

QUEL AVENIR POUR LE VIGNOBLE MALGACHE ?

**Harivola ANDRIAMANANJARA
RAMBELOSON
Département de Géographie
Faculté des Lettres et Sciences
Humaines
Université d'Antananarivo**

Introduction

- I. Le vignoble malgache, un vignoble national
- II. Les impacts de la crise mondiale des vins, une cause secondaire de la crise du vignoble malgache
- III. La solution à la crise: l'introduction et l'acclimatation de cépages nobles pour l'amélioration de la qualité des vins?

Conclusion

Introduction

Madagascar (fig. n°1) est une île du Sud-ouest de l'Océan Indien. Situé à 400km à l'est de l'Afrique, ce pays tropical a développé sur ses Hautes Terres Centrales un vignoble depuis environ un siècle. Ce vignoble est en crise depuis des décennies, une crise qui coïncide avec la crise mondiale des vins. Mais des questions se posent sur ses origines et sur ses perspectives. Le présent article, dans un premier temps, en donnera une vision générale tandis que dans un deuxième, il établira des relations entre la crise mondiale et la crise vitivinicole malgache dont les causes profondes sont parfois méconnues; enfin, il présentera des solutions que certains acteurs internes mais aussi externes pensent judicieuses pour la relance du vignoble.

I. Le vignoble malgache, un vignoble national

Le vignoble malgache fait partie des vignobles marginaux et par là même minoritaires, le plus souvent tropicaux. Il est étranger à son milieu d'accueil.

Contrairement aux cultures riches d'exportation, la vigne n'a pas été un motif de colonisation à Madagascar. Elle a été un objet d'essai dès le début du XIXème siècle de la part de scientifiques¹ mais ce sont des missionnaires protestants² qui l'ont vraiment plantée pour leur agrément vers 1830 (SALOMON J.N., 1985). Des colons mais aussi des religieux catholiques (photo n°1) l'ont cultivée à leur tour pour respectivement satisfaire leur besoin personnel et celui de la messe. De sérieuses tentatives³ de plantation

¹ En 1802, acclimatation de plants d'Isabelle ou *Vitis Labrusca* à Ivondro par le savant botaniste André Michaux; introduction de muscats du Cap par le botaniste Le Nouc en 1839, production de vin par Jean Laborde à Mantasoa en 1845, insuccès de l'introduction de vignes françaises dans le Betsileo- nord en 1878, réussite de la plantation de ceps américains à Ambositra en 1886, vers 1890, acclimatation positive à Diego-Suarez...

² Début d'arrivages importants de plants de vigne du Cap en 1830 sous l'initiative de missionnaires protestants

³ L'appui de l'administration coloniale dans la promotion de la vigne, quoique sans considération économique ni esprit de filiarisation, était considérable :

- de

nombreuses introductions de variétés de vigne par les Services Agricoles à partir de 1896

QUEL AVENIR POUR LE VIGNOBLE MALGACHE ?

durant les quatre premières décennies du XXème siècle ont essuyé des échecs et ce n'est que dans les deux dernières décennies de la première moitié du XXème siècle que le vignoble malgache a pris naissance réellement dans le Betsileo. Il était

l'œuvre d'expatriés français et chinois⁴. A leur suite, d'autres, toujours des Français et de plus en plus de Chinois ont réussi à leur tour. Ce sont donc les pionniers du vignoble dans l'île; ils ont fait de cette activité, par la suite, leur principale source de revenu.

Au moment de l'indépendance, le vignoble malgache comptait déjà, plus de 250ha de superficie. Ce vignoble se situe sur les Hautes Terres Centrales (fig.n°2), en Imerina, plus exactement dans la capitale, ensuite dans le Vakinankaratra et surtout dans le Betsileo-sud. Si les deux premières régions énumérées ne concernent environ que 5% du total de la superficie viticole de l'île, le reste se concentre dans le Betsileo-sud (fig. n°3).

Mais l'envoi est encore plus important dans les années 1970-80. Cette fois-ci, ce fut l'œuvre de paysans malgaches, initiée par la coopération helvétique avec l'aide de l'Etat malgache. Les Suisses ont quitté l'île en laissant une fédération de sept secteurs viticoles paysans dans le Betsileo (cf fig.n°2), fonctionnant en coopérative mais gérée par une société anonyme, la Lazan'i Betsileo. Cette dernière encadre la viticulture paysanne, achète ses raisins, se charge de la vinification et de toutes les activités aval à savoir l'emballage,

- envoi de nombreux plants à la station agricole de Nanisana, à Antananarivo- ville par le professeur Cornu du Muséum, en 1897. Jusqu'en 1931, 2000 variétés ont été reçues à Nanisana (SALOMON J.N., 1980). De Nanisana se sont propagés les plants de vigne surtout dans le Betsileo.

- étude et acclimatation de 27 cépages envoyés par le jardin des plantes de Paris au jardin d'essai de Nanisana en 1898

- envoi de 74 cépages de vigne par le professeur Viala en 1900, de Montpellier

- arrivée d'une importante collection de vigne à Tananarive en 1900

- essai concluant de vigne à Marovoay³ en 1902 par un colon

- 37 ha cultivés en vigne en Imerina en 1905

- projets de vignobles aux environs de Majunga³ et de Marovoay

- tests de vigne concluant, sans plus, dans l'Ouest et dans le Sud ouest

⁴ Des étrangers français et chinois ont investi dans les activités vitivinicoles à partir du début du XXème siècle: essais de Georget en 1905, essais de Vénot de 1933 à 1938 à Maromby, établissement du vignoble de Verger à Ambalavao en 1943, début de Chan Foui en 1947, création d'un vignoble en 1948 qui devint rapidement le premier du pays à Isandra par Fievet B., création du vignoble d'Amblard J. en 1953 à Ihosy, d'Ambelle en 1958, ...

QUEL AVENIR POUR LE VIGNOBLE MALGACHE ?

la distribution, etc. D'autres opérateurs ont à leur tour investi dans le secteur.

La superficie viticole malgache a eu des hauts et des bas : elle est passée jusqu'à 1 000ha pour arriver à environ 600ha aujourd'hui. Le vignoble malgache se subdivise en trois catégories: celle des paysans dont le total fait 250ha, l'ensemble faisant office de grande propriété; celle ensuite des religieux et enfin celle des opérateurs dominée par des expatriés français et chinois. A l'échelle malgache donc, il n'existe que de grandes propriétés dont celle de la LB est la plus grande en rassemblant une multitude de parcelles paysannes de 25a à 1ha de superficie regroupées en 7 secteurs, les autres grandes propriétés ne font en moyenne que 5 à 40ha de surface. Un secteur paysan est une espèce de coopérative de viticulteurs (Fiombonan'ny Mpamboly Voaloboka ou FMV), bénéficiant de l'appui et de l'encadrement technique de la Lazan'i Betsileo. Les 7 secteurs paysans se mettent ensemble pour constituer une fédération (Fikambanan'ny Fiombonan'ny Mpamboly Voaloboka ou FFMV). Ce sont ces deux niveaux de fédération qui élisent le Conseil d'Administration de la Lazan'i Betsileo ainsi que son président. Le Conseil d'Administration nomme ensuite le directeur de la Lazan'i Betsileo qui choisit à son tour son staff. Le directeur et son équipe constituent donc l'exécutif de la Société Anonyme Lazan'i Betsileo

A l'échelle de l'exploitation paysanne, la vigne ne constitue que 10%⁵ au plus du total cultivé, à raison de 25a à 1ha comme il était dit plus haut. Rares sont les exploitations paysannes dont la parcelle viticole dépasse l'hectare. La vigne chez les paysans demeure une culture spécialisée au même titre que l'orge ou le blé du Vakinankaratra des Hautes Terres Centrales, ou encore le café de

l'Est malgache et les pois de cap de l'Ouest malgache...

Le vignoble malgache a été, depuis ses débuts, un défi agricole. En effet, implantée dans une région géographique tropicale d'altitude, en l'occurrence, les Hautes Terres Centrales, il compose avec des conditions physiques difficiles, notamment au niveau des conditions climatiques, irrégulières d'une année à l'autre. Ces dernières alternent parfois cyclones et sécheresses. Parfois, un cyclone en cache un autre, ou bien, la pluie n'est pas au rendez-vous deux années de suite, ou encore la grêle survient presque chaque année en provoquant des dégâts énormes, etc. Une année normale est une année sans grêle, une année où la pluie est au rendez-vous de novembre à avril, une année où les grappes arrivent à maturité au mois de janvier, le mois le plus pluvieux de l'été (fig. n°3). Il s'est avéré que les cépages résistant le plus à de telles conditions physiques sont des cépages hybrides (⁶). Ces cépages composent le vignoble malgache quel que soit le type d'exploitation.

Le vignoble malgache n'a pas été initié par des professionnels. Les viticulteurs, n'ayant pas été formés pour la profession en général, l'ont apprise dans la pratique. Les paysans, malgré l'enseignement des coopérants suisses durant leur présence à Madagascar, considèrent le vignoble comme uniquement un moyen d'introduction dans le circuit des échanges. Ils le cultivent en polyculture. Dans cette dernière, si le vignoble est le produit phare, le riz en est la culture principale. La rizière est une permanence dans le paysage. Le site des cultures, le calendrier agricole et la répartition des tâches pour les autres cultures (cultures pluviales, cultures fruitières, cultures maraîchères, ...) lui sont subordonnés

⁵ Pourcentage issu des enquêtes de l'auteur

⁶ Couderc 13, ...

QUEL AVENIR POUR LE VIGNOBLE MALGACHE ?

(photo n°2).

Le vin a bénéficié de la protection du marché nationale par le régime socialiste de 1975 à 1991. Mais curieusement, les sociétés viticoles n'en ont pas profité pour investir dans l'amélioration de leur matériel de vinification. Ensuite, dans les débuts de la 3^{ème} République à partir de 2002, le régime en place, un régime libéral, a aménagé un temps d'exonération et de détaxation pour certains produits provenant de l'extérieur. Les sociétés viticoles n'en ont pas tenu compte non plus pour réaliser un investissement de capacité ni un renouvellement de leurs matériels pour l'amélioration de la qualité du vin. Il leur manquait le sens de l'anticipation.

Azonal parce qu'en dehors de la zone favorable à la pratique de la vigne, le vignoble malgache ne s'aligne ni du côté des vins de terroirs de la vieille Europe ni du côté des vins de cépage du Nouveau monde des vins. Mais il n'a pas non plus développé un vin typiquement malgache ayant ses propres normes, sa propre personnalité, etc. Ce vignoble est tout simplement un vignoble national, maîtrisant peu les conditions naturelles, pratiquant la chaptalisation, produisant du vin avec du matériel obsolète et des raisins issus de cépages hybrides, l'emballant dans des bouteilles de récupération pour le vendre quasiment sur le marché national. Dans ce vignoble interviennent peu les collectivités territoriales décentralisées et les services techniques déconcentrés des départements ministériels concernés. Ce vignoble enfin, n'a plus été considéré par l'Etat depuis les années 1990. Ce vignoble est d'autant plus national car le pays n'est pas un espace où la culture dionysienne est innée.

Au total, les conditions spatiales spécifiques au vignoble malgache, rentrent peu en interaction et ne

permettent pas par là même au système viticole de s'organiser, ni de former un modèle. Le territoire viticole malgache ne fonctionne pas comme il se doit.

II. **Les impacts de la crise mondiale des vins, une cause secondaire de la crise du vignoble malgache**

La crise viticole malgache relève de plusieurs causes. La vente des vins cachetés nationaux subit un fléchissement. En effet, soumise traditionnellement à la concurrence des vins de terroirs de l'ancien monde du vin, elle subit en plus depuis l'ajustement structurel des années 90 celle des vins de cépages du Nouveau Monde notamment ceux en provenance de la République Sud Africaine. Mais le problème de la commercialisation est autrement subtil. Rappelons que le vin malgache provient de cépage hybrides ; la teneur en sucre des raisins, liée aux conditions naturelles difficiles, est toujours faible ; le recours à la chaptalisation est généralisé ; le vin malgache en conséquence se boit jeune et vieillit mal ; son goût peut varier d'une bouteille à l'autre... Depuis toujours le marché malgache est segmenté. Les expatriés résidents se ravitaillent dans les grandes surfaces en vins importés ou bien ils en ramènent lorsqu'ils rentrent de leur voyage dans leur pays d'origine. Les touristes de passage, se font aider par les sommeliers des grands restaurants dans leur consommation de vins locaux. Le malgache boit rarement du vin, surtout cacheté. Le vin est d'abord considéré comme une boisson des étrangers, ensuite d'autres boissons alcooliques lui sont préférées (la bière considérée comme plus conviviale, le rhum cacheté très prisé car son degré d'alcool rend euphorique rapidement, le rhum artisanal, quoique dangereux

QUEL AVENIR POUR LE VIGNOBLE MALGACHE ?

pour la santé, à prix abordable, est la boisson alcoolique la plus accessible dans les espaces enclavés...) Le vin, surtout cacheté, n'est aucunement considéré comme aliment; le malgache, lorsqu'il en achète, n'est pas influencé par des habitudes d'achat ni habitudes de consommation car ses connaissances en vin sont limitées. C'est plutôt sa vision directe et son contact avec la marchandise qui déterminent son choix. L'information sur le vin ne circule qu'avec le produit.

Par ailleurs, le vin malgache se vend aussi en vrac, il se vend surtout dans les marchés de proximité, celui du Betsileo sud même et celui du Sud-sud est malgache mais aussi à Antananarivo, la capitale; le revendeur le vend de toutes les manières: au litre, en jerrican, en verre..., son prix est accessible à la masse populaire avec 3 à 6 000 FMG le litre (1Euro équivaut environ à 15 000FMG), Il faut spécifier que le pourcentage de vin en vrac dans la production totale de vin est difficile à apprécier. Toujours est-il que le besoin en vin de Madagascar est estimé par les grands producteurs à 5 000 000 de litres et la production nationale à 2.5 à 3 000 000 de litres. La différence explique donc l'importation qui apparait très diversifiée et dont la quantité s'en va croissant à l'heure actuelle, estime-t-on. L'emballage du vin en tétrapak, en provenance de l'Amérique du sud séduit de plus en plus les Malgaches consommateurs de la capitale qui achètent aussi leur vin en raison de son contenant.

La crise malgache est aussi liée à l'inorganisation de l'activité (absence de législation sur le vin...). La détermination objective de la valeur du vin, de ce fait, est très difficile. Les méthodes de définition du vin appliquées dans l'Ancien monde constituent juste des références pour se donner bonne conscience; celles appliquées dans le Nouveau monde

sont inconnues. Mais il n'existe pas non plus de méthodes spécifiquement malgaches. Il n'existe aucun système de mesure reconnu par l'ensemble des producteurs permettant de rendre compte de la qualité du vin; il n'existe pas non plus de normes objectives pour la formation des prix ni pour la détermination des impôts. Les vignes à leur tour ne peuvent être classées: les cépages sont hybrides partout et les raisins peu homogènes; tous les vignobles sont plus ou moins soumis aux aléas des conditions physiques... Il n'existe aucune autorité pour définir, édicter et faire respecter des règles de normalisation des produits ni au niveau des raisins ni au niveau des vins. La réglementation qui crée/réglemente le vin malgache n'existe pas, par là même et par conséquent tout comme le syndicat des vitiviniculteurs.

Le développement de la vitiviniculture à Madagascar par ailleurs ne peut aller avec des préventions contre l'alcoolisme et l'interdiction de la publicité sur l'alcool. Les collectivités territoriales décentralisées, dépourvues de moyens interviennent peu dans la promotion de l'activité.

Les incertitudes sur la quantité et la qualité du vignoble mais aussi l'absence de législation fait de la viticulture une activité instable et fragile qui attire peu les investisseurs. Ces incertitudes obligent les grandes propriétés à diversifier leurs activités. Ainsi, la vitiviniculture est leur activité principale mais si l'année est mauvaise, la société ne doit sa survie qu'avec la pratique d'autres activités à l'origine de l'essentiel de leur chiffre d'affaire⁷.

La société Lazan'i Betsileo est le plus grand producteur malgache, de par sa superficie et sa part de

⁷ La société Mac et Frères est représentante des plusieurs entreprises nationales voire internationales à Fianarantsoa, capitale du Betsileo, ...

QUEL AVENIR POUR LE VIGNOBLE MALGACHE ?

marché⁸. Mais à l'échelle du paysan, la volonté pour augmenter le capital productif est faible. La polyculture traditionnelle est à l'origine du paysage agricole. A la moindre crise économique, le paysan se soucie beaucoup plus de ses cultures de subsistance au dépend de la viticulture. La peur que la terre ne soit spoliée par l'Etat ou les étrangers en pratiquant la viticulture constitue un frein à sa diffusion spatiale et la confine dans les sept secteurs paysans existants du Betsileo-sud.

L'inquiétude, pour les acteurs internes, avec la mondialisation du vin, est la conquête du marché malgache par les vins importés. L'implantation récente d'une société Sud africaine de vente de produits d'alimentation à Madagascar notamment au niveau de la capitale, sous forme de grandes surfaces (Shoprite) a des impacts sur la consommation de vin. Les magasins Shoprite vendent des vins sud africains. Ils constituent un marché concret où l'information est visible et lisible sur le produit. L'achalandage des vins y est important. Le consommateur malgache n'ayant pas de personnalité y trouve son compte. A tout cela s'ajoutent d'autres grandes surfaces de sociétés de distribution.

III la volonté de s'ouvrir à l'extérieur comme début de solution

Face à la crise, les réactions sont diversifiées :

- des grandes propriétés se maintiennent dans la pratique qui est la leur depuis leur création.
- d'autres disparaissent ou sont morcelées.
- ...

Mais depuis environ deux décennies, une tendance se dessine, celle de vouloir s'ouvrir à l'extérieur

pour faire face à la mondialisation. La viticulture malgache semble s'orienter vers un alignement du côté des vins de terroirs de l'Europe:

- la société grand crus d'Antsirabe chaque année fait évaluer ses produits en France et essaie la méthode champenoise.

- Maromby, une société vitivinicole catholique, a commencé depuis environ une décennie, un remplacement progressivement de ses cépages hybrides en cépages nobles.

- la société Mac et frères, développe sans que cela soit connu, une pépinière de cépage nobles.

- la Lazan'i Betsileo, leader sur le marché, réalise une politique de relance de ses produits en pratiquant la stratégie de l'écroulement. Elle reconquiert son marché par des tournées aux quatre coins de l'île. Elle innove par le remplacement graduel de ses cépages hybrides en cépage nobles (Photo n°3) et par la plantation de raisins de bouche mais aussi par un partenariat avec la Région de Bourgogne pour l'amélioration de la performance de son personnel administratif et technique... Elle essaie d'entraîner avec elle d'autres sociétés et se trouve être à l'origine de signes annonciateurs de corporatisme, de mise en place d'une réglementation commune... Elle motive les collectivités concernées, niveau région et niveau commune à la participation à la promotion de la vitiviniculture et du territoire viticole.

Mais la route est encore longue car tout reste à faire.

⁸ 300ha, 6000hl de production (Lazan'i Betsileo, 2012)

QUEL AVENIR POUR LE VIGNOBLE MALGACHE ?

Conclusion

La vitiviniculture malgache est donc simplement nationale. C'est un secteur où l'Etat est absent. Son problème spécifique est qu'il sera difficilement un vin de qualité en raison de conditions agro- climatiques peu contrôlables et en raison de l'absence de la culture bachique.

Pourtant, sans l'aide de l'Etat ni des instances décentralisées, la vitiviniculture malgache essaie d'apporter une réponse à la mondialisation : choisir sa voie en s'alignant du côté des vins de terroir. Mais les problèmes intrinsèques aux sociétés de productions sont nombreux comme la mauvaise gestion,..., l'absence de syndicalisme, d'identité spatiale, et de législation sur le vin.