

LES CULTURES MARAICHERES DANS LA REGION DE TANANARIVE

Un des intérêts de la géographie humaine dans les pays en voie de développement est que bien souvent on peut y appréhender certains phénomènes à l'état presque pur, masqués ailleurs par une plus grande complexité des choses. C'est ainsi que l'influence croissante qu'exerce sur son environnement rural une ville se transformant en grande métropole économique, peut y être saisie bien mieux que dans des régions à réseau urbain très serré où les influences voisines se chevauchent. Au sein d'un pays à bas degré de développement matériel moderne, Tananarive, en plein essor démographique et économique, manifeste chaque jour des besoins plus nombreux et plus diversifiés et son emprise sur les campagnes périphériques dépasse de plus en plus les limites que la nature semblait devoir lui assigner : longtemps nourrie par la seule plaine du Betsimitatatra, la capitale malgache doit aujourd'hui faire appel à ses provinces les plus lointaines quand ce n'est pas à l'étranger plus lointain encore. Mais non seulement les limites de la zone d'influence tananarivienne reculent ou s'immiscent dans des secteurs jusque-là fermés à tout échange, mais aussi à l'intérieur de sa zone d'approvisionnement la ville impose des modifications importantes en matière de production : des reconversions s'ébauchent et des mutations s'opèrent. Le riz, base fondamentale de la nourriture du Malgache, s'il demeure encore de nos jours l'aliment numéro un des Tananariviens, n'en perd pas moins relativement du terrain. Et les campagnes périphériques ayant longtemps vécu en vase clos, non seulement voient les récoltes de leurs rizières aspirées par la métropole merina, mais aussi se sentent imposer une reconversion (encore modeste, certes) de leur système traditionnel de cultures. Aujourd'hui, Tananarive voit s'étendre autour d'elle une zone que Von Thünen aurait appelée de « cultures libres »,

c'est-à-dire une zone où les cultivateurs s'affranchissent des vieilles contraintes pour réaliser les combinaisons culturelles les plus intensives ou les plus rentables. Le développement de la culture maraîchère en témoigne.

*
*
*

Si, vers 1824, selon Le Gueval de Lacombe (1), les seuls légumes qu'on pouvait trouver à Tananarive étaient les choux verts, les morelles et les citrouilles dont on se contentait de faire bouillir les feuilles pour assaisonner la viande, il n'en était déjà plus de même un demi-siècle plus tard et, à partir de 1860-1870, tous les voyageurs de passage dans la capitale merina, tous les rapports des missionnaires, des diplomates y séjournant, insistent sur l'abondance et la variété des légumes frais présentés sur les marchés de la ville. En tête de ceux-ci, les traditionnelles « brèdes » (2) (en malgache « *anamalao* »), divisées en deux grandes sortes : les « brèdes mafanes » à saveur chaude et piquante et les « brèdes morelles », beaucoup plus douces de goût, ensemble d'herbes variées qu'on fait cuire à l'eau et qui accompagnent tout « *romazavo* » (3) ; en second lieu, le cresson (« *anandrano* »), récolté à l'état sauvage dans les rizières et les ruisseaux mais qui commençait déjà à faire l'objet d'une culture aux portes de la ville ; puis les oignons (« *tongolo* »), en fait, plutôt une petite échalotte, habituellement consommée verte ; l'ail (« *tongolo gasy* » c'est-à-dire oignon malgache) ; les courges (« *voatavo* »), les haricots (« *tsaramaso* »), les pommes de terre dont le nom malgache (« *voanzobazaha* » : pommes de l'étranger) dit assez qu'elles ont été introduites par les Européens ; des tomates (« *voatabia* ») (4), récoltées à l'état sauvage, etc. Tout cela avoisinant sur les étals, le manioc (« *mangahazo* »), les patates (« *voamanga* ») et une espèce de taro, le « *saonjo* » qu'on peut ranger dans les légumes puisqu'on en consomme les feuilles bouillies.

Dans ces conditions, l'implantation à Tananarive d'un nombre croissant d'Européens après 1885 et surtout après 1895, ne pouvait manquer de développer une culture maraîchère déjà fortement amorcée. Les services de l'agriculture de la province tananarivienne firent de gros efforts dans ce sens et dès 1902

(1) *Voyage à Madagascar*, Paris, 1824, p. 38.

(2) Du Portugais « *bredos* ».

(3) Plat traditionnel malgache à base de bœuf bouilli, de riz et de brèdes.

(4) Nous rangerons délibérément dans cette étude les tomates parmi les légumes.

leur directeur pouvait dresser un tableau éloquent de l'état de la production maraîchère en insistant sur l'étonnante gamme de possibilités existant autour de la ville (5) tandis qu'un autre auteur parle de « résultats surprenants atteints dans ce domaine en quelques années » grâce au travail des « excellents maraîchers malgaches » (6). Une banlieue maraîchère, encore modeste, se créa donc puis s'étendit, très proche du centre de la ville, dans des secteurs aujourd'hui complètement urbanisés (Isotry, Behoririka, Ambatomainty, ...). Passé le premier moment de la colonisation française, les superficies cultivées et la production (pour lesquelles on manque totalement de données numériques) stagnèrent sans cependant priver les marchés de la ville de légumes frais et variés. C'est après la deuxième guerre mondiale que des progrès décisifs eurent lieu. Ils apparaissent dus à une conjonction de facteurs favorables :

— Facteurs techniques agricoles tels que la découverte dans les années 30 d'insecticides et de fongicides puissants, commençant à apporter une aide précieuse sous ce climat humide une vingtaine d'années plus tard.

— Facteurs économiques : les routes autour de Tananarive s'améliorent vers 1948 ; certaines sont bitumées ; l'auto et le camion se développent ; aussi, bien des secteurs propices aux cultures maraîchères mais jusque-là mal reliés au marché consommateur se mettent à réaliser leur vocation.

— Facteurs humains enfin : de 1948 à 1963, la ville passe de 165 000 à 280 000 habitants ; avec l'indépendance et la décolonisation, une élévation du niveau de vie s'est manifesté dans certaines classes sociales malgaches incitant à de nouveaux modes alimentaires plus européens et faisant plus de place aux légumes frais. La demande augmentant, les prix aux producteurs s'élevèrent, encourageant la production.

Le résultat fut une considérable extension des cultures et une augmentation étonnante de la production : le poids des légumes frais de type européen consommés sur les marchés communaux de Tananarive et provenant pour plus de 90 % de la ceinture maraîchère, passe de 2 510 910 kilogrammes en 1957 à 5 600 054 kilogrammes en 1963, et de 6 417 543 kilogrammes à 10 848 615 kilogrammes entre ces deux dates si l'on tient compte des légumes demi-secs (aulx et oignons), des pistaches, des pommes de terre et des légumes quasi exclusivement consommés par les Malgaches (brèdes, cresson, etc.).

(5) E. PRUDHOMME, « Les fruits et les légumes de Madagascar », *Bulletin Economique de Madagascar*, 1^{er}, 2^e, 3^e et 4^e trimestres 1902.

(6) *Revue de Madagascar*, année 1900, p. 599.

TONNAGE DES LÉGUMES ENTRANT SUR LES MARCHÉS COMMUNAUX DE TANANARIVE
(en kilo) (*)

Légumes	Moyenne 1954 1954-1959	1960	1961	1962	1963
I. Légumes frais « européens » :					
Asperges	4 741	11 077	9 964	12 417	13 940
Artichauts	15 312	13 399	12 401	12 023	12 350
Aubergines	34 732	20 437	100 806	38 930	39 055
Betteraves	66 799	84 435	108 134	71 282	88 970
Carottes	373 227	751 710	1 082 434	1 052 675	1 339 059
Céleris	29 804	59 540	81 270	56 880	69 073
Cerfeuil	311	413	415	507	408
Choux	?	274 767	384 612	220 930	295 218
Choux-fleurs	80 721	157 850	220 275	153 465	186 260
Autres qualités de choux	?	1 253	1 389	1 534	3 259
Citrouilles	39 546	43 315	96 581	33 232	24 228
Concombres, cornichons	63 879	125 515	222 474	115 195	87 889
Echalottes	347	669	724	551	946
Epinards	28 703	54 005	73 449	70 157	97 190
Haricots verts	184 475	434 729	638 591	560 095	684 717
Haricots frais en cosse	92 870	278 430	292 626	191 071	219 300
Mâche	204	603	533	695	1 420
Navets	106 232	163 527	381 649	300 065	390 285
Oseille	1 227	1 981	2 857	1 693	2 065
Persil	3 198	6 411	4 928	5 013	7 584
Petits pois	98 805	222 070	244 528	238 258	255 529
Poireaux	126 257	309 905	427 207	338 555	428 690
Radis	10 717	17 255	18 530	17 225	18 580
Salades	?	323 970	376 383	305 174	481 946
Salsifis	17 699	15 505	29 465	17 175	21 485
Tomates	397 725	777 768	862 489	1 028 433	830 608
Total	1 777 531	4 150 519	5 674 714	4 843 230	5 600 054

II. Légumes demi-secs :					
Aulx.....	55 976	49 718	82 630	87 410	97 802
Oignons.....	167 128	150 940	252 222	296 714	269 491
Total	223 104	200 658	334 852	384 124	367 293
III. Pommes de terre :					
	1 935 479	2 369 690	3 114 550	3 038 450	3 107 860
IV. Pistaches :					
	?	86 605	73 110	129 495	350 000
V. Légumes « malgaches » :					
Brèdes	137 748	358 090	435 761	391 890	510 966
Cresson	53 369	267 710	104 800	125 100	173 070
Manioc.....	?	681 307	645 024	515 820	609 401
Patates	?	95 159	158 626	125 243	129 971
Total	191 117	1 402 266	1 344 211	1 158 053	1 423 408
Total général	4 127 231	8 209 738	10 541 437	9 553 352	10 848 615

(*) Ces chiffres représentent l'ensemble des transactions sur les marchés communaux de Tananarive (gros et détail) aussi certains légumes sont-ils enregistrés plusieurs fois au stade de gros et au stade de détail ; d'autre part, ils comprennent les tonnages d'origines autres que celles des campagnes environnantes de Tananarive (Vakinankaratra surtout).

Cette considérable augmentation répond à une croissance parallèle de la production maraîchère autour de Tananarive dans un rayon de 30 à 50 kilomètres de la ville.

I. — Les facteurs de la production

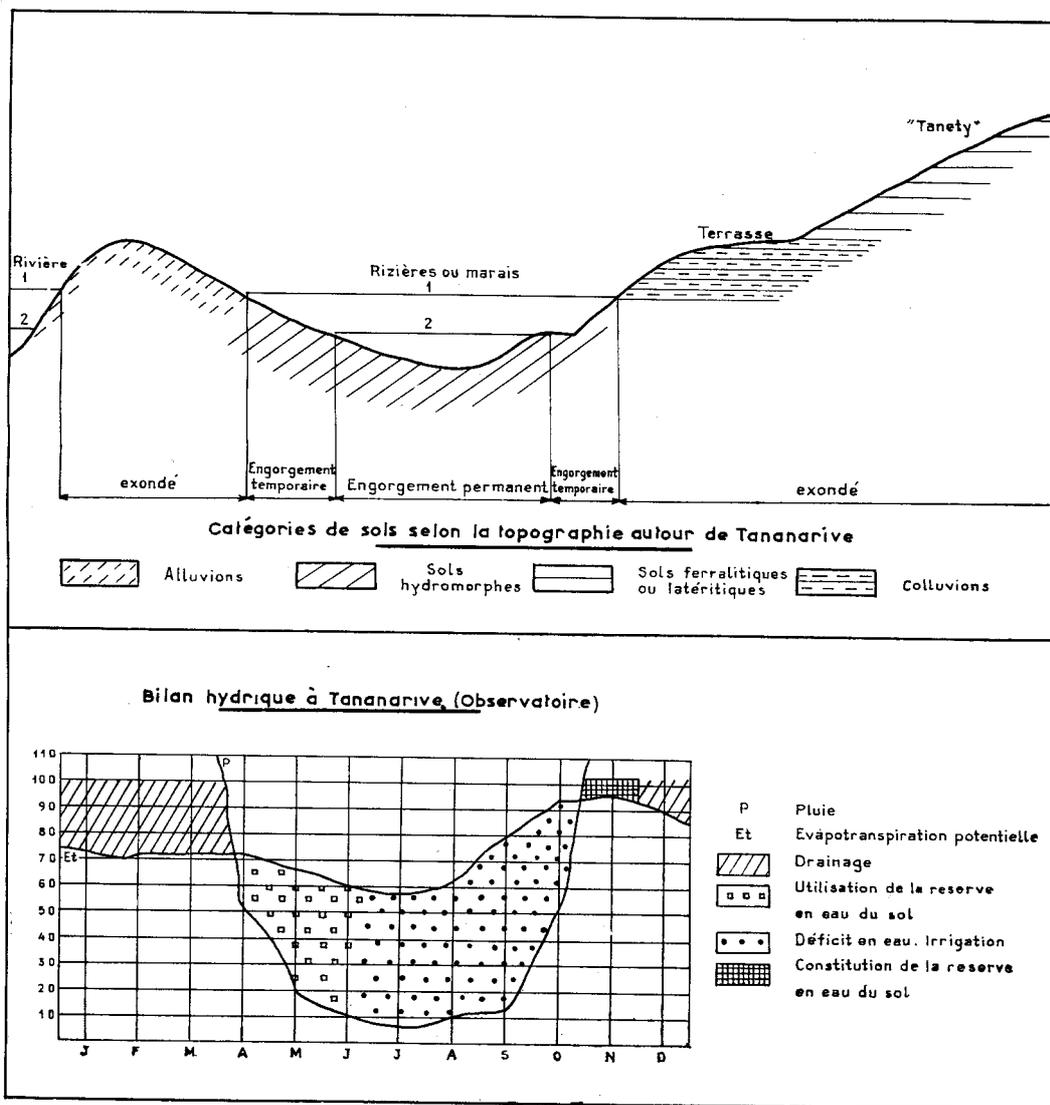
Un tel développement s'explique avant tout par un ensemble de conditions favorables, les unes d'ordre naturel, les autres d'ordre économique, technique et humain.

a) Les conditions naturelles.

Autour de Tananarive, le paysage naturel, très typique des Hautes Terres du pays merina, oppose une série de plaines marécageuses à fond alluvial extrêmement plat, sinueuses et ramifiées et des reliefs résiduels à pente douce et aux formes arrondies, les « *tanety* », qui les dominent de 50 à 300 mètres. L'altitude moyenne des plaines et des basses pentes des « *tanety* » (1 250 à 1 300 m.) les soumet à une variété d'altitude du climat tropical. Les moyennes des maxima et des minima (22°2 et 12°3) laissent supposer, ce que les maxima et minimum absolus confirment (31°5 et 2°8), que les risques de gelées ne sont pas à craindre et que donc, toute l'année, les conditions thermiques sont favorables au cycle végétatif des légumes. D'autre part, nul vent violent, hormis dans les périodes assez rares de cyclones tropicaux, ne gêne la croissance des plantes.

Beaucoup plus important est le rôle de l'eau. La région tananarivienne reçoit entre 1 200 et 1 400 millimètres d'eau par an mais le cycle annuel se décompose en une saison humide où, pendant cinq mois (de novembre à mars), tombent de 85 à 87 % des pluies (1 196,4 mm. à Tananarive même sur un total de 1 355,9 mm.) et une saison sèche très marquée de sept mois. L'excès d'eau en été ne pose pas de sérieux problèmes encore que certains risques de pourrissement, par exemple pour les oignons, soient à craindre ; néanmoins, il impose parfois un minimum de drainage, rend inutilisable certains bas-fonds submergés et pousse à une localisation préférentielle des cultures maraîchères sur les basses pentes des « *tanety* » où le ruissellement, parfois combiné avec certaines techniques de drainage, engendre des conditions plus favorables que celles du fond des plaines trop gorgées d'eau. En revanche, l'irrigation devient impérative en saison sèche aussi, à ce moment-là, les bas-fonds sont-ils préférés sauf si une étendue d'eau voisine (rivière ou marais) rend possible l'arrosage.

Ainsi, plusieurs sites de cultures maraîchères se rencontrent.



Les pentes des « *tanety* » portent en été, période pendant laquelle sont réunies toutes les conditions nécessaires à la croissance de ces légumes, des plantes à cycle végétatif court (haricots verts, tomates, navets et, moins fréquemment, carottes et concombres); en hiver, les cultures ne s'y maintiennent que dans la mesure où une source à mi-pente permet une irrigation par gravité sans trop de peine. Les sols de ces « *tanety* », ferrallitiques ou latéritiques, sont

pauvres, fortement lessivés et d'autant plus érodés que la pente est forte. Aussi, pour des considérations de fertilité plus grande les bas-fonds et les toutes premières pentes, deuxième site de localisation des cultures maraîchères, sont-ils préférés. Là, en effet, se trouvent des sols colluviaux plus riches (« *vody tanety* ») issus des transports par les eaux de ruissellement des pentes supérieures et, plus bas, sols hydromorphes et alluvions récentes se combinent, constituant des terres à vocation maraîchère certaine où les cultures présentent plus de permanence. Encore faut-il apporter quelques nuances : les parties les plus basses, inondables en saison des pluies, restent inutilisables de novembre à mars ; les véritables secteurs de cultures maraîchères permanentes sont donc les basses pentes qui dominent cependant rizières, cours d'eau et marais de 0,50 à 5 mètres.

Enfin, un troisième site de localisation se rencontre parfois : celui des rizières quand sont appliquées les techniques de cultures de contre-saison. Les rizières convenant le mieux sont celles de « *vary vakiambiaty* », c'est-à-dire de riz de saison sèche, suffisamment ressuyées de juin à septembre pour permettre les cultures maraîchères à cycle végétatif court.

Tandis que les cultures à la fois sur bas-fonds et sur « *tanety* » et même sur rizières de contre-saison sont très généralisées dans les environs immédiats de Tananarive, en revanche, au fur et à mesure qu'on s'éloigne de la capitale malgache, celles sur pentes des collines dominant. C'est qu'en effet, à ces localisations particulières répondent des techniques culturelles plus ou moins poussées et qu'en s'éloignant du centre moteur de la grande ville, le niveau technique des maraîchers s'abaisse.

b) *Les conditions techniques.*

Dans l'ensemble, cependant, partout les cultures maraîchères sont pratiquées avec beaucoup de soins. Préparation et aménagement des terrains représentent parfois des travaux considérables en bordure des marais (marais de Laniera, au nord de Tananarive, par exemple), ou des rizières. Parfois, sur les rives des marais, les terres de culture ont dû être créées artificiellement par constitution de buttes étroites (de 3 à 10 m.) provenant de la terre prise dans le marais même et séparées par des fossés résultant du creusement ; de même, à Alasora, la rizière, creusée en saison sèche fournit de la terre qu'on accumule sur les lisières pour former de petites terrasses artificielles dépassant de quelques dizaines de centimètres les bas-fonds. Même lorsque la nature a offert des sites convenables, il est parfois nécessaire d'implanter des fossés de drainage dans les colluvions, d'une profondeur suffisante pour atteindre le niveau de

la nappe phréatique. Inversement, et plus généralement d'ailleurs, les problèmes d'arrosage supposent, nous l'avons dit, soit la présence de sources à mi-pente, soit la proximité de réserves d'eau naturelles ou artificielles et, dans tous les cas, un réseau de canaux d'irrigation allant en se ramifiant. A flanc de « *tanety* » s'impose aussi la création de terrasses parallèles aux courbes de niveau pour mieux lutter contre l'action érosive des eaux de ruissellement.

Dans ces secteurs ainsi déterminés, un important travail de préparation des sols s'avère indispensable, comportant ameublissement, nettoyage et fumure. Les labours, entièrement faits à l'« *angady* » (7), plus profonds pour les légumes-racines (carottes, navets, etc.) et les légumes vivaces (asperges, artichauts, ...) que pour les autres espèces, ne se font pas à date précise car dans la majorité des cas, les cultures légumières se succèdent sans repos de la terre dans les zones les plus basses ; sur les terrains plus élevés ou dans les zones inondées en saison des pluies, leur époque est bien entendu fonction du degré d'humidité de la terre : dès juin sur les sols exondés en saison sèche, dès novembre sur les « *tanety* ».

Compte tenu du degré moyen de développement de l'agriculture malgache, la fertilisation du sol apparaît assez poussée. Les légumes ayant un cycle végétatif assez court (90 à 180 jours) sont exigeants en matière de fumure et cela d'autant plus qu'ils poussent dans des sols acides, lessivés, instables et à faible teneur de CaO et de MgO. Les engrais chimiques, d'un usage assez généralisé, ne sont cependant employés qu'en faibles quantités et le sulfate d'ammoniaque domine parmi eux. Leur cherté explique que le paysan leur préfère la fumure d'origine animale. Mais bien souvent le maraîcher ne produit pas suffisamment de fumier et l'achat de celui-ci à un éleveur, joint au prix du transport par charrette grèvent le prix de revient. Par ailleurs, trop fréquemment, ce fumier ne présente pas les conditions de la qualité indispensable. Par exemple, la litière des porcs est souvent utilisée ; or, on sait que le porc est un animal propre ; donc sa litière se caractérise par une très grande pauvreté en éléments excrémenteux et la paille, par là-même, ne subit qu'une décomposition insuffisante. Ou bien, dans le cas d'une litière de bovins, les conditions de fabrication sont défectueuses : la litière, à base de « *herana* » (8) et de paille de riz, sortie pendant trois mois, n'est exposée au soleil qu'une journée avant d'être remise en tas.

(7) Bêche malgache.

(8) Sorte de jonc.



Les semis se font en billons pour les asperges, par « trouaison » pour les tomates, les pommes de terre, les haricots verts sur les sols exondés ou les « *tanety* » en saison sèche ou par planches dans le cas des cultures intensives sur bas-fonds. Ce n'est que dans les secteurs les plus proches de Tananarive (Alasora, Antehiroka, Tanjombato) que parfois les semis se font en pépinières et pour certains légumes seulement (tomates, ails, oignons, artichauts, choux, salades, poireaux). Dans l'immense majorité des cas, on a affaire à des semis directs, en place et par poquets. Les maraîchers se procurent leurs semences chez des détaillants spécialisés de Tananarive qui les importent de France, la production de semences locales n'étant encore que très faiblement représentée et se faisant à partir de graines importées donnant au plus trois générations de semences (cas des brèdes partout, des poireaux à Alasora et Anjeva). Le canton de Mahazoarivo produit lui-même ses œilletons d'artichauts.

Il est habituel d'associer plusieurs légumes sur une même planche. A Alasora, un des secteurs maraîchers de plus haute intensité culturale, laitue, poireau, et betterave sont complantés. Dans le même ordre d'idée, choux, pois et brèdes sont souvent cultivées sous verger dans les cantons de Fenoarivo, Itaosy, Ambohitrabeto, Ampangambe, Ambohitrimanjaka, Antehiroka, Merimandroso, ... Sur les « *tanety* », tomates, haricots et carottes se partagent le sol avec le manioc la première année ; la deuxième année, manioc et tomates restent seuls ; la troisième année, le champ est réservé au seul manioc. Dans les bas-fonds enfin, la pratique fait alterner dans le cas de cultures permanentes sur une même terre, les légumes-feuilles (brèdes, choux-fleurs, pois, choux pommés, ...) avec les légumes-racines (carottes, navets, betteraves, etc...).

Les semis faits, les travaux d'entretien se bornent à des désherbages effectués de façon rudimentaire par les femmes, à l'aide d'un bout de bois ou d'une baguette en fer et aux travaux d'irrigation. Si le paysan dispose d'un écoulement d'eau par gravité (cas des cultures de bas-fonds et de flancs de « *tanety* »), l'irrigation se fait par submersion, l'eau circulant dans les sillons. Plus généralement, un arrosoir, un bidon, voire même une assiette, sert à l'aspersion, l'eau étant puisée dans une réserve voisine (rivière, marais, étang, source, ...).

La lutte contre les parasites n'est qu'embryonnaire. Le D.D.T., l'insecticide le plus utilisé et le plus paré de pouvoirs aux yeux du paysan, s'emploie indifféremment contre les chenilles vertes des tomates et des choux, les vers gris des tomates, la rouille des haricots !

Les conditions climatiques favorables toute l'année dans les bas-fonds, la configuration topographique et le système de déplacement saisonnier des cultures permettent l'étalement de la production sur les douze mois. Les récoltes (partout faites à la main) une fois effectuées, les légumes entassés dans des « *so-bika* » (9) sont alors apportés sur le marché de vente ou confiés au collecteur.

c) Les conditions économiques et humaines.

Le type du maraîcher-pur reste l'exception que l'on rencontre dans les cantons semi-urbains de la préfecture de Tananarive-ville (cantons d'Isotry et de Mahazoarivo). Ailleurs, le maraîcher est avant tout riziculteur : la rizière, culture de prestige et base de toute l'alimentation familiale, reste l'objet de tous les soins et la production légumière demeure une production annexe fournissant l'argent frais nécessaire aux dépenses extra-alimentaires. Cela explique d'ailleurs en partie le morcellement et la dispersion extrêmes des zones maraîchères conditions sur lesquelles nous reviendrons. Mais cela explique aussi les faibles superficies cultivées : l'exploitation maraîchère moyenne varie de un à quinze ares dans les régions les plus voisines de Tananarive (6 ou 8 ares dans la préfecture de Tananarive-ville ; 8 ou 10 ares dans la sous-préfecture de Tananarive-banlieue) et n'est que très légèrement supérieure à cette moyenne dans les zones plus éloignées.

Sur ces petites parcelles, le travail, exclusivement manuel, est l'œuvre collective de la famille. Travail dur, intensif toute l'année mais d'un revenu monétaire certain : une étude récente (10) a déterminé que dans les sous-préfectures de Tananarive-ville et de Tananarive-banlieue, et pour une unité familiale théorique de 6 personnes, la culture maraîchère occupe en moyenne 122 journées de huit heures de travail sur 227 consacrées à l'ensemble de toutes les cultures, mais représente 60 % du revenu familial net et valorise la journée de travail plus que la culture du riz de deuxième saison, en procurant un revenu annuel global de 72 081 FMG par famille et de 12 238 FMG par tête. Surtout, la culture maraîchère produisant un revenu en argent frais, a l'avantage de réduire le recours à l'emprunt auprès des usuriers aux moments difficiles de la soudure en riz et par là évite le cycle infernal de l'endettement perpétuel, fléau du milieu rural malgache. Il semble bien d'ailleurs que ce soit cette faculté de disposer d'un revenu monétaire qui ait poussé

(9) Corbeille ou panier.

(10) Etude du B.D.P.A., Tananarive, 1962.

la plupart des paysans de la région tananarivienne à annexer à leurs traditionnelles rizières quelques ares de potager et cela malgré les nombreux obstacles d'ordre psychologique qu'ils ont pu rencontrer au sein de leur milieu social.

Ces obstacles tiennent d'abord à la tradition et au mode de structure foncière. Sur les « *tanety* », l'extension de la culture maraîchère se heurte d'abord à la propriété coutumière de ceux-ci par le *Fokon'olona* (11) réticent devant une transformation de ces terres de tous temps inoccupées ou à leur reconversion en champs maraîchers lorsqu'elles ont l'habitude d'y porter manioc ou arachide. Pour ces mêmes raisons, l'étranger s'imisce difficilement dans le milieu communautaire surtout s'il manifeste l'intention de se lancer dans des systèmes de cultures que ne pratiquaient pas les ancêtres. Les rizières, les jardins de bas de pente, eux, sont propriétés individuelles mais là aussi il faut au paysan une sérieuse persévérance pour surmonter les préjugés et les routines agricoles et se reconvertir partiellement en maraîcher. Et cela d'autant plus que, pour certains légumes (notamment les ails et les oignons), jouent des interdits, des « *fady* », en empêchant la culture. Parfois, le « *fady* » de culture est surmonté par la communauté villageoise sans que pour autant le tabou alimentaire soit levé.

Malgré ces freins, le nombre de maraîchers n'a cessé de croître. On en recense actuellement près de 7 000, bien que les statistiques soient délicates à établir puisqu'un même paysan peut être classé soit dans la rubrique « riziculteurs », soit dans celle « maraîchers », quand ce n'est pas dans les deux à la fois. Parallèlement, les zones de cultures se sont étendues et la production a crû.

II. — La production et les zones de production

Un trait caractéristique de la zone maraîchère tananarivienne, prise dans son ensemble, est son émiettement. Nul paysage semblable aux vastes secteurs maraîchers du Comtat ou du Roussillon. Les champs, tout petits, dispersés, se glissent au pied des collines, coincés entre celles-ci et les marais, les rivières, les rizières ou les étangs qui les bordent. Leur densité s'atténue rapidement en s'éloignant du centre consommateur de Tananarive ou, dans une bien moindre mesure, de ceux des marchés secondaires, simples relais d'ailleurs vers la capitale, comme Talata-Volonondry, Fenoarivo, Sabotsy-Namehana, Am-

(11) Communauté villageoise.

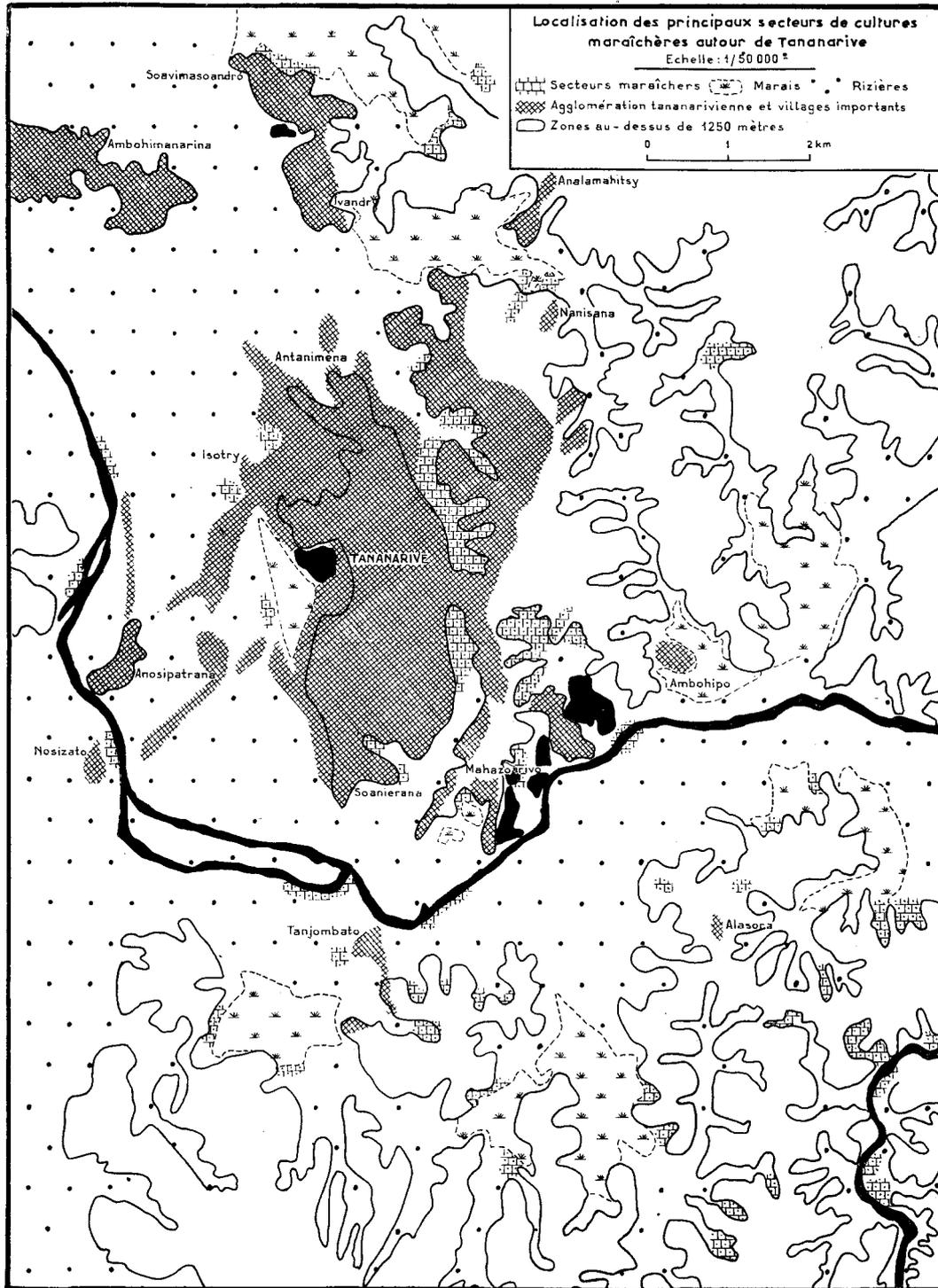
bohidratrimo, etc. Cependant, les routes et les voies ferrées (particulièrement celle du Tananarive-Côte Est) engendrent le long d'elles, des digitations de la zone maraîchère. Hors des voies de communication et des marchés, les petits noyaux producteurs isolés se spécialisent dans la production de légumes de conservation facile comme les pommes de terre et les légumes à bulbes.

En fait, deux grandes zones concentriques se distinguent : l'une proche de Tananarive où la culture est la plus intensive, la plus soignée et où les rendements sont les plus élevés ; l'autre plus lointaine, à culture beaucoup plus extensive et saisonnière.

La première zone correspond d'une part aux cantons mi-ruraux, mi-urbains de la préfecture de Tananarive-ville (Isotry, Mahazoarivo) et, d'autre part, à un ensemble de cantons limitrophes faisant partie des sous-préfectures de Tananarive-banlieue (Alasora, Tanjombato, Ambohimangakely, Ankadivoribe, Ambohimalaza, Masindray, Ambohijanaka, Fenoarivo, Sabotsy-Namehana, Ambohijoky) et d'Ambohidratrimo (Antehiroka, Merimandroso, Ambohidratrimo, Ambohitrimanjaka, Ampangambe). Les superficies réservées aux cultures maraîchères au sein de chaque exploitation restent faibles mais la culture y revêt une expansion spatiale et temporelle inconnue ailleurs. En effet, on y trouve à la fois la culture permanente à longueur d'année sur bas-fonds, une culture sur terrasses et sur *tanety* en saison des pluies et enfin, depuis peu, une culture de contre-saison sur rizières assainies en saison sèche. Les plus fortes densités de champs s'alignent le long de l'Ikopa et de ses affluents (la Mamba surtout), en bordure des zones marécageuses au nord de Tananarive (marais de Laniera), de part et d'autre des voies de communication convergeant vers la capitale (route du Sud vers Antsirabé, chemin de fer de la Côte Est principalement). Le haut degré relatif des méthodes pratiquées, l'intensité du travail humain et l'apport de fumures variées assurent des rendements élevés.

A l'intérieur de cette zone qui ne dépasse guère une quinzaine de kilomètres de rayon à partir de Tananarive, plusieurs noyaux peuvent être distingués.

Dans les cantons maraîchers de Tananarive-ville se rencontre — fait rarissime — le type de maraîcher pur, bien que ce dernier associe parfois au travail de la terre certaines activités commerciales (collecte, transport, vente et revente en gros ou en détail). Trois cent cinquante cinq maraîchers se partagent 24,80 hectares de champs (6,40 ha à Isotry ; 18,40 ha à Mahazoarivo) et parviennent à une production de 680 tonnes de légumes annuellement (167 à Isotry ; 513 à Mahazoa-



rivo). Les cressionnières abondent aux portes de la ville (quartier de Soanierana surtout), mais asperges, artichauts, betteraves, choux, salades, haricots verts, radis et navets l'emportent en quantité, se récoltant à peu près toute l'année pour la plupart avec cependant quelques périodes de très grosses productions : novembre-mars pour les asperges, septembre-décembre pour les artichauts, mai-juin pour les choux, etc. L'accroissement des rendements a permis le maintien d'une production abondante mais les superficies cultivées reculent d'une part devant l'extension des secteurs habités, d'autre part devant un concurrent redoutable, le champ de fleurs d'un rapport monétaire encore plus grand. Ces cantons semi-urbains sont donc les seuls secteurs qui, loin d'enregistrer un développement des cultures maraîchères, voient les superficies qui sont consacrées à ces dernières régresser : 35 hectares en 1951 contre 25 aujourd'hui. Il en va différemment sitôt les limites de l'agglomération franchies.

Sur l'autre bord du lac de Mahazoarivo, dans la sous-préfecture de Tananarive-banlieue, le canton d'Alasora tient la tête des secteurs maraîchers extra-urbains (25,79 ha, 1 620 t.). Chaque hameau y possède à son pied (les habitations étant sur les sommets des collines) sa petite zone maraîchère, souvent créée de toute pièce en bordure des rizières comme il a été dit plus haut. Ici, ce sont les rizières qui reculent, de manière encore insensible numériquement parlant, devant les potagers. La production extrêmement diversifiée fournit de gros tonnages de brèdes (456 t.), de salades (180 t.), de poireaux (169 t.), de choux (148 t.), de navets (45 t.), de carottes (129 t.), de betteraves (124 t.), d'épinards, de haricots verts, d'aulx, de tomates, etc.

Tanjombato, le canton limitrophe à l'ouest, présente des caractères identiques quoique atténués : sur 11,49 hectares, une production de 550 tonnes de légumes parmi lesquels les brèdes (255 t.), les choux (96 t.), les poireaux (50 t.), les salades (40 t.), les carottes (39 t.), etc.

Au nord de Tananarive, dans la sous-préfecture d'Ambohidratrimo, en bordure de l'Ikopa, de la Mamba et des marais de Laniera, les cantons d'Antehiroka et de Mérimandroso constituent un autre gros noyau de production maraîchère produisant respectivement 920 tonnes et 680 tonnes de légumes frais sur 23,50 et 24,25 hectares cultivés : carottes (281 et 220 t.), navets (133 et 50 t.), choux (151 et 200 t.), haricots verts (120 et 55 t.), tomates (75 et 95 t.), etc.

Au delà de cette première zone maraîchère, la culture devient, nous l'avons dit, plus extensive et plus saisonnière avec tendance à la migration des bas-fonds en saison sèche vers les

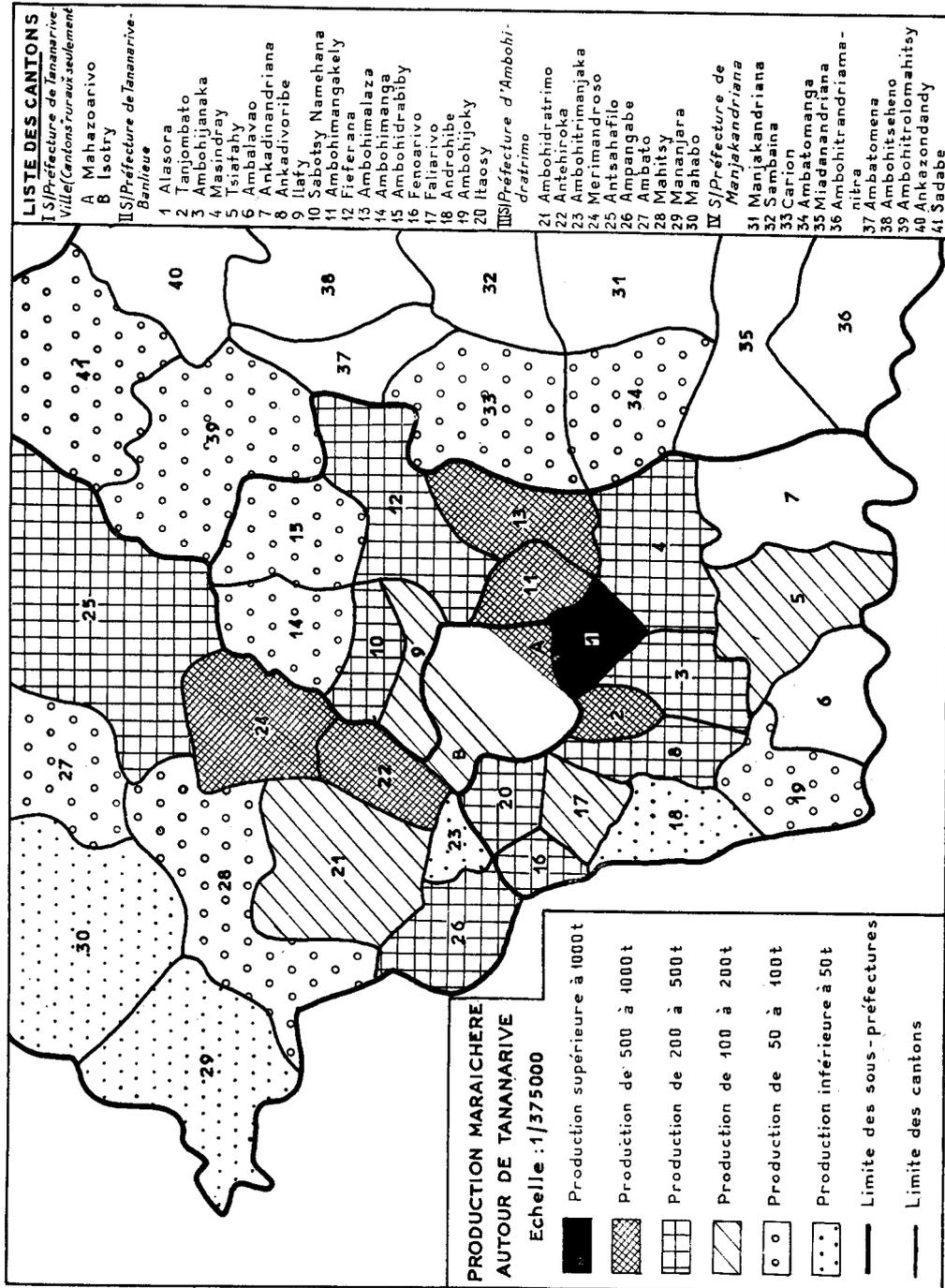
pententes des collines en saison humide. Sur des exploitations en moyenne légèrement plus grandes, les pommes de terre, les aulx, les oignons, les haricots en grains fournissent des tonnages de plus en plus considérables au fur et à mesure que les distances avec le marché tananarivien s'accroissent ou que les difficultés de transport empirent. Les rendements baissent également, témoignage d'un degré d'intensité agricole moindre. Cette zone, formée des cantons de la sous-préfecture de Tananarive-banlieue les plus excentriques, de certains cantons de la sous-préfecture d'Ambohidratrimo (Ambohitrimanjaka, Antsahafilo, Ambato, Mahabo, Mahitsy, Mananjara) et de ceux de la sous-préfecture de Manjakandriana (Ambatomanga, Sadabe, Ambohitrolomahitsy, Sambaina), tard venus dans la culture maraîchère par suite de leurs liaisons difficiles avec le marché consommateur, souffrent encore aujourd'hui de leur éloignement et des frais de transport parfois considérables pour rejoindre Tananarive. Les traditions, plus vivaces dans ces campagnes déjà reculées, ont gêné et gênent encore l'extension des cultures. Dans certains secteurs, la culture maraîchère apparaît comme une culture de remplacement : telle celle de l'ail et de l'oignon qui a pris la place de l'arachide se vendant mal, bien qu'il ait fallu lutter contre des « *fady* » solides (cas des villages d'Ambohiboa et d'Ambohipihaonana au Sud-Est d'Antsahafilo). Le degré d'auto-consommation des produits cultivés (autre que ceux des plantes à bulbe) est plus élevé que dans la première zone ; cependant, les cultures légumières fournissent là aussi un appréciable revenu monétaire destiné au paiement des impôts, à l'achat des vêtements, du fumier ou du riz en cas de soudure difficile.

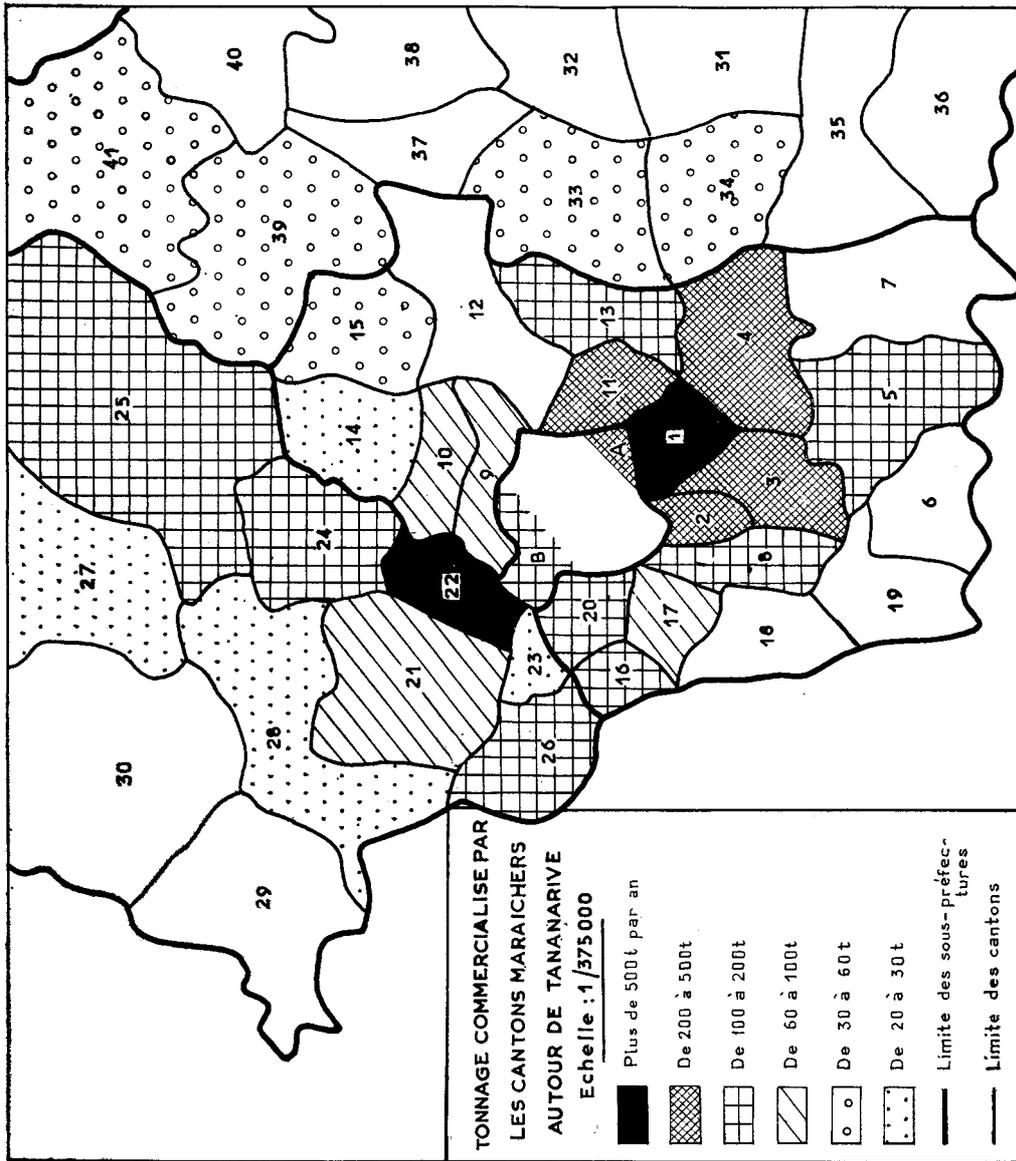
L'ensemble de ces deux zones maraîchères inégales en importance couvre ainsi autour de Tananarive près de 700 hectares et représente une production globale de plus de 10 000 tonnes de légumes annuellement (voir tableau II). Il s'en faut cependant que la totalité de cette production soit commercialisée, la part d'auto-consommation étant d'autant plus importante que les difficultés de livraisons s'accroissent. Néanmoins, la part de la production commercialisée atteint 49 % c'est-à-dire que la culture maraîchère autour de Tananarive est bien intégrée dans l'économie d'échange moderne.

TABLEAU II

RÉPARTITION PAR CANTON DES CULTURES MARAÎCHÈRES

Canton	Superficies cultivées (ha.)	Production 1962 (T.)	Commercialisation (T.) et %	Spécialités légumières (le 1 ^{er} chiffre donne la production, le 2 ^e le tonnage commercialisé (T.))
<i>I. Tananarive ville :</i>				
Isotry	6,40	167	115 (72 %)	Poireaux (36-24). Salades (25-18). Carottes (25-17). Cresson (18-12). Haricots verts (17-13). Navets (16-10).
Mahazoarivo	18,40	511	357 (69 %)	Carottes (92-60). Salades (70-50). Poireaux (56-18). Haricots verts (46-35). Navets (32-25). Choux-fleurs (32-20). Céleri (30-21).
<i>II. Tananarive banlieue :</i>				
Alasora	26	1 620	896 (55 %)	Salades (180-146). Poireaux (169-127). Choux (148-9). Navets (145-55). Carottes (129-99). Betteraves (124-36).
Tanjombato	11	549	297 (54 %)	Choux (96-1). Carottes (52-32). Poireaux (50-23). Salades (39-17). Haricots (20-16).
Ambohimangakely	15	739	273 (36 %)	Choux-fleurs (291-111). Carottes (96-52). Navets (556-12). Haricots verts (37-28). Tomates (102-61). Choux (70-45). Carottes (50-37). Haricots verts (40-31).
Itaasy	7	305	190 (62 %)	Carottes (42-29). Tomates (32-12). Haricots verts (30-18). Carottes (36-35). Haricots verts (25-20). Petits pois (25-18). Tomates (14-7).
Ilafy	9	168	77 (45 %)	Carottes (35-32). Tomates (25-14). Haricots verts (20-18). Pois (124-99). Poireaux (57-15). Carottes (45-32). Haricots verts (28-25). Tomates (24-12).
Ankadivoribe	11	208	146 (70 %)	Carottes (310-35). Choux-fleurs (60-14). Navets (48-7). Poireaux (28-4).
Faliarivo	4	131	76 (58 %)	
Masindray	30	448	232 (53 %)	
Ambohimalaza	15	600	115 (19 %)	





Les numéros renvoient à la liste des cantons du croquis de la production maraîchère

III. — Les débouchés

Si Tananarive représente le grand pôle d'achat des légumes issus de ses campagnes environnantes, cela ne doit pas cependant faire oublier l'existence d'autres débouchés plus modestes mais pouvant s'étendre dans l'avenir.

a) *Les débouchés extra-tananariviens :*

De faibles quantités de légumes s'exportent hors de Madagascar : quelques 200 ou 250 tonnes transitant par Tamatave sont destinées à l'avitaillement des navires (160-180 t.) ou aux expéditions sur La Réunion (50-80 t.). Ces tonnages proviennent presque essentiellement des zones productrices situées à l'Est de Tananarive le long de la voie ferrée (région d'Anjeva à Sambaina).

Mais Tamatave et la Côte et le versant Est d'une part, Majunga et sa région d'autre part, constituent les plus gros débouchés extra-tananariviens. Tout le versant et la côte Est de Madagascar, à partir de Moramanga, défavorisés par une humidité trop abondante qui provoque le pourrissement sur pied des légumes, la multiplication des parasites et une regrettable absence de saveur, font venir annuellement 1 000 ou 1 200 tonnes de légumes frais de la ceinture maraîchère tananarivienne. Les points de départ sont avant tout Tananarive elle-même dont le marché de gros d'Isotry joue le rôle de plaque tournante (les trois quarts des légumes expédiés) et la gare d'Anjeva sur la ligne du T.C.E. Sur ce total expédié, Tamatave s'adjuge la part du lion, recevant environ 700 ou 800 tonnes dont une partie sert à l'approvisionnement de l'agglomération, le reste étant redistribué dans les petits centres épars le long de la côte et des vallées bananières. Le secteur Brickaville-Ambila, autre centre de redistribution à plus petite échelle, voit débarquer quelques 300 tonnes par an ; le reste se dirige vers Moramanga (30 ou 50 t.), la région du lac Alaotra (10 000 t.), etc.

Ces chiffres ci-dessus ne comprennent pas les tonnages de pommes de terre pour lesquelles la région de Tananarive n'est que faiblement représentée, les plus forts tonnages provenant du Vakinankaratra (région Antsirabé-Betafo-Faratsiho-Ambatolampy), mais transitant presque obligatoirement par la gare de Soanierana (Tananarive) : 40 000 tonnes vers Tamatave, 15 000 tonnes vers Brickaville-Ambila, 6 000-7 000 tonnes vers Moramanga, 10 000 tonnes vers l'Alaotra, etc.

Les expéditions vers la zone de consommation de Majunga devant se faire exclusivement par la route donc dans des con-

ditions de transport plus lentes et plus chères, restent infiniment moindres : au total quelque 500 ou 600 tonnes dont plus de 400 tonnes allant à Majunga même, la route se dirigeant vers Marovoay (50 t.), Ambato-Boeni (25-30 t.), Maevatanana (15 t.), Port-Bergé et au-delà (5 ou 10 t.).

Mais à l'intérieur de la zone maraîchère tananarivienne existent un certain nombre de marchés locaux approvisionnés par leurs campagnes environnantes. Tels sont Sabotsy-Namehana dont le marché accueille non seulement les produits du canton mais aussi quelques 6 tonnes de légumes d'Ambohimanga ; Ivato, approvisionné en carottes, choux et aulx surtout par les régions de Merimandroso, Ambohitratrimo, Sabotsy-Mahitsy et quelques autres de très faibles importances complètent la liste. Dans l'ensemble, les ventes sur ces marchés locaux restent extrêmement faibles en tonnage : l'essentiel de la production maraîchère va vers Tananarive.

b) Le marché tananarivien :

Il convient de mettre tout de suite à part l'usine de conserves alimentaires de la Sevima. Cette petite industrie locale s'adresse en partie à la zone maraîchère d'Antsirabé (surtout pour son approvisionnement en petits pois) et se fournit pour le restant de ses besoins aux divers producteurs de la sous-préfecture de Tananarive-banlieue, leur achetant annuellement une trentaine de tonnes de petits pois (dans le canton de Masindray surtout), des choux pour la fabrication de la choucroute (3 ou 4 t. mises en boîte), des haricots verts et en grains, des navets, des carottes et des artichauts pour la confection de 5 ou 10 tonnes de macédoine et de 15 ou 20 tonnes d'achards.

En ce qui concerne les ventes directes ou indirectes aux consommateurs, il est nécessaire de distinguer trois ensembles de marchés. Le premier est celui des halles de gros d'Isotry où affluent d'ailleurs non seulement les producteurs locaux et régionaux mais aussi producteurs et revendeurs venus de régions plus lointaines (Ambatolampy, Antsirabé, Faratsiho, Mampikony, ...) (12). Là, les transactions, dûment enregistrées, ne peuvent porter que sur un minimum de poids de 20 kilos de légumes. Isotry est donc un centre d'achat et de redistribution. Si une grande partie des tonnages y passant est destinée à être répartie entre les divers marchés de détail de la ville, un pourcentage important, bien qu'impossible à évaluer faute de statistiques, prend des directions extra-tananariviennes fort diverses, celles qui ont été vues plus haut.

(12) C'est ce qui explique que les tonnages traités à Isotry dépassent et de très loin, les tonnages produits autour de Tananarive.

Le deuxième ensemble est représenté par les marchés de quartier, généralement quotidiens mais prenant une extension plus considérable un jour par semaine : Andravoahangy, Isotry-Bekiraro, Besarety, Ambohimanarina, Mahamasina-Sud, Behoririka, Anjohy, Soanierana, Ambanidia, Analamahitsy. Ouverts de 5 heures à 16 heures, ces marchés communaux sont « réservés aux producteurs et commerçants titulaires de la patente afférente à leur commerce à l'exclusion des commerçants ayant des établissements commerciaux dans la ville » (13). C'est dire que les légumes mis en vente peuvent, soit provenir directement des zones productrices, soit avoir transité par un marché de gros. La taille de ces marchés de quartier est modeste : peu de marchands, faibles quantités de légumes présentés à la vente. Avec 150 vendeurs (à la fois de fruits et de légumes), le mercredi, jour de grand marché, Andravoahangy apparaît comme le plus important : les producteurs maraîchers des secteurs situés au nord et à l'est de Tananarive y accèdent sans avoir à traverser la ville et la double proximité d'une gare de taxis-brousse et de la voie ferrée est un élément favorable. Les produits d'Ambohimangakely (tomates, salades, haricots frais en cosse, brèdes, ...) y dominent avec ceux de Sadabe (tomates, choux-fleurs), d'Antehiroka (carottes, choux, haricots verts), de Sabotsy-Namehana (brèdes), d'Analamahitsy (brèdes), etc.

Besarety se glisse au second rang des marchés de quartier avec une soixantaine de marchands le mardi, une dizaine ou une quinzaine seulement les autres jours. Ce marché est ravitaillé en grande partie par les produits des cantons d'Ambohimangakely (carottes, navets, salades, haricots verts et en cosse), de Talata-Volonondry (oignons), de Sadabe (tomates), ... c'est-à-dire là aussi par les cantons producteurs situés surtout à l'est de Tananarive.

Les autres marchés de quartier n'alignent tout au plus qu'une quinzaine de vendeurs de légumes, souvent moins et il est rare qu'ils soient fournis directement par les producteurs ; leurs légumes, d'une manière générale, ont été achetés soit à Isotry, soit encore sur le Zoma.

En effet, le troisième ensemble, celui du marché d'Analakely, communément appelé Zoma (14), joue à la fois comme marché de gros et de redistribution et comme marché de détail.

En effet, pendant la nuit et jusqu'à 7 heures, les transactions

(13) Extrait du règlement des marchés communaux.

(14) Zoma : grand marché de Tananarive ; à l'origine se tenant le vendredi (d'où le nom ; zoma : vendredi), puis devenu quotidien mais s'étendant considérablement le vendredi.

sur les légumes (et aussi sur les fruits) se font obligatoirement au stade de gros sur le carreau d'Analakely. Aussi le spectacle nocturne du Zoma, quoique moins coloré que les scènes diurnes, est-il aussi vivant : producteurs ou collecteurs-revendeurs, commencent à arriver sur la place dès la fin de l'après-midi, en taxis-brousse, taxis de ville, camionnettes, ... et leur flot se poursuit durant toute la nuit. Les « *sobika* » de légumes s'empilent sur des places réservées. Les discussions débutent et les marchandages. Achats et ventes se succèdent. Au matin, au son de cloche, toutes les transactions s'achèvent et revendeurs et acheteurs se séparent. Parmi ces derniers, une minorité rejoint ses emplacements sur les marchés de quartier, la majorité reste sur place pour la vente au détail qui va se poursuivre jusqu'à 17 heures le vendredi, 16 heures les autres jours. Certains revendeurs de légumes sont locataires d'un pavillon permanent mais ils sont peu nombreux. Les autres disposent d'un étal en fer que leur louent les services municipaux et ils exposent sous de grands parasols blancs, également loués, les fruits et les légumes dont ils se sont rendus acquéreurs au cours de leurs transactions nocturnes. Une catégorie particulière de détaillants, installés dans le grand « abri vitré » qu'on a dressé depuis deux ans au centre de la Place Flacourt (15) est constituée par des producteurs, admis à vendre au détail, sans payer ni droits de place ni taxe, la production de leur jardin (ils doivent justifier d'une attestation de leur chef de canton). Le vendredi, ces producteurs foisonnent et, faute de place sur les aires qui leurs sont réservées, ils contribuent avec les autres marchands du Zoma à envahir une grande partie de la ville basse depuis le carrefour de la Place Goulette, jusqu'à la gare, occupant les trottoirs (et même parfois la chaussée complète) de toutes les rues débouchant sur la place du Zoma ou l'avenue de l'Indépendance. On peut recenser les jours ordinaires quelques 200 étals habituels de marchands de fruits et de légumes, auxquels s'ajoutent une quarantaine de tenanciers de pavillons. Mais le vendredi, à ces détaillants permanents s'ajoutent plus de 400 petits vendeurs répartis dans toute la zone du marché.

Sur le Zoma, le prodigieux amoncellement des légumes, en toutes saisons, défie toute description. Bien que certaines périodes soient plus favorables, toute l'année peuvent se rencontrer les légumes les plus divers (16). Aucun conditionnement n'existe : les variétés et les provenances se mêlent. Aucun souci de présentation ne préside à la vente et celle-ci, parfois, se fait

(15) Nom officiel de la Place d'Analakely où se tient le Zoma.

(16) En 1902, selon l'étude citée de E. PRUDHOMÉ, il était quasiment impossible de trouver des légumes pendant la saison des pluies.

TABLEAU III
TONNAGE DES LÉGUMES RENTRANT SUR LE MARCHÉ
D'ANALAKÉLY

Produits	1962	1963
<i>I. Légumes frais :</i>		
Asperges	12 417	13 940
Artichauts.	12 023	12 350
Aubergines	33 180	37 000
Betteraves.	56 152	83 615
Carottes.	937 425	1 216 465
Céleris	52 780	68 593
Cerfeuil	507	408
Choux	98 100	153 200
Choux-fleurs	147 215	185 960
Autres qualités de choux	1 534	3 259
Chouchoute	6 250	21 958
Citrouilles	23 112	18 418
Concombre-cornichons	93 045	82 372
Cresson	79 890	166 531
Echalottes.	551	946
Epinards	62 107	93 008
Haricots verts.	460 945	498 327
Haricots frais en cosse	113 150	185 613
Mâche	695	1 420
Navets	224 615	377 240
Oseille	1 693	2 065
Persil	5 013	7 584
Petits pois	195 108	246 419
Pommes de terre	832 300	386 840
Pistache	35 475	245 610
Poireaux	263 405	423 780
Radis.	17 255	18 580
Salades	240 844	479 853
Salsifis.	15 175	21 485
Tomates	772 747	391 342
Total	4 794 678	5 444 181
<i>II. Légumes semi-secs :</i>		
Aulx.	38 200	34 795
Oignons.	105 250	136 870
<i>III. Légumes malgaches :</i>		
Brèdes	296 770	452 716
Manioc.	416 870	364 311
Patates	73 193	83 704
Total général	5 724 961	6 516 577

non au poids mais « au tas » (cinq francs le tas). Le vendeur arrose consciencieusement ses salades à longueur de journée ; tel autre lave à la fontaine publique ses pommes de terre ; la balance, habilement maniée, fournit une compensation au « cadeau » que se sent tenu de faire tout marchand à une cliente fidèle... Les invendus du jour seront déposés dans un entrepôt loué dans les rues voisines et coifferont, le lendemain, les légumes frais. Certes, les conditions d'hygiène ne sont pas toutes respectées mais les produits vendus ont belle allure et sont de bonne qualité. Rien d'étonnant donc à ce que des tonnages considérables soient vendus annuellement sur le Zoma, ainsi qu'en témoigne le tableau III.

IV. — Les circuits des légumes

Avant de parvenir sur le Zoma ou sur quelque marché de Tamatave ou de Majunga, les légumes doivent accomplir un trajet plus ou moins long et passer par une chaîne d'intermédiaires plus ou moins complexe.

a) *Le transport des légumes.*

Pour les producteurs semi-urbains de Tananarive ou de ses environs immédiats, le transport de la production sur le marché de vente ne pose pas de problème sérieux. Beaucoup de maraîchers de Mahazoarivo possèdent d'ailleurs une camionnette qui, bien que dans un état de vétusté avancé le plus souvent, continue à rendre bien des services. Parfois aussi, les distances sont jugées faisables à pied et tous les matins, on peut voir une procession de femmes partant d'Alasora, une « *sobika* » pleine sur la tête, se rendant au Zoma : elles ont quitté leur ferme vers 2 heures ou 3 heures du matin ; elles passeront leur journée entière à attendre les clients et rentreront chez elles le soir, encore à pied, n'ayant le temps, une fois arrivées, que de préparer la « *sobika* » du lendemain !

Dès qu'on s'éloigne de la ville, le problème des transports devient plus aigu. Il convient de distinguer ici les directions.

En ce qui concerne les expéditions de la ceinture maraîchère tananarivienne vers les centres extérieurs, deux moyens de transport sont habituellement utilisés : le camion et le chemin de fer. Le camion, seul moyen pour rejoindre des centres tels que ceux de la région de Majunga, appartient, soit à un collecteur-grossiste, soit à un transporteur patenté. C'est encore le camion qui, jusqu'à Moramanga assure les plus gros transports ; au delà, le chemin de fer prend la relève vers Tamatave tandis

qu'en direction du lac Alaotra où les pistes sont meilleures, le camion entre en concurrence avec le train. Le tableau IV donne les tonnages des expéditions à partir des halles de gros d'Isotry, transportés par ces deux grands moyens de transports dans les différentes directions.

Parfois, les lignes aériennes intérieures servent à expédier de petits tonnages de légumes frais, principalement vers Majunga : les envois sont le fait soit de particuliers soit, dans la majorité des cas, de grossistes, en colis de 50 ou 100 kilos. Ce mode de transport onéreux ne se justifie que par l'isolement de certaines localités malgaches qui ne peuvent être desservies que par l'avion. Il reste bien entendu l'exception et ne porte que sur des légumes de faible poids : cresson, salades, tomates, petits pois...

Mais les grands mouvements de transport concernent les envois des zones maraîchères vers Tananarive. La ligne ferrée du T.C.E. enregistre un double mouvement de transport de légumes : à la descente, nous venons de le voir pour les expéditions sur Tamatave mais encore plus, à la montée vers Tananarive. Tandis qu'à la descente, les expéditions se font en wagons de marchandises, à la montée les légumes voyagent en « bagages accompagnés ». Producteurs ou collecteurs des zones maraîchères de l'Est se rendent en effet quotidiennement à Tananarive à partir des gares de Sambaina, Carion, Manjakandriana ou Anjeva, avec une ou deux « *sobika* » qu'ils transportent avec eux, le restant éventuellement étant acheminé par le même train de voyageurs en « fret bagage ». L'importance de ces transports effectués journellement ne peut cependant être chiffrée, la statistique « bagage » de la Régie Malgache des Chemins de Fer étant en effet tenue globalement et non par nature de marchandises. Des conditions analogues se rencontrent d'ailleurs pour les maraîchers du Vakinankaratra qui viennent vendre dans la capitale.

En dehors des zones desservies par le train, la charrette et le taxi-brousse restent les plus utilisés. Bien entendu certains collecteurs de légumes disposent de leur propre véhicule. Ils sont l'exception. Dans l'immense majorité des cas, le taxi-brousse, camionnette (Renault le plus souvent) aménagée pour recevoir 10 ou 15 passagers, assure l'essentiel des transports. Paysans et marchands s'y entassent, leurs « *sobika* » sur l'impériale, à défaut sur les genoux. Déséquilibrés, lourdement et dangereusement chargés, ces véhicules sillonnent toutes les campagnes et aboutissent dans une série de gares à la périphérie de Tananarive (Mahamasina, Isotry, Andravoahangy, col de la route de Tamatave). La charrette, elle, sert dans deux cas : soit pour

assurer le transport du lieu de production vers la gare de chemin de fer ou de taxi-brousse la plus proche, soit (pour les maraîchers situés près de la ville) pour effectuer directement la liaison avec le marché urbain. Attelée de deux puissants zébus, lourde et bâchée, la charrette merina, dérivée de l'historique charrette Lefèvre du corps expéditionnaire de 1895, est convoyée par un ou deux hommes et appartient soit à un paysan qui joue dans sa campagne le rôle de petit collecteur, soit à un transporteur de métier.

A l'intérieur de Tananarive, deux autres modes de transport ont la préférence des maraîchers. En effet, les légumes acheminés par taxis-brousse ou par train, sont débarqués loin du marché de gros ou de détail. La liaison se fait par taxi-ville (généralement des 2 CV Citroën), et il en coûte 50 ou 100 F selon la distance, plus 10 F par « *sobika* », ou bien encore par « pousse » dont les tireurs, déçus de leur rôle de transporteurs des hommes en sont réduits au rang de charretiers.

Il arrive assez souvent, surtout pour les producteurs les plus éloignés ou les plus isolés par suite du mauvais état des routes, que ces divers modes de transport soient utilisés successivement : les légumes des villages d'Ambohipihaonana et de Ambohiboa au Sud-Est d'Antsahafilo gagnent d'abord le chef-lieu de canton à dos d'homme ou à l'aide de l'unique charrette que possèdent les deux villages, puis prennent le taxi-brousse qui les achemine vers Tananarive. Dans le secteur de Mahitsy, pour gagner cette dernière localité, tête de ligne des taxis-brousse, on se sert de pirogues.

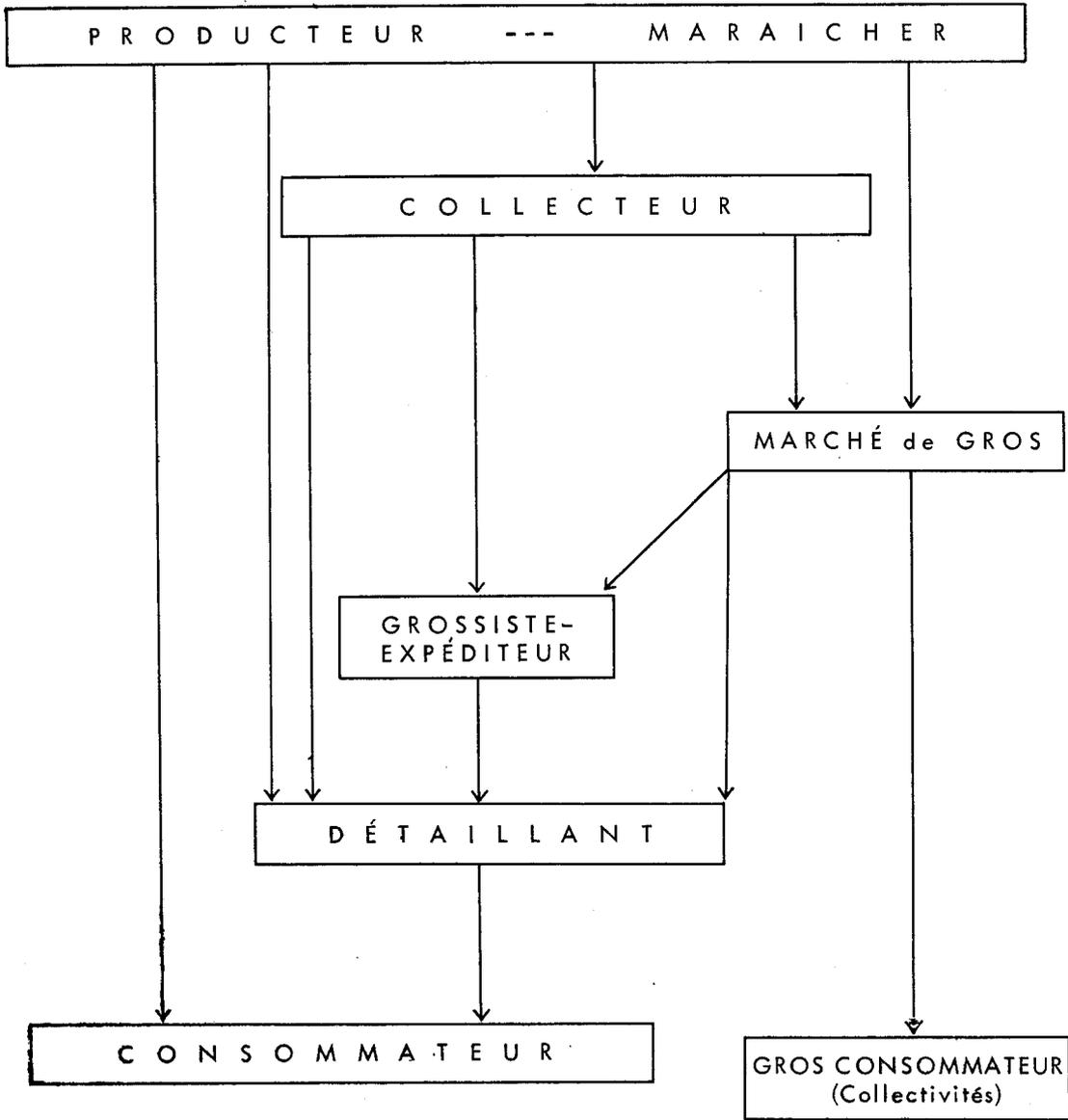
Ces moyens précaires de communication, bien que bon marché, grèvent le prix de revient des légumes surtout lorsqu'ils s'ajoutent et que les ruptures de charge se multiplient. Or, la chaîne des intermédiaires contribue elle aussi à accroître l'écart entre le prix payé au producteur et le prix rendu sur le marché.

b) Les circuits commerciaux.

Ils témoignent d'une grande complexité et reflètent le caractère irrationnel du système de vente des produits maraîchers. Le maraîcher-producteur dispose de deux solutions pour placer sa récolte, en fait très inégales de rapport et de sûreté. Il peut vendre lui-même au détail en se rendant sur le marché urbain ou bien il peut s'adresser à un intermédiaire. Ce deuxième cas est le plus fréquent et nous verrons plus loin pourquoi.

A l'intermédiaire, la récolte peut être vendue sur pied, solution assez répandue mais qui ne porte que sur une faible partie de la production totale. Les collecteurs, prospectant les appa-





gnes, souvent eux-mêmes producteurs-maraîchers, estiment la valeur de la production sur champ. Il s'agit là d'un mode de vente tout au bénéfice de l'acheteur qui joue à la fois sur le prix offert, sur le tonnage évalué, sur la crainte du paysan de ne pas pouvoir vendre et le besoin d'argent immédiat de ce dernier. L'agriculteur, de son côté est assuré du placement de sa récolte mais n'en recueille en gros que la moitié de sa valeur réelle. Plus souvent, tout de même, la vente au collecteur s'opère une fois la récolte faite, les « *sobika* » pleines étant pesées, mais pas toujours. Dans ce cas, la livraison au collecteur peut se faire sur le lieu même de la production, sur le marché urbain ou encore sur le chemin qui mène à celui-ci. Ainsi un grand nombre d'intermédiaires patentés raccolent tous les jours, dès la fin de l'après-midi et toute la nuit, aux alentours du Zoma et parfois loin de celui-ci, sur les voies de sortie de Tananarive, aux gares de taxis-brousse ou de chemin de fer, les paysans qui arrivent de leurs villages chargés de leurs « *sobika* ».

La « *sobika* » achetée va alors passer de mains en mains, de collecteur en grossiste, de grossiste en demi-grossiste, de demi-grossiste en détaillant, parfois stoppée au stade du grossiste expédiant sur Tamatave ou Majunga. Les prix montent, bien sûr, au fur et à mesure, multipliés par deux, par trois et parfois par plus en certaines périodes de soudure.

Le producteur, bien sûr, conserve la possibilité d'aller vendre lui-même au détail ce qui lui assure un bénéfice plus élevé. Mais ce circuit plus court, producteur-consommateur, n'est que peu pratiqué. Il impose, en effet, outre le trajet aller-retour, un séjour prolongé sur le marché au cours duquel les travaux de la ferme sont délaissés, séjour générateur de dépenses également (repas sur place) sans cependant que le producteur soit assuré de tout vendre. Pour ces raisons, l'habitude prévaut très largement chez les producteurs, de passer par un intermédiaire et c'est ce qui explique que « l'abri vitré » édifié pour constituer au cœur de la zone des revendeurs un îlot de vente directe, n'a pas eu le succès escompté par la municipalité tananarivienne.

Une exception de taille a lieu cependant le vendredi : producteurs maraîchers et fruitiers accourent à Tananarive, en partie pour pratiquer les achats hebdomadaires indispensables ; à cette occasion, ils essaient d'abord de vendre directement à un grossiste puis, en cas d'échec total ou partiel, ils s'installent pour la journée quelque part dans la zone du marché, rapportant chez eux, le soir, les invendus.

c) Les prix.

Des itinéraires parfois longs nécessitant l'utilisation de plusieurs moyens de transport successifs et de fréquentes ruptures de charge et une chaîne d'intermédiaires dont chacun prélève au passage son bénéfice expliquent la disparité des prix entre le stade du producteur et celui du consommateur : le kilo de tomates vendu au détail sur le Zoma entre 60 et 70 FMG s'achète chez le paysan aux environs de 8 ou 12 FMG ! Cependant, les prix au détail ne sont pas libres. Une Commission Provinciale des Prix (17) a été créée qui comprend à côté du Secrétaire d'Etat Délégué à la Province, président de la commission, trois représentants des consommateurs choisis parmi les membres des associations professionnelles, syndicales et familiales et trois représentants de l'agriculture, de l'industrie et du commerce tandis que le chef du Service Provincial des Prix, rapporteur de la commission, a voix consultative. Tous les deux mois, cette commission fixe les prix des mercuriales tenant compte des prix précédents et de l'estimation de l'offre et de la demande à venir pour chaque catégorie de légumes. Ces prix maxima ainsi imposés doivent être affichés sur les étals et en fait, ils ne sont jamais dépassés par les détaillants, bien au contraire, la pratique traditionnelle du marchandage engendrant des baisses substantielles. Mais ce sont les marges bénéficiaires des détaillants qui supportent ces baisses de gré à gré. Celles des différents intermédiaires n'en souffrent pas et, dans l'éventualité d'une baisse imposée au stade des prix de détail, celle-ci se répercute surtout sur le producteur qui, de toutes façons, se voit obligé de passer par les conditions du collecteur ou du grossiste. De là, le désir du gouvernement de faciliter la vente directe par le paysan et la création de cette aire privilégiée dont il a été question plus haut, l'abri vitré, où, sur simple présentation d'une attestation du chef de canton, le paysan peut mettre en vente sa production sans avoir à subir le paiement des taxes et droits de place assez lourds qui incombent aux commerçants ordinaires. Mais des attestations de complaisance ou le cumul des fonctions de producteur et de collecteur viennent fausser le système qui d'ailleurs, nous l'avons dit, n'a pas eu le succès espéré. Des efforts sont faits pour essayer de promouvoir un mouvement coopératif qui, tout en permettant des prix plus intéressants à la fois pour le producteur et pour le consommateur, susciterait une amélioration de la qualité des marchandises, les coopératives effectuant un triage des légumes. Mais, jusqu'à présent, les deux seules asso-

(17) Décret du 15 janvier 1959, n° 59-07.

ciations professionnelles existant à Tananarive (18), ne possèdent rien dans leurs statuts prévoyant des opérations commerciales.

Conclusion

La production maraîchère autour de Tananarive ne cesse, d'année en année, depuis la fin de la deuxième guerre mondiale, de se développer, en raison de l'extension des surfaces consacrées aux cultures légumières et de l'amélioration des consommations, elle-même due à une modernisation et un perfectionnement des techniques agricoles. Quant à la consommation, on a pu craindre à son sujet, dans les années 1958-1959 (19) une baisse assez forte dans une perspective du départ des Français après l'indépendance, puisque ceux-ci représentent plus de 60 % des acheteurs de légumes frais. En fait, l'évolution a montré que le nombre des Français à Tananarive tout au moins, n'avait pas diminué de façon très sensible alors qu'en revanche, l'élévation du niveau de vie de certaines classes malgaches développait chez ces dernières des habitudes alimentaires européennes faisant plus de place aux légumes frais que la cuisine traditionnelle. Ainsi, les débouchés de la culture maraîchère, loin de décroître se sont étendus, encourageant ainsi les paysans merina, les uns à se reconvertir partiellement en maraîcher, les autres à augmenter leurs jardins. Le développement des voies de communication, brisant l'isolement des campagnes agit dans le même sens. Cette croissance constante rencontrera-t-elle bientôt un plafond ? Il semble qu'une rationalisation des circuits de commercialisation provoquant une baisse au stade des prix de détail inciterait de nouvelles couches de la population à consommer des légumes frais tandis qu'une amélioration des voies de communication, notamment des axes routiers pourrait ouvrir des débouchés extra-tananiens plus larges. L'ensemble, en repoussant les limites de la saturation du marché aboutirait à accroître la diversification souhaitable de l'agriculture malgache sur les Hautes Terres et par là même à élever le niveau de vie du paysan puisqu'il semble établi que la culture maraîchère soit un facteur de croissance de celui-ci.

(18) La Société d'horticulture de Madagascar et l'Union des horticulteurs, maraîchers et apiculteurs de Madagascar.

(19) Rapport Vaillant, Service Provincial de l'Agriculture et du Paysan-
nat, Tananarive, 1959.

SOURCES

Rapports annuels de 1947 à 1963 du Service de l'Agriculture de la Province de Tananarive.

Rapport VAILLANT : « Etude économique sur les cultures maraîchères » compte rendu établi pour le Service Provincial de l'Agriculture, Tananarive, 1959.

Rapport Alain REYNIER : « Les cultures maraîchères », délégation provinciale à l'agriculture et au paysannat, Tananarive, 1963.

Enquêtes menées auprès des producteurs et commerçants maraîchers et des chefs de cantons des préfectures et sous-préfectures de Tananarive-ville, Tananarive-banlieue, Ambohidratrimo et Manjakandriana ainsi qu'auprès de divers commerçants du Zoma, du marché de gros d'Isotry, et des marchés de quartier de Tananarive.

Statistiques du Service Municipal du Contrôle des Marchés.