

LE CACAO DE MADAGASCAR

RSCE2 Abidjan
Mme. Razanakoto - Madagascar

INTRODUCTION

- Le cacao malgache = petite production de 6 000T/ an.
- Culture localisée dans les régions DIANA et SAVA, au Nord Ouest de l'île, et particulièrement à Sambirano, dont le centre est la ville d'Ambanja.
- Production initialement concentrée sur une zone de moins de 50km de rayon, une partie modeste mais non négligeable, composée de cacao à cosse claire dite de qualité supérieure.
- Produit qui fait l'objet d'actions de promotion, actuellement.
- Principales variétés développées :
 - *Criollo*, également connue sous le nom de « cosse claire »,
 - *Forestaro* ou cacao de base
 - *Trinitario*, hybride de *Criollo* et de *Forestaro*.

La production se pratique toute l'année, avec des pics pour les mois de juin-juillet et octobre-novembre.

HISTORIQUE DE L'ORIGINE

- 1ers cacaoyers introduits à Madagascar: vers 1900.
- C'étaient des *Criollo*, variété de cacao à fèves claires, cabosses petites, très verruqueuses, violet rouge ou orangé, sillons profonds, pointe prononcée, parfois en forme de croissant, reconnu comme étant le meilleur en qualité, le plus fin, le plus aromatique, doux, fruité mais également très fragile.
- 10 - 15 ans plus tard, furent introduits les cacaoyers *Forastero* qu'on appelle aussi *TAMATAVE* à Madagascar, de qualité ordinaire mais plus productive et plus résistante.
- Le croisement de ces deux types dont on a sélectionné les meilleurs :
 - qualité fine et aromatique du premier
 - La vigueur, la productivité et la résistance du second, a donné le type *Trinitario*.

C'est la forte proportion de ce type *Trinitario* (30%) dans le cacao malgache qui fait sa réputation.
- Au début, vers 1900, le cacao venait surtout des grandes plantations coloniales à Madagascar, avec une production de 120T/an.

EVOLUTION DE LA FILIERE

- **1976 : principales grandes plantations = 650T /an, de qualité supérieure, i.e.**
 - **du cacao préparé dans des conditions de qualité optimale et dans les normes de la culture vouée à l'exportation, passant par les différentes phases de préparation : l'entretien des plantes, la cueillette, le cabossage, le transport, la mise en bac, la fermentation, le séchage, le triage, le conditionnement, l'entreposage.**
- **Puis le système de « collecte » : suite logique d'une vulgarisation initiée par divers organismes du secteur lesquels s'efforçaient d'impliquer les paysans dans la production.**
- **1990 à 2002, grand groupe de collecte, arrivant à brasser 3000 à 3500 T par an: 70% de la production totale de l'époque.**
- **2004-2005, la qualité bio - équitable a fait son entrée. Le volume de production continue d'augmenter et avec la sécurité qualitative.**

SITUATION ACTUELLE

- **Mise en place de plate forme cacao regroupant tous les acteurs concernés par la filière (Autorités, Exportateurs, Organismes d'appui, Paysans..).**
- **MAP, Madagascar Action Plan, feuille de route de l'Etat Malgache dans le développement économique du pays: filière cacao et Partenariat Public –Privé, PPP :**
 - Plus d'exportation vers le marché mondial;
 - Augmentation de surface d'exploitation de 1700Ha ;
 - Importation d'Europe de nouvelles pépinières de cacao pour une nouvelle génération;
 - Appui technique des pays partenaires pour le transfert de compétences aux paysans et producteurs de cacao;
 - Divers projets de développement avec des organisations internationales et ONG incluant formation, coopératives...
- **Cacao malgache: qualité exceptionnelle, réputation mondiale: plus acide que les autres= lié au processus de fermentation mais aussi à la particularité du sol**
- **Plantations certifiées biologiques, n'utilisent ni engrais ni produits chimiques : avantage considérable.**
- **Classé parmi les meilleurs du monde, a obtenu le label « cacao fine » de l'Organisation Internationale du Cacao, ICCO.**
 - **Ce qui va permettre à Madagascar de bénéficier d'un prix supérieur sur le marché mondial.**

CONCLUSION

Devant la crise économique qui atteint tous les secteurs du monde entier, des actions concertées, entre les organisations internationales et les gouvernements des pays producteurs et exportateurs sont indispensables, notamment dans le domaine de l'agriculture, pour faire face à ce bouleversement.

Je vous remercie de votre aimable attention