



**Les vignobles et les vins de Madagascar :
La filière vin dans l'économie Malgache
Andriamananjara Rambeloson Harivola
Département de Géographie, U. D'Antananarivo**

Comme pour tous les vignobles tropicaux, celui de Madagascar a vu le jour avec la colonisation. On l'a introduit bien avant le XXIème mais sa pratique date seulement des années 1920. De 1960 à 2000, la surface des vignes à vin de Madagascar est passée de 250 à 550ha en passant par plus de 800 dans les années 1980. Cette stagnation, voire cette décroissance s'explique par le fait que la vitiviniculture malgache est, en crise selon les uns, demeurée dans sa phase de jeunesse où elle se cherche une spécificité selon les autres, nous dirions, quant à nous, qu'elle est toujours dans sa phase de lancement ou naissance pendant laquelle elle évolue en cherchant sa voie. Elle cherche sa voie en étant azonale (vignoble sous les tropiques) et en étant marginale (au niveau local et mondial). Les vignobles malgaches ont leur particularisme et sont loin de l'uniformisation: un premier type de vignoble concerne les vignobles (50ares en moyenne), celui des paysans, qui intègrent la logique de l'exploitation agricole traditionnelle du Betsileo sud ou Haute Matsiatra, associant la culture du riz, la culture pluviale et les cultures spéculatives dont la viticulture. Un deuxième type, les grandes propriétés (à partir de 5ha), se démarquent par sa logique entrepreneuriale à raison de une propriété à Antsirabe et le reste dans le Bestileo sud. Enfin, un troisième type est celui des religieux catholiques, en voie de disparition à Antananarivo et se localisant surtout dans le Betsileo sud. Azonal ou marginal, le vignoble malgache existe à travers une filière embryonnaire, certes, mais permettant imperceptiblement l'amorce de l'acquisition de la culture bacchique, et, ayant déjà une « influence certaine » sur l'économie régionale et nationale. En fait, deux filières cohabitent à Madagascar: la filière paysanne où le vignoble n'est que l'amont, détaché de la production de vin et de l'aval c'est à dire de la distribution à la table du consommateur.

La deuxième est celle agri-industrielle des grandes propriétés à logique entrepreneuriale, où les maillons s'intègrent les uns les autres. Dans tous les cas, ces vignobles structurent l'espace. La viticulture fait vivre plus de 800familles, les uns, la majorité, des viticulteurs, les autres des employés permanents des grandes propriétés. En période de grands travaux, ce chiffre dépasse les 1000 familles. L'amont comprend la pépinière, les intrants, la formation, le financement...L'aval constitue le distribution, la commercialisation, la consommation et rassemble toutes les personnes s'occupant des cageots, des emballages, de transport, de stockage, de commerce de gros ou de demi gros, de détail (restaurateurs, épiceries, grandes surfaces), et bien entendu, des consommateurs mêmes. Le maillon central ou le milieu de la filière concerne les cavistes, les oenologues, le négociant, les importateurs de bouteilles, de bouchons...Mais il faut remarquer que la filière n'est pas appuyée ni par les pouvoirs régionaux ni par les pouvoirs nationaux. La filière n'est pas non plus encadrée par des systèmes juridiques claires (legislation...)