

**APERÇU SUR QUELQUES PRODUITS
AGRICILES MALGACHES
(Café, Vanille, Girofle, Coton)**

par Georges RAMANANTSOAVINA (*)



(*) *Ingénieur en chef des Eaux et Forêts, Directeur des Eaux et Forêts et de la Conservation des Sols. (Directeur de la Production agricole de 1965 à 1968).*

PRESENTATION

L'article de M. Ramanantsoavina est extrait d'un document de 142 pages, établi par l'auteur et diffusé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Expansion rurale en 1970 intitulé « Aperçu sur les produits agricoles malgaches ».

Notre revue se propose de publier régulièrement des extraits de cet ouvrage concernant les produits agricoles de Madagascar, en mettant à jour les renseignements fournis à l'aide des dernières données statistiques connues. Cette « chronique » de la production agricole s'ouvre ici avec quatre denrées que nous estimons particulièrement représentatives d'une agriculture non vivrière dont l'essor peut avoir une influence considérable sur l'économie malgache.

Le café, traditionnellement cultivé, représente une importante source de revenus pour les agriculteurs et l'Etat malgaches. Mais l'aspect traditionnel de sa culture n'est pas sans danger et justifie les efforts fournis par la recherche agronomique et la vulgarisation en vue d'améliorer la qualité du produit et, ce faisant, les méthodes culturales. L'accroissement notable du prix du café au producteur est aussi un facteur d'intérêt actuel.

La vanille et le girofle présentent, de leur côté, un type de cultures donnant à Madagascar un rôle important sur les marchés mondiaux : comme premier producteur mondial, en ce qui concerne la vanille, et comme seul concurrent sérieux de la Tanzanie, en ce qui concerne le girofle. Enfin le coton, cultivé depuis peu à Madagascar est le support d'une industrie en plein développement pouvant, dans l'avenir, devenir exportatrice de produits transformés.

JCR — JNA.

- N.B. : Nous rappelons que les sources utilisées par l'auteur sont essentiellement :*
- les études et renseignements existant dans les divers services du Ministère de l'Agriculture, de l'Expansion rurale et du ravitaillement ;*
 - les renseignements fournis par divers organismes, notamment la Direction du Commerce, l'Institut National de la Statistiques et de la Recherche Economique, les Caisses de stabilisation des produits agricoles et l'Institut d'émission malgache ;*
 - les rapports des différentes sessions du Comité des produits de la F.A.O. et du Programme indicatif mondial.*

LE CAFE

Le café tient un rôle prépondérant dans l'économie malgache. Il constitue 30 % de la valeur des exportations, 20 % du tonnage exporté, 50 % des ressources fiscales d'exportation et 10 % du revenu agricole global. Un Malgache sur 5 tire son revenu monétaire du café.

I. — RAPPEL HISTORIQUE

Il existe à Madagascar :

- des caféiers spontanés ;
- des caféiers cultivés.

Les caféiers spontanés sont connus depuis la fin du XVIII^e siècle et ont été étudiés en particulier par Auguste Chevalier à l'aide de l'herbier constitué par Perrier de la Bathie, puis par R. Porteres et J.F. Leroy, et ont été groupés dans le genre *Mascarocoffea* caractérisés principalement par l'absence de caféine dans les graines. Le matériel végétal identifié est actuellement regroupé et étudié dans les stations de l'I.F.C.C. à Kianjavato (Mananjary) et Ilaka (Tamatave).

Les caféiers cultivés ont été introduits à Madagascar probablement par les traitants des Mascareignes à partir de la Côte Est. Il s'agissait de *C. arabica*, seule espèce cultivée dans le monde jusqu'en 1870. Sur la Côte Est, le *C. arabica* a été l'objet d'attaque par *Hemilex vastatrix*, une rouille, et a disparu vers 1900. Il n'existe actuellement à Madagascar qu'en altitude.

Après cette disparition, plusieurs formes africaines ont été introduites : *C. liberia*, *C. congensis*, *C. excelsa*, *C. canephora* (v. *robusta* et v. *kouilou*). *C. canephora* est actuellement le plus cultivé.

Le *Kouilou*, originaire du Gabon, fut introduit à Madagascar vers 1900 par Narras à Mananjary. Le *Robusta*, spontané dans toute l'Afrique Centrale, fut introduit vers 1905-1904 par Paul Bree à Vatomandry.

Ces deux variétés se sont révélées génétiquement instables et, actuellement, les caféiers de Madagascar du groupe de *Canephora* se

présentent sous des formes multiples à caractères variables, intermédiaires entre ce qu'il a été convenu d'appeler forme « Kouilou » et forme « Robusta ».

En somme les deux cafés de Madagascar sont pratiquement l'*Arabica* et le *Canephora*.

— L'*Arabica* exige une température moyenne annuelle de 18 à 23° C, avec un minima supérieur à 2° C, des précipitations de plus de 1 200 m avec moins de 3 mois secs ou plus de 1 600 m et 3 à 4 mois secs.

Ces conditions sont réunies à Madagascar :

— sur la falaise de l'Est : de la mer jusqu'à 1 200 m suivant la latitude (au Nord de Tamatave au-dessus de 300 m, de Tamatave à Mananjary de 200 à 100 m) ;

— sur le plateau : dans l'Itasy, dans les régions de Betafo, Faratsiho, Ambositra et Fianarantsoa, et dans le bassin supérieur de l'Ikopa jusqu'à Andriba ;

— sur le versant Ouest de Tsaratanana : Bealanana, Mangindrano, Amparihy ;

— sur une portion de la falaise Centre-Ouest.

— Le *Canephora* est une espèce typiquement tropicale. Elle existe le long de la côte Est de Vohémar à Manantenina et également dans la zone Sambirano-Nosy-Be. Du point de vue écologique il lui faut des précipitations abondantes réparties toute l'année et un ensoleillement également important (côte Est : 2 400 heures/an).

II. — STRUCTURES ET CONDITIONS ACTUELLES DE PRODUCTION

Le café occupe actuellement environ 220 000 ha et présente un potentiel de production de l'ordre de 65 000 T.

Sur ces 220 000 ha, 7 à 8 000 ha sont plantés en café *Arabica* et le reste, soit 95 %, en café *Canephora*.

Les 7 à 8 000 ha d'*Arabica* se rencontrent sur les plateaux et le Nord-Ouest.

Les 212 000 ha de *Robusta-Canephora* se répartissent comme suit :

- 202 000 ha sur la côte Est ;
- 10 000 ha dans le Sambirano.

On distingue, du point de vue de la structure d'exploitation, deux catégories de cultures de *Robusta-Canephora* :

- les cultures paysannes ;
- les cultures industrielles.

Les cultures paysannes se trouvent dispersées entre Vohémar et Vangaindrano, assurent 85 % de la production nationale, totalisent à elles-seules 180 000 ha de superficie cultivée, représentant théoriquement 20 Millions de pieds cultivés de tout âge. Chaque exploitation paysanne comporte en moyenne 300 à 400 pieds. Mais cette superficie moyenne de l'ordre de 30 à 40 ares varie suivant les régions : 40 ares dans la région de Farafangana, 45 dans la région de Tamatave, 65 à Antalaha-Sambava, 1 ha à Mahanoro-Mananjary.

L'importance prise par les cultures paysannes dans l'économie caféière du pays ne se rencontre pas seulement qu'à Madagascar. Le tableau suivant montre les pourcentages d'importance des cultures paysannes et industrielles dans l'économie caféière de quelques pays producteurs de *Robusta* comme Madagascar.

PAYS	PLANTATIONS PAYSANNALES	PLANTATIONS INDUSTRIELLES	POUR UNE PRODUCTION EXPORTABLE DE L'ORDRE DE :
Côte-d'Ivoire	100 %	négligeable	188 760 000 T
Cameroun	90 »	10 %	46 680 000 T
Indonésie	90 »	10 »	76 440 000 T
Ouganda	98 »	2 »	142 380 000 T
Angola	25 »	75 »	158 460 000 T
Congo R.D.	25 »	75 »	60 540 000 T

Ces six pays représentent 89 % des productions de *Robusta* dans le monde.

Les cultures industrielles (utilisant plus de 5 ouvriers salariés) se trouvent principalement :

- entre Tamatave et Farafangana avec des noyaux importants à Vatomandry, Mahanoro, Mananjary et Manakara ;
- dans la zone de Sambirano.

Elles couvrent environ 18 à 20 000 ha répartis entre quelque 400 exploitations. Elles prennent de plus en plus d'importance depuis le démarrage de « l'Opération Café » financée sur fonds C.E.E.

La surface totale plantée en café a connu les variations suivantes (en ha) :

1950	1958-59	1959-60	1960-61	1961-62	1962-63	1963-64
120 000	175 000	178 000	180 000	182 010	184 000	185 000

1964-65	1965-66	1966-67	1967-68	1968-69	1969-70
190 000	200 000	200 000	200 000	210 000	220 000

Des pays comme la Côte-d'Ivoire sont passés de 1950 à 1966 de 200 000 ha à 560 000 ha, l'Indonésie de 169 000 à 345 000 ha, le Cameroun de 40 000 à 175 000 ha, le Congo R.D. de 65 000 à 115 000 ha.

Le rendement moyen des plantations reste faible (de l'ordre de 200 à 300 kg/ha/an) et pour beaucoup de vieilles plantations (30 à 40 ans d'âge), qui représentent 50 % des plantations paysannes, ce rendement ne dépasse pas 100 à 150 kg/ha/an. Dans les plantations industrielles le rendement se situe entre 500 et 1 200 kg/ha/an.

La moyenne effectuée entre les années 1958-59 et 1963-64 accuse un chiffre de 305 kg/ha/an. Celle des années 1964-65 et 1965-66 est de 292 kg/ha/an. Entre les années 1958-59 et 1964-65, il y a une baisse du rendement de 4,4 % alors que dans la même période, la Côte-d'Ivoire a augmenté son rendement de 35 %, le Cameroun de 31,6 %, la RCA de 22,6 %.

Dans le monde, pour le *Robusta*, le Burundi arrive à 550 kg/ha/an, le Rwanda à 530, l'Ouganda à 501, l'Inde à 480, la Côte d'Ivoire à 425, l'Angola à 395, le Cameroun à 360, l'Indonésie à 345, la RCA à 320. Madagascar n'a derrière elle du point de vue rendement que le Togo (275) et le Ghana (80).

III. — TONNAGES DE PRODUCTION ET CONSOMMATION

Le potentiel végétal actuel représente une production de l'ordre de 65 000 T/an dont 1 000 à 1 300 T/an d'*Arabica*, le reste étant du *Robusta*.

Conformément à l'Accord International du Café de 1962, la campagne du café va du 1^{er} octobre au 30 septembre de l'année suivante.

Les chiffres de tonnages de production annuelle, des stocks, de la consommation locale et de l'exportation portent en principe sur cette période.

— Production annuelle :

1959-60	1960-61	1961-62	1962-63	1963-64	1964-65
41 000 T	55 120 T	46 000 T	60 000 T	50 000 T	67 250 T

1965-66	1966-67	1967-68	1968-69	1969-70
42 000 T	55 000 T	75 000 T	68 000 T	55 000 T

Ce qui représente sur la période 1959-60 — 1969-70, une moyenne de production totale de l'ordre de 60 000 T/an. Cette production totale comprend le tonnage exporté, le stock et la consommation locale.

Le tableau ci-dessus montre que la production caféière malgache est stable depuis 1959-60 : les variations sont dues soit à des événements calamiteux, soit au cycle normal de production du café.

Il est à signaler qu'en considérant la même période et en comparant la moyenne de production annuelle entre 1959-63 et 1963-66, on trouve pour quelques pays du *Robusta* le pourcentage d'augmentation suivant :

Côte-d'Ivoire	: de 173 161 T à 237 200 T, soit 37 % d'augmentation	
Cameroun	: de 40 000 T à 61 900 T, soit 54 %	»
Angola	: de 144 840 T à 202 500 T, soit 40 %	»
Indonésie	: de 97 980 T à 116 340 T, soit 19 %	»

Pour les autres pays du *Robusta* :

Ghana : 9 % — RCA : 19 % — Sierra Leone : 46,3 % ;

Pour l'Ouganda et le Togo la production a été stable ;

Pour le Congo RD il y a une diminution de 23 %.

Cette production totale, nous l'avons dit, représente la somme de la production exportée, des stocks et de la quantité localement consommée.

La somme de la production exportée et des stocks pourra constituer la production exportable.

Consommation locale et stocks :

ANNÉE DE CAMPAGNE	CONSOMMATION LOCALE (T)	STOCKS A REPORTER LE 1 ^{er} OCTOBRE	REPORT DE STOCK DU 30 SEPTEMBRE
1958-59	5 000	néant	4 700
1959-60	5 000	4 700	néant
1960-61	6 000	néant	5 380
1961-62	6 000	5 380	3 380
1962-63	6 480	3 380	8 280
1963-64	7 000	8 280	4 780
1964-65	7 200	4 780	17 520
1965-66	7 500	17 520	néant
1966-67	7 500	néant	6 073
1967-68	7 500	18 668	18 668
1968-69	7 500	6 073	

Les productions exportées s'effectuent dans le cadre du contingent d'exportation fixé pour chaque campagne par l'Organisation Internationale du Café à partir du quota de base fixé pour la durée de la Convention (1962-1968) qui est de 828 828 sacs de 60 kg (soit de l'ordre de 49 700 T). Ce contingent d'exportations est fixé suivant les prévisions de consommation de café.

Les exportations depuis l'intervention effective de l'Accord sur le le Café sont :

- 1961-1962 : 41 439 T.
- 1962-1963 : 48 956 T.
- 1963-1964 : 47 358 T.
- 1964-1965 : 47 799 T.
- 1965-1966 : 45 132 T.
- 1966-1967 : 49 573 T.
- 1967-1968 : 53 813 T.
- 1968-1969 : 49 285 T.

IV. — COMMERCIALISATION ET PRIX DU CAFE

A. — Commercialisation intérieure.

Les transactions relatives aux exploitations industrielles ne feront l'objet d'aucune observation spéciale. Les planteurs intéressés sont généralement en relation directe avec les exportateurs, le circuit commercial est extrêmement simplifié. Les intermédiaires sont évités et fréquemment ces planteurs sont à la fois planteurs et exportateurs.

Par contre, le système de collecte et de transport de café provenant des exploitations artisanales est beaucoup plus compliqué : le processus suivi retentit considérablement sur la vie économique du pays et sur la qualité du café exporté.

Le système de collecte est assuré principalement par des collecteurs (souvent des Asiatiques) qui possèdent des magasins en brousse. Il n'y a pas de marchés proprement dits. Le commerçant asiatique est considéré comme un élément important du commerce ; il accepte la quantité et la qualité présentées et il procède à un conditionnement avant livraison aux collecteurs. Le Malgache de brousse est très attiré par cette forme de commerce qui finalement se réduit à une sorte de troc.

Les collecteurs voient leur profession réglementée et subordonnée à une autorisation préalable de l'administration.

— *Le financement de la campagne* : La récolte du café s'effectue à Madagascar en plusieurs passages entre mai et novembre. Le financement de la campagne peut se faire soit par avances bancaires, soit par avances des maisons de commerce aux intermédiaires chinois travaillant pour leur compte. Souvent des Chinois importants ont des sous-traitants en brousse.

Les voies d'évacuation et les moyens de transport (1)

La côte Est de Madagascar, zone de production, est pluvieuse, avec une orographie tourmentée, ce qui pose des problèmes de stockage et d'évacuation des produits.

Les commerçants chinois, qui sont à la base des transactions sur le café, sont généralement installés à l'extrémité des pistes ou routes carrossables, au centre d'une région riche en caféiers.

Le transport de la plantation paysannale au lieu de vente se fait soit par pirogues lorsque les conditions le permettent, soit, pour les cas les plus fréquents, à dos d'homme (le portage est encore chose courante sur la côte Est malgache, et ceci sur des distances souvent considérables).

On peut dire que le café produit par les paysans est drainé par les commerçants chinois jusque dans les coins de brousse les plus reculés et les moins accessibles.

(1) Voir à ce sujet : A. Guilhon. — « Eléments d'étude socio-économique pour le développement des cultures industrielles de la zone de Tamatave ». *Terre Malgache* n° 8 (juillet 1970), pp. 83-131.

L'aménagement de pistes caféières carrossables est prévu dans les programmes d'actions du Gouvernement malgache sur le café, ce qui permettrait de libérer les hommes employés au portage pour les faire retourner à la culture du café, et de donner une activité économique plus grande aux nouvelles zones desservies par les routes, et où, dans beaucoup de cas, toutes les terres ne sont pas utilisées.

— *Les ports de sortie* : L'embarquement est rendu difficile par la multitude de petits ports plus ou moins isolés les uns des autres. Les chargements y sont souvent pénibles par suite des transbordements répétés sur des chalands dans des ports mal protégés des courants du large.

B. — *Commercialisation extérieure.*

Elle est assurée principalement par des exportateurs privés préalablement autorisés et auxquels il est imposé comme obligations le respect des prix et des contingents fixés (Cf. Politique de commercialisation). Quelques contrats importants sont directement traités par l'Administration.

Trois fois par mois, des bateaux viennent charger parmi les 11 ports d'embarquement de Madagascar.

Dans les ports de Manakara, Mananjary et Maroantsetra, le chargement s'effectue par chalands ou par caboteurs, ce qui entraîne une augmentation du coût du fret par rapport aux autres ports.

Les délais de transport maritime varient entre 30 et 45 jours à destination de l'Europe et des Etats-Unis.

Les difficultés résident notamment dans l'irrégularité des touchées des bateaux, ce qui rend moins aisées les prévisions exactes d'embarquement.

C. — *Politique nationale de commercialisation du café.*

Une Caisse de stabilisation dirige le commerce d'exportation du café : La Caisse de stabilisation des Prix du Café placée sous la double tutelle du Ministère de l'Agriculture et du Ministère des Finances.

En vue d'assurer le contrôle de la commercialisation du café ou éventuellement la commercialisation elle-même, la Caisse dispose :

- d'un Comité Central à Tananarive, présidé de droit par le Directeur de la Caisse, contrôlant et coordonnant les opérations de commercialisation ;
- des Comités professionnels locaux des exportateurs installés dans les onze ports d'embarquement et de Groupements d'exportateurs. En ce qui concerne les ventes sur la France, le Président

de chaque Comité local groupe et coordonne les offres de vente de ses ressortissants présentées sous forme de soumissions et les adresse pour examens au Comité Central. Le même rôle est assumé par chaque Chef de Groupement en ce qui concerne les ventes sur les pays autres que la France. A noter que les offres de vente sont effectuées par chaque exportateur dans le cadre du quota qui lui est attribué suivant la répartition par le Comité local du contingent alloué à chaque port.

Les meilleures soumissions sont retenues par une Commission et dès que la vente est enregistrée l'autorisation d'exportation est délivrée à l'exportateur.

Les ventes à terme sont autorisées dans la limite de 3 mois et pour un tonnage représentant généralement 40 % du contingent trimestriel fixé. Les ventes en consignation sont interdites.

D. — Prix fixé pour le café tout-venant nu bascule au port d'embarquement.

En matière de prix, au début de chaque campagne caféière, le Gouvernement fixe le prix minimum d'achat du café tout-venant nu bascule au port d'embarquement (105 FMG pour la récolte 1969, 125 FMG pour celle 1970). Une prime est prévue pour le café conditionné (en moyenne de 2,70 FMG/kg).

A partir de cette base, il est procédé au calcul du prix d'achat au producteur par zone de production compte tenu des frais d'approche. C'est un prix plancher fixé pour la durée de la campagne.

Et à partir de cette même base, la Caisse établit pour chaque port un prix FOB garanti (prix plancher à l'exportation).

Ce prix FOB rapproché aux prix FOB de réalisation permet à la Caisse de fixer ses prélèvements et péréquations.

La valeur FOB moyenne de réalisation était de 163 FMG/kg en 1968 et de 160 FMG/kg en 1969 (162 en janvier, 125 en mars, 179 vers la fin de l'année).

Les exportations sont effectuées habituellement sur la base CAF — Et toute exportation est accompagnée d'un certificat d'origine délivré par la Caisse qui tient par ailleurs la comptabilité des quantités exportées en vue des respects du quota d'exportation attribué à Madagascar dans le cadre de l'Organisation Internationale du Café.

E. — Politique internationale sur la commercialisation du café.

Conscient notamment du fait que ses produits sont tributaires du marché extérieur, Madagascar adhère à des organisations régionales ou internationales.

Pour le café, ces organisations sont les suivantes :

- L'Organisation Africaine et Malgache de Café (OAMCAF) dont le siège est à Paris, qui groupe les pays producteurs de la zone franc. Elle a été créée à Tananarive, en décembre 1960 ;
- L'Organisation Interafricaine du Café (OIAC) dont le siège est également à Paris qui groupe tous les pays producteurs de café d'Afrique et de Madagascar. Elle a aussi été créée à Tananarive, en décembre 1960 ;
- L'Organisation Internationale du Café (OIC) réunit la grande majorité des pays producteurs de café et des pays consommateurs à l'échelle mondiale. L'accord actuel qui la régit date de 1962.

Le but de chacune de ces Organisations est, tant à l'échelon régional qu'à l'échelle mondiale, la recherche des conditions d'écoulement des cafés les plus avantageuses pour le producteur et la poursuite d'un objectif majeur, l'équilibre entre la consommation et la production.

On ne peut dire d'aucune d'elles qu'elle soit parvenue à ses fins, mais on doit reconnaître l'efficacité de ces ententes et leur réussite au moins dans l'un de leurs objectifs : la relative stabilité des prix payés au producteur depuis plusieurs années. L'OIC a connu en 1970 des difficultés dans les négociations pour le Renouvellement de l'Accord.

L'OAMCAF dont le but principal au moment de sa création était de grouper les pays producteurs bénéficiant des avantages du marché protégé français pour la défense et le partage équitable de ces avantages, a perdu cet aspect important de sa justification depuis que le Gouvernement français a pris la décision de libérer le marché du café.

Les décisions concernant le soutien des prix ou la cadence des embarquements prises en son sein, font souvent double emploi avec celles adoptées par l'Organisation Interafricaine et ne montrent d'efficacité que si elles corroborent ces dernières.

Son rôle principal est maintenant de permettre à ses membres d'adhérer en groupe à l'Accord International ce qui représente incontestablement une force.

L'Organisation Interafricaine du café, joue un rôle de premier plan dans la défense des intérêts des cafés « Robusta » en face du bloc latino-américain attaché aux « Arabica ». Représentative de 30 % de la production mondiale de café, son audience est grande auprès de l'Accord International et tous les avantages acquis au cours des dernières sessions par les producteurs lui sont imputables.

L'Organisation Internationale du café a son siège à Londres. Son rôle, efficace d'ailleurs, s'est borné jusqu'ici à agir sur les cours pour leur assurer une stabilité relative par l'application d'un système de quotas et de contingents variables, mis à la disposition des pays

exportateurs. Ce quota est au départ de 44.000 T en 1969/70 pour Madagascar.

Elle n'a, par contre, pas encore pu apporter, de solution au fond du problème qui est l'ajustement de la production à la consommation.

Les trois grands problèmes conditionnant cet équilibre, fixation d'objectifs de production aux membres de l'Organisation, diversification et contrôle de la production, résorption des stocks, n'ont pas encore été résolus bien que le travail préliminaire pour y parvenir ait été entrepris depuis plus de deux ans. Trop de pays ont une économie dépendant largement du café pour qu'une entente soit facile.

V. — CONDITIONNEMENT ET QUALITE DU CAFE

Tous les cafés exportés de Madagascar sont soumis à un contrôle de qualité par le Service de Conditionnement.

Les normes de classification des cafés utilisées à Madagascar sont celles fixées par le décret n° 65-066 du 2 mars 1965 (*JORM* du 6 mars 1965, p. 412) modifié par l'erratum paru au *JORM* du 10 avril 1965, p. 897 et complété par l'additif n° 65-402 du 26 mai 1965 — (*JORM* du 5 juin 1965, p. 1255).

Conformément aux dispositions prévues dans ces textes le classement du café exporté dépend :

- de l'espèce du café :
 - *Arabica* A ;
 - *Kouilou-Robusta* KR ;
 - *Liberica* L.
- du calibre des grains :

le numéro du crible indiquant le diamètre des trous du tamis exprimé en 1/6° de pouce anglais :

- *Grade I* : cafés retenus au crible 16 ;
- *Grade II* : cafés passant au crible 16, mais retenus au crible 14 ;
- *Grade III* : café passant au crible 14, mais retenus au crible 12 ;
- *Grade IV* : cafés passant au crible 12, mais retenus au crible 10 ;
- *Caracolis* : cafés non retenus au crible 10.

Les cafés sont en outre classés en plusieurs types notamment suivant leur homogénéité de forme et de couleur :

- type gragé choix (*Arabica* et grade I seulement) ;
- type extra *prima* (grade I) ;
- type *prima* (grade I et II) ;
- type supérieur (grade I et II) ;

- type courant (grade II et III) ;
- limite (grade IV).

Dans tous les cas le café exporté doit :

- être sain, sans mauvaise odeur, de teneur en eau inférieure à 12,5 % ;
- n'avoir subi aucune altération ;
- ne contenir aucune matière étrangère que celle décrite dans le barème des défauts, aucun grain noir ou demi-noir, aucune cerise.

Le tableau suivant indique le pourcentage d'exportation de *Robusta* suivant la qualité (exportations 1969).

1969	Grade I	Grade II	Grade III	Grade IV	Caracolis	Total
<i>Extra-prima</i> ..	9	—	—	—	6,8	4,9
<i>Prima</i>	8	0,9	—	—	0,7	4,5
Supérieur	85	99	2,8	—	92,5	79,2
Courant	—	0,1	98	—	—	9
Limites	—	—	—	100	—	0,7
Brisures	—	—	—	—	—	0,05
Triage	—	—	—	—	—	—
Hors norme ...	—	—	—	—	—	1,65

Le grade I représente 50 % de tonnage exporté, le grade II 40 %, le grade III 8 % et le grade IV 2 %.

VI — PREPARATION ET TRANSFORMATION DU CAFE

1. — Préparation du café

A. — Plantations industrielles :

Jusque, vers 1930 la préparation par voie humide était celle la plus utilisée. Actuellement la plupart des producteurs adoptent la préparation par voie sèche en raison de sa plus grande souplesse et du coût moins cher des installations utilisées.

a) Préparation par voie humide :

Elle est plus délicate. Elle n'est utilisée que dans les exploitations importantes.

Une usine complète en vue de ce mode de préparation comprend le dépulpeur, des bacs de lavage et de fermentation, un départeur, un polisseur et classeur, une aire de séchage, un séchoir mécanique, enfin un moteur thermique ou hydraulique suivant la situation.

Ce système de préparation donne souvent au café un goût âcre si la fermentation est un peu trop prolongée. Le dépulpage doit être effectué de suite après la récolte, sinon les cerises se dessèchent légèrement et se laissent moins facilement dépulper.

On ne peut donc stocker, d'où le problème d'harmonisation de la récolte conformément à la capacité de traitement de l'usine sous peine de larges pertes.

En somme la voie humide présente l'avantage essentiel de réduire la durée de séchage (ce qui est important à considérer dans une région humide comme la côte Est malgache), mais elle est délicate d'utilisation (dépulpage immédiat, fermentation non prolongée), ce qui limite son emploi aux seules exploitations traitant plus de 30 à 40 tonnes de café marchand par campagne.

b) *Préparation par voie sèche :*

Lorsqu'elle est utilisée, elle nécessite une aire de séchage bétonnée. Lorsque les cerises sont sèches (coques), on les passe au décortiqueur qui sépare le café de ses enveloppes (« parche »). Enfin le café est trié et poli.

La méthode par voie sèche présente l'avantage de permettre le stockage des cerises sèches et de rendre indépendant le traitement en usine de la récolte.

B. — *Plantations paysannes :*

Le mode de préparation le plus utilisé est celui par voie sèche. La plupart des paysans sèchent leur café encore à même le sol. Ainsi s'explique le goût de terre de certains cafés malgaches ; les fruits mal séchés pourrissent et donnent des grains noirs qui déprécient beaucoup le café.

Par économie, ces paysans se contentent de décortiquer le café séché par pilonnage dans des mortiers. Ce procédé immobilise une abondante main-d'œuvre et de nombreux grains sont brisés. Un simple vannage termine cette préparation.

Ainsi tous les points défectueux de la préparation du café chez les petits exploitants sont le séchage à même le sol et le décorticage au pilon.

2. — Transformation du café

La seule forme de transformation actuellement existante à Madagascar est la torréfaction. Le produit ainsi traité se présente sous forme de graine ou de poudre. La capacité de production des 10 maisons de torréfaction évaluée à 300 tonnes par an est limitée par le volume de la consommation, la majeure partie de la population préférant traiter elle-même le café vert.

VI. — PERSPECTIVES D'AVENIR

La production mondiale du café a été estimée en 1961/62 à 4 142 000 T, la demande était alors de 3 536 000 T. Il y avait un excédent annuel sur la consommation de 600 000 T. Le stock mondial constaté en 1962/63 était de 5 000 000 T.

En 1970 la production estimée serait de 4 600 000 T, la demande de 4 200 000 à 4 300 000, soit un excédent sur la consommation de l'ordre de 300 à 400 000 T.

En 1975 les perspectives de production mondiale sont de 5 100 000 T, la demande prévisible de 4 700 000 à 4 900 000 T. L'excédent annuel sur la consommation resterait du même ordre qu'en 1970. Les stocks mondiaux seraient alors de 8 à 9 millions de tonnes.

Actuellement les 3/4 des stocks des pays producteurs sont détenus par le Brésil. L'Accord International du Café limite les exportations. Si les exportations ne sont pas limitées il y aura une baisse sensible des prix.

S'il n'y a pas accord d'ajustement entre la production et la consommation (aucun accord sur les objectifs de production n'a été obtenu jusqu'ici), il est probable que le cours mondial du café sera en baisse dans les 10 ans à venir.

Au début de 1969, le Brésil a déjà perturbé le marché du café en « bradant » le sien à des prix largement inférieurs aux cours mondiaux. Mais à partir du mois d'août la sécheresse et la gelée ont réduit les récoltes brésiliennes 1969 et 1970.

On estime que ces accidents climatiques créeront pour le Brésil de graves difficultés de production pour quelques années encore. On peut même se demander si le Brésil pourra fournir ses quotas. Sinon il y aura remaniement des quotas (vers la hausse) de tous les pays producteurs. Et l'augmentation très sensible du prix des cafés américains devrait permettre aux cafés africains de s'ouvrir de nouveaux marchés comme l'Allemagne.

En somme, à moyen terme, les perspectives internationales du café sont favorables pour Madagascar qui doit s'efforcer de satisfaire son quota d'exportation et même constituer un stock de sécurité en raison des aléas climatiques.

Le Gouvernement malgache s'est fixé comme objectif 80 000 T de production en 1975.

Dans cette optique le Ministère de l'Agriculture, de l'Expansion Rurale et du Ravitaillement a mis en place depuis 1966 l'opération Café-Poivre (financement FED, FAC, et Etat malgache par la Caisse Café) avec un investissement de l'ordre de 2 500 millions de FMG.

Cette opération consiste :

- à augmenter la surface cultivée ;
- à augmenter la productivité à l'hectare par la diffusion de clones sélectionnés et par un encadrement plus dense ;
- à créer l'infrastructure nécessaire pour l'évacuation des produits (piste de desserte caféière : 1 000 millions de FMG).

LA VANILLE

La Vanille est une des principales richesses de Madagascar qui reste avec ses 1 100 à 1 400 tonnes par an, le premier producteur du monde. C'est un produit destiné essentiellement à l'exportation. Annuellement la valeur de vanille exportée représente 10 à 11 % des exportations agricoles. Les autres pays producteurs sont Tahiti (180 T/an), Mexique (100 T/an), Comores (70 T/an), Réunion (40 T/an) et Indonésie (30 T/an).

I. — *RAPPEL HISTORIQUE*

Le vanillier fut introduit à Madagascar vers 1890 par des planteurs réunionnais installés dans la zone de Maroantsetra et dans l'île de Nossi-Bé.

Rencontrant un milieu favorable, cette culture a pris une grande extension.

II. — *STRUCTURES ET CONDITIONS ACTUELLES DE PRODUCTION*

Le vanillier est cultivé sur la côte Nord-Ouest (Ambanja, Nossi-Bé) et dans la région d'Antalaha (Sambava-Andapa). La culture de la vanille occupe 35 000 planteurs, chaque planteur possède en moyenne 100 pieds de vanilliers.

Fournissant 85 % de la production mondiale (avec les 7 000 ha de surface plantée), Madagascar assure 65 % des ventes mondiales. Ce qui lui rapporte environ 2 milliards de FMG par an.

Cette production a été caractérisée par la variation des prix.

Pour stabiliser cette variation, il a été créé en 1957 la Caisse de stabilisation des prix de la vanille.

Les planteurs se sont organisés en groupements coopératifs qui, en 1952, se sont réunis en Union des Coopératives des Planteurs malgaches (UNICOOP) qui couvre la totalité de la préfecture d'Antalaha.

III. — PRODUCTION ET EXPORTATION DE LA VANILLE

La production se trouve influencée par les variations ascendantes et descendantes des cours dues en particulier à la concurrence de la vanilline synthétique. Les facteurs climatologiques influent également d'une façon importante sur la production (la baisse de récolte de 1965 est due à des mauvaises conditions météorologiques).

a) — Tonnage annuel de production et d'exportation.

ANNÉE	TONNAGE DE PRODUCTION (EN TONNES)	TONNAGE D'EXPORTATION (EN TONNES)
1961	580	585
1962	650	640
1963	1 050	292
1964	1 200	628
1965	850 *	984 *
1966	1 050	885
1967	500	665
1968	700	960
1969	1 400	1 096

La valeur FOB des exportations est de :

1965 :	2 436 700 000	FMG
1966 :	2 215 598 000	—
1968 :	2 527 691 600	—
1969 :	3 012 564 500	—

Les Etats-Unis restent le grand client de Madagascar.

Si la vanille naturelle malgache a connu une sérieuse concurrence de la vanilline, les règlements de la *Food And Drug Administration* appliqués aux Etats-Unis, peuvent favoriser l'utilisation de la vanille naturelle (loi sur les nouvelles appellations de crèmes glacées). La consommation de vanille se trouvera liée à l'augmentation du marché de la crème glacée. A partir de 1964, Madagascar a conclu une série de trois plans d'exportation avec les Etats-Unis.

Le premier plan a été parfaitement appliqué. (1^{er} juillet 1964 — 31 décembre 1964) : achat massif groupé des acheteurs américains, au prix de 10.20 \$ avec ristourne de publicité de 80 cents.

Le deuxième plan moins bien réussi avait prévu l'achat par les Américains de 400 T.

Le 3^e plan ne comportait plus de contrat ferme, mais le déblocage décidé par les producteurs malgaches.

b) *Situation de stocks.*

La surproduction de ces dernières années face à une demande qui plafonne, a entraîné un stock important.

Le stock de vanille était évalué à 2 000 T à la fin de 1965 ; la récolte de 1965 à elle seule a fourni 450 tonnes de stocks.

En 1967 la politique de destruction des récoltes a été appliquée.

En 1969 l'assainissement statistique des stocks est réalisé.

IV. — *COMMERCIALISATION ET PRIX DE LA VANILLE*

Les fluctuations des cours de la vanille affectent principalement les producteurs, les collecteurs et les exportateurs pouvant se couvrir eux-mêmes, ainsi que les recettes à l'exportation. Conscient de cette situation qui lèse gravement le producteur et ce dans un pays à vocation agricole, le Gouvernement a adopté une politique de stabilisation des prix et donné son adhésion à des organisations régionales et internationales.

a) *Politique nationale de stabilisation de prix.*

Elle consiste à garantir au producteur un prix d'achat du produit avant chaque campagne annuelle. L'achat au producteur au-dessous du prix garanti est interdit. Ce prix garanti au stade de l'exportateur sera majoré des divers frais que ce dernier supportera plus sa marge bénéficiaire. Il y aura un système de prélèvement ou de péréquation qui jouera selon que le prix FOB de réalisation sera supérieur ou inférieur au prix FOB soutenu (ou garanti). Le fonctionnement de ce mécanisme est assuré par la Caisse de Stabilisation de la vanille. Le prix FOB moyen de réalisation était de 2 632 FMG/kg en 1968 et 2 752 FMG/kg en 1969. Le prix au producteur était de 170 FMG/kg vert contre 400 en 1963 et 185 en 1966. En outre, le Comité des ventes, le Comité Permanent de la Vanille et le Groupement National Interprofessionnel de la Vanille coordonnent l'écoulement du produit.

b) *Entente régionale.*

Les 3 pays producteurs de l'Océan Indien (Madagascar, Comores, La Réunion), par un Protocole d'Accord signé à Saint-Denis, le 3 mars 1964, ont décidé d'adopter une politique commune de contin-

gementement et de prix. Les contingents d'exportation sont ainsi attribués périodiquement à chaque membre de l'Accord. De même un prix de vente minimum est fixé.

Le prix garanti lors du premier plan avec l'Amérique a été de 10.20 \$ avec une ristourne de publicité de 80 cents par kilo, la ristourne étant supportée par moitié sur la marge des exportateurs, par moitié par la Caisse. Pour le 2^e plan, il a été toujours de 10.20 \$, commission incluse.

La fermeté de la politique commune de ces 3 pays a conduit à l'amélioration actuelle de la commercialisation de la vanille. Parallèlement il y a aussi l'efficacité des actions publicitaires menées sur le marché européen par UNIVANILLE, organisme spécialisé à cet effet.

V. — CONDITIONNEMENT ET QUALITES DE LA VANILLE

La vanille verte ne fait pas l'objet de commerce.

La vanille préparée (c'est-à-dire échaudée, étuvée, séchée, triée, mise en malles et dressée) peut se présenter d'abord suivant sa provenance :

Vanille côte Est (M. CE),

Vanille Nossi-Bé (M. NB),

et sous les dénominations suivantes :

- Type 1 ;
- Type 1 fendu (F1) les gousses se fendent après préparation ;
- Type 2 ;
- Type 2 fendu (F2) ;
- Type 3 ;
- Type 3 fendu (F3) ;
- Type 4 ;
- Non détaillée.

La vanille en poudre connue aussi sous le sigle NP 4 s'obtient par pulvérisation des gousses après cuisson et séchage.

A titre indicatif voici par type l'exportation en 1969 :

Type 1 :	1 623 kg
F 1 :	169
2 :	2 702
F 2 :	227
3 :	149 746
F 3 :	15 204
4 :	1 004 646
Non détaillé :	364

TOTAL.... 1 174 741 kg.

VI. — *PERSPECTIVES D'AVENIR*

A condition de maintenir fermement les accords interprofessionnels actuels et de poursuivre la politique gouvernementale de production, la perspective est favorable. Déjà, les ventes enregistrées du 1^{er} janvier au 31 mars 1970 représentent la moitié du quota prévu par le plan 1970 qui est de 1 090 tonnes. La conjoncture permet d'augmenter raisonnablement le prix au producteur.

LE GIROFLE

La culture du girofle représente 2,1 % du produit total des cultures. C'est en général une culture d'appoint qui se rencontre dans la zone Est de l'île, de Sambava à Mahanoro, de la côte à 300 m d'altitude.

I. — RAPPEL HISTORIQUE

Le giroflier est originaire de l'île d'Amboina, dans l'archipel des Moluques. Il a été introduit aux Mascareignes en 1770 par Pierre Poivre. En 1827, il fut importé dans l'île Ste-Marie par la Société Agricole Albran-Carayon-Hugot. C'est à partir de 1895 que le giroflier a pris son extension et a gagné la côte Orientale Malgache dans les régions de Soanierana-Ivongo, Mananara, Vavatenina, Fénériver, et Maroantsetra. La superficie occupée par le giroflier est évaluée actuellement à 34 000 ha comportant 9 à 10 millions d'arbres.

II. — STRUCTURES ET CONDITIONS ACTUELLES DE PRODUCTION

Les cultures de girofliers sont surtout pratiquées à l'échelon paysannal. C'est une culture facile, demandant peu de soins et un sol peu riche. Du giroflier, on tire surtout 2 produits : le clou de girofle, qui provient de la dessiccation du bouton floral, et l'essence de girofle, obtenue à partir de la distillation des feuilles, des branchettes, des clous ou des griffes supportant le bouton floral.

La récolte du girofle est restée en général à un stade de cueillette. Elle est fréquemment assurée par des tâcherons recevant la moitié du poids de clous frais récoltés comme rémunération. Quelques producteurs distillent leurs propres récoltes mais ordinairement, ces producteurs portent leurs récoltes à l'alambic et payent le travail en essence.

III. — PRODUCTIONS ET EXPORTATIONS DU GIROFLE

Il y aurait actuellement 3 millions de girofliers susceptibles de produire 2 000 tonnes de clous et 1 000 tonnes d'huile essentielle. La récolte varie beaucoup suivant les arbres.

Les girofliers vigoureux, âgés de 15 ans, peuvent donner 3 kg de clous par an. La moyenne des plantations paysannes ne produit cependant pas 1 kg par arbre et par an. De grandes variations sont également enregistrées d'une année à l'autre. Ces variations peuvent être dues à des variations climatiques mais en réalité elles sont dues à l'état même du giroflier qui présente un cycle de production triennal.

- Année I — forte récolte ;
- Année II — moyenne récolte ;
- Année III — faible récolte.

Ces variations sont importantes : 1 à 7 pour la période de 18 années 1949/66 :

1955..... 7 300 T
 1966..... 800 T.

(Pendant cette période on a enregistré 7 bonnes récoltes supérieures à 5 000 T, 5 moyennes de 3 000 à 5 000 T et 6 faibles de moins de 3 000 T).

Tonnages de production de clous secs de girofle :

ANNÉE	RÉCOLTE (t)	ANNÉE	RÉCOLTE (t)
1949	3 200	1959	1 620
1950	7 000	1960	5 000
1951	2 600	1961	7 630
1952	1 250	1962	4 400
1953	5 400	1963	3 500
1954	2 200	1964	4 800
1955	7 300	1965	5 400
1956	3 250	1966	800
1957	5 900	1967	3 000
1958	4 700	1968	600
		1969	4 500

Production moyenne annuelle : 4 160 T/an.

La production d'essences de girofle varie de 600 à 900 T par an.

Madagascar est le deuxième pays producteur de clous de girofle (après Zanzibar). Mais la surproduction de clous de girofle de ces dernières années a provoqué une baisse des recettes d'exportation. Par contre, l'essence de girofle rencontre une demande plus soutenue. Les exportations de girofle se font traditionnellement vers la France, le marché commun, les Etats-Unis et l'Extrême-Orient

Tonnages des exportations de clous et essence de girofle :

ANNÉE	CLOUS (EN TONNES)	ESSENCE (EN TONNES)
1949	9 546,5	479,7
1950	2 590,1	792,7
1951	7 538,0	564,2
1952	2 643,7	628,0
1953	1 047,2	427,3
1954	5 656,4	1 006,5
1955	2 304,7	693,1
1956	7 612,9	658,0
1957	3 249,0	666,0
1958	6 092,0	515,0
1959	4 087,0	517,0
1960	1 826,0	780,0
1961	5 420,0	662,0
1962	4 491,0	?
1963	2 056,0	809,3
1964	4 848,0	892,0
1965	4 423,0	810,1
1966	3 373,3	877,0
1967	5 259,4	730,0
1968	12 424,8	1 158,0
1969	974,1	1 189,0

La valeur des exportations des clous est :

en 1965 : 743,6 millions de FMG ;

en 1969 : 407,2 millions de FMG.

La valeur des exportations de l'essence est :

en 1965 : 320,600 millions de FMG ;

en 1969 : 907,1 millions de FMG.

Le girofle exporté, par zone de destination, est donné par le tableau pour les années 1959, 1962 et 1965 :

	1959 (en tonnes)	1962 (en tonnes)	1965 (en tonnes)
Indonésie - Malaisie ..			
Singapour	1 916,052	2 640,570	1 048,486
Europe	964,230	481,389	988,802
U.S.A.	752,110	1 091,500	1 421,907
Afrique du Nord	250,176	127,327	419,062
Divers	204,411	149,285	242,432

IV. — COMMERCIALISATION ET PRIX DU GIROFLE

Les fluctuations des cours dues essentiellement à la loi de l'offre et de la demande atteignent principalement les producteurs.

Pour éviter cette situation, le Gouvernement a adopté une politique de stabilisation des prix grâce à la création d'une Caisse girofle dont le fonctionnement est identique à celle de la vanille (cf. plus haut). Par ailleurs conscient notamment du fait que ce produit est tributaire du marché extérieur, Madagascar a adhéré à des organisations régionales : un accord a été négocié en 1964 avec le Zanzibar. Cet accord comportait une politique de contingentement de prix. Mais cet accord est actuellement considéré comme tacitement rompu, le Gouvernement de Tanzanie n'ayant pas donné sa ratification.

Pour la campagne 1966, par exemple, le prix minimum d'achat du kilogramme de clou de girofle a été fixé à 110 FMG dans tous les ports d'embarquement. A partir de ce prix, les Chefs de province ont fixé les prix planchers à payer au producteur.

A titre indicatif, voici quelques cours de girofle en 1966 :

- France 3,95 FF CAF ;
- Allemagne 3,15 DM CAF ;
- Indonésie-Singapour..... 250 £ la T. CAF.

V. — CONDITIONNEMENT ET QUALITES

Les différents types de clous de girofles sont :

- type *extra prima* : la meilleure qualité ;
- type *suprema* ;
- type courant ;
- tout venant ;
- hors normes.

Les vérifications à l'exportation sont affectées par le Service du Contrôle du Conditionnement.

A titre indicatif, voici un tableau de tonnages vérifiés :

	1963	1964	1965	1966	1969
Type <i>extra prima</i> .				0,3	
Type supérieur ..	6,550		3	4	
Type courant	1 582,456	5 642,5	3 222	6 643,5	1 258,335
Tout venant					560
Hors normes			29	5,7	
TOTAL	1 589,006	5 642,5	3 254	6 653,5	1 258,895

LE COTON

La culture du cotonnier à Madagascar a démarré surtout à partir de 1955-1956. Elle a été d'abord entreprise spécialement dans le Sud. (Mangoky, Tuléar). Mais, depuis 1959, des essais effectués dans la région de Majunga et Diégo-Suarez ont donné des résultats excellents; il s'avère même que la région Nord est écologiquement plus propice pour le coton que le Sud. Un problème reste à résoudre, celui de la main-d'œuvre pour la récolte.

I. — STRUCTURES ET CONDITIONS ACTUELLES DE LA PRODUCTION

Le coton est cultivé à Madagascar en culture pluviale, en culture irriguée et en culture de décrue. Il est produit par les paysans, par les fermes d'Etat et par le secteur privé. En 1969, 26 % de la production étaient assurés en paysannat (4 300 T), 18 % par les fermes d'Etat (3 001 T) et 56 % par le secteur privé (9 411 T).

L'organisation de la production est assurée par la CFDT (Compagnie Française pour le Développement des Fibres Textiles) les travaux de recherches par l'I.R.C.T. (Institut de Recherches pour le Coton et le Textile). Le rendement moyen obtenu est de 1,9 T/ha en 1969 (c'est le meilleur enregistré depuis 10 ans). Les variétés utilisées sont l'Acala et le Stoneville.

II. — PRODUCTIONS ET EXPORTATIONS

De 1960 à 1969 les surfaces cultivées sont passées de 1 200 ha à 8 758 ha et la production coton-graine de 1 366 T à 12 710 T.

Voici l'évolution de la production de coton-graines (en T) :

Années	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962
Production Coton-graines	60	290	650	1 362	2 246	2 414	2 558
Surface (ha) cultivées	235	151	313	730	1 494	1 483	1 673

Années	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969
Production Coton-graines	3 980	5 030	3 905	4 581	5 205	7 640	8 758
Surface (ha) cultivées	2 164	2 824	3 905	4 581	5 205	7 640	8 758

Voici quelle était, en 1969, la répartition des plantations et production suivant les types de culture.

TYPE DE CULTURES	PRODUCTION (T)	SURFACE (ha)
Culture de décrue	10 366	4 804
Culture irriguée	3 869	1 589
Culture pluviale	3 527	2 365
TOTAL	16 762	8 758

Plus de 50 % de la production totale est fournie par la région Nord (Majunga, Ambilobe), le restant par la région Sud (Morondava, Miandrivazo, Mangoky, Tuléar).

Le coton-graine est usiné dans les 6 centres d'égrenage de la CFDT (de capacité totale de 27 000 T).

En 1969, la répartition par centre des tonnages traités était de :

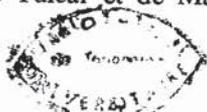
CENTRES	CAPACITÉ THÉORIQUE (t)	TONNAGES coton-graines 1969 (t)	PRODUCTION DE FIBRE		
			ACALA (t)	STONEVILLE (t)	TOTAL (t)
Ambilobe	2 000	1 072	402	—	402
Majunga	6 000	8 486	3 210	—	3 210
Morondava	3 000	621	100	121	221
Miandrivazo	2 000	808	298	—	298
Ambohikely	8 000	2 291	848	—	848
Tuléar	6 000	3 484	548	791	1339
TOTAL ...	27 000	16 762	5 406	912	6 318

La presque totalité de la production de coton-fibre est livrée à la Société Cotonnaire d'Antsirabe (COTONA) et à la Société Textile de Majunga (SOTEMA) :

- COTONA : 5 000 T de capacité annuelle actuellement ;
- SOTEMA : 1 000 T

Exceptionnellement en 1969, l'industrie malgache n'a absorbé que 5 200 T de fibre de la campagne, 1 000 T faisant l'objet d'exportation.

La production de graine a été de 9 330 T en 1969 : 8 030 T ont été livrées aux huileries de Tuléar et de Majunga et 1 300 T exportées sur le Japon.



III. — COMMERCIALISATION ET PRIX DU COTON

La totalité de la production est achetée par la CFDT qui a passé des conventions avec le Gouvernement malgache. En 1969, le prix moyen garanti du coton-graine rendu usine d'égrenage était de :

- 50 FMG/kg pour l'Acala : 1ère qualité 50,20 FMG
2ème qualité 46,20
- 46 FMG/kg pour la Stoneville sèche : 1ère qualité 46,20 FMG
2ème qualité 42,20
- 47 FMG/kg pour la Stoneville : 1ère qualité 47,10 FMG
2ème qualité 43,10

Le prix du kilogramme de graines rendu, huilerie était de 11 FMG en 1969.

La condition primordiale pour la commercialisation du coton est qu'il doit être parfaitement sec. Le coton n'est acheté sur le marché qu'en fin de matinée après la rosée. Il est transporté aux usines d'égrenage par camion, généralement en vrac, tassé et couvert.

Après les usines d'égrenage, le transport du coton-fibre vers la SOTEMA (Majunga) ou la COTONA (Antsirabe) se fait dans des balles cerclées, fortement comprimées.

IV. — PERSPECTIVES D'AVENIR

La production cotonnière connaîtra vraisemblablement une augmentation de 10 % en 1970. L'augmentation est limitée en raison des derniers cyclones. Le doublement de la production actuelle est prévue pour 1975 avec une surface cultivée de 18 300 ha et une production coton-graine de 35 000 T. La CFDT prévoit l'installation d'une nouvelle usine d'égrenage à Majunga.

Sur le plan international, en particulier pour les pays en voie de développement, la demande du coton dépassera en 1975 de 25 à 40 % son volume de 1963. Cette augmentation résulte de la croissance démographique et aussi de l'augmentation des revenus des populations. En 1975 il est prévu que les pays en voie de développement devraient contribuer à la consommation mondiale pour 30 à 32 % contre 28 % en 1961-63.