

LA PRODUCTION CAFEIERE A MADAGASCAR

par

Alphonse RAMILISON

HISTORIQUE:

L'histoire du café accompagne la vie de l'homme depuis plusieurs siècles, plus précisément depuis 5 siècles. Les peuples que l'on qualifie de grandes civilisations tels que les Egyptiens, les Grecs et les Romains n'avaient donc pas la chance de connaître le parfum et le délicieux goût du café. D'après la littérature caféière, ce sont les Arabes qui auraient découvert le caféier en Ethiopie où les habitants avaient l'habitude de manger les cerises qui ont un goût acidulé. Voyant l'intérêt de cette culture, ils la répandirent dans le monde islamique. Malgré les préjugés religieux et les interdictions gouvernementales, ils apprécièrent très vite les qualités stimulantes et aromatiques du café.

La culture du caféier se répandit très vite dans toute l'Afrique septentrionale et au Moyen-Orient où les habitants s'ingéniaient à torréfier les cerises et préparer l'infusion du café. A la suite des conquêtes des Turcs et de l'expansion de l'empire ottoman, la zone de consommation s'étendait encore plus jusqu'à ce que les Hollandais réussirent à obtenir vers la fin du 16^e siècle, par des stratèges aventureux, des semences et plants pour les diffuser à Ceylan, en Indonésie, en Guyane, aux Philippines, etc ...

A leur tour, les Français et plus tard les Anglais s'intéressèrent à cette plante ; dans les autres parties du globe et notamment en Inde, en Amérique Centrale et du Sud, la culture du café a pris une extension que l'on ne

pouvait pas imaginer. En effet, pendant la première partie du 19^e siècle, le Brésil, la Colombie, le Costa Rica, la Martinique, la Jamaïque et d'autres pays possédaient déjà de nombreuses plantations de café qui donnaient lieu à un florissant commerce international.

A Madagascar, on n'a aucune indication précise sur l'époque d'introduction du caféier. En tout cas, elle ne doit pas être antérieure à la date d'introduction de cette plante à la Réunion (1715). D'après certains témoignages, la culture du caféier avait déjà pris de l'importance en 1873 à Vatomanjary, Mahanoro et Mananjary. Avant l'occupation française, elle existait aussi sur les Hauts-Plateaux (provinces de Tananarive et de Fianarantsoa).

Les caféiers auraient été introduits par les Réunionnais installés sur la côte est. L'espèce importée fut le *Coffea Arabica* qui ne s'adapta pas dans cette région et fut remplacée par le *C. Liberica* (*Kafe be*) et *C. Congensis*. Ces espèces furent abandonnées à leur tour vue la médiocre qualité de leur production. Enfin, aux environs de 1900 furent introduits des plants de *C. Canephora* (variété Kouilou et variété Robusta) que nous cultivons à l'heure actuelle. Il est à noter que quelques pieds de *C. Congensis* ont été retenus à Madagascar pour les besoins de la recherche variétale. C'est ainsi que l'hybridation de cette espèce avec le *C. Canephora* a donné naissance à des séries d'hybrides qui ont conservé les caractères suivants : la résistance aux inondations du *Congensis* et la productivité du *Robusta*.

Signalons également, qu'il existe à Madagascar des caféiers spontanés dits sauvages dont le caractère commun est l'absence ou le peu de caféine dans les graines (*C. Dubardü*, *C. Mauritian*, *C. Bertraudü*, *C. Buxifolia*, *C. Farafanganensis*, *C. Vianneyü*, etc...). Malheureusement, la qualité du breuvage préparé à partir de ces espèces est médiocre, même mauvaise par suite de la présence dans les graines des principes amers (cafamarine). Ceci exclut donc toute utilisation directe, mais laisse une porte ouverte à la recherche pour garder ce caractère sans caféine, tout en lui donnant le goût habituel du café par des combinaisons génétiques avec les autres espèces cultivées. Les travaux de recherche ont commencé depuis plusieurs années et demandent plusieurs années encore pour sortir les premiers caféiers sans caféine ou peu de caféine sur pieds en vulgarisation. Tout espoir est donc permis de ce côté car son intérêt économique sur le marché international est trop évident et se passe de commentaire. En effet, le café décaféiné consommé dans le monde au stade actuel est le résultat d'un processus industriel coûteux du café avec adjonction de produit chimique. Par contre notre café décaféiné est un produit naturel et de consommation directe. Nous croyons qu'il est appelé à un grand avenir et que les travaux le concernant méritent d'être soutenus.

Enfin, cette énumération de genres et d'espèces de caféiers ne pourrait être close sans que soit mentionnée la recherche sur l'hybridation du *C. Robusta* et du *C. Arabica* qui va donner naissance à l'*Arabusta*. Si les travaux continuent et que les efforts sont soutenus, d'ici peu de temps nous mettrons en milieu paysannal les premiers pieds d'*Arabusta* en production.

I

HISTORIQUE DE L'EVOLUTION DE LA PRODUCTION

SOUS LA COLONISATION

Depuis le milieu du XIX^e siècle, le caféier *Canephora* après les tentatives infructueuses d'implantation du *C. Arabica* sur la côte est a pris une extension notamment dans les régions betsimisaraka de Vatomandry et de Mahanoro. Bientôt, les autres régions de la côte est, notamment celle de Mananjary, ont suivi l'exemple. A la fin du siècle dernier, on a vu s'installer les premiers colons ; planteurs, ils ont choisi les meilleures terres favorables à cette culture le long des berges de la côte sud-est : régions de Mananjary, Manakara, province de Fianarantsoa.

Sous l'impulsion des pouvoirs français à Madagascar d'une part, et au vu de l'exemple de certaines cultures européennes d'autre part, les Malgaches se sont mis sérieusement à planter avec le peu de moyens dont ils disposaient. En 1912, donc Madagascar exportait déjà 162 T. et malgré la première guerre mondiale qui a eu des retentissements sur la vie économique malgache, l'île a pu exporter en 1919, 1.435 Tonnes. L'évolution de la production et de l'exportation durant les années qui suivent est résumée dans le tableau ci-après :

Années	Production totale (en tonnes)	Exportation (en tonnes)
1912		162 (1)
1919		1.435 (1)
1931		11.354 (1)
1938		41.204 (1)
1939		45.000 (1)
1950		44.000 (1)

Années	Production totale (en tonnes)	Exportation (en tonnes)
1955		47.437 (2)
1956		52.471 (2)
1957		48.207 (2)
1958/59	53.700	43.999 (1)
1959/60	40.900	40.600 (1)
1960/61	55.000	43.620 (1)

- (1) Chiffres de notre Représentation Permanente auprès de l'OIC, Londres 1973.
- (2) Chiffres du café vert et Service du Conditionnement Madagascar (1955-56-57).

Après la deuxième guerre mondiale, comme on devait s'y attendre, la production caféière de Madagascar a accusé un léger déclin. On attribue cette régression aux difficultés éprouvées pendant la deuxième guerre et aux troubles de 1947 qui l'ont suivie. En effet, au cours de ces événements historiques, on a remarqué l'abandon des plantations de café dans les zones les plus touchées par les troubles; l'isolement de la grande Ile pendant la guerre fait que les planteurs ont délaissé complètement la culture caféière au profit des cultures alimentaires jugées prioritaires.

Pour remédier à la situation donc, il a fallu attendre 1950 pour amorcer diverses mesures dont des mesures d'ordre financier, afin de relancer la reconstitution du potentiel de production. Un effort d'extension et d'amélioration de la caféiculture malgache a été entrepris par les services administratifs grâce aux ressources du Fonds de soutien du café, lequel a été créé en 1953 par arrêté du 27 Juillet. Le compte de ce dernier est alimenté par une dotation annuelle du Budget Général (affectation d'une partie du produit de la taxe à l'exportation des cafés), par des avances remboursables, par des subventions et par des fonds de concours de divers budgets, etc... Son action s'est traduite sur le terrain par le renforcement de l'appareil de vulgarisation, l'amélioration des techniques culturales et la lutte phytosanitaire. C'est à cette époque que l'on a remarqué le remplacement systématique des anciennes plantations notamment dans les plantations européennes par du matériel végétal plus performant à base de *Kouilou* et de *Robusta*. Plus tard, en 1961 les attributions du Fonsouca ont été transférées à un autre organisme: la Caisse de stabilisation des prix du café créée par le décret N° 61.303 du 21 Juin 1961.

Les efforts soutenus depuis 1950 ont commencé à donner leurs fruits en 1958 où la production atteignit le record de 54.000 T. Malheureusement la conjoncture internationale défavorable en matière de prix, ainsi que les calamités naturelles de 1959 et 1961 ont provoqué de nouvelles difficultés dans les plantations. Les plus touchées par ces concours de circonstance défavorables sont en majeure partie les petites exploitations. Conséquemment à cette situation, il s'ensuivit une désaffection indifférente pour la culture du café. D'où une baisse notable de la production.

PENDANT L'INDEPENDANCE

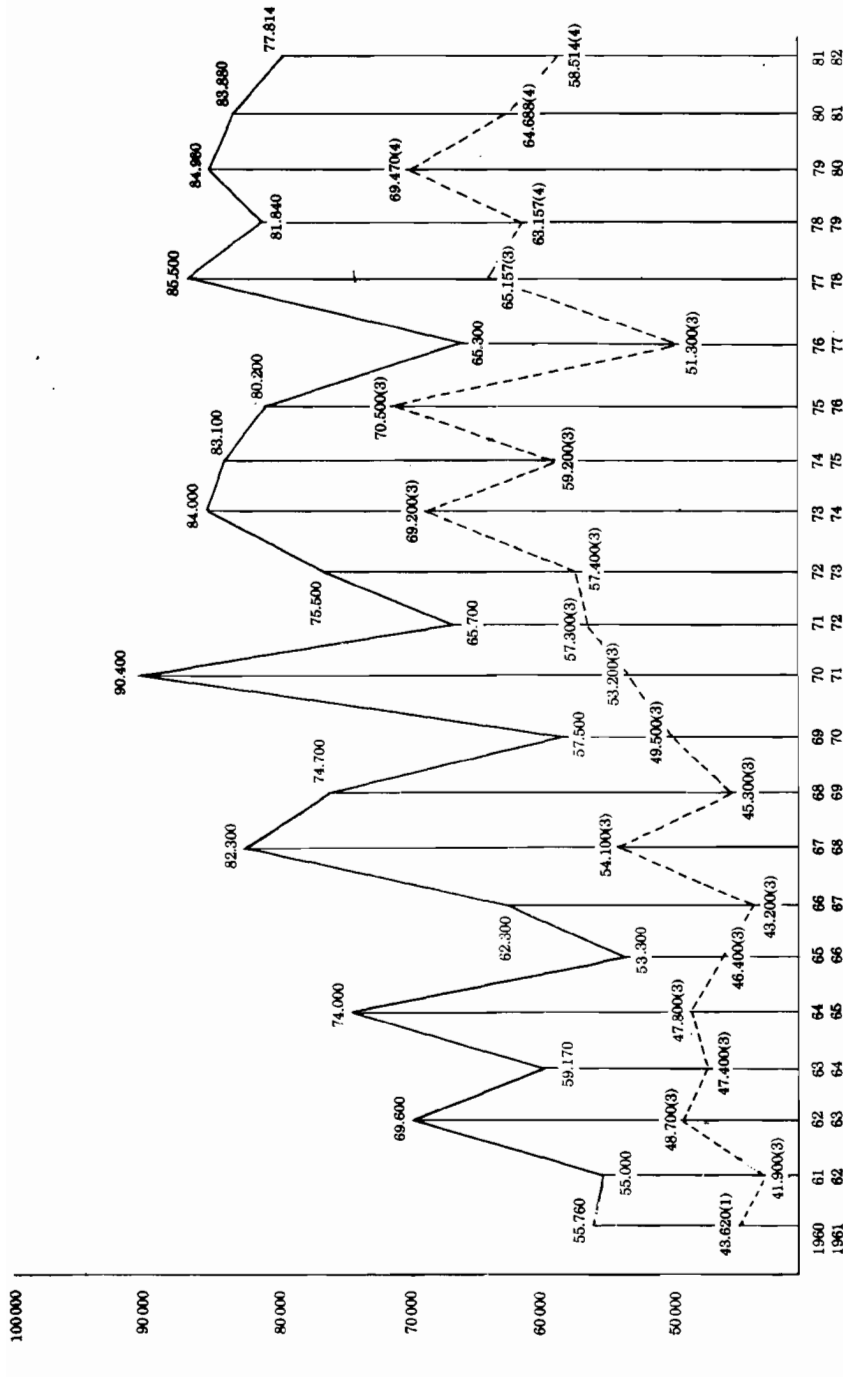
Nous avons signalé plus haut que la production malgache connaissait une baisse pour les raisons déjà évoquées en plus du vieillissement presque généralisé de la caféraie. Et c'était donc avec une situation peu favorable que Madagascar s'est présenté aux accords internationaux de 1962 peu de temps après son indépendance. Et il n'est pas étonnant qu'à la suite des accords de l'OIC, on n'ait accordé à Madagascar qu'un quota de base d'exportation de 828.828 sacs soit 49.730 T. représentant 1,82% du volume total des contingents de base. La jeune République Malgache consciente de la place du café dans son économie nationale et soucieuse d'augmenter sa production sur la scène internationale a créé une opération de vulgarisation qui porte depuis 1966 le nom d'Opération café installée sur toute la côte est, zone favorable à la culture du café *Canephora*.

Depuis l'indépendance, la production caféière à Madagascar a évolué suivant le tableau et graphique ci-après :

Année	Production	Exportation
1960-61	55.760	43.620 (1)
1961-62	55.000	41.900 (3)
1962-63	69.600	48.700 (3)
1963-64	59.270	47.400 (3)
1964-65	74.000	47.800 (3)
1965-66	53.300	46.400 (3)
1966-67	62.300	43.200 (3)
1967-68	82.300	54.100 (3)
1968-69	74.700	45.300 (3)
1969-70	57.500	49.500 (3)
1970-71	90.400	53.200 (3)
1971-72	65.700	57.300 (3)

Année	Production	Exportation
1972-73	75.500	57.400 (3)
1973-74	84.000	69.200 (3)
1974-75	83.100	59.200 (3)
1975-76	80.200	70.500 (3)
1976-77	65.300	51.300 (3)
1977-78	85.500	65.157 (3)
1978-79	81.840	63.057 (4)
1979-80	84.980	69.470 (4)
1980-81	83.880	64.688 (4)
1981-82	77.814	58.514 (4)

- (1) **Données statistiques de notre représentation permanente auprès de l'OIC à Londres.**
- (2) **Données du Service du Conditionnement de Madagascar.**
- (3) **Bilan des activités de l'OCPG — CPDCET**
- (4) **Données de la Caisse de Stabilisation des Prix du Café à Madagascar.**



Evolution de la production et de l'exportation à Madagascar
(en tonnes)

— = PRODUCTION
- - - = EXPORTATION

II

IMPORTANCE DU CAFE DANS L'ECONOMIE MALGACHE

On a déjà évoqué plus haut l'importance du café dans l'économie de Madagascar. En effet, on compte à l'heure actuelle 450.000 planteurs (y compris ceux du Sambirano au nord-ouest). La caféiculture représente la principale ressource monétaire des paysans de la côte est (de Vohémar à Farafangana).

Madagascar est un pays à vocation agricole et la part des produits agricoles dans le produit intérieur brut reflète bien leur importance, comme nous montre le tableau ci-après :

Années	PIB	Part du Secteur agricole	
	Milliards de Fmg	Milliards de Fmg	%
1972	273,1	82,4	30,2
1973	297,6	96,2	32,3
1974	372,8	154,0	41,2
1975	395,2	162,4	41,3
1976	421,1	169,2	40,2
1977	459,4	185,7	40,4
1978	476,4	187,6	39,3

Données Sedès 1981

La valeur des exportations du café a évolué comme suit depuis 1972 :

Années	Exportations totales FOB	Part du café		Part Café vanille, Girofle	
	Milliards de FMG	Milliards de FMG	%	Milliards de FMG	%
1972	41,9	11,6	27,7	19,7	47,8
1973	44,7	13,3	29,8	19,6	43,8
1974	58,5	15,6	26,7	24,1	41,2
1975	64,6	14,1	21,8	34,4	53,1
1976	66,0	28,3	42,9	37,3	57,1
1977	82,9	40,5	48,9	54,2	65,3
1978	87,2	36,6	41,9	62,4	71,6
1979	83,8	38,1	45,4	56,2	67,1
1980	84,8	45,1	53,2	55,6	65,6

De l'analyse de ce tableau, on peut noter que les ressources en devises de Madagascar dépendent surtout de ses exportations de café, girofle et vanille. Il faut remarquer aussi que parmi ces grands produits, le café a le plus de garantie d'écoulement, d'une part, grâce à l'appartenance de Madagascar à l'OIC (Organisation Internationale du Café), et d'autre part à la politique tous azimuts pratiquée à l'heure actuelle qui permet à nos produits d'être vendus et appréciés par d'autres pays non membres de l'organisation. Par contre, le marché du girofle semble pour le moins incertain car le seul et gros importateur, l'Indonésie, semble développer ses propres plantations pour arriver plus tard à l'autosuffisance en particulier pour la fabrication des fameuses cigarettes indonésiennes au girofle: *Kretek*. La vanille semble avoir un meilleur avenir en raison des demandes de plus en plus croissantes d'une part, et de la protection exercée par les producteurs (Madagascar, Comores, Réunion) sur l'appellation de vanille au détriment de la vanille synthétique, d'autre part.

Dans les recettes du budget de l'Etat, la part du café représente 45 à 50% des recettes douanières.

III

POLITIQUE ET INTERVENTION DE L'ETAT EN MATIERE DE CAFE

L'intervention du pouvoir malgache en matière de café se concrétise par la présence de trois organismes :

- la Caisse de Stabilisation des Prix des Cafés créée par le décret n° 61303 du 21 Juin 1961 ;
- l'Opération Café installée sur toutes les régions favorables à la culture du caféier ;
- le FOFIFA, organisme national de recherche qui a repris les travaux laissés par l'Institut Français du Café et du Cacao depuis 1973.

LA CAISSE DE STABILISATION DES PRIX DES CAFES

La Caisse de Stabilisation des Prix du Café est un établissement public à caractère industriel et commercial et a pour rôle :

1. de régulariser les cours du café à l'intérieur du territoire malgache. Elle fixe avec le concours de son ministère de tutelle le prix plancher au producteur au début de chaque campagne quel que soit le prix de réalisation à l'extérieur. Pour ce faire, elle établit chaque année à partir du prix d'achat garanti aux paysans par le gouvernement un différentiel qui détermine le montant par kilo de tous les postes de dépenses aboutissant au prix FOB garanti. L'Etat, par l'intermédiaire de la Caisse, est seul propriétaire du café. Le stockage se fait soit chez les Sociétés d'Etat, soit chez les conditionneurs stockeurs qui perçoivent une rémunération.

2. de faciliter l'évacuation des produits du lieu de la production jusqu'aux ports d'embarquement. Pour ce faire, elle consacre un budget important chaque année à l'amélioration, voire même à l'ouverture des certaines voies de dessertes caféières. Toutes les opérations d'embarquement sont le monopole des Sociétés d'Etat et celles-ci sont grassement rémunérées sur la base de 10% de la valeur FOB du café exporté.

3. d'aider financièrement l'organisme de vulgarisation (Opération café) pour l'augmentation de la production, l'amélioration de la qualité et la productivité.

4. de vendre les cafés à l'extérieur. Elle négocie les ventes et est seule propriétaire du café, les Sociétés d'Etat opératrices n'agissant qu'en son nom.

La principale ressource de la caisse provient de la différence entre le prix FOB garanti et le prix FOB de réalisation. Ce qui constitue une énorme rentrée d'argent avec laquelle elle finance la promotion de la production caféière (vulgarisation, recherche, préconditionnement) et la réhabilitation des routes caféières. Cependant, il lui arrive de péréquer lorsque le prix de réalisation descend au-dessous du prix FOB garanti fixé au début de la campagne (cas rare).

L'OPERATION CAFE

L'Opération Café, créée en 1964 pour la réalisation du plan 1964-68, mais opérationnelle seulement en 1966, a pour but :

1. de produire des plants sélectionnés par les centres de recherche (Ilaka-Est, Kianjavato) par multiplication végétative ;

2. de diffuser ces plants en milieu paysannal avec tous les moyens d'information et de documentation à la portée des planteurs de manière à donner aux plants le maximum de chance d'exprimer leur potentialité ;

3. de régénérer les vieilles plantations susceptibles de donner des rendements intéressants avec toutes les techniques adéquates à cet effet (densité, ombrage, fumure, etc...);

4. d'améliorer la qualité des produits en vulgarisant le mode de séchage (séchoir autobus), le décorticage, le prétriage, etc...

L'opération Café est divisée en 10 secteurs dont 8 secteurs sur la côte-est et nord-ouest (Café *Canephora*) et 2 secteurs sur les Hauts-Plateaux (Ambatondrazaka et Antananarivo) pour le Café *Arabica*.

L'organigramme ci-dessous rend compte de la structure d'intervention de l'Opération Café.

Ministère du Développement Rural
et de la Réforme Agricole
M.P.A.R.A.

Direction de la Vulgarisation
Agricole
D.V.A.

Caisse de Stabilisation du
Prix du Café
C.S.P.C.

DIRECTION DE L'OPERATION CAFE
O.C.P.
Direction à TAMATAVE

FO FI FA
Centres
de Recherches

10 Secteurs

Secteur	AMBANJA	SAMBAVA	MAROAN TSETRA	TAMATAVE	VATO MANDRY	MANAN JARY	MANAKARA	FARA- FANGANA	AMBATON- DRAZAKA	TANANARIVE
S/Secteur	BAS SAMBI- RANO HAUT SAM- BI RANO IFASY	SAMBAVA ANTALAHAN MAROAN TSETRA MANANARA SAINTE MARIE	FENERIVE TAMATAVE BRICKA VILLE	VATO MANDRY MAHANORO MAROLAMBO	MANAN JARY NOSY- VARIKA	MANAKARA VOHIPENO FORT- CARNOT	FARAFAN- GANA VANGAIN- DRANO VONDROZO	AMBATON- DRAZAKA MORA MANGA ANDILA MENA	- Route d'Ankasobe - Route de Manjakan- driana - Route de Mahitay - Antsirabe - Itasy	
Pépinière	13	14	15	18	15	16	16	14	37	18
Equipe Opé- rationnelle	12	13	18	16	14	13	15	20	23	18

VULGARISATEURS

L'Opération café a pour objectif chaque année de produire dans nos différents centres *Canephora* 2.620.000 boutures racinées et de faire planter aux paysans 1.500.000 à 2.000.000 de pieds.

Nos objectifs dans les deux centres *Arabica* nouvellement créés (Ambatondrazaka et Antananarivo) sont beaucoup plus ambitieux du fait de la facilité avec laquelle nous produisons nos plants (voie générative). Ces objectifs sont les suivants :

400.000 plants à Ambatondrazaka ;

700.000 plants à Antananarivo.

Dans le domaine de la régénération des vieux caféiers, nous arrivons chaque année à recéper 2.000.000 à 2.500.000 pieds par an.

Le financement de l'Opération café était au départ (1966) assuré par le Fonds Européen de Développement (FED), et ce jusqu'en 1973. Puis par l'intermédiaire de la Caisse café, le gouvernement a pris la relève avec l'aide du Fonds d'Aide et de Coopération (FAC) pour la fourniture de l'assistance technique.

LE FOFIFA

Le FOFIFA est un organisme qui relève actuellement du Ministère de la Production et de la Réforme Agricole, après avoir été pendant quelques années sous tutelle du Ministère de la recherche scientifique. Il a pour but de diffuser les résultats de ses recherches auprès de l'organisme de vulgarisation en l'occurrence l'Opération café.

Malheureusement, ce nouvel organisme, issu de la Révolution Malgache et qui a succédé à l'Institut Français du Café et du Cacao installé à Madagascar depuis 1961 à 1973, manque de moyens matériels et financiers pour entreprendre des travaux à long terme nécessitant la présence permanente de nombreux chercheurs qualifiés.

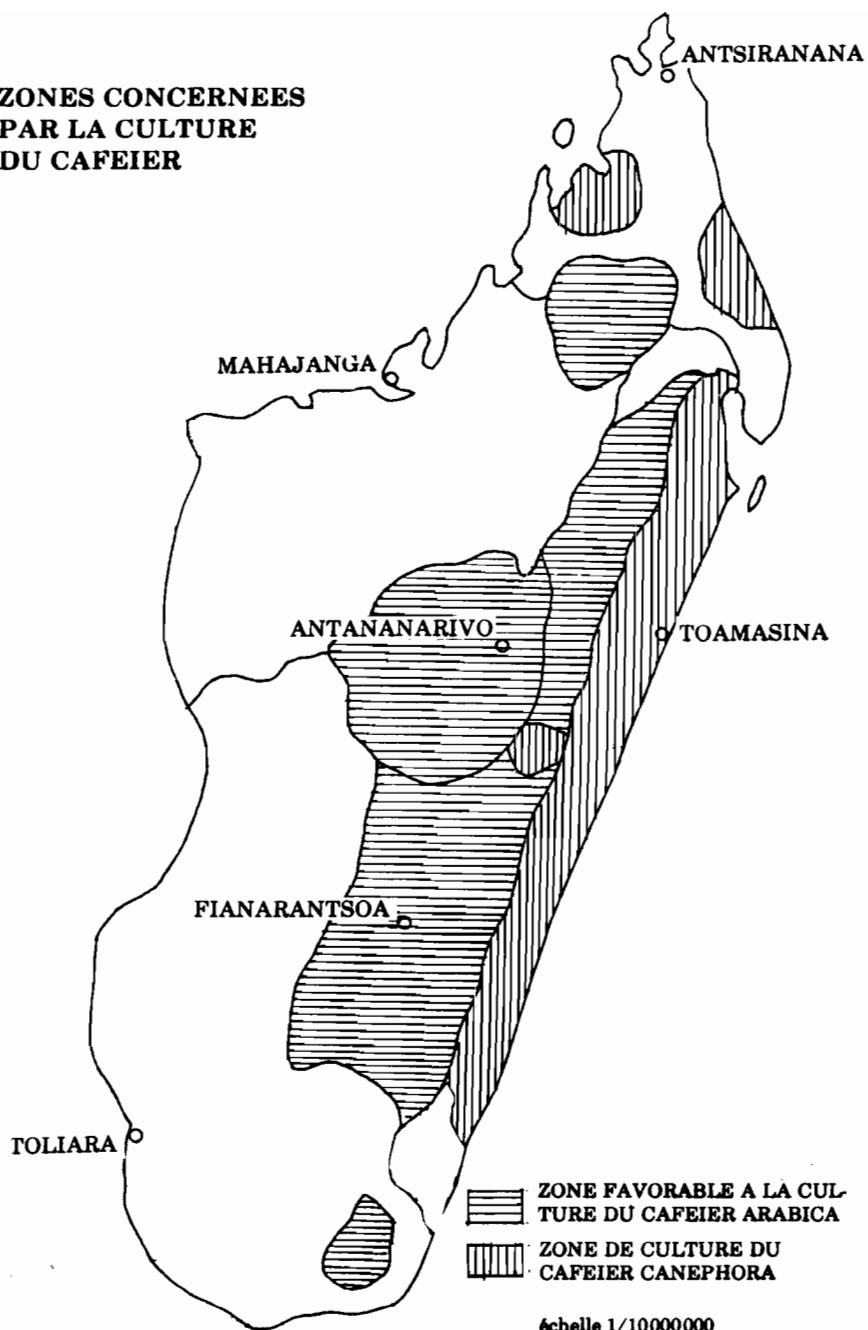
IV

ZONE DE CULTURE DU CAFE A MADAGASCAR

La caféraie malgache s'étend sur la côte orientale de Vohémar au sud de Vangaindrano, soit environ 1.200 km entre les latitudes 13° et 24° Sud. C'est l'espèce *Canephora* qui trouve dans ces régions son habitat naturel. On trouve également le *Canephora* sur la côte nord-ouest de l'île dans le Sambirano et à Nosy Be.

Le café *Arabica* est cultivé d'une façon extensive autour des habitations dans les provinces de Fianarantsoa, Antananarivo, Mahajanga (Ankaizina).

**ZONES CONCERNEES
PAR LA CULTURE
DU CAFEIER**



L'importance de la production de l' *Arabica* est infime par rapport à celle du *Canephora*.

CLIMAT

Le climat du type tropical humide de la côte est convient parfaitement à la culture du caféier *Canephora*. Il tombe en moyenne 3m20 d'eau sur la côte orientale de la grande Ile variant entre 1.500 m/m à Vohémar, 1.900 m/m à Manakara et 4.500 m/m à Maroantsetra, ce qui a valu le surnom très justifié de cette dernière localité de pot de chambre de Madagascar. Du nord au sud la pluie diminue sensiblement. Il existe deux saisons sur la côte orientale malgache. On distingue premièrement une saison des pluies qui dure de Décembre à Avril avec souvent apparition des cyclones. A ce sujet, on peut dire que la nature n'est pas bien clémente. En effet, il est rare que la côte orientale ne soit pas visitée, soit par un véritable cyclone, soit par des dépressions tropicales ou des tourbillons ou tornades avec toutes les conséquences que l'on peut aisément imaginer : inondation, villages détruits, cultures détruites et quelques pertes de vies humaines. Ce sont des phénomènes météorologiques normaux sur la côte est qui perturbent gravement les conditions de culture, de transport, de stockage. Leurs effets sont désastreux et ont chaque année des conséquences néfastes sur les productions. Ainsi, en 1969 Dany, 1970 Jane, 1973 Eugénie, 1976 Danae, 1979 Hyacinthe, etc ... On a deuxièmement une saison sèche allant de Mai à Août caractérisée par la fraîcheur des températures et la modération des pluies. Les températures moyennes oscillent entre 23° et 28°, la température minimale descend rarement au-dessous de 18°. L'humidité est très forte allant jusqu'à 95%. Quelquefois, pendant la saison des pluies, ce pourcentage peut augmenter, se rapprochant de la saturation.

SOLS

Le long du littoral, les sols sont sableux ne convenant pas aux caféiers. Plus à l'intérieur du littoral, on trouve parfois des sols alluvionnaires fertiles le long des rivières où les anciens colons ont installé leurs cultures de type semi-industriel. Enfin sur les collines de l'arrière-pays, on rencontre des sols ferrallitiques relativement fertiles. Les caféiers sont plantés à Madagascar dans les plaines, les vallées alluviales et les colluvions.

Actuellement la culture du café sur la côte est sérieusement concurrencée, au nord par la vanille, au centre par le girofle, la canne à sucre, la banane, et au sud par le poivre. Les vallées et les plaines alluviales sont de plus en plus le domaine de la riziculture, où des investissements importants sont consentis pour arriver à l'autosuffisance alimentaire. Face à cette structure, les planteurs de café sont astreints à développer leur culture sur des collines dont la valeur pédologique reste et demeure inférieure à celle des vallées. Il va sans dire que des efforts d'adaptation doivent être menés par les centres de recherche dans ce domaine de manière

à ce que les caféiers qui y sont et seront plantés donnent leur potentialité maxima. Etant donné la topographie de la côte est et face aux autres cultures concurrentes, l'avenir de la culture de café se trouve sur les bas de pente des collines.

MODE DE PRODUCTION

On peut estimer que 90% de la production est de type familial et 10% seulement de type semi-industriel. On estime actuellement à 215 à 220.000 ha la surface cultivée à Madagascar. Ces plantations paysannes ont été plantées en recourant soit à l'entraide, soit au salariat. Toutefois, le salariat joue un rôle de moins en moins important du fait de l'augmentation des coûts des ouvriers. Par contre l'entraide est une pratique courante sur toute la côte aussi bien en culture de rente que vivrière (*valin-tànana, asa maro, lampona, tambiro, sambimanana, fandriaka* ou *malaka-tànana, mamarina, tambitànana, tamby toaka, tamby aomby, findramana, etc...*

Valin-tànana: Entraide se pratiquant entre deux ou trois paysans. Le travail se fait en rotation entre les deux ou trois paysans. Le repas est assuré par le paysan hôte (cas d'Ambatondrazaka, Tamatave, etc...).

Asa maro: Entraide se pratiquant lorsque la taille de la plantation d'un paysan dépasse la main-d'œuvre familiale. Il invite ses voisins pour travailler dans son champ assurant ainsi à sa charge le repas. Pas de boisson alcoolique en général (Antalaha, Sambava).

Lampona: Une invitation est lancée par un paysan pour terminer quelques travaux dans son champ, soit par personne interposée, soit par lui-même. Pas de repas à sa charge, par contre les boissons alcooliques sont obligatoires. Le travail se fait uniquement l'après-midi (Ambatondrazaka, Tamatave, Brickaville, Fénériver, etc...).

Tambiro: Le planteur, en général un gros exploitant, lance un appel à un nombre illimité de paysans pour travailler chez lui. Il assure le repas, tue un bœuf ou quelquefois un porc. Le travail dure toute la journée et concerne des travaux d'une grande importance (4 à 5 ha) et comprend défrichage, sarclage, récolte.

Sambimanana: C'est une pratique courante entre le propriétaire d'une grosse plantation et des salariés éventuels lorsque le premier n'arrive pas à récolter tous ses produits pour une campagne donnée (café-girofle). Les récoltes sont divisées en deux parts égales entre le propriétaire et le ou les salariés.

Fandriaka ou *malaka-tànana*: il s'agit d'un accord entre deux ou trois personnes (au maximum quatre) pour se prêter main forte à tour de rôle à des travaux des champs. En retour, la personne hôte offre aux participants un déjeuner accompagné de boissons généralement alcoolisées (*betsabetsa*).

Tambi-tànana : C'est une pratique qui consiste à inviter ses voisins pour des travaux des champs. Au cours de l'annonce, le paysan hôte offre des boissons au Fokonolona présent. Le travail proprement dit n'aura lieu cependant qu'après quelques jours. A la date indiquée, les gens arrivent pour participer au travail en commun qui s'arrêtera à la mi-journée. Ils recevront un léger repas avant de se séparer.

Tamby toaka : La population est invitée à un travail en commun chez un paysan donné qui promet des boissons. Le jour convenu, les boissons sont offertes abondamment, le travail durera toute la journée.

Tamby aomby : On invite les paysans de plusieurs villages pour participer à un travail en commun chez un propriétaire terrien (généralement riche). Un discours est prononcé au préalable pour informer les participants qu'un bœuf sera offert en leur honneur. Cette allocution sera suivie d'une cérémonie qu'on appelle *joro*, rite qui consiste à rendre grâce aux *Zanahary*, aux ancêtres. En fait, le *tamby aomby* se pratique lorsqu'une récolte promet d'être abondante nécessitant donc beaucoup de main-d'œuvre. Les travaux proprement dits commencent après le *joro*. Les tripes et les viscères du bœuf seront offertes au déjeuner avec des boissons. Le reste de la viande est distribué en fin de journée aux invités en guise de remerciement.

En ce qui concerne plus spécialement le café, on remarque que traditionnellement, la terre plantée en caféier appartient à la grande famille; le plus ancien, généralement le chef de famille, possède les vieux caféiers et ses enfants l'aident dans les différents travaux. A sa mort, la caféraie est répartie entre tous ses enfants sans exception. Cependant lorsque la taille de la plantation dépasse la main-d'œuvre familiale, la famille peut faire appel à des salariés contrairement à ce qui se passe pour la culture du riz où généralement tous les travaux sont effectués par la famille ou avec des proches parents.

TAILLE DES PLANTATIONS

Nous avons dit plus haut que 90% des plantations à Madagascar appartiennent à de petits paysans. Le pourcentage est encore plus élevé à l'heure actuelle avec l'abandon ou quasi-abandon de nombreuses concessions européennes après la nationalisation des terres aux mains des grands propriétaires.

En moyenne, un planteur possède 2,20 ha dont 30% en café, 42% en riz et 28% en divers. Traditionnellement, les exploitations caféières sont de 2 sortes, l'une autour de l'habitation, l'autre beaucoup plus importante en dehors du *Fokontany*. Le nombre de pieds plantés par famille tourne aux environs de 250 à 300 pieds pour une densité moyenne de 1.100 pieds à l'hectare. Initialement, la technique culturale était rudimentaire: le

peuplement était en foule sans qu'il y ait une densité bien établie au départ. Il n'est pas étonnant que le rendement moyen dans ces plantations familiales reste faible (300 kg par hectare) contre 1.000 kg à 2.000 kg par hectare dans les plantations bien conduites. Certains paysans considèrent encore la caféiculture comme une simple cueillette d'où une production irrégulière suivant les caprices de la nature et la fertilité du sol.

A travers tout ce qui vient d'être évoqué, il est patent de constater la place prépondérante qu'occupe le café dans notre économie. Cependant, il a été démontré dans plusieurs pays que le développement d'une culture perenne telle que celle du caféier ne peut se faire correctement que si l'on agit sur un ensemble de facteurs assez nombreux : agriculture, infrastructure routière et sociale, éducation, financement, prix au producteur, amélioration du circuit commercial, etc...

Il va sans dire que pour améliorer la production caféière à Madagascar tant en qualité qu'en quantité, il ne suffit pas d'agir sur un seul secteur donné, par exemple l'appareil d'encadrement, qui ne peut faire des miracles, mais il faut qu'une politique d'ensemble de développement bien orchestrée touchant les autres secteurs, soit clairement exprimée et suivie. Et cette politique peut être résumée en ces termes : Etant donné la masse humaine importante qui est concernée par le café, nous pensons que sa sensibilisation doit être menée conjointement par le pouvoir (collectivités décentralisées, différents élus) et les techniciens. En d'autres termes, il faut que la volonté politique d'augmenter la production soit ressentie à tous les échelons.

La réhabilitation des pistes caféières, voire même l'ouverture de certains tronçons, est un préalable indispensable à tout développement. En effet, il est difficile de faire le suivi technique, presque impossible d'approvisionner les planteurs, problématique d'évacuer les produits sur des pistes ou des routes en dégradation constante.

Un des éléments déterminants d'une politique de relance de la production est, et demeure le prix au producteur. On oublie assez souvent que le premier et le meilleur artisan de la production dans un pays à vocation agricole reste le paysan. Il est donc normal qu'il soit intéressé par le prix qui est, du reste, le fruit de son labeur.

L'installation d'une nouvelle plantation ou l'entretien des plantations existantes nécessitent des investissements onéreux qui ne sont pas à la portée de la bourse des petits planteurs. Une aide financière est donc indispensable pour réaliser les travaux, par le truchement du crédit agricole. La B.T.M. (*Bankin'ny Tantsaha Mpamokatra*) spécialisée en la matière a timidement commencé l'expérience du crédit en matière de caféiculture. Nous verrons les résultats de cette initiative heureuse dans plusieurs années.

Enfin pour améliorer la qualité de notre production, nous pensons qu'il faudrait instituer un label de qualité au niveau producteur à l'instar de tous les produits que nous vendons tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du territoire. Les différences de prix qui seront pratiquées encourageront l'émulation des planteurs et, partant, l'amélioration de la qualité de nos produits.

Nous sommes persuadés que si une telle initiative se concrétise un jour, il reste à chaque Malgache conscient de sa responsabilité de donner à ce pays son essor économique et, partant, sa véritable indépendance.

SUMMARY

Coffee has always been an important crop in the economy of Madagascar. A decreasing production of coffee led to the creation of two organizations specialized in the promotion of its culture and for its sale after Madagascar's independence. These were first the «Caisse de stabilisation des prix des cafés» created in 1961 which determined the sale prices of coffee, facilitate its evacuation and sold it abroad; the «Operation coffee», working since 1966 and aiming at improving the quality of the plant and the preparation of the product; and lastly the «FOFIFA» though lacking the financial means and the materials necessary for its functioning, is an organization doing research about coffee-culture.

90% of the culture itself are in the hands of a small peasantry tilling an area less than one hectare. Now, paid work is mainly used but different forms of mutual help are still wide spread. Cultivation methods have remained rudimentary, which is a factor of meagre output and is prejudicial to the quality of the product.

Coffee-culture is now confronted with various problems: it is more and more difficult to evacuate the product, the prices are too low, which discourages the producer. Lastly, everyone — not only technicians — should take an active part in the promotion of coffee-culture, namely central administration, local government.

FAMINTINANA

Tsy nitsahatra ny nanana toerana manokana ny kafe teo amin'ny toe-karen'i Madagasikara. Ny fihemoran'ny vokatra taorian'ny nahazoana ny fahaleovantena dia nanosika ny fitondrana hanangana sampan-draharaha roa hampandroso ny voly kafe, hanatsara ny fanondranana ny vokatra sy ny famarotana azy. Ny «Caisse de stabilisation des prix des cafés» niasa nanomboka tamin'ny 1961 izay mametra ny vidin'ny kafe, manamora ny fakana azy avy eo amin'ny toeram-pamokarana ary mivarotra azy any ivelany. Ny «Opération Café» kosa no niandraikitra nanomboka tamin'ny 1966 ny fanatsarana ny masom-boly sy ny fanamainana ny vokatra. Ny FOFIFA no tokony hiandraikitra ny fikarohana momba ny voly kafe anefa tsy ampy fitaovana sy vola ilainy amin'ny asany io sampan-draharaha io.

90% n'ny voly kafe dia eo am-pelatanan'ny mpamboly madinika izay tsy manana tany voavoly kafe ampy 1 ha akory. Na dia misy aza ny fampiasana mpikarama dia mbola be mpankafy ny findramana eo amin'ny fanatanterahana ny asa. Ny fomba famboly indray dia mbola

tsotra dia tsotra ary tsy ampy ka mahatonga ny vokatra ho kely, ary mbola mila fanatsarana.

Amin'izao fotoana izao dia misedra fahasahiranana samihafa ny fambolena kafe: ny olana eo amin'ny fanondranana ny vokatra avy eo amin'ny toeram-pambolena, ny mahadiso ambany loatra ny ividianana ny vokatra amin'ny mpamboly ka mahaketraka azy. Farany, ny fanatsarana ny fambolena kafe dia tsy tokony ho andraikitry ny teknisiana samy irery: voakasika izany koa ny fanjakana foibe, ny vondrombahoaka itsinjaram-pahafana, sns...