

## FILIERE MANIOC

### Sommaire

FILIERE MANIOC	1
SOMMAIRE	1
FILIERE MANIOC	2
<b>1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE</b>	<b>2</b>
<b>1.A. Le milieu naturel</b>	<b>2</b>
<b>1.B. Les acteurs</b>	<b>2</b>
<b>1.C. Les techniques et les produits</b>	<b>3</b>
<b>1.C.1. Les techniques</b>	<b>3</b>
<b>1.C.2. Les produits</b>	<b>3</b>
<b>1.D. Les structures et modes d'organisation</b>	<b>4</b>
<b>1.D.1. Structures de production et d'appui</b>	<b>4</b>
<b>1.D.2. Structures de commercialisation</b>	<b>4</b>
<b>1.E. L'économie globale de la filière</b>	<b>5</b>
<b>2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE</b>	<b>6</b>
<b>2.A. Analyse externe</b>	<b>6</b>
<b>2.B. Analyse interne</b>	<b>6</b>
<b>3. POLITIQUE</b>	<b>6</b>
<b>3.A. Objectifs</b>	<b>6</b>
<b>3.B. Stratégies</b>	<b>6</b>
<b>3.C. Grands axes de développement</b>	<b>7</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>8</b>
<b>Abréviations et acronymes</b>	<b>8</b>
<b>Références bibliographiques</b>	<b>8</b>

## **FILIERE MANIOC**

### **1. DESCRIPTION DE LA FILIÈRE**

#### **1.A. Le milieu naturel**

Le manioc est cultivé dans toutes les régions de Madagascar et constitue le deuxième aliment énergétique de base de la population. Il occupe la deuxième place aussi bien en superficie cultivée qu'en volume de production annuelle après le riz. Le manioc occupe 350 000 hectares environ et a produit 2 366 250 tonnes en 2002 (Statistiques agricoles. 2002).

Le manioc est une plante qui ne pousse que dans les régions tropicales et tempérées chaudes. L'optimum de rendement peut être obtenu avec 1000-2000 mm de pluie, une température moyenne de 23°C-25°C. Au-dessous de 10°C et au-dessus de 40°C la végétation est réduite. La culture du manioc s'étend entre 30° Nord et 30° Sud et peut réussir jusqu'à 2000 m d'altitude.

Sur le plan édaphique, le manioc pousse sur des types de sols extrêmement variés (alluviaux, ferrallitiques, tourbeux) à condition que les textures et les structures permettent la circulation de l'air et de l'eau ainsi que le développement des tubercules (sols légers, meubles, profonds et de pente faible). Les pH des sols doivent être compris entre 4 et 7,5 (P. SILVESTRE, M. ARRAUDEAU).

Ces conditions étant remplies à Madagascar, la culture de manioc est pratiquée dans toutes les régions. Les provinces de Fianarantsoa et de Toliary fournissent plus de 65% de la production, respectivement 47% et 17% en 2002. (Statistiques agricoles. 2002).

A l'époque des exportations des produits du manioc, les régions productrices étaient Antananarivo, le Lac Alaotra, la Mahavavy, le Sambirano, et la Mahajamba où des plantations industrielles ont été gérées par des sociétés privées.

#### **1.B. Les acteurs**

Les acteurs de la filière sont essentiellement composés :

- des producteurs estimés à 1 349 000 ménages<sup>1</sup> ;
- des collecteurs parfois grossistes ou à la fois stockeurs/grossistes de manioc sec ;
- des provendiers et des transformateurs, leur nombre n'est pas disponible mais ils ont diverses tailles (TIKO FEED MILL, petites décortiqueries de riz également provendiers...) ;
- des exportateurs multifonctionnels comme les sociétés AGROEXPORT, Omnium Commercial et Industriel TALIO (OCIT), SICA, GAMA CASSAVA, SOPAGRI, PROGEM et BALBINE mentionnées comme exportatrices spécifiques de manioc ;
- des détaillants.

---

<sup>1</sup>INSTAT. EPM 1999

## 1.C. Les techniques et les produits

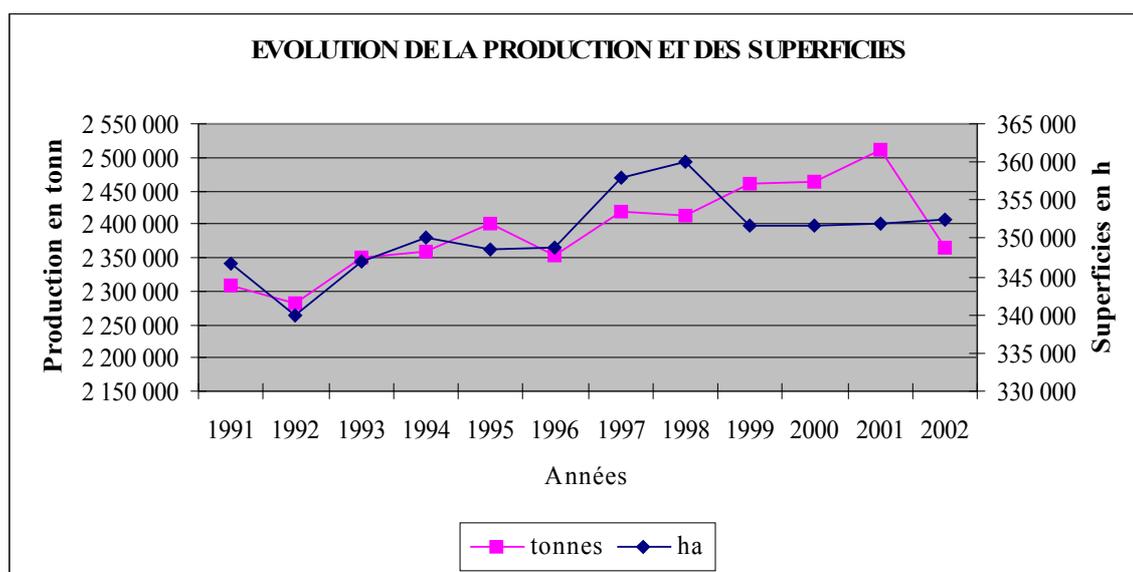
### 1.C.1. Les techniques

Des fiches techniques de plantation et de transformation de manioc ont été publiées par FOFIFA et diffusées auprès des producteurs par des projets/organismes de développement tels que PNVA, PAPAT, PSO, CARE-International Madagascar...

Les techniques de production varient selon les régions : Est pluvieux, Sud semi-aride, Hauts-Plateaux froids et tempérés). Les variétés locales restent encore largement utilisées bien que des variétés améliorées aient été déjà vulgarisées. La récolte de manioc se fait après 24 mois sur les Hauts-Plateaux, après 12 mois ou 6 mois dans les régions littorales Est et Ouest. Pour assurer un bon stockage de la récolte, les producteurs procèdent eux-mêmes au séchage.

### 1.C.2. Les produits

La production moyenne de manioc totalise près de 2 400 000 t/an. En 2002, elle a été de 2 366 250 tonnes pour 352 345 ha (Statistiques agricoles. 2002). Le rendement moyen va de 7 t/ha en milieu paysan jusqu'à 20-30 t/ha dans les cultures industrielles. 60% de la production est auto consommée, le reste est destiné à la vente (25%) et à d'autres utilisations(15%). (INSTAT. EPM 1999).



Sources : Statistiques agricoles. MAEP

Le manioc a de multiples usages. Les tiges sont utilisées comme boutures à planter et servent aussi de fourrage, de paillis pour amender le sol, de combustible. Les feuilles sont riches en protéines et pilées fraîches ou séchées. Cuites avec du porc, elles constituent un plat malagasy renommé *le ravitoto*. Les feuilles séchées sont vendues dans les grandes surfaces et à Analakely pour pourvoir les Malgaches résidents à l'étranger ou les *zanatany* résidents. La clientèle est peu étoffée, mais *le ravitoto* fait partie des valeurs culturelles malgaches.

Le manioc frais ou sec, riche en glucides est utilisé en alimentation humaine et animale. Les racines mures d'au moins quinze mois contiennent 25-35% d'amidon. Les produits dérivés du manioc sont les provendes, l'amidon et la fécule :

- la provende contient des proportions variables de manioc selon les espèces, et sert à l'alimentation du bétail, des volailles et essentiellement à l'engraissement des porcs.<sup>1</sup>
- l'amidon extrait de la farine est utilisé :
  - dans les industries alimentaires : produits sucrés, produits épaississants, fabrication du tapioca, charcuterie, confiserie, biscuiterie...);
  - dans les industries du textile et du papier...
- la fécule est utilisée :
  - en biotechnologie comme matière première en glucoserie
  - en pharmacie pour la fabrication des comprimés ;
  - en industrie textile pour l'encolure de tissus ;
  - en industrie chimique pour la fabrication de colle et pile.

Avant les années 60, il y avait 8 féculeries à Madagascar. Aujourd'hui n'existent que les féculeries PROBO d'Antanimandy à Mahajanga, et de Marovintsika à Moramanga. Les données statistiques sur ces féculeries n'étant pas disponibles, il n'a pas été possible de définir la nature et la quantité de leur production.

## 1.D. Les structures et modes d'organisation

### 1.D.1. Structures de production et d'appui

Il n'existe pas d'organisations de producteurs de manioc sauf dans les cas d'interventions spécifiques comme le projet PAPAT de CARE-International Madagascar. Les producteurs vendent généralement les tubercules frais ou secs directement aux consommateurs ou aux collecteurs. Les produits transformés sont destinés aux besoins locaux et à l'exportation. La majorité des détaillants (>70%) visent surtout les consommateurs.

S'agissant des organismes d'appui, la filière ne fait plus l'objet d'actions de promotion particulière notamment après la fin des projets PNVA et PAPAT.

### 1.D.2. Structures de commercialisation

L'INSTAT (EPM 1999) estime que 60% de la production est auto consommée. La commercialisation concerne 960 000 tonnes sur un total de 2 400 000 t/an. Ce volume correspond à la vente et à la transformation (surtout provenderie).

Les structures de commercialisation du manioc sont représentées par :

- **Les producteurs** qui vendent les produits frais ou secs dans les marchés de proximité des villages et des grands centres urbains. Le gros handicap pour la vente de manioc est le transport, étant donné le poids et le volume des produits. Et c'est dans ce domaine que se ressent le manque d'organisation des producteurs qui n'ont pas la capacité de regrouper les produits et d'affréter des camions. En effet, sur des distances courtes (environ 10 km), le transport se fait à dos d'hommes ou par charrettes, mais sur des distances plus longues les producteurs utilisent les taxis-brousses ou attendent tout simplement le passage des collecteurs au village. Dans ce cas, ces collecteurs fixent les prix.
- **Les collecteurs** qui achètent au niveau des villages ou des marchés locaux.
- **Les transporteurs / collecteurs.**
- **Les grossistes** notamment à Anosibe Antananarivo<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Les données quantitatives aussi bien sur le nombre de transformateurs que de volume de provende produite ne sont pas disponibles

<sup>2</sup> Le nombre et la capacité de ces différents opérateurs ne sont pas disponibles.

• **Les détaillants** : épiceries et les petits vendeurs aux marchés.

En ce qui concerne les prix aux producteurs, l'éloignement et l'enclavement des zones de collecte sont les facteurs déterminants des prix. En effet les frais de transport représentent en moyenne 6% des prix de revient<sup>1</sup>. Par exemple dans la région de Mahajanga, les frais de transport par taxi brousse vont de 33 FMG/kg à 104 FMG/kg selon les distances alors que les frais par camion sont de 18 FMG/kg pour la même période. Dans les zones de la ligne ferroviaire Fianarantsoa – Côte Est (FCE), les prix moyens aux producteurs étaient de 200 FMG/kg en 1999. En 2000, les prix moyens d'achat par les collecteurs sont de 350 FMG/kg,<sup>2</sup> après la remise en marche de la ligne qui a permis aux collecteurs de venir dans la zone.

En ce qui concerne les prix aux consommateurs, les prix du manioc frais évoluent plus vite que ceux du manioc sec. Les marges prises sur le manioc sec sont moins élevées que sur le manioc frais.

Tableau 1 Prix moyens aux consommateurs dans les marchés d'Antananarivo en FMG/kg

	1999		2000		2001		2002	
	Frais	Sec	Frais	Sec	Frais	Sec	Frais	Sec
Prix moyen	620	704	650	1014	895	1331	1004	1228
Prix de gros à Anosibe	279	531	375	865	629	1242	621	1061
Marge moyenne des intermédiaires	341	173	275	149	266	89	383	167

Sources : Statistiques agricoles 2002

### 1.E. L'économie globale de la filière

Le manioc est essentiellement une culture de subsistance (60% auto consommée) bien que la demande locale reste non satisfaite. La filière fait vivre dans tout le pays 1 348 972 ménages.<sup>3</sup>

Les études de structures des prix effectuées par DRD FOFIFA en 1998 ont révélé que les producteurs du projet PAPAT réalisent des marges brutes de 43% à Mahajanga et de 48% à Antsiranana, contre respectivement 29% et 26% pour les commerçants des mêmes régions. Dans l'Androy, environ 60% des ménages offrent sur le marché en moyenne 862 kg de manioc sec et dégagent 335 000 FMG de bénéfice par ménage par an. Pour le manioc frais, la marge est grevée par les dépenses de production. La marge dégagée par ménage est évaluée à 200 000 FMG par an. La vente de manioc sec par 219 836<sup>4</sup> ménages sur 258 674 dégagerait une valeur ajoutée globale de 51 993 506 964 FMG par année dans la province de Toliary<sup>5</sup>.

Le commerce extérieur du manioc n'existe pas à proprement parler. En effet, Madagascar exportait aussi bien du manioc que des produits dérivés (15 000 tonnes en 1994) sous différentes formes. Actuellement, l'exportation de manioc est devenue insignifiante (5 tonnes en 1999, 3 tonnes 2000 et 16 tonnes en 2003)<sup>6</sup>. En ce qui concerne l'importation, Madagascar importait 56 tonnes de manioc en 1997, 22 tonnes en 1999.

<sup>1</sup> Enquête DRD FOFIFA en 1998.

<sup>2</sup> Résultats de l'analyse économique quantitative du FCE, PAGE/USAID- Juin 2000.

<sup>3</sup> EPM 1999 : 70% des ménages cultivent du manioc et 60% offrent sur le marché du manioc sec. Le nombre total de ménages pour la province de Toliary est de 336 394.

<sup>4</sup>

<sup>5</sup> Estimation personnelle du Consultant.

<sup>6</sup> INSTAT/ Statistiques agricoles. MAEP.

**2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE****2.A. Analyse externe**

<b>Opportunités</b>	<b>Contraintes</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marché potentiel pour l'exportation dans les îles voisines.</li> <li>• Demandes locales en produits de consommation et industriels non satisfaites.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concurrence des pays gros producteurs africains.</li> </ul>

**2.B. Analyse interne**

<b>Atouts</b>	<b>Faiblesses</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Large gamme de conditions climatiques favorables à la culture.</li> <li>• Grandes potentialités en superficies cultivables (Moyen-Ouest, Sud-Ouest et Hauts-Plateaux).</li> <li>• Présence du FOFIFA qui travaille en coopération avec des institutions de recherche internationales.</li> <li>• Technologies améliorées de production existantes et disponibles pour la relance de la filière.</li> <li>• Existence d'organisations motivées pour la relance de la filière (CARE Madagascar).</li> <li>• Existence des techniciens d'encadrement au niveau DRDR.</li> <li>• Savoir-faire et expérience des producteurs en matière de transformation primaire (séchage, cossettes, farine..).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inexistence de promotion de la filière.</li> <li>• Vétusté des matériels de transformation pour les féculeries restantes.</li> <li>• Difficultés d'approvisionnement en manioc frais (prix du transport et enclavement des zones de production).</li> <li>• Absence d'organisation des producteurs permettant une relance de la filière.</li> <li>• Crédit peu accessible aux paysans.</li> <li>• Disparition progressive des cultures industrielles et des industries de transformation depuis la nationalisation des sociétés privées vers 1975.</li> <li>• Rendement à l'hectare faible de 7 t/ha contre des possibilités d'obtenir 12 t/ha ou plus.</li> <li>• Faible maîtrise des techniques de stockage.</li> <li>• Difficulté d'extension des superficies cultivées pour des raisons d'ordre foncier et insécurité en milieu rural (vols sur pied).</li> <li>• Manque d'information sur le marché (local et extérieur).</li> <li>• Faible développement des modes de transformation artisanale.</li> </ul>

**3. POLITIQUE****3.A. Objectifs**

- Améliorer les revenus des producteurs.
- Répondre aux besoins locaux de consommation et des industries.
- Retrouver la place de Madagascar sur le marché international.

**3.B. Stratégies**

- Créer un environnement favorable aux investissements dans la filière.
- Promouvoir les cultures industrielles du manioc par les privés.
- Re dynamiser les industries de transformation.
- Promouvoir et appuyer les organisations de producteurs.

### **3.C. Grands axes de développement**

- Amélioration de la qualité des produits pour répondre aux besoins des différents segments de la filière.
- Mise en œuvre de la politique de sécurisation foncière.
- Mise en place de dispositifs assurant la sécurité en milieu rural.
- Renforcement de la communication entre les différents opérateurs de la filière (producteurs, transformateurs et industriels).
- Promotion des industries de transformation : féculeries pour satisfaire les besoins des autres secteurs (industries de boisson, confiseries, biscuiteries, industries pharmaceutiques).

## ANNEXES

### Abréviations et acronymes

<b>CITE</b>	Centre d'Information Technique et Economique.
<b>DRD</b>	Département de Recherche et Développement.
<b>FOFIFA</b>	<i>Foibem-pirenena momba ny Fikarohana ampiaharina amin'ny Fampandrosoana ny eny Ambanivohitra.</i>
<b>INSTAT</b>	Institut National de la Statistique.
<b>MAEP</b>	Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche.
<b>OCIT</b>	Omnium Commercial et Industriel TALIO.

### Références bibliographiques

- GTZ. Le stockage traditionnel de l'igname et du manioc et son amélioration, 95p. 1993.
- CITE. Féculé de manioc : traitement et transformation. Dossier documentaire N°22. Novembre 1996.
- INSTAT. EPM. 1999.
- RAVOHITRARIVO C. P.. Intégration du marché domestique et mondiale comme une stratégie de réduction de la pauvreté. 2002.
- Statistiques agricoles 2002.