

NOTES
SUR LA PLANTATION DES SUCRERIES
MARSEILLAISES DE MADAGACAR
A NAMAKIA (1)
(Province de Majunga)

par
P. VERIN

Cette plantation est située dans le delta de la Mahavavy à une dizaine de kilomètres au Nord de Mitsinjo.

C'est en 1929 qu'une première reconnaissance de la région fut faite par un colon ; trois ans plus tard, en 1932, plantations et installations industrielles fonctionnaient et le premier sac de sucre était sorti ; actuellement, les plantations de canne ont une superficie de 2 100 hectares. Leur produit suffit à alimenter l'usine de sucre et la distillerie.

Les façons culturales.

Après une année de jachère, les champs sont labourés. On y plante alors des légumineuses qu'on enfouira en avril-mai, juste avant la plantation des jeunes plants de canne. La jachère, qui se fait tous les 7 ans, sert surtout à lutter contre les parasites qui sont le grand problème des plantations de canne à sucre. La plantation a lieu en avril-mai pour des raisons de climat, pour qu'il y ait le moins possible de parasites (début de la saison froide) et enfin parce que ces deux mois correspondent à une période creuse pour la main-d'œuvre. Les jeunes plants sont mis en terre dans des sillons, ensuite, on ramène la terre pour former des buttes. Les cannes à sucre sont coupées dès la seconde année et ensuite tous les ans. D'après des observations faites sur place, on peut couper une canne à sucre jusqu'à onze fois successives mais les parasites deviennent alors trop virulents et la moyenne est de 6 coupes à la Namakia. L'usine possède sa propre pépinière qui produit des boutures de canne. La variété utilisée est le NCO 310 provenant d'Afrique du Sud qui permet de forts rendements sucriers. Les boutures sont assainies par étuvage pour lutter contre la maladie du ramollissement des pousses et surtout contre les bactéries (charbon) notamment.

- (1) Pour plus de détails, consulter aussi R. Dufournet : « La canne à sucre à Namakia (Madagascar) », Paris, Agronomie Agricole (juillet-août 1953). Renseignements fournis par MM. Barthélemy, de Coudeneuve, Augagneur et Balmier que nous remercions de leur obligeance — Travail préparé en 1968 par un groupe d'étudiants de 1^{re} année : Bernard Michèle, Lopez-Arriola Martial, Pannetier Jacques, Manantsialonina Lucile (étudiante de Licence), Rakotoarisoa Jean-Aimé, Rabo-
doarisoa Perlina, Ranjato Bernard, Rasoamiaramana Lucie, sous la direction de Pierre VERIN.

La saison sèche, d'avril à novembre, rend l'irrigation indispensable. Après de nombreux essais, la S.M.M. a adopté le système suivant : l'irrigation se fait, en pleine période sèche, tous les 35 jours. Pour les jeunes plants, elle se fait tous les 10 jours. Vers septembre-octobre, l'évaporation étant plus importante, l'irrigation se fait tous les 28 jours. L'eau circule dans des canaux d'irrigation qui entourent les parcelles. L'usine possède 5 stations de pompage. Nous avons visité la plus importante qui fournit 450 litres/seconde. (1.000 m³ sont nécessaires pour irriguer un hectare). Ces stations de pompage posent de gros problèmes du fait de l'ensablement de la Mahavavy qui prend des proportions considérables obligeant au déplacement du port vers l'extérieur.

Les sols étant très alcalins, le phosphate n'est pas utilisé. L'engrais est constitué par le reste des cannes brûlées ; des éléments récupérés à l'usine (N.P.K.) les « boues » et surtout par le *PERLURET* à raison de 150 à 250 kg d'engrais par hectare.

La coupe a lieu de mai à octobre. Comme nous avons visité l'usine en juillet, nous avons pu voir les coupeurs de cannes, en plein travail. La canne est d'abord brûlée sur pied. Ceci facilite la coupe ; le rendement est plus grand et les déchets sur place servent d'engrais. La coupe est un travail rétribué à la tâche et par équipe. Les équipes fonctionnent même la nuit.

— *La main-d'œuvre.*

Il existe un noyau permanent de 600 ouvriers plus 400 saisonniers pour les périodes de coupe. Autrefois, les saisonniers étaient recrutés dans le Sud de Madagascar. Aujourd'hui, les ouvriers sont en majorité des « émigrés » qui habitent sur place et font en moyenne un voyage par an dans leur pays d'origine. La répartition de la main-d'œuvre par ethnie est la suivante :

- Sakalava 5 %
- Antandroy 40 %
- Antaimoro et Betsimisaraka 30 %
- Divers : Comoriens, Merina, Tsimihety, Betsileo : 25 %.

La Direction note un fort abstentéisme dû non seulement aux maladies (l'usine possède un hôpital) mais aussi aux voyages, décidés soudainement durant les travaux agricoles (les saisonniers peuvent aussi prendre une parcelle de rizière en métayage). En saison des pluies, sur 900 inscrits sur le rôle, il y a une moyenne de 650 prescrits.

— *L'organisation et les transports.*

La superficie du domaine étant de 2 100 ha, l'ensemble est divisé en 4 fermes pour les cannes à sucre auquel s'ajoute une ferme rizicole. Chaque « ferme » est divisée en parcelles de 4 à 15 ha. Il s'agit, pour le cas de la Namakia, et en ce qui concerne les plantations de cannes, d'une culture directe (une des rares qui subsistent dans le monde). Autrefois, les transports à l'intérieur du domaine se faisaient par un petit réseau ferré. Mais ce moyen de transport a été remplacé par système de véhicules à remorque circulant sur un réseau de routes et de pistes.

— *Le domaine rizicole d'Antongomena.* — Il complète la plantation de cannes.

Les rizières furent créées pendant la dernière guerre (1942-1943) pour approvisionner les travailleurs de l'usine. Ce riz est cultivé sur des sols provenant d'anciennes mangroves. Les 605 ha de rizières sont répartis entre 415 métayers, surtout recrutés localement.

Le système de culture en ligne n'est pas encore accepté, les tenanciers pratiquent un repiquage dispersé. La seule variété cultivée est le « *Tsimatahotrosa* » ; quelques essais de *vary jebly* ont été aussi effectués. En avril-mai, les rizières sont piétinées mécaniquement, mais sur les parcelles où ceci est impraticable, on a recours aux bœufs. Pour le piétinage mécanique, la Compagnie dispose de 7 tracteurs Renault et de 3 SomeCA.

Pendant la saison des pluies, la plaine est laissée sous l'eau. Cela permet la croissance d'une algue qui fixe l'azote. Cette eau noie aussi les rats. Il existe très peu de maladies du riz, les dégâts sont presque tous occasionnés par les canards sauvages, les *fody*, les vents et les herbes sauvages. Les engrais (phosphate de potassium, perluret) sont à la charge du métayer $\frac{3}{4}$ et à la société $\frac{1}{4}$. Le rendement moyen de ces rizières est de 3 200 kg/ha, le record de 3 800 a été atteint pendant la campagne de 1967, sous la direction du chef de ferme M. Bonpetit (2). Le métayer doit donner une redevance à la compagnie correspondant au quart de la récolte.

Toute la plaine n'est pas occupée par des rizières, il existe des sols très salés, impropres pour le moment à la culture dont l'aménagement coûterait cher.

— *Les installations industrielles* (3).

L'extraction du sucre de canne se fait par pression, (alors que l'extraction du sucre de betterave se fait par diffusion). Cette méthode par pression utilisée par la Namakia est aussi employée par les planteurs de la Réunion. Elle permet un rendement maximum de 96,5 %. Il existe un procédé mixte de pression et de diffusion qui permet un rendement de 97,5 %. Mais l'utilisation d'un tel procédé demanderait de nouvelles installations et de nouveaux investissements qui ne sont pas prévus, du moins pour le moment.

La fabrication du sucre à l'usine se déroule en plusieurs opérations complexes dont les principales sont :

- 1) L'alimentation des machines en canne à sucre plus le lavage et coupe des tiges ;
- 2) L'extraction du sucre. On obtient alors un jus (1 tonne de canne à sucre donne 750 kg de jus environ) et un résidu, la bagasse ;
- 3) La purification du jus par chauffage puis par décantation. Le jus contient 80 % d'eau, 14 à 17 % de saccharose, 2 % de glucose. Le résidu ou boue sert d'engrais pour la culture ;
- 4) La cristallisation qui est l'opération la plus difficile ;
- 5) Le traitement du sucre : séchage et ensachement.

Mais ce sucre doit encore être purifié par raffinage. Cette opération se fait à Marseille.

La distillerie permet l'obtention de rhum à 63° ou 77° et d'alcool à 90°.

La mélasse à laquelle on ajoute de l'eau est fermentée par de la levure et des bactéries. Dans une cuve de 1 000 litres de moût (eau + mélasse) on obtient un vin à 6° que l'on fait distiller à la vapeur.

..

Il est regrettable que le temps trop court imparti à la visite n'ait pas permis d'étudier les conséquences socio-économiques de la plantation sur l'ensemble de la région. On peut cependant être frappé du manque de complémentarité actuelle entre les systèmes de la côte plutôt orientée sur Majunga et celui des plantations du delta dont le genre de vie des habitants gravite essentiellement à l'intérieur du circuit des plantations elles-mêmes. Une telle complémentarité qui suppose un système de route accélérerait sûrement le développement de la baie, comme aussi sans doute celui de la région sud d'Anaborengy.

P. VERIN

(2) cf. son étude « Une culture sur la côte Ouest de Madagascar ». Thèse de fin d'études de l'UNIECO de Liège, dactylog., 98 p., déposée à la Bibliographie Universitaire de Tananarive.

(3) D'après un exposé de M. Bortoli.