

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA
Tanindrazana – Fahafahana – Fandrosoana

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

SECRETARIAT GENERAL
DIRECTION GENERALE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

Programme de Promotion des Revenus Ruraux (PPRR)

ETUDE DE CAS PROGRAMME PAYS MADAGASCAR

Direction: Benoît Thierry, Chargé de Programme FIDA

Rédaction:

Emeline Schneider – Institut Supérieur Technique d'Outre Mer
Août 2007

DRAFT SYNTHESE FILIERE PIMENT

Région Analanjirofo

1. Acteurs et flux de produits

Les piments sont essentiellement destinés à la production de condiments et d'épices pour la cuisine. Certaines régions du monde sont de grandes consommatrices de piment (Amérique du sud). La Capsicine, un alcaloïde, est un métabolite qui caractérise le piment. Il confère le goût piquant ainsi que des propriétés anti-oxydantes.

Le piment permet ainsi de produire certains métabolites secondaires d'intérêt.

A Madagascar, les régions d'**Anjozorobe**, **Fénerive Est**, **Itasy**, **Vakinankaratra** et **Lac Alaotra** produisent du piment. Il est difficile d'estimer la production moyenne pour Madagascar, elle serait de 75 à 100 T (*Source : MAEP/DSSE, 2004*).

Les variétés cultivées sont le piment **pili pili** et **bec d'oiseau**. Le rendement moyen est de **1.2 à 2 T/Ha** de piment sec. (à noter : il faut entre 2,5 et 4 kg de fruits mûrs frais pour 1kg de piments secs)

Le prix moyen aux producteurs varie de 1.04 à 2.08 USD/ kg selon l'éloignement des centres de collecte et la qualité de produit (*Source : Bamex*).

Tendances des prix CIF Europe (USD/T)

2004 : 4 000

2005 : 3 500

Source : The Public Ledger

Les principales contraintes rencontrées au niveau national sont le manque d'intrants agricoles (insuffisance de production de semences surtout les gammes améliorées, système d'approvisionnement des engrais défaillant), l'inexistence de mécanismes de financement pour les producteurs et les exportateurs, un système de commercialisation désorganisé entraînant des prix non attractifs pour les producteurs.

Dans la région Analanjirofo (Fénerive Est), la filière est en cours de structuration, elle est actuellement soutenue par le Programme de Promotion des Revenus Ruraux (PPRR).

On peut distinguer deux systèmes de culture :

Culture villageoise : comportant 10 à 100 pieds de piments pili pili. La production est destinée à l'autoconsommation et à la vente. Les pieds peuvent être de bonne présentation quand ils bénéficient de matière organique apportée par les déchets ménagers.

Culture semi extensive (micro entrepreneurs) : les plantations ont des tailles plus importantes, plus de 700 pieds, elles sont entretenues. Elles sont constituées d'une seule variété et la production est principalement destinée à la vente.

La province de Toamasina produit environ **21 T de piment à partir de 30 ha de culture**.

La production a une vocation d'export.

La filière est petite en terme de volume et se structure autour d'un nombre limité d'intervenants : **producteurs, exportateurs, voir intermédiaires (boutiquiers, grossistes)**.

Le piment est une culture récemment implantée sur la côte Est (FAO dans les années 80).

C'est un produit stratégique car une fois implantés, les pieds donnent des piments tout au long de l'année. Cet aspect est particulièrement intéressant lors de la période de soudure. **Le piment apporte un revenu supplémentaire qui permet de gérer les moments difficiles.**

Cependant, de nombreux problèmes résident : le niveau de production est faible, les volumes dégagés intéressent encore peu les exportateurs qui souhaitent des quantités équivalentes à plusieurs dizaines de tonnes par livraison.

Pour le piment frais (rouge et vert), nécessitant une logistique rapide pour garantir la fraîcheur du produit, l'éloignement est un facteur très limitant. La région d'Analanjirifo est à plus d'une heure de route des principaux exportateurs de Tamatave. (Les exportateurs ne souhaitent généralement pas intervenir dans des zones de production situées à plus d'une heure de route). La région d'Analanjirifo est donc à la limite de la zone d'intervention des opérateurs mais possède néanmoins un réseau routier plutôt satisfaisant pour le pays.

La qualité des produits atteint progressivement un niveau satisfaisant pour le piment rouge sec.

Les acteurs clés (producteur, collecteur, grossiste, vendeur)

▪ **Production**

- Les producteurs concernés dans cette étude sont les agriculteurs de la région de Fénérive Est (Analanjirifo).
- La principale culture vivrière travaillée par les agricultures est le riz. Les cultures de rente sont la girofle (clou et huiles essentielles), le café, le litchi au mois de novembre/décembre.
- Les producteurs de la région sont peu familiarisés avec la culture du piment, les techniques sont en cours d'acquisition.

▪ **Collecte**

- Les collecteurs de piments traditionnels sont peu nombreux compte tenu de la nouveauté du produit dans le secteur.
- Le centre d'accès au marché (CAM) mis en place par le PPRR est la principale interface entre la production et les exportateurs.
- Les activités principales du CAM concernent :
 - Le tri des piments réceptionnés (amélioration de la qualité des lots)

- Le séchage est prévu mais reste à la charge du producteur dans le cas du piment rouge séché
- Le conditionnement des lots, les piments sont emballés dans des poches plastiques hygiéniques
- La recherche de partenaires commerciaux (exportateurs) et de nouveaux débouchés (étude à l'heure actuelle du piment frais en saumure intéressant pour conserver le produit)
- **Les exportateurs**
 - Ils sont des intervenants incontournables pour l'accès aux marchés importants (internationaux)
- **La vulgarisation**

La culture est encore mal maîtrisée du fait de sa récente introduction.

Des organes de conseil se chargent de diffuser les informations techniques. Les prestataires du PPRR sont les principaux intervenants : ils apportent de nouvelles connaissances aux producteurs ; itinéraire technique et gestion de la qualité. Certains agriculteurs endossent également le rôle de paysans vulgarisateurs.

Des micro entrepreneurs, maîtrisant bien la culture, offrent des exemples concrets, visibles pour les paysans.

Des organismes techniques tels que le Centre Technique Horticole de Tamatave (CTHT) fournissent des semences et travaillent sur l'amélioration de la culture du piment. Le CTHT propose des documents accessibles pour les agriculteurs et très documentés pour les organismes de conseil. Le PSDR a également participé à la vulgarisation dans la région.

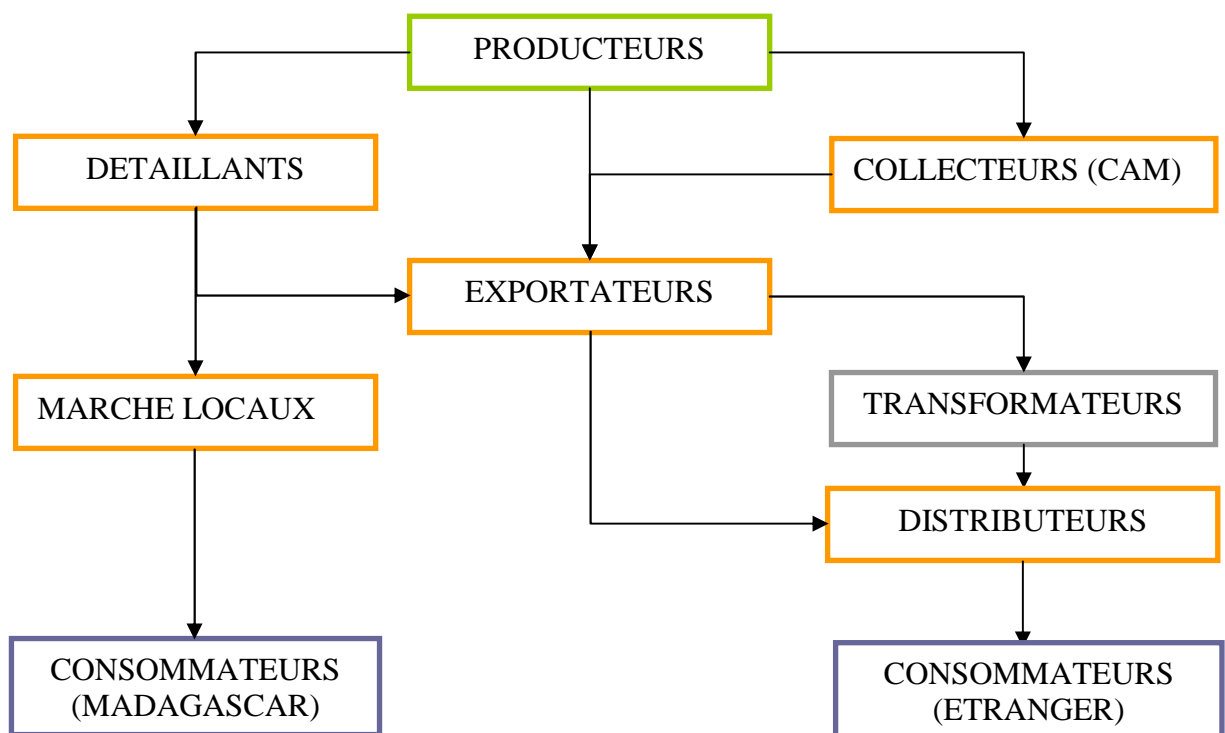
Les techniques diffusées sont modernes et visent des rendements élevés adaptés aux petites surfaces des producteurs de la région (optimisation du patrimoine foncier). Les paysans démarrent ainsi cette nouvelle culture sur des bases actuelles. L'utilisation de pépinières de semi est banalisée. L'ombrage des parcelles de piment n'est pas toujours respecté et la fertilisation n'est pas encore intégrée aux itinéraires techniques. La fabrication artisanale de compost est encore limitée.

Les outils traditionnellement employés par les agriculteurs sont adaptés à la culture du piment et sont manuels (travail du sol, paniers de récolte)

- Les agriculteurs utilisent à présent des dispositifs d'ombrage pour les pépinières.
- Les intrants employés sont encore peu nombreux : utilisation de fongicide en pépinière encore marginale

- Les semences sont par contre obtenues (pour le moment via le PPRR) auprès de fournisseurs.
 - Le matériel végétal est de qualité médiocre, le type de piment est mal fixé et la germination très faible. Le CTHT propose des semences et des fournitures horticoles de qualité.
 - La production de semences fermières est envisagée mais risquée.

ACTEURS DE LA FILIERE PIMENT ET FLUX DE PRODUIT DANS LA REGION ANALANJIROFO



2. Profil de la filière

Éléments historiques	La culture du piment est récente dans la région (début dans les années 80), elle est relancée depuis deux ans par le PPRR dans la région de Fénériver Est.
Les différents acteurs	<ul style="list-style-type: none"> -143 producteurs de piment sont recensés sur le pôle d'Amapsina Maningory. -Ils écoulent leur production majoritairement auprès du Centre d'Accès au Marché lancé par le PPRR. -Les intermédiaires annexes sont peu nombreux et se limitent aux circuits traditionnellement employés pour d'autres spéculations : collecteurs boutiquier, grossistes dans les principales villes. Les produits sont présents sur les marchés locaux (petits volumes). -Les exportateurs sont les acteurs incontournables de la filière car ils écoulent le plus gros de la production, vers des marchés extérieurs plus importants.
Les différents niveaux de la filière	<ul style="list-style-type: none"> -Production -Transformation -Commercialisation
Les différentes techniques utilisées	Culture moderne, utilisation de semences du CTHT, vulgarisation des pratiques culturales et de l'utilisation de fumure organique (compostage)
Niveau d'équipements moyens	Le niveau d'équipement requis est faible et ne constitue pas une condition essentielle à la production (machette, trident, pioche, pelle, arrosoir, sécateur, panier, gants)
Les structures et modes d'organisation des acteurs	Les producteurs s'organisent en organisation paysanne et en unions de producteur.
Main d'œuvre utilisée	La main d'œuvre employée pour la culture est souvent familiale. La rentabilité des exploitations ne permet pas le recours à une main d'œuvre externe.
Les sous filières en amont	Semences et produits phytosanitaires.
Les sous filières en aval	Le transport
Nombre de cycle de production par an	Production possible tout au long de l'année (pic de production)
Production annuelle	6 Tonnes
Sous produits	Piment en saumure (pas encore développé)
Inventaire des coûts	<ul style="list-style-type: none"> - Coût des intrants (semences, produits phytosanitaires, engrais) - Coût de main d'œuvre - Coût de transport

Coût de revient/ producteur	Compte d'exploitation
Rentabilité (VA brute)	Compte d'exploitation
CA moyen par producteur	Compte d'exploitation
Production moyenne par producteur/ an	42 Kg
Marchés	Les débouchés à l'export existent, ils sont accessibles si les niveaux de production sont suffisants. En 2005 l'exportation de la production malgache était tournée entièrement vers la France (La Réunion) qui reste le principal partenaire à l'heure actuelle. Marché national demandeur, proximité de l'île Sainte Marie (restaurateurs)
Points critiques	La production n'a pas encore atteint un seuil critique nécessaire pour fidéliser les exportateurs.
Forces	La qualité des produits est de mieux en mieux maîtrisée (pour les critères calibre et couleur). Des efforts sont faits sur le triage des produits.
Faiblesses	Le séchage du piment est effectué de façon traditionnelle, il n'est pas toujours optimum (humidité relative de la région). Le piment n'est pas une culture prioritaire pour les producteurs. Les pieds sont souvent laissés à l'abandon (après les périodes de cyclones) L'éloignement des exportateurs et les conditions de transport pénalisent la production de piments frais. Une production asiatique très compétitive concurrence les exportations malgaches.
Opportunités	Les opportunités de marché sont nombreuses notamment le marché réunionnais demandeur. Il y a de la demande, les opérateurs sont toujours prêts à recevoir des lots si les quantités sont suffisantes et régulières.
Menaces	L'abandon massif d'une culture contraignante pour les très petits producteurs (découragement)
Les organismes d'appui	Le PPRR, les organismes d'appui prestataires CSA (ex : Fafiala)

3. Profil des exploitations

Catégorie	Caractéristiques	Contraintes	Stratégies	Propositions d'actions
<p align="center">Vulnérable (petits producteurs)</p> <p align="center">(env. 70%)</p>	<p>Surface cultivée très faible : quelques dizaine de pieds</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Capacité de financement très faible -SAU des exploitations très limitée et morcellement des parcelles -Concurrence des cultures vivrières (temps et surface) -très faible capacité d'investissement -Exploitations vulnérables plus sensibles aux cyclones ravageurs 	<p>-vente auprès du CAM</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Réorienter la production vers des marchés plus locaux (si possible) -Prévoir un abandon des culture et donc une reconversion des surfaces
<p align="center">A potentiel (env. 25%)</p>	<p>Surface cultivée faible : env. une centaine de pieds</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Capacité de financement très faible -Main d'œuvre limitée pénalisant la récolte (temps important) -Faible capacité d'investissement -Concurrence des cultures vivrières et des autres cultures de rente (girofle) 	<p>-Vente auprès du CAM</p>	<p>Encourager la poursuite de la culture qui peut toujours être un complément pour le revenu des agriculteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> -Décider de la faisabilité d'un renouvellement futur de la plantation
<p align="center">Avancé, micro-entrepreneurs (env. 5%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Surface raisonnable. -Main d'œuvre suffisante -Production constante -Motivation pour adopter la culture 	<ul style="list-style-type: none"> -Capacité de financement faible -Concurrence des autres cultures de rente plus intéressantes (girofle, huiles essentielles) 	<p>-Vente auprès du CAM</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Encourager la poursuite de la culture qui peut toujours être un complément pour le revenu des agriculteurs -Prévoir le renouvellement des plantations

Données sur les planteurs intégrés au PPRR 2007 :

nombre total de membres recensés	144
nombre de membres producteurs de piment	73
nombre de membres abandonnant du piment	71
pourcentage d'abandon	49,31%
surface moyenne chez les membres produisant en 2007 (are)	2,83
bénéfice moy théorique par hectare (Ar)	239831,5
bénéfice moy théorique par producteur actif en 2007 (Ar)	6787,2
bénéfice moy théorique par producteur actif en 2007 (plus grand exploitant)	47966,3
bénéfice moy théorique par producteur actif en 2007 (plus petit exploitant)	599,6

Valeurs extraites des données du PPRR

On constate qu'en 2007 près de 50% des planteurs ont abandonné la culture de piment suite aux cyclones. Le bénéfice moyen est de 6787 Ar par producteur (env. US\$ 3), ce qui est encore très faible.

4. Compte d'exploitation prévisionnel : filière améliorée

Compte d'exploitation par année

Nb de groupement de

producteurs : 21

Surface cultivée (ha) : 2

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5
RECETTES					
Vente	750 000	2250000	3000000	3000000	3000000
Résultat (perte)	3 247 377	0	0	0	0
TOTAL	3 997 377	2 250 000	3 000 000	3 000 000	3 000 000
DEPENSES					
1. Coût d'intrants					
Semence	200 000	0	0	0	0
Fumures	64 000	32 000	32 000	32 000	32 000
Insecticide	230 640	23 000	23 000	23 000	23 000
2. Coût de Main d'œuvre					
Préparation de pépinière (Semis, arrosage, sarclage,...)	7 500	0	0	0	0
Nettoyage + Labour	750 000	0	0	0	0
Trouaison	1 200 000	0	0	0	0
Transplantation + Mélange de fumure	450 000	0	0	0	0
Sarclage	36 000	3 600	3 600	3 600	3 600
Arrosage	45 000	0	0	0	0
Récolte	675 000	1 012 500	2 025 000	2 025 000	2 025 000
Séchage	45 000	67 500	90 000	90 000	90 000
3. Amortissements	294 237	294 237	294 237	294 237	294 237
Résultat (Bénéfice)		479 663			
TOTAL	3 997 377	1770337	3142837	3142837	3142837

Source: PPRR (2006)

5. Analyse de la filière

Arbre de décision

▪ Production

○ Terre

- Occupation du terrain par des cultures concurrentes
- La construction de terrasses est très contraignante pour les petits producteurs qui possèdent des parcelles en pente (coût et main d'œuvre nécessaire)

○ Intrants

▪ Semences

- L'approvisionnement en semences est jugé insuffisant, les fournisseurs sont peu nombreux et la qualité très incertaine
- Les semenciers sont peu présents sur le territoire malgache
- La production de semences fermières est quasi nulle

▪ Protection phytosanitaire

- Les paysans ont très peu recours aux produits phytopharmaceutiques pour protéger leur culture
- Ces produits ont un coût élevé
- Les paysans connaissent peu les ennemis des cultures et les moyens de lutte à mettre en œuvre pour les contrer.

▪ Traitement post récolte

- Les paysans, dans le cas du piment rouge séché, utilisent traditionnellement des nattes pour un séchage au soleil.
- La qualité du séchage (taux d'humidité) est difficilement contrôlable (évaluée au touché)

▪ Productivité

- Le rendement par pieds reste encore faible, la culture est nouvelle pour de nombreux agriculteurs.
- Le rendement des chantiers de récolte se situe à 3 ou 4 kg de piment récolté par personne (Vietnam : 7kg par personne)

▪ Commercialisation

○ Système de commercialisation

- Local

- Les marchés locaux représentent des volumes très faibles et restent anecdotiques
- Le prix de vente est très variable
- Le système de vente est informel
- **International**
 - Les pays producteurs de piment sont nombreux particulièrement en Inde (44% de la production mondiale à elle seule) et Asie du Sud est où les volumes et la productivité sont très élevés. La qualité de ces produits est également reconnue.
- Le produit
 - Les exigences en matière de qualité sont peu à peu appliquées
 - Les produits restent peu compétitifs sur le marché mondial mais la proximité immédiate de pays importateurs peut faciliter ces échanges (France, La Réunion ; île Maurice)
- Infrastructures
 - Le bassin de production étudié est relativement enclavé et situé à plus d'une heure des exportateurs. Cet éloignement est peu pénalisant pour la production de piment sec qui reste stable. En revanche pour la production de piment vert et rouge frais cette distance reste un handicap majeur, l'acheminement de la production fraîchement récoltée n'est pas garanti dans les 24h
 - La distance séparant des exportateurs rend également difficile la communication des prix journaliers pratiqués
- **Financement**
 - La difficulté des agriculteurs à se constituer un capital grève l'augmentation des surfaces emblavées en piment
 - Les surfaces restent donc limitées chez les producteurs et les superficies n'atteignent pas le seuil de rentabilité économique