

LA CULTURE DE L'IGNAME SUR LA CÔTE EST DE MADAGASCAR. DIAGNOSTIC DANS LA RÉGION DE BRICKAVILLE

PENCHE AURÉLIEN*

* Institut des Régions Chaudes de Montpellier-Supagro, aurelien.penche@yahoo.fr

Bien que l'igname fût dans un passé lointain une culture de première importance à Madagascar, sa production est aujourd'hui marginale. C'est une culture alimentaire d'appoint qui fait partie des « *Remby* » ou aliments autres que le riz (manioc, maïs, patate douce...), mais plus apprécié que les autres. Le tubercule est consommé au petit déjeuner/goûter pour économiser du riz. La période de récolte normale est d'avril à août mais est souvent étendue jusqu'en décembre pour couvrir le début de la période de soudure. Sa culture devient une culture commerciale, vendue depuis peu le long de la RN2 (figure 1) ou collectée pour Tomasina (ex Tamatave).



Figure 1 : Vente au bord des grands axes routiers

Figure 2 : Cultivar « *Ovibe* » le plus fréquent

Figure 3 : Cultivar « *Ovy lalaina* »

L'igname présente des caractéristiques intéressantes en terme de nutrition. Un projet CORUS cherche à relancer sa production dans un but d'amélioration de la sécurité alimentaire. Dans le cadre de ce projet, une étude a été menée sur la culture de l'igname et sa place dans les systèmes de production sur la côte Est de Madagascar, la principale région productrice d'igname, autour du village d'Antongobato. Cette culture connaît un regain d'intérêt depuis quelques années le long de la route nationale qui permet sa commercialisation. Sa production reste pourtant très extensive, s'apparentant à la cueillette. Il y a dans cette région 2 variétés locales : « *Ovibe* » (figure 2) et « *Ovy lalaina* » (figure 3). L'igname se développe dans une végétation buissonnante et ne reçoit aucuns soins culturaux en dehors de sa récolte suivie immédiatement de la replantation de sa tête. Bien que la production soit faible, ce système de culture présente l'avantage pour les paysans d'être très peu demandeur en travail. On constate par ailleurs que l'igname n'occupe pas une place très importante dans les systèmes de production, dominés par le riz, où elle est supplantée par le manioc comme culture alimentaire d'appoint et par la banane comme culture commerciale.



14 PENCHE A. 2010. La culture de l'igname sur la côte Est de Madagascar. Diagnostic dans la région de Brickaville. Dans : Les ignames malgaches, une ressource à préserver et à valoriser. Actes du colloque de Toliara, Madagascar, 29-31 juillet 2009. Tostain S., Rejo-Fienena F. (eds). Pp. 119-121.

Il existe plusieurs systèmes de culture :

- les ignames « communautaires » situées le long des cours d'eau. Elles n'ont pas de propriétaire. Les têtes ne sont pas replantées, la multiplication étant spontanée grâce à des bulbilles ;
- les ignames « hérités » situées dans les jachères de bonne qualité. Elles appartiennent au propriétaire du champs mais font souvent l'objet de vol. Les têtes sont replantées mais la multiplication par les bulbilles est importante ;
- les ignames plantées autour des plantations dans de petites parcelles de 50 à 200 m² par lot de 5-10 pieds.. Il y a dans ce nouveau système quelques améliorations des pratiques culturales qui visent une intensification ;
- les ignames en jardin de case, système lié à la raréfaction des ignames dans les jachères et aux problèmes des vols. Les conditions de culture sont meilleures (le nombre de plantes est faible d'où une concurrence réduite). La diversité est importante.

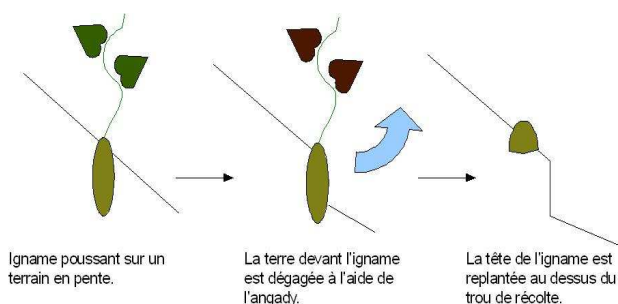


Figure 4 : Récolte - cueillette dans les buissons de notamment *Aframomum angustifolium* (« Longoza ») et *Rubus moluccanus* (« Takoaka »).

INTÉRÊT ET CONTRAINTES DE LA CULTURE DE L'IGNAME

L'investissement en travail est faible d'où l'intérêt pour « cette plante qui pousse toute seule » (figure 4). Mais les performances agronomiques sont faibles (faible densité avec une récolte de 1,2 kg de tubercule consommable au bout d'1 an de culture et 2,7 kg pour 2 ans de culture) et la saison de récolte est peu adaptée au calendrier alimentaire ; les tubercules ne sont pas disponibles en période de soudure de riz.

TYPOLOGIE DES AGRICULTEURS ET PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT DE L'IGNAME

- Les exploitations mixtes à dominante riz sur brûlis : l'igname est une culture accessoire, difficile à commercialiser (loin des pistes et des marchés). Elles ont de faibles besoins en aliment d'appoint (comblés par le manioc) et elles ont une source de revenu monétaire grâce à des plantations de café et de bananes ;
- les exploitations mixtes à dominante riz irrigué : l'igname est une culture d'appoint et de rente d'où l'« intensification » de la culture avec de 50 à 200 pieds. C'est un aliment d'appoint ou une culture commerciale selon les besoins ;
- les riziculteurs « investisseurs » qui ont une surface de rizières importante (autosuffisance en riz) et des plantations de bananes (source de revenu monétaire importante) : l'igname est un nouveau

débouché avec une « intensification » de la culture (100 - 250 pieds). Un investissement dans cette culture est envisagée en vue de sa commercialisation

- Les riziculteurs « héritiers » : ce sont des chefs traditionnels qui ont des privilèges pour l'accès à la main d'œuvre, Grands propriétaires terriens ayant des excédents en riz : pour eux, l'igname n'a peu d'intérêt Ils ont des moyens disponibles mais ont un faible intérêt pour cette culture (pas de déficit alimentaire ni de besoins financiers)
- Les paysans « sans terres » ou qui ont peu de terres (principalement des ouvriers agricoles). Leur production sur brûlis est prédominante (gingembre, manioc). Ils ont un grand déficit alimentaire et ont donc besoin d'aliments d'appoint : l'igname est une culture difficilement accessible mais sont grands consommateurs d'ignames. Il y a un intérêt pour le développement de l'igname sur des surfaces limitées

CONCLUSION

Il y a un réel regain d'intérêt pour l'igname dans la zone. Mais les perspectives de développement semblent limitées. L'igname est supplantée par le manioc comme culture alimentaire d'appoint et est moins intéressante commercialement que la banane.

Question : Comment rendre la culture de l'igname attractive pour les producteurs ?

BIBLIOGRAPHIE

PENCHE A. 2008. L'igname sur la Côte Est de Madagascar : plante du passé ou culture d'avenir. Diagnostic agraire dans la commune de Ranomafane-Est. Diplôme d'Agronomie tropicale de l'IRC-SupAgro et Diplôme d'ingénieur de l'INHP, spécialité horticulture. SupAgro Montpellier, Montpellier. 100 p.
