



n°9509/DT

RAPPORT DE MISSION A ANTALAHA

22 - 29 MAI 1995

Juin 1995 ⁽¹⁾

I.- OBJECTIFS DE LA MISSION

La mission d'Isabelle DROY à Antalaha avait pour objectifs :

- de définir les possibilités et les modalités de collaboration avec le projet Masoala (PCDI Masoala, projet de conservation et de développement intégré de la presqu'île de Masoala)²,
- de choisir les villages dans lesquels vont se dérouler les enquêtes ménages et d'effectuer une reconnaissance dans ces villages,
- de discuter avec différents opérateurs du questionnaire ménage et en particulier sur le module vanille et cultures de rente,
- de préparer le recrutement des enquêteurs et cerner les problèmes logistiques qui se poseront lors de l'enquête.

La mission devait se dérouler avec le superviseur pressenti pour cette zone, mais cette personne ne s'est pas présentée à l'aéroport le jour du départ.

¹) Ce document a été rédigé par Isabelle DROY, projet MADIO.

² "le PCDI Masoala, projet de conservation et de développement intégré de la presqu'île de Masoala est un projet exécuté par un consortium de Care International Madagascar, The Wildlife Conservation Society (WCS) et The Peregrine Fund (TPF) sous la coordination de l'Association Nationale pour la Gestion des Aires Protégées (ANGAP) et sous la tutelle du Département des Eaux et Forêts du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (DEF/MADR)."

II.- DEROULEMENT DE LA MISSION

La mission s'est déroulée avec l'appui scientifique et logistique du projet Masoala, y compris dans les zones où le projet n'intervient pas directement mais où nous souhaitons effectuer des enquêtes (villages de producteurs de vanille proches d'Antalaha). Nous avons pu ainsi effectuer des reconnaissances dans des villages sélectionnés sur la base des connaissances et des contacts d'agents du projets Masoala. Par contre, en raison des mauvaises conditions météorologiques, nous n'avons pas pu aller dans la presqu'île de Masaola (zone d'intervention du projet et où un village a été sélectionné pour les enquêtes. En effet, la route est coupée depuis la dépression tropicale de décembre 1994 et la circulation en bateau était trop dangereuse durant la mission à cause de la houle. Ces conditions météorologiques n'ont rien d'exceptionnel pour la saison et la situation va s'aggraver en Juillet-Août : le projet Masoala interrompt la navigation à cette période pour des raisons de sécurité. Quant au village de Maromandia accessible par la piste depuis Antalaha, il y a aussi des risques de coupures temporaires. Il semble donc beaucoup plus raisonnable de repousser le démarrage des enquêtes à Septembre-Octobre, période où la météo est plus clémente. Autre intérêt à ce décalage, intérêt scientifique cette fois : la campagne de vanille démarre en Juin ; en octobre nous aurons déjà un bon aperçu sur le déroulement de la campagne 1995.

Outre les visites dans les villages producteurs de vanille accessibles par la route depuis Antalaha, nous avons pu aussi rencontrer un certain nombre d'opérateurs intervenant dans la filière vanille, qui est celle qui nous intéresse le plus étant donné son importance stratégique et les transformations qu'elle va subir avec la libéralisation du marché qui est effective depuis le mois de Mai. Les données que nous allons obtenir sur la vanille sont donc particulièrement intéressantes.

III LES VILLAGES SELECTIONNÉS POUR L'ENQUÊTE

1) Le village de Maromandia

Ce village est situé à 30 km au Sud Ouest d'Antalaha. Un chef d'équipe du projet Masoala, Mr SABE Félix, en est originaire. Il nous a accompagné et introduit dans le village.

Maromandia est un ancien chef lieu de canton : au moment de la réforme des collectivités locales en 1975, le canton a été divisé en 2 Firaïana : Maromandia dépend maintenant du Firaïana d'Ambombana et l'autre partie du canton a comme chef lieu de Firaïana Marofinaritra. Le village de Maromandia est relié à Antalaha par une piste qui a été refaite il y a deux ans par la Caisse Vanille. Cette route reliait autrefois Maroantsetra à Antalaha ; elle s'arrête maintenant à Marofanitra (38 km d'Antalaha).

Cette région produit beaucoup de vanille ; la richesse apportée par la vanille est perceptible dans certains villages qui sont assez coquets. A Maromandia, quelques bâtiments cossus, plutôt assez bien entretenus, témoignent de l'importance administrative de cette ville jusqu'en 1975 ; il y a une agence postale et il y a eu le téléphone....

Une visite rapide dans quelques plantations de vanille montre :

- un certain nombre de plantations sont délaissées et mal entretenues. Les raisons avancées par les planteurs tournent essentiellement autour des prix qui sont jugés trop bas. Beaucoup de planteurs sont enfermés

dans le cercle vicieux de l'endettement auprès des commerçants : il vendent alors leur vanille sur pied environ la moitié du prix officiel (le prix officiel était à 5000 Fmg pour la campagne 1994).

- quelques plantations sont bien entretenues et renouvelées : apparemment, ces planteurs comptent sur une remontée des prix dont les prémisses se sont déjà fait sentir lors de la dernière campagne.

2) Le village de Tampolo

Ce village de 900 habitants est situé à 21 km au nord d'Antalaha sur la route de Sambava. La route (ou plutôt la piste) est en principe bonne, mais il y a actuellement un passage difficile car un pont a été détruit par la dépression tropicale de décembre 1994. Le passage se fait sur des bacs de fortune (pirogues assemblées). La réparation du pont est en cours.

Le village de Tampolo est situé juste après le "bac". L'agglomération est étalée sur deux kilomètres, de part et d'autre de la route (c'est une sorte de village rue). La production principale est la vanille ; les autres productions agricoles sont le café, le girofle, le riz la banane et le haricot.

Au mois de mars, une grande partie des producteurs ont une soudure difficile et vendent leur vanille sur pied au commerçant du village à un prix de 2500 Fmg environ par kilo (1994).

3) Le village d'Ambohitralalana

Nous n'avons pas pu accéder à ce village en raison des mauvaises conditions météorologiques. Après plusieurs discussions avec les membres de l'équipe de suivi-évaluation du projet Masoala, nous avons décidé de retenir ce village.

- les raisons scientifiques : ce village est situé dans la presqu'île de Masoala. C'est un chef lieu de Firaisana. D'après les animateurs du projet, la part de la vanille dans la production agricole est importante. Etant en bordure de la forêt (et de la zone du futur parc), les activités d'exploitation des ressources naturelles sont nombreuses (bois, plantes, etc...) et constituent une source de revenus significative pour les paysans. Une connaissance "quantifiée" de ces activités serait utile aussi bien pour le projet Madio que pour le projet Masoala.

- les raisons logistiques : ce village est à côté de la base de projet CARE (où il y a une BLU) et c'est à cet endroit que viennent les bateaux en provenance d'Antalaha (en dehors des bateaux du projet, il y a quelques bateaux qui vont régulièrement à Ambohitralalana). Rappelons que c'est la seule liaison possible avec un centre urbain, car la route est coupée. Il serait imprudent de s'éloigner trop de cette zone.

V.- ENTRETIENS AVEC DES OPERATEURS

Afin de mieux cerner les enjeux de la libéralisation du commerce de la vanille, nous avons rencontré des opérateurs intervenant dans la filière : outre les producteurs, nous avons rencontré des préparateurs-acheteurs et un conditionneur stockeur (la société Fraise qui effectue plus du tiers des exportations de vanille). Nous avons aussi essayé de rencontrer un représentant de l'IVAMA (Institut de la Vanille Malgache, qui a succédé à la Caisse de stabilisation de la vanille) et du GNIV (groupement interprofessionnel de la vanille) : malheureusement, les personnes compétentes étaient absentes et les discussions ont été limitées à des employés qui ne disposaient pas des données recherchées (comme les quantités exportées, les stocks etc...). En ce qui concerne l'IVAMA, cette absence est structurelle puisque le "staff" de direction est à Antananarivo (ce qui pose de sérieux problèmes avec les producteurs).

1) Les principaux intervenants dans la filière vanille

La vanille est le produit agricole dont la commercialisation a été le plus longtemps soumise à un contrôle très strict de l'Etat, ce qui souligne bien le caractère stratégique de cette épice. En effet, la vanille est restée pendant de nombreuses années la principale ressource en devises de Madagascar (depuis 1993, la vanille est supplantée par les produits de la mer notamment les crevettes) ; de plus, le système de taxation mis en place a permis à l'Etat d'alimenter une partie du budget général par les prélèvements effectués sur le prix à l'exportation.

Les différents intervenants dans la commercialisation de la vanille étaient donc eux aussi, contrôlés (carte professionnelle, nombre limité etc...) ; la commercialisation ne pouvait être réalisée qu'à des périodes et en des lieux précis, après autorisation officielle. Outre les producteurs, les principaux intervenants dans la filière sont les préparateurs-acheteurs et les conditionneurs-stockeurs :

- *le préparateur-acheteur* : il envoie des "mandataires" sur les marchés pour acheter la vanille verte ; en théorie, toute gousse de bonne qualité de plus de 10 cm doit être achetée, mais le prix officiel n'est respecté (au mieux) que pour les gousses de plus de 14 cm. Le préparateur-acheteur effectue ensuite les opérations longues et délicates de séchage et de préparation de la vanille (la vanille verte "brute" est impropre à la consommation et bien évidemment, ne se conserve pas). Avec 5 kilo de vanille verte, on obtient environ 1 kilo de vanille préparée ; cette vanille est ensuite vendue (ou plutôt livrée) aux conditionneurs-stockeurs : de nombreux préparateurs-acheteurs financent la campagne d'achat de la vanille verte grâce aux avances en trésorerie de leur "patron" conditionneur-stockeur.

- *le conditionneur-stockeur* achète la vanille préparée (il est assez rare qu'ils préparent la vanille eux-mêmes). Il réalise les opérations de triage, conditionnement et stockage. Le stockage de la vanille est assez délicat (c'est pourquoi des locaux particuliers sont nécessaires) : afin d'assurer une conservation dans de bonnes conditions, la marchandise stockée doit être manipulée régulièrement (ouverture des boîtes métalliques, aération, contrôle des gousses etc...).

Jusqu'à la libéralisation du commerce (mai 1995), les ventes étaient soumises à une procédure assez compliquée : la vanille stockée était mise sous "contrat caisse" c'est à dire qu'elle appartenait virtuellement à la Caisse Vanille, les conditionneurs stockeurs cherchaient des contrats de vente (répondant aux exigences de prix, c'est à dire au minimum de 60 \$ le kilo jusqu' à cette année), concluaient ce contrat et livraient la marchandise ; le règlement de la vente transitait par la Caisse qui reversait sa part au producteur et répartissait le solde entre Caisse Vanille et Etat. La Caisse versait des indemnités de stockage aux conditionneurs stockeurs tant que la marchandise n'était pas vendue. La vanille sous "contrat-caisse" permettait aux conditionneurs-stockeurs d'obtenir des crédits bancaires. Ce système bien rodé a fonctionné efficacement pendant près de deux décennies.

2) La faillite du système

Madagascar a longtemps conservé une position de leader dans la production et le commerce de la vanille : durant la décennie 65-75, plus de 75 % du marché de la vanille consommée dans le monde provient de Madagascar. Les pays producteurs (Comores, Réunion et Madagascar) sont regroupés au sein de l'Alliance de la Vanille : ces principaux pays décident chaque année du prix de vente sur le marché mondial, des quotas par pays et de la périodicité de vente.

Pendant de nombreuses années, ce système a permis :

- d'éviter que la vanille subisse comme presque tous les produits tropicaux, des cours en dents de scie,

- d'assurer aux pays producteurs des rentrées d'argent régulières.

A Madagascar, la régulation de la filière vanille a été effectuée grâce à un système qui a fonctionné pendant près de 23 ans, réunissant les différents opérateurs de la filière (Etat, conditionneurs stockeurs, préparateurs acheteurs et producteurs). Les producteurs avaient la garantie de pouvoir vendre leur produit à un prix minimum, les exportateurs étaient tenus de vendre sur le marché mondial au prix fixé par l'Etat ; l'Etat avait une source de revenus très importante par le système de taxation. La vanille non vendue était stockée et la caisse de stabilisation versait des indemnités de stockage aux exportateurs. Le contrôle de qualité était très strict à toutes les étapes de la filière : c'est une pièce maîtresse dans le dispositif dans la mesure où la vanille malgache de bonne qualité reste encore maintenant non concurrencée (la vanille malgache reste la référence : arômes particuliers, taux de vanilline très élevés etc...).

Le prix de la vanille fixé par les pays de l'Alliance a monté régulièrement jusqu'en 1993 pour atteindre 74 \$ le kilo. Or, on observe que, depuis plusieurs années, Madagascar perd d'importantes parts de marché au profit des nouveaux pays producteurs, comme l'Indonésie (ces pays ne font pas partie de l'Alliance et ont une politique de prix différente).

A Madagascar, la faillite du système de régulation a des causes internes et externes.

Les causes internes

Des prix de moins en moins incitatifs pour les producteurs

Les prélèvements de l'Etat sur le prix de la vanille à l'exportation ont augmenté jusqu'à atteindre 80 % du prix, mais, par contre, les prix aux producteurs n'ont pas été revalorisés, malgré la dépréciation de la monnaie. L'insécurité dans les campagnes (vols de vanille sur pied) conduit les producteurs à cueillir la vanille encore immature (le taux de vanilline est alors beaucoup plus bas, ce qui diminue la qualité de la vanille).

D'autre part, la culture de la vanille demande une assez grande technicité. Actuellement, il n'y a plus aucun encadrement agricole pour les producteurs de vanille. La baisse relative des prix de la vanille par rapport aux autres produits (et notamment aux produits vivriers) amène les producteurs à diversifier leurs productions. Le temps consacré à l'entretien des plantations est de plus en plus limité et la simplification est recherchée, même si elle se fait au détriment de la qualité. Par exemple, les paysans préfèrent utiliser comme tuteur pour le pied de vanille le *pignon d'Inde* au lieu du *grecilea* (recommandé) : même si le *pignon d'Inde* concurrence sérieusement le pied de vanille au niveau des racines, il présente pour le producteur l'avantage de ne nécessiter quasiment aucun entretien contrairement au *grecilea*. D'autres pratiques montrent que les producteurs sont dans l'impossibilité de travailler sur le moyen terme : les plants sont mis en production dès la deuxième année, ce qui est trop tôt ; les fleurs fécondées sont trop nombreuses ce qui épuise le plant (et donne des gousses trop petites), les gousses sont cueillies immatures (pour passer avant les voleurs) etc... Un pied de vanille bien entretenu doit donner environ 1kg de gousses par an ; or, on estime qu'actuellement la production est de 250 grammes environ par pied.

Une baisse générale de la qualité

Cette diminution de la qualité se retrouve tout au long de la filière : la diminution, voire la disparition effective des contrôles de qualité aux différentes étapes de la filière (production mais aussi préparation, conditionnement et stockage) sont un des éléments expliquant la perte de certains marchés. Certaines mesures ont été prises il y a quelques années : par exemple, le prix officiel n'est appliqué qu'aux gousses de plus de 14 cm (cela donnait la certitude que les gousses étaient cueillies à maturité et que le taux plancher de 1,70 % de vanilline serait trouvé).

Le nombre de préparateurs acheteurs et de conditionneurs stockeurs a été multiplié ces dernières années : la pratique de ces professions est en principe très contrôlée (pour s'assurer que les normes de qualité seront bien respectées) ; or, cette multiplication s'est faite sans contrôle réel des capacités techniques de ces opérateurs. Ainsi, en trois ans les conditionneurs-stockeurs sont passés de 50 à 140.

Madagascar a voulu continuer à vendre à un prix élevé un produit dont la qualité baissait, ceci alors que la demande se modifiait et que de nouveaux pays producteurs émergeaient sur le marché mondial.

Les causes externes

Une modification de la demande

La vanilline de synthèse, produit beaucoup moins coûteux que la vanilline naturelle, s'est substituée à celle-ci pour l'introduction dans les produits de bas ou de moyenne gamme. Mais, heureusement pour les planteurs de vanille, l'arôme de la vanille naturelle est composé de 120 à 130 éléments différents en plus de la vanilline (qui domine) : pour les produits de haute gamme, l'arôme de la vanille naturelle est préféré à celui de la vanilline de synthèse.

Les évolutions rapides de l'industrie agro-alimentaire ont aussi eu des conséquences sur la demande de vanille. Cette demande est plus diversifiée ; il y a ceux qui veulent des gousses courtes ou longues, de couleur rouge ou noire...etc... bien sûr à des prix différenciés.

De nouveaux pays producteurs

L'Indonésie a commencé à produire il y a quelques années de la vanille ; sur une production de 400 T environ par an, 70 T sont du standard de la vanille malgache (taux de vanilline supérieure à 1,70 %) ; le reste de la production indonésienne est, pour des raisons écologiques, de qualité inférieure (vendu actuellement entre 10 et 12 \$ le kilo). A priori, vanille malgache et vanille indonésienne ne devrait pas trop se concurrencer, puisqu'elles répondent à une demande différente (vanille de luxe pour Madagascar, vanille de moins bonne qualité pour l'Indonésie). Mais la baisse de la qualité de la vanille malgache conjuguée à un prix très élevé ont poussé les acheteurs à se tourner vers les marchés indonésiens ; Madagascar a ainsi perdu sa position de leader pour ne plus couvrir qu'un tiers de la demande mondiale.

3) La libéralisation du commerce de la vanille

Les mesures prises depuis quelques années pour enrayer la faillite du système conduisent progressivement vers la libéralisation de la filière :

- diminution du prix à l'exportation (de 74 \$ à 60 \$ avant la libéralisation) , puis libéralisation depuis mai 1995. Toutefois, les exportateurs doivent payer à l'Etat une taxe de 21 \$ par kilo de vanille exportée ; si la vanille est vendue à 52 \$ (prix sur lequel les exportateurs tablent), la taxe représenterait 40 % du prix (moitié moins que dans le système précédent).

- le prix plancher d'achat au producteur est maintenu : pour la campagne 1995, il est de 10.000 Fmg par kilo.

- des contrôles de qualité plus rigoureux ont été rétablis ; ces contrôles sont effectués aussi par des opérateurs privés : à la suite de plaintes de certains de leurs clients (et de la perte de marchés), les conditionneurs-stockeurs ont renforcé les contrôles sur la marchandise qu'ils traitaient.

- destruction d'une partie des stocks en 1992 (2700 t détruites) ; la vanille détruite a été payée 17.500 Fmg par kilo aux conditionneurs-stockeurs ; les stocks de vanille malgache pesaient très lourd dans la négociation du prix sur le marché mondial et sur la caisse de stabilisation.

- changements de statut des organismes étatiques ou para-étatiques chargés d'organiser et de contrôler la filière ; la caisse de stabilisation a été transformée en Institut de la Vanille Malgache (IVAMA) et les attributions restreintes. L'IVAMA a lui-même subi un changement de statut récent, devenant une société anonyme où l'Etat détient moins de 50 % du capital.

CONCLUSION

L'observatoire de la région d'Antalaha est particulièrement important dans le programme "agriculture et activités rurales" du projet MADIO. Tout d'abord parce que la vanille est un produit hautement stratégique pour l'économie malgache, ensuite parce que nous avons la possibilité de suivre en temps réel la libéralisation de ce secteur et donc d'en analyser immédiatement son impact sur les producteurs, ainsi que les stratégies qu'ils développent face à ces changements.