

FILIERE CANNE A SUCRE

Sommaire

FILIERE CANNE A SUCRE	1
SOMMAIRE	1
FILIERE CANNE A SUCRE	2
1. DESCRIPTION DE LA FILIERE	2
1.1. Le milieu naturel	2
1.2. Les techniques et les produits	2
<i>1.2.1. Les techniques</i>	<i>2</i>
<i>1.2.3. Les produits</i>	<i>3</i>
1.3. Les acteurs	3
1.4. La production	3
1.5. Les structures et modes d'organisation	4
<i>1.5.1. Structures de production</i>	<i>4</i>
<i>1.5.2. Structures d'appui</i>	<i>5</i>
<i>1.5.3. Structures de commercialisation</i>	<i>5</i>
1.5.3.1. Marché local	5
1.5.3.2. Marché extérieur	6
1.6. Economie globale de la filière	7
<i>1.6.1. Faible performance technique</i>	<i>7</i>
<i>1.6.2. Gestion défaillante</i>	<i>8</i>
<i>1.6.3. Demande locale non assurée</i>	<i>8</i>
<i>1.6.4. Filière sensible sur le plan social</i>	<i>8</i>
<i>1.6.5. Des perspectives favorables</i>	<i>8</i>
2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE	9
2.1. Analyse externe	9
2.2. Analyse interne	9
3. POLITIQUE	10
3.1. Objectifs	10
3.2. Stratégie	10
3.3. Grands axes d'action	10
ANNEXES	11
Abréviations et acronymes	11
Références bibliographiques	11

FILIERE CANNE A SUCRE

1. DESCRIPTION DE LA FILIERE

1.1. Le milieu naturel

La canne à sucre est une plante des régions tropicales ensoleillées. Elle supporte les températures élevées mais craint le froid. La température optimale pour sa croissance est de 26°C à 33°C. Au-dessous de 15°C à 18°C, la croissance est ralentie. La canne à sucre s'accommode de tous les types de sols allant de 70% d'argile à 75% de sable, mais elle préfère plutôt le sol limoneux bien drainé avec un pH 5 à 6. Les besoins en eau sont élevés. Ils sont de 100 à 170 mm par mois pendant la période de végétation, soit 1000 à 2000 mm par an avec une saison sèche marquée de 4 à 5 mois. Il est habituellement admis qu'il faut 15 mm d'eau par tonne de canne par hectare à une altitude de 700 à 800 mètres sous les tropiques.

La canne à sucre est rencontrée dans toutes les provinces de Madagascar. En 1999-2000, sur une superficie totale de 67 000 ha, la culture industrielle représente seulement 10 000 ha. Les zones des cultures industrielles sont présentées dans le tableau n°1 ci-après.

Tableau 1 : Zones de production industrielle

Zones de cultures	Ambilobe	Namakia	Nosy-Be	Brickaville	Morondava
Types de sols	Sols hydromorphes	Alluvions de la Mahavavy	Sols volcaniques	Sols d'alluvion	Alluvion de la Morondava

1.2. Les techniques et les produits

1.2.1. Les techniques

La culture de canne à sucre dispose de paquets technologiques modernes. Les techniques de multiplication par bouturage ou par bourgeon, de plantation, de récolte et de protection phytosanitaire sont au point. Tout ceci grâce aux nombreux résultats de recherches obtenus aussi bien du temps de l'IRAM que du FOFIFA. La filière bénéficie également des dernières nouveautés de création variétale dans le monde et l'introduction des variétés suit les réglementations en vigueur à Madagascar. La Direction de la Santé Animale et du Phytosanitaire du MAEP dispose à cet effet de serres de quarantaine modernes.

Les problèmes majeurs de la production de canne à sucre demeurent les attaques des vers blancs, le *leaf scald* et la sécheresse par défaut d'irrigation. Le calendrier cultural de la canne à sucre est présenté dans le Tableau n°2 ci-après.

Tableau 2 : Calendrier cultural de la canne à sucre

Mois	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Dec	Janv	Fev
Plantation	■	■	■						■	■		
Maturation ¹			■	■	■	■	■	■				
Coupe			■	■	■	■	■					

1.2.2.

¹ La maturation est obtenue lorsque la teneur en saccharose de la partie supérieure de la tige tend à être égale à celle de la partie inférieure (période d'accumulation de saccharose et de début de diminution de la teneur en glucose, en acidité et en eau de la tige)

1.2.3. Les produits

La canne à sucre est cultivée pour ses tiges qui contiennent un jus sucré dont on en extrait le sucre. Elle peut être consommée directement comme canne de bouche ou après transformation. Selon les procédés de transformation, les produits et sous produits obtenus sont :

- par la transformation artisanale : l'alcool « betsabetsa » et le « toaka gasy », et le sucre « Siramamy gasy »

- par la transformation industrielle : le sucre et deux sous produits : (i) la mélasse utilisée pour la fabrication d'alcool et l'alimentation des animaux, (ii) la bagasse utilisée comme combustible dans les chaufferies des usines.

1.3. Les acteurs

La canne à sucre intéresse environ 360 000 exploitations¹ plus les innombrables opérateurs formels ou illicites (les fabricants de Betsabetsa, de Toaka gasy, de Siramamy gasy). L'industrie sucrière est dominée par deux entreprises publiques de production et de commercialisation: la SIRAMA (Siramamy Malagasy) et la SUCOMA (ex-SIRANALA) utilisant 15 607 employés permanents et saisonniers confondus en plus des 21 pré-coopératives organisées par la SIRAMA regroupant 500 planteurs. La SUCOMA s'étend sur une superficie de 2500 ha, mais elle n'arrive à exploiter que 600 à 800 ha à cause de la défaillance du débit du barrage de la Dabara pour une production de 30 à 50 000 t de cannes.

1.4. La production

La production industrielle de sucre n'a cessé de diminuer au cours des dix dernières années pour atteindre 49 623 tonnes² en 2001 représentant la moitié de celle de la période 1980-1990 (autour de 100 000 t). Cette baisse est la résultante de la forte chute des productions à Ambilobe, Nosy Be et Namakia mais heureusement compensée par une hausse de la production de la SUCOMA (passant de 3 200 t en 1999 à 15 000 t à 2003).

En ce qui concerne les catégories de sucre produit, il y a lieu de mentionner la tendance croissante de la production de sucre biologique. Les graphiques ci-dessous montrent l'évolution de cette production de sucre à Madagascar.

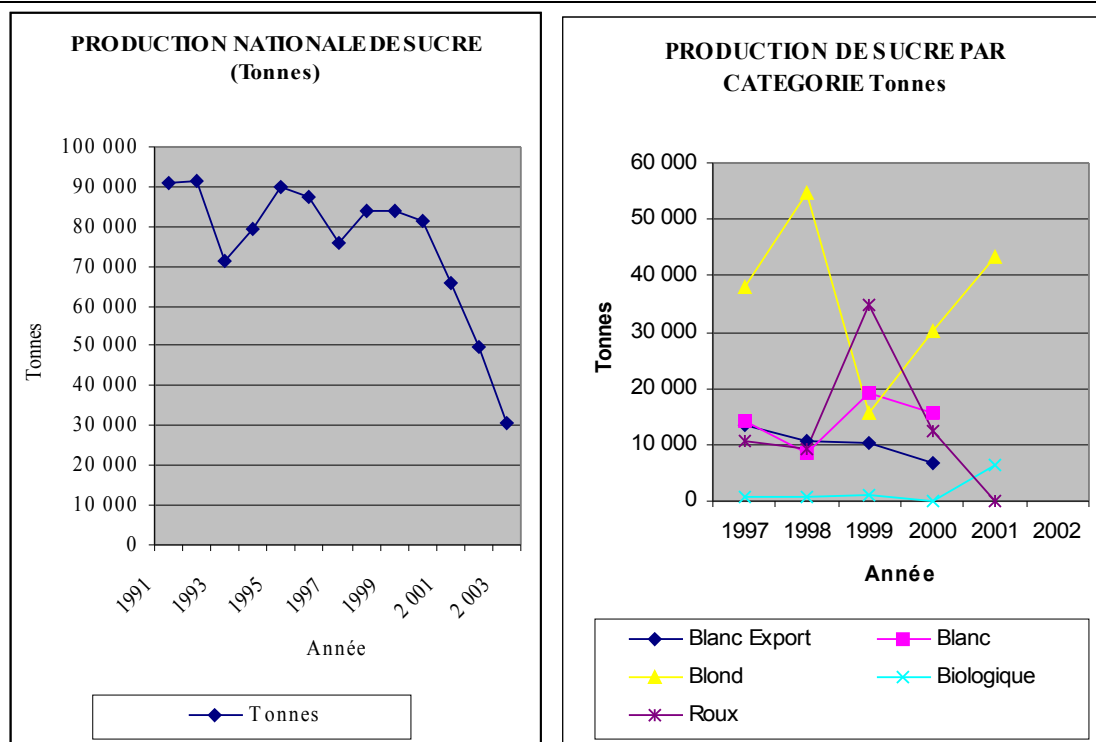
Pour le marché local et extérieur, les deux industries produisent diverses qualités de sucre.

Tableau 3 : Types de sucre produits

Qualité de sucre	Sucre roux	Sucre blanc	Sucre blanc export	Sucre blond	Destination
Ambilobe	xxxxx				Marché américain et local
Namakia		xxxxxx		xxxxxxx	Marché local
			xxxxxxx		Marché européen
Nosy Be	xxxxxx				Marché local
Brickaville				xxxxxxx	Marché local
SUCOMA		xxxxx			Marché local
			xxxxxxx		ACP

¹ Source dénombrement des exploitations agricoles- Novembre 1999.

² Source CMCS.



Sources : SIRAMA ; MIDSPIA

1.5. Les structures et modes d'organisation

1.5.1. Structures de production

La production artisanale de sucre est le fait de quelques artisans villageois ou des planteurs eux-mêmes. En ce qui concerne le « betsabetsa », dans la majorité des cas, c'est le commerçant du village qui dispose d'une presse qui traite les cannes rendues sur place. La vente du betsabetsa se fait dans l'épicerie même et les bagasses sont laissées en tas sur place causant la pollution des villages ou des rivières. La production de *toaka gasy* est interdite par la loi. Elle se fait dans des endroits isolés et la vente des produits s'opère de façon illicite. Malgré tout c'est une affaire qui prospère actuellement.

Sur une production totale de 2 200 000 t de canne à sucre, celle des industries représente 920 000 t soit environ 41% de la production totale¹. Ces industries locales n'achètent que 20% de leurs besoins en canne à sucre auprès des petits et gros planteurs, le reste étant fourni par leurs propres plantations (80%). Les planteurs privés affectent la majeure partie de leur production à la fabrication de boissons alcoolisées.

La production totale de sucre est descendue à 50 000 t en 2001 alors qu'elle était de 70 000 t en 1996 et 100 000 t à la fin des années 80. La capacité optimale des deux usines étant de 140 000 t, les deux sociétés ne fonctionnent actuellement qu'au tiers de leur capacité.

Cette baisse de performance des industries sucrières peut avoir plusieurs explications, notamment :

- Les difficultés financières actuelles des sociétés ne leur permettent plus d'assurer les entretiens des plantations, de là les chutes de rendement passant de 68 t/ha à 50 t/ha entre 1996 et 2000 pour la SIRAMA.

¹ Statistiques agricoles . MAEP et Note UPDR (Filière sucre et enjeux internationaux).

- Le faible niveau de rendement des usines¹ est dû à l'obsolescence des équipements².

1.5.2. Structures d'appui

Le CMCS a un rôle d'encadrement des planteurs, d'intermédiaire entre les sucreries et les planteurs, d'appui technique en introduction variétale et de négociateur pour les quotas à l'export vers l'Europe. L'intervention du CMCS se présente sous plusieurs formes, entre autres :

- appui des planteurs à l'évacuation de la canne à sucre vers les usines,
- introduction de variétés nouvelles suivant un contrat d'abonnement d'achat de boutures avec le CIRAD,
- appui à l'installation de pépinière pour le compte de la société SATRANA projetant de créer une unité sucrière à Toamasina,
- réhabilitation des pistes et de ponts d'évacuation de la canne à sucre,
- appui à l'éradication de la maladie de Fidji.

1.5.3. Structures de commercialisation

1.5.3.1. Marché local

La consommation intérieure est d'environ 80 000-85 000 t. La demande nationale a nettement diminué ces dernières années passant de 99 386 t en 1998/99 à 49 164 t en 2002/2003. La seule demande industrielle représente 10 000 t/an et n'est pas satisfaite. Aujourd'hui la consommation des ménages est faible, estimée à 50 000 t soit 3,3kg/hab/an, alors que c'était 8 kg cinq ans plutôt. Face à la diminution de la production, les importations ont augmenté de 10 000 t à 30 000 t entre 1992 et 1999. En conséquence, le gouvernement a décidé de protéger l'industrie locale en augmentant la taxe d'importation de 51% en 1995 à 86% en 2000, selon la Loi des finances N° 99-032. Le sucre importé est soumis à plusieurs taxes (cf Tableau n° 4 ci-après).

Tableau 4 : Barrière tarifaire pour le sucre

Evolution des droits et taxes douanières en % de valeur CAF								
Lois des finances	DD	TI	DA	DTD	TVA	Rd	TSI	CUMUL
1995	15	15	20	1	0			51
1996	15	15	0	1	20			51
1997	15	15	20	1	0			51
1998	15	15	20	1	0			51
1999	15	15	10	1	20	11,6		72,6
2000	15	15	0	1	20	35		86

Sources: Notes mensuelles RESAL/ UE

N.B. DD = droit de douane ; TI = taxes d'importation; DA = droit d'accise ; Rd = redevances perçues au cordon douanier; TSI= taxes statistiques à l'importation.

Les deux tableaux ci-après montrent les structures du prix local et d'importation du sucre en 1999/2000.

Tableau 5 : Structure de prix à l'importation en 1999/2000

¹ Rendement de 8% pour la SIRAMA contre un rendement normal 10%. La SUCOMA a un rendement de 9,9 %. Source : CMCS.

² Matériels importés d'Amérique du sud vers les années 1920.

Sucre Import	Blanc	Roux
FOB(USD/T)	120.000	60.000
Décote sucre brésilien	0.000	20.000
Frets et assurance	80.000	80.000
Prix CAF Tamatave	200.000	160.000
Taux de change	6685.000	6685.000
Prix CAF(fmg/T)	1.337.000	1.069.600
Droits et taxes à l'import (35%)	414.470	331.576
Redevance (35%)	467.950	374.360
Frais Portuaires et transit	100.000	100.000
Transport Tana	125.000	125.000
TVA (20%)	488.884	400.107,2
Redevance CMCS	30.000	30.000
Marge Importateurs (5%)	148.165,2	121.532,16
Coût rendu Tana	3.111,469	2.552,175

Source: SIRAMA

Tableau 6 : Structure de prix interne 1999/2000 (Fmg/kg)

Sucre Blond/Roux	Ambilobe	Namakia	Nosy Be	Brickaville
Prix départ usine	2845.917		2845.917	
Transport Tana	380.000		380.000	
Redevance	100.000		100.000	
TVA	665.183		665.183	
CMCS	30.000		30.000	
Prix rendu Tana/kg	4021.100		4021.100	
Sucre blanc				
Prix départ usine	3706.167	3866.167		3976.167
Transport Tana	380.000	220.000		110.000
Redevance	100.000	100.000		100.000
TVA	837.233	837.233		837.233
CMCS	30.000	30.000		30.000
Prix rendu Tana	5053.400	5053.400		5053.400

Source: SIRAMA

Si en 1999/2000 le prix du sucre blanc au détail à Antananarivo était de 5300 FMG/kg, on peut en déduire l'importance des marges prises par les intermédiaires (grossistes, demi-grossistes..) qui alignent le prix du sucre importé au prix local. Par ailleurs, le sucre local se trouve pénalisé par un prix départ usine déjà élevé le rendant moins compétitif sur le marché.

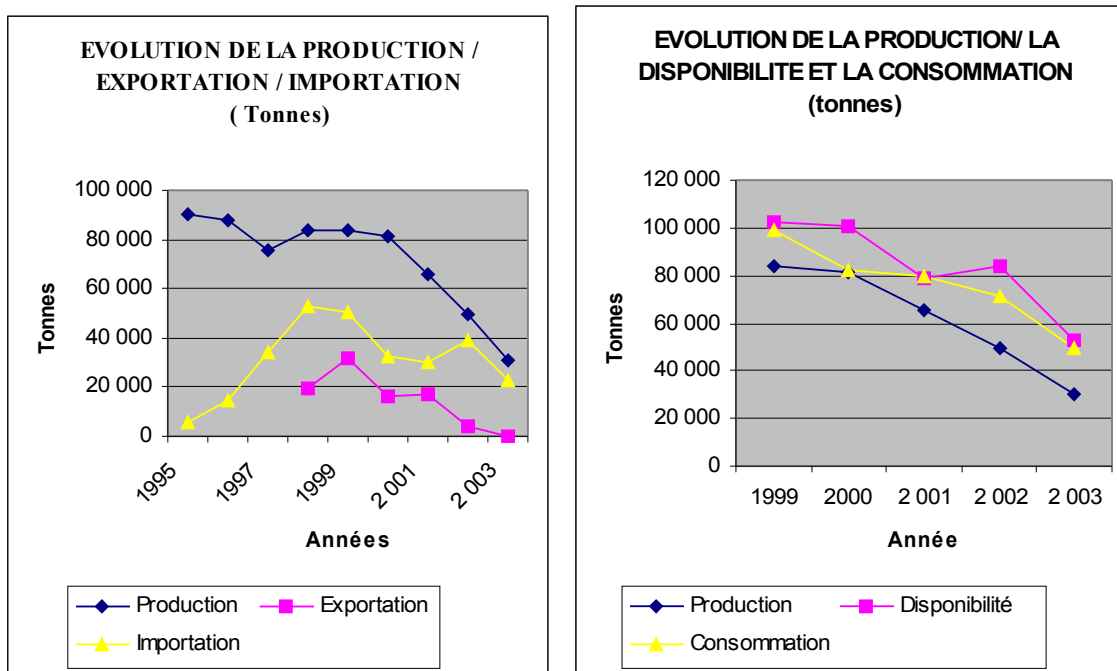
1.5.3.2. Marché extérieur

Dans le cadre d'Accords d'accès préférentiels à certains marchés, Madagascar est bénéficiaire, d'une part, des préférences commerciales européennes en tant que membre du groupe ACP et dispose d'un quota annuel de 11 000 tonnes de sucre, et d'autre part, avec les USA d'un quota de 7 258 tonnes de sucre brut par an. Ces exportations se font à des prix considérablement plus élevés que le cours du sucre sur le marché mondial. Ces prix étaient pour l'UE en 1999/2000 de 646,5 € la tonne CAF de sucre blanc et de 523,7 € la tonne CAF de sucre brut, et pour les USA un prix garanti de 415,9 US\$ la tonne FOB.

Par ailleurs, Madagascar exporte sur le marché libre des tonnages variables mais décroissants passant de 31 547 tonnes en 1999/2000 à 3 981 tonnes en 2002/2003.

En ce qui concerne l'importation de sucre, L'Afrique du Sud arrive largement en tête des pays fournisseurs de Madagascar avec plus de 80% de la part de marché, suivie par les pays de l'Union Européenne (France : environ 10%; Allemagne : 2%; Pays-Bas : 1%) et le Brésil. La régression de l'importation de 53 000 t en 1998 à 22 631 t en 2003 confirme la diminution de la demande locale.

L'évolution de la production, l'exportation et l'importation est présentée par les graphiques ci-après.



Sources : SIRAMA jusqu'en 1998 ; MIDSPIA de 1999 à 2003

1.6. Economie globale de la filière

1.6.1. Faible performance technique

Le filière canne à sucre se distingue par la perte de ses performances antérieures. L'attente de la privatisation crée une sorte de flottement en terme de gestion bloquant les possibilités d'investissement pour la réhabilitation des usines et l'amélioration de la conduite des plantations, en vue de diminuer les charges et d'améliorer la compétitivité du sucre.

1.6.2. Gestion défailante

Malgré l'existence des marchés préférentiels (UE, USA), les industries n'ont pu profiter des retombées pour améliorer la productivité.

1.6.3. Demande locale non assurée

La filière n'est plus en mesure de satisfaire la demande locale, bien que cette demande soit en régression depuis une dizaine d'années. Le recours à l'importation est obligatoire et ceci entraîne un déficit de la balance commerciale. Le tableau ci-après illustre la situation.

Tableau 7 : Exportations et importations de sucre (millions US\$)

Années	1997	1998	1999	2000	2001
Exportations globales	1	0,7	3,9	ND	11,2 **
Importations globales	7,5	12,1	5,3	ND	ND

Source : International Trade Statistics

** Chiffre Comtrade à partir des "statistiques miroirs". ND non disponible

1.6.4. Filière sensible sur le plan social

La filière canne à sucre est une activité qui attire de nombreux migrants. Des systèmes d'accueil par la création de logements en cités et l'attribution de parcelles de rizières et de cultures vivrières ont été traditionnellement mis en place par les sociétés, de telle sorte que les domaines des sucreries sont devenus de vrais villages. La SIRAMA utilise 15 607 employés permanents et saisonniers, environ 78 000 personnes. Le volume monétaire brassé par la vente d'alcool provenant de la canne à sucre est inestimable d'autant plus que la consommation de ce produit croît de façon exponentielle lors des festivités traditionnelles ou officielles.

1.6.5. Des perspectives favorables

- Dans le cadre de la préparation de la privatisation de la filière, des mesures d'assainissement ont été prises : nomination en 2002 de nouveaux administrateurs pour permettre à la SIRAMA de relancer l'activité et pour préparer une privatisation respectant les contraintes sociales, le paiement des arriérés de salaires en juillet 2002.

- Des prévisions de production en hausse : 34 000 tonnes pour la SIRAMA pour la prochaine campagne, dont 13 000 tonnes pour Ambilobe, 9 400 tonnes pour Namakia, 3 500 tonnes pour Nosy Be et 8 500 tonnes pour Brickaville.

- De nouveaux marchés à explorer notamment aux pays du Maghreb, dans le sud-est africain et en Asie.

- Des possibilités d'installer une ou des industrie(s) sucrière(s) dans la région de Fianarantsoa dans la mesure où environ 200 000 tonnes de canne à sucre y sont produites chaque année, ce qui serait l'équivalent de la production annuelle de Nosy Be et Brickaville réunis.

- De nouvelles mini-sucreries sont en cours d'implantation sur la côte Est par des promoteurs malgaches. Leur capacité de production en sucre est estimée à 10 000 t/an.

2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE

2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> • Existence de marchés préférentiels UE et USA. • Existence de nouveaux marchés à prospecter au Maghreb et sud-est africain et Asie. • A moyen terme, l'existence d'initiatives telles que : (i) Tout sauf les Armes (TSA) qui donne aux PMA un accès préférentiel (en franchise de droits et sans quota) pour presque tous les produits à l'exception de 3 produits sensibles: banane, sucre¹ et riz. • La mise en place d'Accords de Partenariat Economique (APE) dans le cadre de l'accord de Cotonou qui devrait s'achever le 31/12/2007². 	<ul style="list-style-type: none"> • Concurrences des gros producteurs et exportateurs : Brésil, France, Thaïlande, Allemagne et Belgique. • Chute des cours mondiaux (160US\$ FOB la tonne en 2000).

2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Rôle joué par le CMCS pour la promotion de la filière. • Coopération avec le CIRAD pour bénéficier des nouvelles variétés industrielles de canne à sucre. • Potentiel de superficies de 3700 ha rien que pour la SIRAMA³ et les planteurs qui peuvent fournir plus de 20% des besoins des industries. • Capacité totale de production de sucre de 137 000 tonnes. • De nombreux personnels ayant de l'expérience de la filière (7500 salariés permanents). • Politique de taxation protégeant les industries locales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Défaillance globale de la gestion de la filière : • Faibles rendements des plantations • Faible rendement des usines (vétusté) • Produits non compétitifs⁴ déjà au niveau de sortie usine et encore moins au niveau des marchés de gros et donc aussi à l'exportation. • Absence de cadre concurrentiel sain de la commercialisation du sucre.

¹ Pour le sucre, il est prévu de dispositions transitoires : réduction de 20% en juillet 2006, 50% en juillet 2007, 80% en juillet 2008 et abolition en 2009.

² Le traitement préférentiel dont Madagascar dispose actuellement sur les marchés européens au titre des accords de Cotonou sera donc modifié à partir de 2008.

³ La superficie de la SUCOMA n'est pas disponible.

⁴ Luc RAZAFIMANDIMBY. L'ajustement structurel et la politique agricole. Cas de Madagascar. Septembre 2001.

3. POLITIQUE

3.1. Objectifs

- Répondre aux besoins de la consommation locale.
- Retrouver la place de la filière sucre sur le marché international.

3.2. Stratégie

- Améliorer la compétitivité de la filière.
- Accompagner la privatisation de la filière.

3.3. Grands axes d'action

- Libéraliser la commercialisation et assurer la bonne gouvernance de la filière.
- *Améliorer la productivité des plantations industrielles.*
- Améliorer la productivité des usines (modernisation).
- Promouvoir la production paysanne par l'implication des opérateurs industriels aux actions de sensibilisation, d'encadrement et d'organisation.

ANNEXES

Abréviations et acronymes

ACP	Afrique – Caraïbes - Pacifique.
APE	Accords de Partenariat Economique.
CAF	Coûts-Assurance-Fret.
CIRAD	Centre International en Recherche Agronomique pour le Développement.
CMCS	Centre Malgache de la Canne et du Sucre.
CENRADERU	Centre National de Recherche Appliquée pour le Développement Rural.
FOB	<i>Free on board.</i>
IRAM	Institut de Recherche Agronomique de Madagascar.
MAEP	Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de La Pêche.
PMA	Pays les Moins Avancés.
SIRAMA	<i>Siramamy Malagasy .</i>
SUCOMA	(ex-SIRANALA).
TSA	Tout Sauf les Armes.
UPDR	Unité de Politique du Développement Rural.

Références bibliographiques

Le sucre de Madagascar. Document UPDR.

Filière sucre et enjeux internationaux. Document UPDR.

L'intégration du marché domestique et mondial comme une stratégie de réduction de la pauvreté. Clet Pascal RAVOHITRARIVO, juin 2002.