

Millot

Peut-on imaginer faire du cacao supérieur et « durable » dans la région de Sambava ?

Séminaire « Quelle cacaoculture durable à Madagascar ? »

Antananarivo, du 30 Janvier au 1^{er} février 2018

Nans Mouret

Responsable Projet Côte Est Millot

Plan

- 1) Quelles spécificités de la région de Sambava ? Historique du cacao dans la région
- 2) Le cacao à Sambava : une nouveauté... Non !
- 3) Pourquoi certains paysans plantent du cacao alors que la vanille est aujourd'hui bien plus rémunératrice ?
- 4) Quel développement de Millot/Valrhona en paysannat ?
- 5) Quels sont les axes de travail pour relever les enjeux liés à Valrhona et de la région de Sambava ?

1) Quelles spécificités de la région de Sambava ?

Critères	Informations
Topographie	3 zones
Pédoclimatique	Sols alluvionnaires riches Forte érosion Précipitations, expositions aux cyclones
Agronomique	Dominance du riz, vanille et café
Sociologique	Pression foncière importante → émigration des jeunes, défrichements des espaces protégés notamment
Economique	Revenus des paysans dépendent majoritairement de la vanille Economie régionale indexée sur le prix de la vanille

2) Le cacao à Sambava : une nouveauté... Non !

- ▶ **1950-1960 Programme café/cacao**
 - ▶ Petits producteurs vs moyens producteurs
- Chute des prix, abandon massif du cacao au détriment du café notamment.
- ▶ **A partir de 2009 Différents projets (Projet GIZ Symrise, WWF, Projet VDB Millot Trimeta, acteurs locaux)**



Cacao dans la Sava pas nouveau depuis les années 2000. Il y a un historique derrière. Il suit un cycle plantation/arrachage intrinsèquement lié aux cours du cacao.

3) Quel potentiel déjà existant ?

Zones	Nb d'arbres
Cuvette d'Andapa	16 000 (Sous estimation)
Route d'Andapa	10 000 (Sous estimation)
Zone de Bemanevika	15 000
Autour de Sambava	50 000
Total	91 000

- ▶ Sous estimation du nombre d'arbres !
- ▶ 100 ha

4) Pourquoi certains paysans plantent du cacao alors que la vanille est bien plus rémunératrice ?

Culture en pleine production	Rendement annuel/ha	Main d'œuvre (HJ)	Prix par kilo (Ar)	PB/ha	Coûts de production	VAB/ha	Productivité en travail (VAB/HJ)
Vanille valorisée verte	300 kgs	155	170 000 Ar	22 100 000 Ar	9 000 Ar	22 091 000 Ar	142 523 Ar
Vanille valorisée noire	50 kgs	200	1 000 000 Ar	50 000 000 Ar	19 400 Ar	49 079 600 Ar	245 398 Ar
Cacao frais	1 300 kgs	72	1 500Ar	1 950 000 Ar	9 867 Ar	1 940 133 Ar	26 946 Ar
Cacao sec	400 kgs	80	3 500 Ar	1 400 000 Ar	17 200 Ar	1 382 800 Ar	17 500 Ar

- ▶ Diversification des risques
- ▶ Revenus hebdomadaires / diminution du risque autour de l'épargne
- ▶ Peu de main d'œuvre, adapté aux retraités
- ▶ Sécurisation du foncier
- ▶ Tranquillité d'esprit
- ▶ Dimension psychologique voire psychanalytique

5) Quel développement de Millot/Valrhona en paysannat ?

- Début des activités : Octobre 2017

Critère	Quantité
Nb de plants en pépinière	35 000
Nb de paysans	122
Nb de tas de compost	25
Nb de villages	12



5) Quel développement de Millot/Valrhona en paysannat ?

- ▶ Type de pépinière (familiale et/ou par affinité)
- ▶ Structure organisationnelle (technicien agricole/animateur/responsable groupement de cacao/responsable pépinière)
- ▶ Tas de compost → unité de base (100 plants = 1m³)
- ▶ Création d'une zone de sélection → saison des pluies



6) Quels sont les axes de travail pour relever les enjeux liés à Valrhona et de la région de Sambava ?

ENJEUX

- ▶ Matériel génétique
- ▶ Nouveau profil aromatique
- ▶ Modèles agroforestiers diversifiés



AXES DE TRAVAIL

- ▶ Cartographier dans la région de Sambava les arbres intéressants
- ▶ Mieux comprendre la relation sol-climat et profil aromatique
- ▶ Inciter au développement de modèles agroforestiers

Conclusions

- ▶ Vanille : notion de conjoncture
- ▶ Rapporter le volume de marché national au marché mondial (vanille vs cacao)
 - S'inscrire dans le long terme car marché mondial de 4 millions de tonnes
 - Ne pas dépendre du cours du cacao
- ▶ Jouer sur les forces du cacao
- ▶ Comprendre le profil aromatique du cacao malgache