LA PRODUCTION PORCINE A MADAGASCAR

par G. BUCK (*)

La production porcine, en relation principalement avec la production agricole est appelé à s'accroître à Madagascar pour satisfaire aux besoins d'une alimentation équilibrée d'une population en augmentation constante, d'autant plus que la production de viande bovine ne suit pas le rythme de la démographie et qu'elle fournit à l'exportation, depuis quelques années surtout, un apport relativement important compte tenu des possibilités locales actuelles.

Nous verrons successivement :

- les effectifs, les abattages,
- la répartition géographique,
- les genres d'élevage, l'habitat, l'alimentation,
- les races,
- les maladies,
- l'économie de la production,
- la commercialisation,
- la consommation locale,
- l'exportation,
- conclusion.

LES EFFECTIFS

Deux relevés statistiques donnent des indications sur le cheptel porcin :

- celui des recensements établis par les Services administratifs ;

(*) G.H. BUCK, Docteur vétérinaire, Professeur à l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique (E.N.S.A.), Université de Madagascar.

— celui des abattages d'animaux, établis par le Service de l'Elevage qui assure l'inspection des viandes, dans les abattoirs des municipalités et des usines.

Les chiffres des effectifs du troupeau porcin sont fondés sur les déclarations des chefs de canton ; on doit leur attribuer une simple valeur indicative. Il n'est fourni aucun renseignement ni sur l'âge, ni sur le sexe des sujets.

De nombreux éléments échappent au recensement ; c'est le cas des porcelets avec leur mère, c'est celui des porcs élevés dans les agglomérations, en particulier à Tananarive où leur élevage est officiellement interdit, mais toléré. Bien que le porc ne soit pas directement taxé, les propriétaires de porc ont tendance à réduire leur cheptel, lors des déclarations aux chefs de canton ou à n'en point faire s'ils possèdent une ou quelques unités.

Les données des recensements semblent donc sous-estimées. Cependant elles permettent au fil des ans de suivre les fluctuations du troupeau, en rapport avec son état sanitaire, principalement, et à un degré moins marqué avec les disponibilités alimentaires et les cours.

Le troupeau avait été en croissance régulière de 1930 à 1942 passant de 300 000 à 400 000 têtes à 550 000 environ.

De 1942 à 1948, la diminution des effectifs est observée ; il y a une mauvaise récolte de riz en 1942, la sécheresse en 1943, le démarrage de la maladie de Teschen en 1945, les invasions de sauterelles. Jusqu'en 1955, la maladie de Teschen bat son plein. A partir de 1955, les effets de la vaccination se font sentir, l'accroissement est assez régulier mais avec des fortes variations locales dues aux conditions diverses de l'action sanitaire entreprise.

En 1960, le recensement indiquait 345 000 têtes et l'estimation s'élevait à plus de 400 000 têtes. En 1964, avant l'apparition de la peste porcine européenne, le recensement administratif donnait 446 000 têtes.

En 1965, la peste porcine sévit, le recensement indique 406 000 têtes. L'action sanitaire entreprise permet de limiter les pertes. En 1966, le recensement indique 477 000 têtes et de 1967 à 1971 inclus, les effectifs recensés se maintiennent au-dessus de 500 000 avec un sommet en 1969 de 524 000 têtes.

Il est intéressant de rappeler brièvement, ce qui avait marqué la situation avant 1930. En 1919, il y a une diminution du cheptel par rapport à 1917, en relation avec les cours élevés du saindoux en Europe, entrainant des achats massifs de porcs par les fonderies (les porcs de type Middle White faisaient prime sur le marché).

En 1921, il y a encore une baisse du cheptel, on incrimine l'instauration d'une taxe de 1 f. 50 par animal ; il y a, en même temps, baisse du prix du saindoux en Europe.

En 1962, la taxation par animal est supprimée et remplacée par une taxe d'abattage.

Les vétérinaires TISSIE et RAKOTO expliquent à l'époque la diminution des effectifs porcins par les cours élevés des produits agricoles.

LES ABATTAGES

On peut distinguer :

1 — Les abattages contrôlés dans les usines par l'Inspection sanitaire (Direction de l'Elevage) en vue de leur transformation en produits de charcuterie, conserves, congelé ou de la vente de viande en cheville.

2 — Les abattages contrôlés de façon identique dans les abattoirs pour la consommation locale.

3 — Les abattages déclarés, payant la taxe d'abattage pour la consommation locale, mais non contrôlés par l'Inspection sanitaire.

4 — Les abattages non déclarés, ils se divisent d'une part en abattage familiaux rituels non interdits pour l'auto-consommation, d'autre part, en abattage délictueux concernant des animaux qui seraient refusés à l'Inspection sanitaire, c'est le cas par exemple de porcs languéyés et reconnus ladres.

Des animaux volés sont aussi abattus clandestinement. Cette 4ème catégorie d'animaux abattus est mal connue.

Les abattages par les usines s'étaient maintenus de 1932 à 1941 entre 25 000 et 44 000 têtes par année (exportations sur la France de saucissons en particulier), ils ont présenté après guerre deux sommets (36 474 têtes en 1947, 44 282 en 1948). Puis ils ont rapidement baissé. De 1952 à 1971, ils ont toujours été inférieurs à 12 000 têtes (11 456 en 1960 — 5 928 en 1966 — 10 711 en 1971).

Avant 1960, le nombre des abattages pour la consommation locale (porcs contrôlés et porcs simplement déclarés) suit assez bien l'évolution des effectifs du cheptel, fortement influencée par la maladie de Teschen.

Il semble en être ainsi de 1960 à 1965 :

En 1960 effectif 344 000 têtes — Abattages consommation locale	78 665
En 1964 effectif 446 000 têtes — Abattages consommation locale	120 979
En 1965 effectif 406 000 têtes — Abattages consommation locale	117 381

On ne peut en dire autant pour 1965 à 1971 :

En 1966 effectif 477 000 têtes — Abattages consommation locale	83 502
En 1967 effectif 502 000 têtes — Abattages consommation locale	65 955
En 1969 effectif 524 000 têtes — Abattages consommation locale	71 818
En 1971 effectif 508 000 têtes — Abattages consommation locale	86 117

En 1960 les abattages pour la consommation locale ont été plus importants qu'en 1969 où l'effectif est bien plus important qu'en 1960.

REPARTITION GEOGRAPHIQUE

Les statistiques de la Direction de l'Elevage donnent la répartition du cheptel porcin par province et par sous-préfecture.

La concentration de l'élevage porcin sur les hautes terres apparait comme le montre le tableau ci-après mais cette prédominance est moindre en 1971 :

	1960	1971	1971
Province	Nombre de porcs	Nombre de porcs	Estimation du Service de l'Elevage
Tananarive	167 492	163 370	263 080
Fianarantsoa	83 021	114 960	134 331
Tuléar	43 315	105 450	115 170
Majunga	22 815	49 987	64 805
Tamatave	17 790	49 734	45 617
Diégo-Suarez	10 230	25 138	46 900
	344 663	508 639	669 903

Les effectifs recensés ont augmenté en dehors de la province de Tananarive,plus que doublés dans les provinces de Tuléar, de Tamatave, de Majunga et de Diégo. L'augmentation de l'estimation porte surtout sur la province de Tananarive. Sur les hautes terres on trouve 4 zones principales d'élevage, trois dans la province de Tananarive, une dans la province de Fianarantsoa.

Dans la province de Tananarive la zone de la capitale et des Sous-préfectures l'entourant : Sous-préfectures de Tananarive-ville et banlieue, Ambohidratrimo Manjakandriana, Andramasina, Arivonimamo, Ambatolampy, Imeritsiatosika.

Celle d'Antsirabe : Sous-préfectures d'Antsirabe et de Betafo nettement en tête, puis Antanifotsy, Faratsiho.

Le Moyen Ouest : En tête la Sous-préfecture de Soavinandriana, puis Tsiroanomandidy, Miarinarivo, Ankazobe.

Dans la province de Fianarantsoa : Le groupe des Sous-préfectures de Fianarantsoa, Ambohimahasoa, Ambositra, Ambatofinandrahana, Fandriana ; mais l'élevage porcin n'est pas négligeable dans les Sous-préfectures d'Ambalavao et d'Ihosy. Il faut signaler celle de Vangaindrano (16 000 récensés).

Comme zones accessoires :

Dans la province de Tamatave, le Lac Alaotra (plus de 20 000 porcs récensés).

Dans la province de Diégo, la Sous-préfecture d'Ambilobe (plus de 21 000 porcs récensés).

Dans la province de Majunga, l'ensemble des Sous-préfectures de Majunga, Marovoay, Ambato-Boéni, Maevatanana qui représente plus de 30 000 porcs récensés.

Dans la province de Tuléar les Sous-préfectures d'Amboasary-Sud (17 650 récensés), Betioky-Sud (16 700 récensés), Miandrivazo (14 200 récensés), Manja (9 948 récensés), Belo-sur-Tsiribihina (9 352 récensés).

GENRES D'ELEVAGE, HABITAT, ALIMENTATION

Il n'y a pas à Madagascar d'élevages industriels et mécanisés à effectifs élevés comme on en trouve en Amérique et en Europe. Cependant on a vu se développer depuis une douzaine d'années quelques élevages relativement importants qu'on peut qualifier de *semi-industriels* produisant chacun plus d'un millier de porcelets sevrés par an. Tel est celui de l'organisme para-coopératif de la S.P.A.S. qui fournit en porcelets les fermiers Réunionnais de la Sakay et les fermes malgaches de la SOMASAK de la Sous-préfecture de Tsiroanomandidy (1). Tels sont quatre élevages privés de la région de l'Itasy. Le plus important a un effectif (octobre 1972) dépassant 4 000 porcs dont plus de 400 truies reproductrices. Ils fonctionnent chacun dans des conditions techniques et d'approvisionnement alimentaire différentes et embouchent les porcelets qu'ils produisent ; ils préparent leurs provendes.

Un élevage avec un effectif dépassant 2 000 porcs existait encore en 1971, au Nord du Lac Alaotra. Il a été très réduit après le décès du propriétaire.

Signalons l'existence de fermes d'Etat (près de Fianarantsoa, près de Tamatave, près de Soavinandriana aux effectifs moindres).

A l'opposé de ces élevages se situent des *élevages familiaux* dont la production n'a pas encore été évaluée avec quelque précision, par des sondages systématiques. Ces élevages d'une à quelques unités le plus souvent se rencontrent un peu partout dans l'Ile. On peut distinguer ceux qui sont le fait de la *population rurale* et ceux qui sont le fait de la population urbaine et suburbaine.

Les premiers sont tributaires au point de vue alimentaire en grande partie sinon totalement de ce que l'éleveur produit sur ses terres et de ce que les porcs

(1) LA S.P.A.S. est un ensemble organisé avec usine à provende, magasin et silos de stockage, rizerie, laiterie, fromagerie, etc.

peuvent trouver dans la nature. Un effort a été réalisé en particulier par l'U.R.E.R. de Tananarive, pour améliorer cet élevage, en éduquant les paysans, en leur fournissant des porcelets sevrés de race améliorée et des provendes complémentaires et en assurant la prophylaxie sanitaire. Les seconds, élevages de la ville et de la banlieue utilisent les résidus de la maisonnée, les restes d'hôtel, de pensionnats et de marchés, auxquels on ajoute du son de riz ou un mélange de «provende». Quand ces produits viennent à manquer, c'est le règne du marché noir du son de riz et de la vente à prix élevés de provendes riches en balles de paddy broyées.

Entre les élevages semi-industriels et les élevages familiaux existent ce que nous appelons les *élevages intermédiaires* ; ils sont assez nombreux et leurs effectifs varient suivant les disponibilités alimentaires ; on en voit naître et on en voit disparaître. Leur effectif va le plus souvent de quelques truies à une trentaine. Suivant les demandes, les cours, les stocks d'aliments, ils vendent des porcelets ou les gardent pour les emboucher. Les uns achètent tous les éléments de l'alimentation, les autres produisent sur leur exploitation une partie de l'alimentation maïs, manioc, etc., ou propriétaires d'une rizerie ou d'une boucherie disposent de sons ou de déchets d'abattoirs.

Des fermes-écoles, des communautés religieuses possèdent des élevages de ce genre. Les installations de ces élevages intermédiaires sont diverses, certaines sont rudimentaires, peu hygiéniques, d'autres possèdent des boxes ou des cages de mises-bas, des compartiments pour porcelets avec chauffage (sur les hautes terres) et le matériel pour le broyage et la préparation des provendes.

L'ALIMENTATION

Les produits sur place qui prennent la plus grande part à l'alimentation du porc à Madagascar sont les *sons de riz* (farine basse de riz ou *ampombo malemy* et le son fort ou *ampombo mahery), le maïs, le manioc* : ce sont des *aliments essentiellement énergétiques* qui peuvent constituer de 70 à 90 p. 100 de la ration. On peut leur substituer des produits locaux : pommes de terre, patates, bananes.

Des élevages non producteurs de maïs, de son, de manioc, s'étant créés récemment ou s'étant accrus, il y eut ces dernières années des demandes de sons et de maïs tels que les cours officiels n'ont plus été observés et que ces produits sont devenus introuvables même à des prix élevés, pour un grand nombre d'éleveurs. Les cours du porc montaient pour le profit des privilégiés qui avaient pu s'approvisionner en achetant aux prix normaux. Par surcroît, maïs et sons (dans certaines conditions pour les sons) sont demandés à l'exportation pour l'Ile de la Réunion en particulier. En 1971, il est exporté sur l'Ile de la Réunion plus de 5 000 tonnes de maïs et près de 200 tonnes de farine de viande. Madagascar nourrit les porcs réunionnais, résultat en 1971 : 9 porcs exportés sur la Réunion contre 3 489 en 1970, contre 8 684 en 1964 (nous verrons plus loin que les exportations réunionnaises reprennent en 1972).

Entrent aussi dans l'alimentation du porc les *aliments apportant des matières azotées.*

Produits sur place, on trouve :

Le tourteau d'arachides : quand on ignore sa teneur en aflatoxine, il est prudent de ne pas dépasser 10 p. 100 de la provende. Cela est aisé maintenant qu'on dispose de *tourteau de coton* qu'on peut donner aussi sans dépasser 10 p. 100 de la provende.

Le tourteau de coprah, disponible en moindre quantité, les *déchets de pois du cap*, *la farine de sang*, celle artisanale,est souvent mal séchée.

La farine de viande qui contient souvent beaucoup d'os.

La farine de poisson (le tilapia principalement) moins riche en matières azotées que la farine importée.

La farine de tête de crevettes, assez riche en matières azotées, riche en calcium.

Il est importé à Madagascar des farines de poissons (Norvège, Afrique du Sud, Maroc, Pérou) de la méthionine et de la Lysine (France).

Les aliments locaux apportant des matières minérales sont :

La poudre d'os verts qui apporte aussi un peu de matières azotées.

La poudre d'os calcinés qui apporte calcium et phosphore.

La poudre de coquillages et la chaux éteinte qui apporte du calcium.

La terre rouge qui apporte fer et oligo-éléments.

Le sel marin.

L'apport de vitamines est complété par les fourrages verts et par des mélanges vitaminiques (avec oligo-éléments) importés par le Commerce.

Bien que non placé dans les conditions européennes ou américaines il est possible dans les meilleures conditions locales de réaliser une alimentation équilibrée qui permet d'obtenir une très bonne croissance avec les porcs de race pure.

Quelques élevages encore peu nombreux dirigés par des techniciens éprouvés produisent des porcs Large White de 100 kg, avec une indice de consommation inférieure à 4 et se rapprochant de 3.

Des éleveurs malgaches avertis ont progressé. Ceux encadrés et bien suivis peuvent obtenir de très bons résultats dans l'embouche.

Les normes établies pour les pays tempérés sont d'une façon générale, transposables à Madagascar. Les dépenses d'énergie sont accrues sur les Plateaux dans les porcheries ouvertes, aux périodes de froid, très préjudiciable aux porcelets ; elles le sont aux périodes de grandes chaleurs sur la côte par l'augmentation de l'activité des fonctions thermo-régulatrices.

Avec les porcs non améliorés par croisement, même avec des porcs améliorés, lorsque l'alimentation pèche par la quantité et la qualité, que la ration est mal équilibrée, lorsque les animaux mettent un long temps pour atteindre leur poids d'abattage, les indices de consommation peuvent s'élever très haut. Nous avons vu des porcs Large White nourris avec des provendes contenant de la balle de paddy broyée atteindre et dépasser 8 comme indice de consommation.

Le problème de la production des aliments pour le porc est primordial pour Madagascar si on veut que la production porcine augmente. La situation actuelle où les éleveurs se disputent les sons de riz, le maïs, n'est pas saine. Pour produire plus de porcs, il faut planter et récolter et pour le moment, il semble que ce soit du maïs d'abord, du manioc ensuite qu'on doive attendre le meilleur résultat. Ce faisant, il faudra si nécessaire, surveiller et limiter les exportations de tourteaux, celles de farine de viande, de farine d'os. Il y a quelques années, alors qu'on ne produisait pas encore de tourteau de coton, on se disputait le tourteau d'arachides car on l'avait laissé exporter en trop grande quantité ; le prix avait doublé en quelques mois. Ne laissons pas croire que tous les éleveurs utilisent tout ou partie plus ou moins grande des aliments cités, nombreux sont les éleveurs familiaux qui donnent les restes et les déchets de l'alimentation humaine seulement aux porcs, les laissant ou non errer dans la nature et aux alentours des cases, assurant la voierie du village.

Dans les agglomérations comme déjà dit, les résidus des hôtels, pensionnats, hôpitaux sont récupérés pour l'engraissement des porcs. Les communautés ont leur élevage où ce qu'on appelle les eaux grasses, assurent dans une proportion variable l'alimentation des porcs.

HABITAT

Mis à part des porcheries mécanisées et climatisées on trouve à Madagascar toutes les sortes d'habitat pour porcs. On peut même noter leur absence ; le porc, jouissant de la liberté la plus complète au village et au pâturage, connaît simplement son maître par la présence d'une auge creusée dans un tronc d'arbre, où il trouve chaque jour une part modeste de sa nourriture. La reproduction est laissée au hasard.

Mais le plus souvent, les porcs disposent, d'enclos en bois du pays ou en matériaux de récupération (genre bidonville) sans abri ou avec abri de chaume ou autre. Ces enclos sont le plus souvent très étroits avec auges en bois ou récipients divers en faisant office. Les porcs, sont toute la journée maintenus ou non dans ces enclos. Engraissés, ils n'en sortent plus si ce n'est pour la vente ou l'abattage. De plus en plus on a vu se construire depuis une quinzaine d'années, à la suite de la propagande en vue de lutter contre les maladies parasitaires porcines, des porcheries composées de stalles juxtaposées (la plus simple avec une seule stalle), à sol cimenté avec murettes en matériaux du pays, toit en chaume le plus souvent, recouvrant incomplètement l'aire cimentée, avec exposition favorable pour conserver la chaleur en saison froide sur les hautes terres. Dans ces conditions, la stabulation est presque toujours permanente, au moins pour les jeunes jusqu'à 3 ou 4 mois. On prend soin

de bien pailler la partie abritée, en saison froide. Des porcheries ont été construites suivant des normes et des modèles européens. Dans les zones froides, il arrive qu'elles soient entierement closes ; dans les zones chaudes elles sont largement ouvertes.

La clôture électrique a été essayée mais ne s'est pas répandue. Il est vrai que l'élevage en plein air, pratiqué jadis, avait donné de si mauvais résultats qu'il a été abandonné. Le parasitisme était la cause principale de cet abandon ; la rotation des pâturages et les vermifugations répétées fort coûteuses n'en venaient pas à bout.

LES RACES

Il est difficile à notre époque de retrouver d'une façon caractéristique les 2 types de porcs qui existaient à la fin du siècle dernier, l'un du *type ibérique*, l'autre du type d'*Extrême Orient*. Les deux types se sont mêlés et ont supporté à des degrés divers l'influence des races importées. Ces porcs dits malgaches sont adaptés aux conditions du milieu, ils sont de robe noire ou pie-noire, avec ou non des tâches fauves, peu précoces. S'ils ne sont pas soumis à une embouche convenable, il leur faut 18 mois et plus pour atteindre un poids de 60 kg. Embouchés, ils arrivent à peser 100 à 120 kg, mais beaucoup de gras. Dans les meilleures conditions les truies peuvent élever une dizaine de porcelets par an.

Plusieurs races furent importées dès le début du siècle en vue d'améliorer les porcs locaux : du Craonnais, du Bayeux, du Berkshire, du Tamworth, du Large Black, des Yorkshire Middle White et Large White. Jusqu'en 1932, le Middle White connut un grand succès d'abord parce que les malgaches appréciaient son gras abondant ensuite parce que le pays était exportateur de saindoux. Puis il fut supplanté rapidement par le Large White ; le large Black connut un certain succès en dehors des hautes terres. Depuis 1930, les porcs importés furent des Large White et tout récemment des porcs de type Danois ; ils le furent de France, une exception : en 1945, furent importés d'Afrique du Sud 34 Large White, 18 Tamworth, 15 Large Black.

Le large White est donc très répandu maintenant, les élevages de race pure sont nombreux et les croisements ont donné une population dont un pourcentage important est de qualité voisine de la race pure.

Il est facile aux éleveurs de race pure d'éviter la consanguinité d'autant plus que des importations ont lieu d'élevages réputés de France.

Les Large White donnent à Madagascar dans les élevages bien conduits, des résultats comparables à ceux observés ailleurs quant au nombre de porcelets par truie et à leur poids à la naissance et quant à la croissance. Il y a de grandes variations suivant les élevages pour le nombre de porcelets sevrés par truie et leur poids au sevrage. Quelques élevages pratiquent le sevrage précoce, généralement pas avant l'âge de 40 jours. Les meilleurs éleveurs arrivent à obtenir 2 portées par an et par suite, (le premier 2,2) et 15, 16 porcelets vivants à deux mois par an et par truie, mais la majorité n'atteint pas ces chiffres et obtient moins de 10 porcelets par truie et par an. Des progrès sont à faire.

Signalons que lorsqu'on s'écarte des règles alimentaires et hygiéniques, les conséquences sont moins graves pour les porcs de race locale et les métis que pour les porcs de race améliorée, les pertes en porcelets sont parfois très élevées chez ces derniers.

Mais après sevrage, les porcs étant soumis à l'engraissement, les Large White sont plus précoces et plus rentables.

LES MALADIES

Elles ont des conséquences économiques considérables (arrêts de croissance, mortalités, saisies aux abattoirs, dépenses pour les traitements, etc.) et le premier souci de l'éleveur est de les prévenir. Nous en donnerons un aperçu avec quelques indications pour s'en préserver (l'une d'elles, la plus grave fait l'objet d'un article dans ce fascicule, intitulé «La Maladie de Teschen à Madagascar — SERRES (H.) et RIBOT (J.J.).

On peut distinguer :

Des maladies à virus

Les deux plus importantes sont la *Maladie de Teschen* et la *peste porcine européenne*. La peste porcine européenne sévit ailleurs qu'en Europe, on la distingue de la peste porcine africaine qui a sévi aussi en Europe et contre laquelle il n'existe actuellement aucun vaccin efficace.

Contre ces deux maladies, il faut systématiquement vacciner et revacciner et faire les premières vaccinations avant le sevrage. Il est contre indiqué de vacciner contre la peste, les truies pleines pendant leur gestation (mortalité embryonnaire). Il ne faut surtout pas attendre pour vacciner que la maladie ait commencé à sévir dans l'élevage ou chez le voisin. Si c'est le cas, avoir recours pour la peste à la séro-vaccination, pour la maladie de Teschen à la vaccination nasale.

La variole des porcelets du même groupe que la variole humaine, mais non transmissible à l'homme, est beaucoup moins fréquente que les précédentes. Elle s'observe là où l'hygiène fait défaut et en particulier où les poux sont présents. Sa gravité est en rapport avec le manque d'hygiène ; elle est tantôt anodine, tantôt provoquant des mortalités. Préventivement, on peut vacciner. La rage est constatée mais peu souvent chez le porc ; les morsures de chien enragé en sont la cause.

Des pneumopathies

D'origines diverses, le plus souvent avec associations, en relation presque toujours avec les mauvaises conditions hygiéniques.

La vaccination donne des résultats lorsqu'on a affaire à certains microbes qu'on a pu isoler et utiliser pour la préparation des vaccins. L'antibiothérapie et la sulfamidothérapie peuvent donner des résultats, mais c'est coûteux.

Des maladies microbiennes

La tuberculose est observée peu souvent en porcherie si ce n'est quand on alimente les porcs avec des déchets d'abattoirs non stérilisés. Les porcs se contaminent par l'intermédiaire des bovins tuberculeux, moins souvent par les personnes et bien entendu entre eux. Il faut éliminer tout porc suspect et éviter toute source de contamination.

Le charbon bactéridien s'observe rarement ; on l'a constaté chez des porcs ayant mangé de la viande ou des déchets de bovins charbonneux ; on peut traiter avec des antibiotiques, mais il faut le faire à temps.

Les entérites infectieuses dues le plus souvent à des Salmonalles et à des colibacilles pathogènes. Lorsqu'il s'agit de Salmonelles on peut avoir recours à la vacinnation à titre préventif. Pour le traitement, on utilise l'antibiothérapie.

Des maladies parasitaires internes

Affectant les muscles : C'est la ladrerie ou cysticercose porcine due au cysticercus cellulosae, forme larvaire du Toenia solium qui vit dans l'intestin de l'homme. Les porcs s'infestent souvent en mangeant de l'herbe souillée par les excréments humains.

La ladrerie est exceptionnelle chez les porcs qui passent leur vie en porcherie, mais fréquente chez eux qui passent toute ou partie de leur vie à l'extérieur. Beaucoup de porcs ladres échappent à l'inspection sanitaire parce que, langueyés au préalable, ils sont abattus clandestinement si le langueyeur trouve des grains de ladre *(voavary)*.

Affectant le tube digestif (Agents : Ascaris, Strongyloides, Trichures, Uncinaria, Physocephalus, œsophagostomes, Arduenna, Hyostrongylus, Acanthocéphales).

La contamination se fait surtout à l'extérieur, mais aussi dans les porcheries mal entretenues.

L'Ascaris suum est le plus fréquemment observé. On peut, dans les porcheries tenues proprement grâce au sol cimenté, diminuer la gravité des infestations et même les éviter. Beaucoup d'éleveurs vermifugent systématiquement les porcelets avant et après le sevrage et les truies reproductrices.

Affectant l'appareil respiratoire (agents : Metastrongylus, Chaerostrongylus, Larves d'Ascaris) déterminant des bronchites et des bronchopneumonies avec ou non complications microbiennes.

Affectant principalement le foie et le rein (agents : Stephanurus dentatus) avec formation d'abcès, cause de dépérissement et de mortalités. Le parasite est fréquent dans le Nord de l'Ile, mais on l'a trouvé aussi sur la côte Est, au Lac Alaotra, dans l'Itasy.

Des maladies parasitaires externes

La plus grave et la plus contagieuse est la gale sarcoptique ; elle doit être traitée sérieusement avec des spécialités à base de lindane ou de malathion, les pulvérisations donnent des résultats insuffisants, si auparavant, on ne fait partir les croûtes.

L'infestation par les poux qu'on traite comme la gale sarcoptique.

Signalons que dans l'Ouest Malgache des tiques, (Ornithodorus porcinus, identifié autrefois comme O. Moubata) peuvent infester les porcheries, elles peuvent transmettre une fièvre récurrente à l'homme.

Toutes ces maladies parasitaires, atteignant les porcs à des degrés divers, causant même des mortalités, entraînent toujours des pertes économiques non négligeables parfois très élevées. Il faut absolument les prévenir, sinon les traiter à temps.

Des maladies en rapport avec l'alimentation

Crise des 3 semaines en relation avec une carence pas uniquement en fer. Porcelets aveugles ou atteints de microphtalmie en relation avec une carence en Vitamine A pendant la gestation de la mère. Maladie de la crasse des porcelets souvent en relation avec une carence en zinc, un mauvais équilibre minéral, un excès de calcium.

Des intoxications

Avec des aliments (son de riz, maïs, manioc) avariés ou fermentés, avec du manioc fraîchement récolté riche en acide cyanhydrique, avec une variété d'igname du versant Est de l'Ile, avec des raticides aux anti-coagulants, avec des insecticides contenant du parathion destinés à la protection des plantes.

Mais l'intoxication la plus fréquemment observée à Madagascar est celle presque toujours lente et insidieuse due à l'ingestion de tourteaux d'arachides, riches en aflatoxine.

Dans la prévention, il faut toujours penser aux précautions à prendre lors d'introduction dans l'élevage d'animaux étrangers. Les visiteurs peuvent introduire des germes de maladies. La peste porcine a pu être introduite par des aliments tels que déchets de restaurants.

Il convient aussi d'éviter l'encombrement des porcheries avec un excès d'animaux, de lutter contre les rats transporteurs de germes et consommateurs de provendes. Négliger ces précautions comporte de grands risques.

N'omettons pas de dire qu'à Madagascar, les interventions prophylactiques des agents du Service de l'Elevage sont gratuites en ce qui concerne les vaccinations contre la maladie de Teschen, la peste porcine.

Des affections en rapport avec l'hérédité, hermaphrodisme, hernies inguinales, monorchidie, cryptorchidie, portées réduites, donc bien choisir ses reproducteurs et éviter la consanguinité.

Des troubles de société, quand on forme des groupes de porcs pour l'engraissement, veiller à ce qu'ils se tolèrent, sinon on peut observer non seulement des brimades qui privent les animaux de leur part de nourriture, mais aussi des batailles où les plus faibles peuvent succomber.

ECONOMIE DE LA PRODUCTION

Le prix de revient de la production du porc comprend des frais fixes et des frais variables, ces derniers, frais d'alimentation pour la plus grande partie, décomposables en 2 périodes, élevage du porcelet d'une part, engraissement d'autre part.

Très peu d'exploitations tiennent une comptabilité qui permette d'être éclairé convenablement, mis à part quelques élevages évolués. Lorsque les documents existent, ils donnent des résultats difficilement comparables. Les constituants des rations ont subi depuis deux années surtout des variations de prix à grandes amplitudes. Cependant les hausses exagérées étaient épargnées à certains privilégiés qui payaient les sons de riz au prix officiel. Des riziers, utilisant leurs sous-produits se sont mis à élever des porcs. Non seulement il y a eu hausse de prix des sons de riz *(apombo malemy* ou son fin, *apombo mahery* ou son grossier de valeur alimentaire inférieure) payés au-dessus de 20 FMG le kilo, mais aussi il était vendu des sons de riz fraudés avec de la balle de paddy broyée ou bien dans les provendes vendues, une partie du son était remplacée par cette balle riche en silice sans valeur nutritive. Le maïs payé en 1970 rarement plus de 12 FMG le kilo, atteignait et dépassait 20 FMG, le manioc sec 17 FMG le kilo. Le prix officiel du tourteau d'arachide s'élevait de 15 FMG à 24 FMG. Beaucoup d'éleveurs étaient obligés à des déplacements continuels coûteux et avec pertes de temps pour se procurer des denrées et faire subsister des porcs non en âge d'être vendus. Ainsi pour le son, il fallait se rendre au Service de Ravitaillement pour en obtenir et pas toujours un bon de 25 kg seulement, se rendre chez le rizier qui bien souvent, déclarait ne plus en avoir. On arrivait alors à des prix de revient de provende, dépassant 30 FMG le kg. De plus, les porcs se trouvaient soumis à des variations quantitatives et qualitatives de l'alimentation préjudiciables à leur croissance, d'où il résultait une élévation de l'indice de consommation et une nouvelle cause d'élévation du prix de revient du kilo vif du porc. Aussi ne faut-il pas s'étonner si le prix du porc vif au kilo atteint 175 FMG en 1972 et même 180 FMG pour les porcs exportés sur la Réunion.

Des éleveurs bien placés et bons techniciens ont une marge bénéficiaire très convenable, d'autres une marge modeste, d'autres enfin mauvais techniciens et ne sachant pas calculer, perdent de l'argent.

Signalons que les Stations du Service de l'Elevage vendent des porcelets Large White à 220 FMG le kilo (elles n'arrivent pas à satisfaire les demandes) les élevages privés le font à 300 FMG le kilo. D'une façon générale, les élevages tant soit peut importants (à partir de 50 têtes) produisent les porcelets qu'ils engraissent.

Les prix de revient des porcelets sont excessivement variables suivant les élevages ; ce fait tient non seulement aux prix de revient très différents de l'alimentation, mais surtout aux différences concernant le nombre de porcelets sevrés par truie et par an qui varie de 16 à moins de 10.

Main d'œuvre : en élevage familial à la SAKAY, le temps consacré à un élevage porcin de 60 porcs engraissés par an (3 rotations de 20 porcs pendant 4 mois) est de 40 minutes par jour pour l'entretien et la distribution de nourriture soit $\frac{40}{60}$ x 360 x 240 minutes ou 4 heures par porc.

La fourniture de manioc frais et de verdure, y compris la récolte, requiert 2 h 30 par jour pour 2 bœufs de trait, 2 vaches laitières, 2 élèves d'un an, 20 porcs que l'on peut répartir en 1 h 30 pour le gros bétail, 1 h ou 60 mn pour les porcs soit $\frac{60}{60}$ x 360 — 360 minutes ou 6 heures par porc.

Dans un élevage semi-industriels (à la fois naisseur et engraisseur) sortant 500 porcs engraissés dans l'année, non compris la gérance, 10 personnes (chef porcher compris) étaient employés. Ce nombre dépasse nettement les normes admises en Europe.

La protection sanitaire contre la maladie de Teschen et la peste porcine sont assurés gratuitement par le Service de l'Elevage. Les vermifugations et les autres soins sont assurés ou non gratuitement suivant les possibilités du Service de l'Elevage.

L'investissement pour l'habitat (sol en dur, porcherie pour un type courant de porcherie simple couverte, peut être évaluée à 50 000 FMG pour une production de 24 porcs par an.

Soit par porc sur 10 ans :

$$\frac{50\,000}{10 \times 24} \qquad 208 \text{ FMG}$$

Il y a de très grandes différences dans le prix des habitats.

Suivant les élevages, *l'alimentation* intervient dans le coût de production pour un montant de 70 à 85 p. 100 (contre 75 à 80 p. 100 en France).

Le Docteur Vétérinaire BEAUPERE a suivi récemment (1971-1972) des élevages porcins en milieu traditionnel dans la région de Tananarive. Il a considéré les 3 sortes d'embouche de ce milieu :

— l'embouche normale avec un poids initial des sujets inférieurs à 40 kg ; gain moyen quotidien sur la bande observée 302 g ; indice de consommation de 7,65.

— l'embouche tardive avec un poids initial (compris entre 40 et 70 kg ; gain moyen quotidien 374 g ; indice de consommation 6,30.

— l'engraissement avec un poids initial (supérieur à 70 kg) gain moyen quotidien 422 g ; indice de consommation 9,71.

La moyenne des coûts par kg de croit pour une bande de porcs a été :

- avec l'embouche normale de 127,4 FMG ± 13,5
- avec l'embouche tardive de 93,6 FMG ± 22,75
- avec l'engraissement de 169,2 FMG ± 42,0

Dans les élevages (province de Tananarive) observée, le prix des porcelets Large White et métis s'élevaient à la vente en moyenne à 270 FMG le kilo.

Le nombre de porcelets par portée à la naissance était très proche de 9 ; le nombre de porcelets au sevrage était de 5,66 par portée ; le nombre de porcelets au sevrage par truie et par an était de 9,7.

En se basant sur le coût de l'U.F. à 15 FMG en ce milieu traditionnel, le prix de revient du porcelet au kilogramme était de 175 FMG.

Lorsque l'exploitant produisait des porcelets, le prix de revient du porc de 100 kg s'élevait en moyenne à 12 775 FMG, le prix de l'alimentation pour l'embouche représentant 75,95 p. 100. Lorsque l'exploitant achetait les porcelets, le prix de revient du porc de 100 kg s'élevait à 14 481 FMG, le prix de revient de l'alimentation y étant pour 67 p. 100.

LA COMMERCIALISATION

Les renseignements dont on dispose actuellement sont insuffisants et imprécis.

Une enquête alimentaire permettrait d'obtenir des renseignements valables sur l'autoconsommation qui est considérée comme prédominante.

Les circuits de commercialisation

Bien que des élevages importants soient nés et se soient développés depuis une douzaine d'années, les petits élevages familiaux fourniraient plus de 80 p. 100 des abattages contrôlés et davantage encore du total des abattages.

Les petits éleveurs ruraux ont la possibilité d'écouler eux-mêmes leur production sur les marchés qui sont organisés et réguliers dans la province de Tananarive et dans la zone des hautes terres de la province de Fianarantsoa.

En bien des points, les marchés sont trop éloignés et la collecte au porte à porte est le seul moyen d'évacuation des produits. Dans ces conditions et c'est surtout vrai pour la province de Tananarive, les circuits commerciaux sont actuellement capables de «tenir» les prix à la production de façon efficace. Les transactions se font à l'estime, sauf dans le secteur le plus évolué ou les porcs sont pesés avant la vente.

Les circuits principaux intéressent :

— la commercialisation locale ;
— l'approvisionnement des usines ;
— l'exportation à la Réunion.

Consommation locale

Les bouchers des centres ruraux n'ont la possibilité d'écouler un animal entier que lors des fêtes. Les cérémonies familiales (*famadihana surtout)* sont l'occasion d'abattages d'animaux très gras, parfois commandés longtemps à l'avance aux éleveurs.

Les transactions dans ce circuit sont effectuées en nature ou en prestations de service. Il est bien difficile de savoir ce qui est effectivement commercialisé et ce qui est autoconsommé.

L'approvisionnement des agglomérations se fait à partir d'élevages urbains et suburbains, seulement familiaux, ne pratiquant généralement que l'engraissement, achetant leurs porcelets à des naisseurs.

Certains bouchers des villes pratiquent eux-mêmes l'embouche de porcs achetés à 50 kg environ.

Tananarive, vu l'importance de sa consommation, s'approvisionne non seulement localement, mais aussi sur les marchés ruraux éloignés (Itasy, Antsirabe, Betafo, etc.). La collecte des animaux est alors effectuée par des rabatteurs qui agissant en principe pour le compte d'acheteurs en gros patentés, échappent ainsi à la perception.

La rémunération des rabatteurs se fait le plus souvent au détriment des producteurs. Leurs achats ont lieu soit sur les marchés soit au porte à porte.

Dans la région de l'Itasy et du Moyen Ouest, les marchés de Mahasolo, Tsiroanomandidy, Analavory, Miarinarivo, Soavinandriana ne sont en fait que des annexes des marchés de bœufs.

Dans la région de l'Imerina Centrale, nous avons les marchés d'Imeritsiatosika, d'Alakamisy-Fenoarivo, de Namehana, de Mahitsy, de Manalalondo, de Tananarive-Isotry. Dans la région de Fianarantsoa les marchés d'Ihosy, d'Ambalavao, Alakamisy-Isorana, Sabotsy Ranoroahina, Ivoamba.

MODES D'ABATTAGE ET DE COMMERCIALISATION

Les animaux parvenus aux abattoirs municipaux sont abattus et dépecés par des garçon payés en nature par prélèvements sur les carcasses, prélèvements qui s'élèvent jusqu'à 5 p. 100 et plus du poids des carcasses, après ou avant contrôle sanitaire.

La viande en carcasse est vendue au détail par des circuits analogues à ceux de la viande bovine.

A Tananarive, il existe aux limites de Tananarive-ville et de Tananarive-Banlieue des porcheries de transit sommaires et des boutiques de vente de détail dont l'implantation limitrophe ne s'explique que par une réglementation des taxes d'abattage mal adaptée. Le nombre des porcs abattus à l'abattoir municipal de Tananarive a considérablement baissé depuis 1964 alors qu'il a augmenté dans la Sous-Préfecture de Tananarive-Banlieue.

La somme par année des porcs officiellement abattus à Tananarive-ville et de ceux abattus à Tananarive-Banlieue est très inférieure depuis 1966 à ce qu'elle était en 1964. Une enquête serait indispensable pour connaître le nombre de porcs réellement consommés à Tananarive-ville et à Tananarive-Banlieue.

Approvisionnement des usines et transformation industrielle

Les usines et ateliers de charcuterie achètent les porcs sur les marchés ou au porte à porte ou sont en relation avec des éleveurs suffisamment importants. Les acheteurs salariés par l'usine sont contrôlés par le Chef acheteur spécialisé dans une région déterminée. Cette organisation rationnelle mais onéreuse, a une repercussion sur le montant des frais d'achat des sociétés. Malgré cette organisation, il arrive que des acheteurs opèrent des détournements au préjudice des producteurs ou de l'employeur.

Les petites entreprises, ne dépassant pas 50 porcs par semaine peuvent se passer de la charge d'un réseau d'achat.

Une part des animaux achetés par ce circuit retourne à la consommation locale par la vente en cheville de carcasses.

L'autre partie est utilisée pour la transformation industrielle : l'usine de Soanierana (S.I.C.E. jadis, S.E.V.I.M.A. actuellement) exportait sur la France avant 1940 des quantités importantes de saucissons et conserves de porcs (les exportations furent aussi importantes en 1947 et 1948).

Le prix du porc sur pied à Madagascar qui est actuellement proche du prix de la France ne permet plus cette exportation, alors qu'il existe un grand écart pour le prix du bœuf, d'où exportations importantes pour le bœuf. Ainsi l'usine de Soanierana possède un séchoir qui ne fonctionne qu'au quart de ses possibilités.

Abattages de porcins dans les usines

	Nombre	Poids	
		Vif	Net
1971			
Ferme d'Etat Vohimasina	1 331	133 181	102 206
Lachaize Ambohimahasoa	202	32 255	27 206
S.E.V.I.M.A. Tananarive	1 981	185 656	146 293
Barbero Tanjombato Tananarive	6 326	749 232	593 733
Robin Antsirabe	466	-	33 770
Nolli Antsirabe	309	-	22 891
Rochefortaise Tuléar	96	-	-
	10 711		
1970			
Ferme d'Etat Vohimasina	774	80 698	58 562
Lachaize Ambohimahasoa	442	75 184	64 079
S.E.V.I.M.A. Tananarive	2 182	212 795	169 575
Rochefortaise Tuléar	65	-	-
Barbero Tanjombato	5 643	587 726	472 570
Nolli Antsirabe	216	-	16 231
Robin Antsirabe	485	-	32 565
	9 807		

Abattages de porcs inspectés et déclarés

Année	Usines	Consommation locale (*)
1928	34 277	100 077
1938	41 206	79 757
1948	44 282	84 648
1958	9 655	96 232
1968	5 943	70 411
1969	4 495	71 818
1970	9 807	81 631
1971	10 711	86 117

Une partie des préparations des usines va à la consommation locale, maintenant beaucoup plus importante qu'avant 1948.

(*) Statistiques officielles.

Porcs abattus inspectés

	1971	1970	1969	1968	1967	1965	1964
Abattoir de Tananarive	11 177	9 710	13 222	15 704	non porté au rapport statistique	21 822	39 572
Tananarive-Banlieue	8 699	8 435	4 930	168		345	2 143
Abattoir Antsirabe	2 396	4 026	4 554	2 922		5 664	
Abattoir Majunga	2 227	1 790	2 078	1 898		1 884	1 838
Abattoir Diégo	3 770	6 370	6 195	5 412		4 555	4 916
Tamatave	4 600 (*)	4 478 (*)	3 764 (*)	1 968 (**)		2 534	3 111
Sous-préfecture de Fianarantsoa	2 743	1 261	1 411	693 (**)		3 327	3 667
Abattoir Tuléar	1 232	1 441	1 207	1 306		1 240	1 012

(*) avec Brickaville, Vatomandry, Mahanoro, Marolambo.
(**) abattoir municipal.

Exportations de porcs vivants de Madagascar sur la Réunion

1960	2 725	1967	0
1961	7 900	1968	0
1964	8 684	1969	1 233
1965	1 467	1970	3 489
1966	35	1971	9

1972 : Reprise des exportations

1971 - Exportation

		Valeur
Viandes de porc congelées	8,708 t	1 714 000 FMG
Viandes de porc fraîches	21,444 t	8 456 700 FMG
Abats, lard, jambon, autres viandes de porc	195,400 t	32 168 300 FMG
Saucisses et saucissons	47,916 t	18 294 400 FMG
Conserves de porc	0,342 t	202 100 FMG

1970 - Exportation

		Valeur
Viandes de porcs congelées	61,545 t.	12 396 400 FMG
Viandes de porcs fraiches	111,552 t.	38 334 200 FMG
Viandes autres : abats, lard, jambon, autres viandes de porc	197,031 t.	36 263 400 FMG
Saucisses et saucissons	158,518 t.	46 074 700 FMG
Conserves de porc	0,600 t.	645 500 FMG

Le courant d'exportation vers la Réunion (voir tableaux des exportations de porcs vivants et de viandes de porcs, saucissons et conserves).

De 1969 à 1964, il y eut un fort courant d'exportation de porcs vivants sur la Réunion. Le cheptel porcin réunionnais avait fort souffert de la maladie de Teschen et de la peste porcine européenne. Par ailleurs, l'élévation du pouvoir d'achat de la population réunionnaise s'accompagnait d'une plus forte consommation de viande porcine et des produits en dérivant.

En 1965, la peste porcine fait son apparition à Tamatave et s'étend sur les hautes terres. Les exportations de porcs vivants diminuent. Aucun porc vivant n'est exporté en 1967 et 1968. L'année 1969, et surtout l'année 1970 voient une remontée de ces exportations, mais il y a seulement 9 porcs exportés vifs en 1971. En 1972, les exportations reprennent, le plus gros éleveur de l'Itasy avait déjà vendu plus de 2 000 porcs (du début de l'année à octobre 1972) au plus gros importateur Réunionnais, prix départ Tananarive 180 FMG le kilo vif. Rappelons qu'en 1961, 7 900 porcs vivants (provenance Sakay, Itasy, Tananarive, Antsirabe) avaient été exportés à la Réunion au prix F.O.B. de 120 FMG le kilo vif. En tout cas, la différence entre les cours du porc vif à la Réunion (340 FMG le kilo vif, octobre 1972) et à Madagascar est telle qu'elle constitue un facteur éminemment favorable à cette exportation, en ce moment.

En 1961, 85 tonnes de carcasses porcines réfrigérées pour un montant de 15 millions FMG (prix F.O.B., 176 FMG le kilo) avaient été exportées à la Réunion. En 1971, le tonnage exporté de viandes de porc congelées et fraiches a nettement diminué.

La Réunion n'importe pas des produits dérivés du porc que de Madagascar. Par ailleurs, elle produit aussi du porc, en particulier avec du maïs, du manioc , des farines de sang, de viande et d'os, achetés à Madagascar.

Produits dérivés du porc importés à Madagascar

On continue toujours à importer à Madagascar en provenance de France surtout du saindoux, des saucisses et saucissons, des conserves de porc.

En 1971, 122 tonnes de saindoux pour 13 600 000 FMG contre en 1961, 76 tonnes pour 7 078 100 FMG ; 67 877 kg de saucissons et saucisses valeur : 24 036 600 FMG contre en 1961, 41 692 kg valeur : 21 488 100 FMG.

Cours à la production

En 1961, le cour moyen du porc vif au kilo oscillait aux alentours de 114 FMG à Tananarive, 100 FMG à Antsirabe, 80 FMG à Fianarantsoa, 118 FMG départ Tananarive pour les porcs destinés à la Réunion. En 1972, les prix ont varié de 130 FMG à 180 FMG le kilo vif. En octobre 1972, la S.E.V.I.M.A. achetait à Tananarive des porcs Large White de 90 à 120 kg, 175 FMG le kg vif. Contrairement à ce qui se passe en Europe, les variations de prix suivant la qualité sont insignifiantes.

Cours des porcelets

Celui des porcelets Large White (18 à 25 kg) s'est élevé (1971-72) à 300 FMG le kg (en 1961, 200 FMG le kg vif). Pour les cessions administratives des centres pépinières, il était de 220 FMG (en 1961, 150 FMG le kilo vif).

A ce prix les Centres pépinières ne satisfont pas aux demandes des clients.

Prix de la viande de porc

Chez les bouchers malgaches (octobre 1972) le prix de la viande de porc, fraiche et avec os était à Tananarive de 290 FMG le kg. Aux supermarchés et boucheries similaires, les prix varient suivant les morceaux, le prix officiel le plus élevé étant 360 FMG le kg.

Le prix d'achat à la cheville a varié en 1972 de 210 à plus de 240 FMG le kilo de carcasse ; le chevillard doit acquitter à l'abattoir de Tananarive par porc 400 FMG de taxe communale d'abattage, 250 FMG de taxe sur la viande, 0,60 FMG kg carcasse pour l'inspection sanitaire, 120 FMG pour droit de place et transport, et il doit rétribuer le personnel qui abat, le plus souvent en nature par prélèvements de l'ordre de 4 p. 100 en moyenne du poids des carcasses.

Consommation de viande de porc

Les ordres de grandeur qui peuvent être avancés pour la région des hautes terres sont : (des enquêtes nouvelles devraient être réalisées).

— en milieu urbain (Tananarive, Antsirabe) 10 kg habitant an avec des écarts familiaux très marqués allant de 20 kg et plus pour les gens aisés à moins de 5 kg pour la classe pauvre.

— en milieu rural pauvre 3 kg habitant an.

— en milieu rural aisé, variable entre 4 et 10 kg
(Moyenne de France : 25 kg y compris la charcuterie).

CONCLUSIONS

Avec les éléments dont nous disposons, il n'est pas possible d'avoir une image absolument nette de la situation actuelle de la production porcine et du marché du porc à Madagascar et de prévoir leur évolution.

On peut dégager cependant quelques grandes lignes.

La régression de l'industrie de transformation a été largement compensée par une augmentation de la consommation locale de viande fraiche et de saucisses de fabrication artisanale et par la création depuis 1959, d'un courant d'exportation vers la Réunion, mais ce courant s'est révélé très irrégulier, inexistant ou presque en 1966, 1967, 1968, 1971, il présente une nette reprise en 1972.

L'augmentation de la consommation locale est en relation avec l'augmentation démographique, mais pour l'ensemble du pays la consommation moyenne de viande porcine par habitant et par an ne semble pas s'élever ; elle a sans doute augmenté pour des zones limitées comme la région du Lac Alaotra et cela en rapport avec la production locale ainsi que dans celle de Marovoay mais elle est inexistante ou s'est trouvée réduite en bien de lieux.

La production porcine dépend bien entendu des aliments disponibles (son, maïs (*), manioc, tourteaux, etc.). Or, le plus grand nombre des éleveurs de porcs ne produisent pas ou produisent ces aliments en partie seulement. Le marché de ces denrées, en premier lieu, celui du son est tout à fait irrégulier et non seulement du fait de la saison ; il existe en ce qui concerne le son de riz, un véritable marché noir, accompagné de fraude (balle de paddy broyé, mélangé au son et aux provendes). Dans cette conjoncture, l'éleveur privilégié qui produit une grande partie des aliments ou qui se les procure aux prix officiels, qui a des moyens financiers et des locaux de stockage, a au cours actuel du porc, une marge substantielle, même si sa technique est médiocre. Il n'en est pas de même pour le plus grand nombre des éleveurs qui ont des difficultés et même des impossibilités, d'approvisionnement, sinon à des conditions extrêmement onéreuses; ce n'est plus le bon éleveur qui gagne de l'argent mais le spéculateur. En tout cas, si l'on considère la production porcine malgache, dans son ensemble, elle augmentera seulement si l'on produit en plus grande quantité des aliments porcins, en premier lieu du maïs et si l'exportation des denrées est contrôlée, limitée ou supprimée, si nécessaire. Bien entendu, la condition sine qua non est une prophylaxie sanitaire organisée, étendue et efficace avec une bonne formation technique des éleveurs. La régularisation des cours du son de riz, du maïs, des tourteaux est un but à atteindre.

(*) Pour le maïs et le manioc, le porc est en concurrence avec l'homme.

Dans l'avenir, il est difficile de faire des pronostics en ce qui concerne le marché réunionnais, les conditions n'ont jamais été aussi favorables qu'en 1972, étant donné les différences de prix entre Madagascar et la Réunion. Contrairement à ce qui se passe pour le bœuf, la conquête d'autres marchés d'exportation semble difficilement réalisable, compte tenu du prix du porc malgache. Mais la consommation locale devrait augmenter du fait de la croissance démographique, de la disparition des interdits et de l'accroissement des revenus pour tous ; elle doit le faire pour la bonne santé des Malgaches en apportant à leur alimentation protéines de qualité et matières grasses.

En bref, on peut affirmer qu'une forte augmentation de la production porcine (beaucoup plus facilement et plus rapidement réalisable que celle du bœuf), est, à Madagascar, possible, souhaitable et même indispensable pour l'avenir du pays.

BIBLIOGRAPHIE

Rapports statistiques du Service de l'Elevage et de la Pêche Maritime.

I.E.M.V.T.

— LAURENT (J.), — Compte rendu des essais d'alimentation de porcs et de volailles — 1972.

— LAURENT (J.) — Alimentation du porc en croissance avec une ration maïs-arachide — Mise en évidence d'une croissance compensatrice — 1971.

— LAURENT (J.) — Incidence du traitement du maïs, broyage ou trempage sur la croissance et l'incidence de consommation du porc — 1971.

— LAURENT (J.), TILLON (J.P.) — Essai comparatif d'alimentation du porc en croissance utilisant en complément d'une unidose de graines de soja, le maïs, le son de riz et le manioc — 1972.

— GILIBERT (J.), CAPITAINE (P.) et SERRES (H.) — Expérience d'embouche des porcs avec mise au pâturage — *Rév. I.E.M.V.T.*, Tome XXI, N° 2 — 1968 — Vigot Frères, Ed.

— SERRES (H.), ZEBROWSKA (N.), SEJOURNE (G.) — Note sur la complémentation du maïs et du manioc pour l'alimentation des porcs — 1966.

— BEAUPERE — Résultats des suivis d'Elevages porcins en milieu traditionnel dans la région de Tananarive — 1971-1972.

— GATIN (A.), BONNABAUD (R.), Diversification et intensification des spéculations agricoles associant agriculture-élevage dans l'opération Productivité Riz sur les Hauts Plateaux Malgaches. Colloque sur l'Elevage Fort-Lamy TCHAD 8-13 décembre 1969, pages 310-347 — Publication de l'I.E.M.V.T.

B.D.P.A.

— Etudes sur le marché intérieur de la viande de porc — 1962.