

## LA VANILLE A MADAGASCAR

(Enquête statistique sur la vanille,  
Ministère du Développement rural, Direction de la Programmation  
et de la Statistique agricole, Tananarive  
juin 1973, ronéoté, 128 p., 16 graph.)

Cette enquête avait pour but de permettre la définition d'une politique définitive en matière de vanille en apportant des renseignements précis sur les conditions et les caractéristiques d'ordre physique, technique, humain et économique des quatre sous-préfectures vanillières d'Andapa, Sambava, Antalaha et Vohemar.

Dans ces régions à population jeune (48 % de moins de 15 ans), le faire-valoir direct prédomine (99 % des exploitations). On y recense 37 170 planteurs de vanille soit 73 % des exploitants agricoles et 87 % de la population active agricole totale.

Les exploitations vanillières occupent, sur une topographie de collines, des sols noirs forestiers humifères qui leur conviennent parfaitement (96 % des parcelles à Vohemar, 84 % à Andapa, 63 % à Sambava, 56 % à Antalaha) ou des sols latéritiques rouges et, plus rarement, des sols sableux.

La culture quasi uniquement à l'"angady" (bêche) se fait en ligne dans 27 % des parcelles, en foule dans le reste des cas. Le tuteur et la protection ombrière sont fournis par le pignon d'Inde mais aussi souvent par le caféier. Celui-ci est associé dans 49 % des cas avec le vanillier car rares sont les planteurs ne faisant que de la vanille (0,87 % du total seulement avec un pourcentage plus fort à Antalaha : 1,59 %). Outre le caféier, le planteur cultive aussi le riz pour ses besoins personnels, quelquefois aussi le manioc ou le giroflier. On recense en moyenne 2 207 pieds de vanilliers à l'hectare et la durée de vie des plantes, assez courte en raison des attaques des insectes et des maladies cryptogamiques, est de 4 à 8 ans. La plante entre en production à l'âge de trois ans. Elle fournit quelque 39 gousses par pied (9 g chacune, longueur : 16 cm). La récolte, faite au couteau à riz ou à la bourgine, s'échelonne selon la maturité optimale des gousses. Les rendements sont très-variables selon les secteurs (434 g par pied à Vohemar ; 405 g à Sambava ; 306 g à Antalaha ; 282 g à Andapa). 27 % des planteurs préparent eux-mêmes leur vanille avec un matériel rudimentaire, souvent usagé (marmites, fûts, bidons pour l'ébouillanter ; séchage le jour au soleil ; couverture au moyen de sacs pendant la nuit ; conservation dans des caisses ou des malles). La collecte se fait encore souvent, malgré l'institution d'organismes officiels, par des boutiquiers chinois ou indiens possédant une espèce de monopole dans les villages.

Chaque planteur dispose en moyenne de 1 237 vanilliers dont 47 % en production. La culture se fait sur 2 à 4 parcelles totalisant 56,5 a par planteur, plus chez les planteurs-préparateurs (79,5 a) que chez les non-préparateurs (42,2 a). La production par planteur varie entre 140,2 kg à Andapa jusqu'à 326 kg à Vohemar et, là encore, elle est beaucoup plus forte chez les préparateurs (326 kg) que chez les non-préparateurs (139,5 kg). Par-là même, le



revenu monétaire issu de la vanille est plus élevé chez les préparateurs (95 100 FMG/an) que chez les non-préparateurs (30 000 FMG/an) : cela s'explique par la production moyenne plus forte chez les premiers mais aussi par la plus-value de 80 FMG/kg de vanille verte quand celle-ci est préparée. Par sous-préfecture, les revenus s'échelonnent entre 20 000 FMG pour un non-préparateur d'Antalaha (72 200 FMG pour un préparateur), à 41 800 FMG pour un non-préparateur et 159 000 FMG pour un préparateur de Vohemar. A ce revenu vanillier s'ajoutent bien entendu le produit de la vente du café, du girofle et celui d'activités annexes... si bien que le revenu moyen total oscille entre 39 900 FMG/an (non-préparateur d'Antalaha) et 181 400 FMG/an (préparateur de Vohemar) avec une moyenne générale de 72 800 FMG/an.

Aux planteurs villageois s'ajoutent 31 grandes exploitations (dont 19 à Antalaha), essentiellement en faire-valoir direct, cultivant vanilliers, caféiers, girofliers, bananiers, manioc...

Pour les quatre sous-préfectures, les superficies et les productions vanillières représentent respectivement 20 837 ha et 6 762 t (plus 320 t environ produites par les 31 grandes exploitations et les planteurs urbains) :

Antalaha .....	5 316 ha	1 829 t (vanille verte)
Sambava .....	7 167 ha	3 002 t "
Andapa .....	4 806 ha	1 249 t "
Vohemar .....	3 548 ha	1 682 t "

Cette production assure plus de 90 % de la production totale malgache de vanille verte. L'évolution de la production et de l'exportation de la vanille préparée se présente ainsi :

	Production (t)	Exportation (t)
1964 .....	1 050	628
1965 .....	1 130	984
1966 .....	1 380	712
1967 .....	1 390	666
1968 .....	995	960
1969 .....	1 400	1 096
1970 .....	1 770	1 210
1971 .....	1 722	1 160

L'exportation a donc toujours été inférieure à la production. Cette situation a entraîné le gonflement des stocks ce qui a suscité la création d'une Caisse de la Vanille, organe officiel qui prend en charge ceux-ci. Des mesures draconiennes avaient été prises en 1967-1968 : destruction des stocks, baisse des prix d'achat au producteur. Sur le marché international, Madagascar assure 70 % de la production mondiale mais la vanille-malgache se heurte à la faiblesse de la consommation mondiale (consommation mondiale : 1 200 à 1 500 t ; production mondiale : 1 300 à 1 600 t) et à la concurrence de la vanilline. Néanmoins, la vanille assure annuellement entre 8 et 10 % de la valeur totale des exportations du pays. On conçoit donc facilement la nécessité d'une politique rationnelle et par-là même, la connaissance précise des conditions de sa production.

G. Donque .