, plus concentrés et plus motivés dans la mise en valeur optimale de leurs terres. Il s'avère d'ailleurs plus facile de certifier un terrain appartenant à une seule personne.

Intrinsèquement, le mot « sécurisation » défini comme une mise en quiétude, ces ménages mènent leur activité dans une plus grande sérénité dans la mesure où les conflits fonciers éventuels peuvent être aplanis par la sécurisation foncière. A titre d'exemple, un litige de délimitation parcellaire sera résolu au niveau de la Commission de reconnaissance locale en vue d'une action de certification foncière.

En outre, une fois son terrain sécurisé, le chef de ménage perdra moins de temps à perdre dans les bureaux administratifs ou les services fonciers pour régulariser sa situation foncière et se consacrer entièrement à ses activités agricoles.

Enfin, une fois que le chef de ménage possède une preuve juridique écrite de la propriété de son terrain, il disposera de la pleine liberté de disposer complètement de son bien, et accèdera à un certain rang familial et social, accepté et reconnu comme propriétaire à part entière et de plein droit (droit d'usage, droit de jouissance et droit de disposition). Il sera ainsi plus enclin à l'amélioration

de ses moyens de production, aux négociations de nouveaux marchés et à l'augmentation qualitative et quantitative de ses intrants agricoles, aux formations et apprentissages pour la modernisation des techniques culturales et aux contacts avec les autres membres de sa communauté, organisations paysannes et ONG.

Cependant, dans plusieurs contrées rurales, certains terrains de cultures appartiennent encore aux collectifs coutumiers lignagers ou claniques où les ménages restent des simples usagers et individuellement non sécurisés. A priori, il n'y a aucun problème puisque tous conflits ou litiges sont réglés au niveau des leaders coutumiers. Toutefois, compte tenu de des ambitions de modernité, tout le monde aspire à l'individualisation de la propriété foncière et donc à la conversion des droits coutumiers en droits fonciers modernes pour ne pas tomber dans la confusion de la dimension « Communautaire et Coutumière ».

Pratiquement, le propriétaire de terrain sécurisé aura plus de latitude pour pratiquer une agriculture plus intensive ou productiviste du point de vue intrants, matériels, main d'œuvre. Et accroître sa productivité, son rendement, ses productions quantitativement et qualitativement, ses revenus et finalement son niveau de vie. Plus explicitement, une fois que les ménages agricoles parviennent à obtenir un surplus de production pour l'autosuffisance alimentaire, ils vont

pouvoir dégager un surplus de revenus pour subvenir à d'autres besoins matériels et financiers, acquérir un certain niveau d'amélioration de leurs conditions de vie et donc de s'échapper définitivement de la pauvreté. Théoriquement, il s'agit ici de briser le cercle vicieux des relations entre la pauvreté traduite par le manque de revenus, la faiblesse de l'épargne fournie, la déficience de la part de l'épargne affectée à l'investissement, l'insuffisance de la production obtenue et la pauvreté monétaire...

Dans un sens généraliste abstrait, il est presque inconcevable de chercher concrètement à trouver un lien directement consistant et pouvant aboutir à toute création d'une certaine valeur ajoutée entre sécurisation foncière et croissance économique. Cependant, dans la conceptualisation du développement, il existe bel et bien une corrélation dynamique. Pour un pays à vocation agricole comme Madagascar, la croissance économique et donc le développement (rural en particulier) passent par le développement agricole, sans pour autant négliger les autres secteurs non agricoles des ressources naturelles renouvelables ou non comme l'élevage, la pêche, la biodiversité et les mines. L'idée-maîtresse de la stratégie du développement national, partant du milieu rural, peut ainsi se comprendre dans le sens de « L'agriculture comme base et l'industrie comme moteur du développement ».

Andriatahina Rakotoarisoa

« Kitranotrano » à l'IFM : Antananarivo autrement



Antananarivo sous le regard de deux artistes que sont Indie et Yves Robinson. C'est à découvrir à l'Institut français de Madagascar (IFM) Analakely jusqu'au 21 octobre 2024. Tranchant avec les sujets habituels de la peinture malgache, l'exposition met en lumière le paysage urbain contemporain de la ville d'Antananarivo. Et proposera ainsi aux visiteurs une redécouverte de la beauté et de l'architecture de la Ville des Mille à travers une trentaine d'œuvres diorama de Baritiana Rakotoari, alias Indie, spécialiste en miniatures, et les aquarelles d'Yves Robinson. Deux amis, deux médiums qui se complètent, offrant une expérience visuelle captivante qui « (...) invite les spectateurs à explorer les œuvres et à chercher les liens subtils entre les deux artistes ».

Brûlent les masques à Isart Galerie

« C'est toi qui, sous ton sourire, caches des pleurs. C'est toi qui, tous les jours, es obligé de te jouer des autres, toi, qui finis par te jouer de toi-même ». L'être humain porte habituellement un masque. C'est sur ce postulat de base que repose l'exposition de Maherisoa Rakotomalala, intitulée « Brûlent les masques » et qui convient, au détour de 11 tableaux, tout un chacun à dévoiler un véritable visage et à mettre le feu à ces rideaux derrière lesquels l'homme est un éternel égaré. L'exposition est à découvrir jusqu'au 30 septembre à Isart Galerie Ampasanimalo.



Fondation H : « Bientôt je vous tisse tous » continue



« Bientôt je vous tisse tous », de Madame Zo est l'exposition inaugurale des nouveaux locaux de la Fondation H qui ont ouvert leurs portes le 28 avril dernier. Prévue durer jusqu'en février 2024, celle-ci en est donc à peu près à la moitié. L'exposition rassemble plus de 80 œuvres de l'artiste, pour lesquelles visiteurs, spécialistes des arts et autres artistes n'ont pas tari d'éloges à leur découverte. Véritable panorama de la vie et l'œuvre de l'artiste, l'exposition révèle tout son génie et son savoir-faire, avec des réalisations aux formes et dimensions étonnantes et intégrant plusieurs centaines de matières comme du papier journal, des bandes magnétiques, des composants électroniques, du cuivre, des ossements, des plantes médicinales, de la mousse industrielle, du caoutchouc, des copeaux de bois ou encore des aliments périssables...



Les Chroniques de Michèle Rakotoson

« Autrefois, on se baignait dans cette rivière, me dit Tantely la paysanne, on y puisait l'eau que l'on buvait, il y avait des poissons, c'était il y a une vingtaine d'années. Maintenant, on ne peut plus l'utiliser, elle est devenue sale, il n'y a plus de poissons. Heureusement qu'elle coule, car autrement les jacinthes d'eau y auraient poussé, la tuant définitivement. Regardez, il n'y a plus qu'un filet d'eau poissonneux... »

Effectivement, dans ce village, en bordure d'Antananarivo, il y a de l'eau trois jours par semaine et de l'eau qu'une entreprise est allée chercher dans les collines alentour et que les habitants achètent, deux seaux de 20 litres par famille. On oublie les zébus, sources de revenus des paysans...

A Antananarivo, devant les bornes fontaines, les bidons jaunes s'alignent de plus en plus nombreux... Il y a de moins en moins d'eau... et quant à l'eau potable, ou qui pourrait être potable, on y verse de l'huile de vidange, des déchets de toute sorte, voire des excréments, ou des colorants.

On s'habitue à tout, et on s'adapte à tout... Dans les villes, à avoir de l'eau trois heures par nuit et à remplir sa cuisine de bidons, jaunes, blancs, bleus, souvent pas remplis d'ailleurs... à la campagne, on a la chance d'avoir des ruisseaux... en principe... et des amibes ! La pomme de douche et la baignoire, c'était le sujet d'une fiction écrite il y a très longtemps.

« Il faudra déraciner tous ces pins et ces eucalyptus, » répond Daniel, « et les remplacer par des goyaviers, des raotra, des aviavy. C'est un travail énorme, mais les pins poussent sans arrêts et tuent la terre, et les eucalyptus ont besoin d'énormément d'eau, c'est pour cela que les rizières se tarissent... ». Je souris, l'intelligence de ce jeune homme m'a toujours fasciné. En termes techniques, cela équivaut à dire : pas d'arbres en monoculture, et surtout pas d'épineux... lui l'a dit en termes simples, puis il explique que les aiguilles de pins acidifient la terre et la rendent peu fertile. Alors, il faut faire pousser des arbres autochtones : ravintsara, aviavy, et même pour-

quoi pas des andrazozina et des raotra.

Il continue ses explications : « il faut laver la terre, il y a trop de produits chimiques, il faut s'en débarrasser et la faire revivre. » Et il m'explique comment faire des couches et des buttes : une couche d'engrais biologique, une couche de verdure, une couche de terre, une couche d'engrais, une couche de bozaka et du goutte à goutte : le mieux pour réussir, ce sont les bouteilles en plastique... « Et il faudra aussi enlever tous ces radiaka, et en faire du ferment pour la permaculture ». Là c'est son dada, l'agriculture biologique, et sur petites surfaces. Il faut à peu près trois ans, car les produits chimiques ont durci la terre, ajoute-t-il encore, fier de son expertise. « Moi, dit-il, continuant sa leçon, j'ai mon élevage de poulets, et un zébu, mais un jour les voleurs sont passés et j'ai perdu quarante poulets en une nuit. C'est un copain qui m'a expliqué qu'il fallait mettre un détecteur de mouvements solaire devant la porte du poulailler et un sifflet à la maison et s'entendre avec les voisins... ». Euh oui, j'avoue ne pas y avoir pensé. Mais sachons que, à défaut d'animateur rural, Daniel va beaucoup dans le cybercafé du bourg voisin et surfe énormément pour avoir des tuyaux, qu'il teste... et vous savez quoi, il milite maintenant pour que dans son village, les gens fassent pousser des arbres fruitiers : goyaves, citronniers, bibassiers... et aussi des légumes dans leurs jardins. « Les enfants ont besoin de vitamines », conclut-il. Il n'a pas ajouté que de ses propres mains, il a construit une petite bibliothèque et a réussi à récolter deux centaines de livres. Les gosses sont tous passés à la classe supérieure... Pas mal non.... Mais pour l'instant, il se pose des questions pour savoir comment il va vendre ses produits, à un prix correct.

Je regarde autour de moi, un peu, ou plus qu'un peu affolée. Dans la zone périurbaine de Tana, ça bétonne, ça bétonne, un peu partout et un peu n'importe comment, beaucoup n'importe comment : sur terrain plat, dans les jachères, sur les hauteurs, en flanc de collines. Certaines

habitations ont sûrement été construites sans architectes, vive internet, il y a des modèles sur internet et on y va... gaiement... en laissant les déchets de ciment par terre, une terre qu'on va de toute façon cimenter, tant pis pour la température qui va s'élever...

Et s'il n'y avait que les constructions...



Daniel a maintenant trente ans. Il a dû quitter le lycée avant le bac, les parents n'avaient pas les moyens de payer. Mais il n'a pas quitté la terre paysanne, a accepté de retourner cette terre latéritique pour refuser le chômage et l'errance, est resté dans son village, néo-rural ou néo-urbain ; essayant de fusionner tout ce qu'il apprend.

Daniel est peut-être une exception, mais pour quoi ne deviendrait-il pas la règle ? Et s'il fallait avoir confiance et se dire que grâce à des expériences comme la sienne, cette terre latéritique et blême pouvait se foncer de nouveau, se régénérer et redevenir fertile. Vous me direz, ce mode d'agriculture n'est pas viable sur ou pour de grandes surfaces, où le calibrage est aux normes, et cela restera une production de niche pas rentable ; et je répondrais alors, une ruche d'abeilles est composée de minuscules alvéoles qui se fédèrent, et pourquoi pas faire comme elles ? Mais c'est un tout autre mode de vie et de choix philosophique et économique, qui pourrait se nommer développement durable, et qui commencerait par l'humain.





SOLUTION ANTI-DELESTAGE

Nous avons la solution pour vous!

Panneau solaire



Batterie Lithium



Durée de vie jusqu'à 16 ans

Convertisseur



Monitoring à distance



Regulateur



(+261) 34 02 402 16 - contact@solarma-madagascar.com - Lot II Ivandry JF bis, Antananarivo 101, Madagascar



PIZZA NAPOLITAINE CONTEMPORAINE

On est de retour à "la Compagnie des Voyageurs"



@marleypizzamada

+261 34 08 130 30

sur place ou à emporter

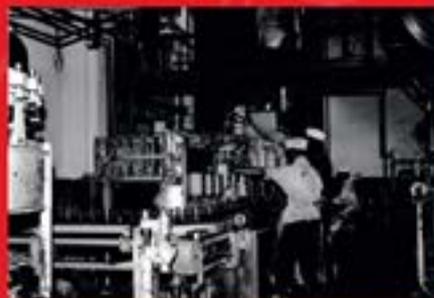


hello

hello



STAR, LEADER DE L'INDUSTRIE DE LA BOISSON DANS L'OcéAN INDIEN



Telma

BIZINESY' PACK

OPTEZ POUR LE PACK LE MIEUX ADAPTÉ À VOTRE BUSINESS
ET RESTEZ CONNECTÉ A TOUTES LES OPPORTUNITÉS

Telma Net

DENOMINATION DES PACK	OFFRE INTERNET	LIGNE PRO 2.0 + SIM	FORFAIT VOIX G-FIXE INCLUS	TARIF Ar TTC
BIZINESY' PACK NET 50	TELMA NET 50 GO + MIFI OFFERTE	1	1h	179 000
BIZINESY' PACK NET 100	TELMA NET 100 GO + MIFI OFFERTE	1	1h	239 000
BIZINESY' PACK NET 250	TELMA NET 250 GO + BOX ALCATEL OFFERTE	3	2h	499 000

*La
fibre*

BIZINESY' PACK PETIT PRO	FIBRE PETIT PRO FUP: 2To	3	1h	499 000
BIZINESY' PACK PRO	FIBRE PRO FUP: 4To	3	2h	749 000
BIZINESY' PACK PRO PLUS	FIBRE PRO PLUS FUP: 6To	3	3h	999 000

COMPTE *MVola* ENTREPRISE
ET ACCÈS SELF CARE

VOTRE
CONSEILLER CLIENT DÉDIÉ

CONTACTEZ-NOUS AU service.commercial@telma.mg OU RENDEZ-VOUS EN TELMA SHOP

Pour plus d'informations, contactez le [service client entreprise : 808](tel:808)

