

FILIERE BANANE

Sommaire

FILIERE BANANE	1
SOMMAIRE	1
FILIERE BANANE	2
1. DESCRIPTION	2
1.1. Le milieu naturel	2
1.2. Les techniques et les produits	2
<i>1.2.1. Les techniques</i>	<i>2</i>
<i>1.2.2. Les produits</i>	<i>3</i>
1.3. Les acteurs	4
1.4. Les structures et modes d'organisation	4
<i>1.4.1. Structures de production et d'appui</i>	<i>4</i>
<i>1.4.2. Structures de commercialisation</i>	<i>4</i>
1.4.2.1. Le marché intérieur	5
1.4.2.2. L'évolution du prix de la banane	6
1.4.2.3. Le marché extérieur	6
<i>1.4.3. Economie globale de la filière</i>	<i>6</i>
2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE	7
2.1. Analyse externe	7
2.2. Analyse interne	7
3. POLITIQUE	7
3.1. Objectifs	7
3.2. Stratégies	7
3.3. Grands axes d'action	8
ANNEXES	9
Abréviations et acronymes	9
Références bibliographiques	9

FILIERE BANANE

1. DESCRIPTION

A Madagascar, la banane est connue depuis des siècles. Flacourt en décrivait déjà quelques espèces en 1596. La production a été stimulée par les exportations entre 1963 et 1970 et a atteint son plus haut niveau en 1975, environ 400 000 tonnes. En 2002, cette production était de 290 000 tonnes (FAO-STAT). Durant les périodes d'exportation, l'encadrement technique des producteurs a été appuyé par l'IFAC. Cette institution menait à l'époque les recherches sur le bananier à la station de l'Ivoloina/Toamasina. Celles-ci ont été poursuivies par FOFIFA à partir de 1974. Les plantations intensives existaient et bénéficiaient des directives sur la surveillance phytosanitaire des plants contre les attaques du charançon *Cosmopolites sordidus*, des maladies des feuilles ou *cercosporiose*, de la maladie de Panama, des nématodes. En outre, l'acquisition de variétés productives et performantes n'avait pas posé de difficulté par rapport à la situation actuelle.

1.1. Le milieu naturel

La température optimale pour la croissance du bananier est de 25°C. Au-dessous de 16°C les activités végétatives sont réduites et la formation des fruits altérée. Les besoins en eau s'élèvent à 120-180 mm par mois soit 2 000 mm de pluie régulièrement répartie dans l'année.

Le bananier est rencontré dans tout Madagascar mais sa culture est essentiellement concentrée sur la Côte-Est, notamment dans les provinces de Toamasina et de Fianarantsoa jusqu'à 800-900 mètres d'altitude. On retrouve les principales variétés courantes cultivées dans le monde dont le groupe Cavendish

1.2. Les techniques et les produits

1.2.1. Les techniques

Une collection de bananiers existe à la station du FOFIFA à Toamasina et peut servir de sources de matériel végétal pour un éventuel programme de relance de la culture bananière.

Actuellement on ne peut plus parler de techniques culturales à proprement parler tant les plantations bananières sont devenues des cultures de cueillette. La surveillance phytosanitaire n'existe plus et les régimes sont récoltés sans soins particuliers. Les fruits sont cueillis plutôt précocement pour suivre les rythmes de passage des collecteurs.

En ce qui concerne particulièrement la maladie de Panama, sa présence à Madagascar reste à confirmer car les avis des experts sont divergents¹. Premier avis : il existe plusieurs maladies attaquant la banane et « l'hypothèse de la maladie de Panama reste à vérifier dans ce contexte » ; second avis : « la maladie de Panama est en train détruire les plantations de bananiers sur la côte Est et notamment la variété du groupe Batavia qui est la plus répandue »

Les systèmes de cultures sont très diversifiés. Les plantations comportent le plus souvent plusieurs variétés de bananes avec une prédominance de la variété Batavia ou groupe Cavendish. On distingue trois systèmes de culture :

¹ une mission en septembre 2003, conduite par Thierry LESCOT du CIRAD financée par le STABEX et une mission en novembre 2003 conduite par Madame Karen FREUDENBERGER financé par le projet LDI

- Culture villageoise : comportant 10 à 60 pieds avec un mélange de plusieurs variétés. La production est destinée à l'autoconsommation. Les plants sont souvent de bonne présentation en bénéficiant de la matière organique apportée par les déchets ménagers.

- Culture extensive : comportant un minimum de 50 pieds. Les plants sont souvent associés à des cultures fruitières comme les letchis, du caféier, des cultures vivrières comme le manioc, la patate, la canne à sucre... Une partie de la production est déjà destinée à la vente et livrée aux collecteurs passant dans la région.

- Culture semi extensive : les plantations ont des tailles plus importantes avec plus de 700 pieds. Elles sont constituées d'une seule variété et la production est principalement destinée à la vente, notamment sur Antananarivo.

Les données quantitatives sur l'importance de ces systèmes de culture ne sont malheureusement pas disponibles.

La mûrisserie joue un rôle important dans la régulation de l'approvisionnement des marchés de détail en banane mûre à partir des stocks en vert. La technique reste traditionnelle et simple². La banane peut se conserver pendant 15 à 30 jours. Une fois mûre, la durée de conservation sans froid est de 2 à 3 jours. La perte de tonnage que subit le mûrisseur est d'environ 25% pour Brickaville et de 20% pour Mananjary. Ces pertes seraient dues à la technique de découpe du régime en mains et au passage en mûrisserie qui assèche les bananes.

1.2.2. Les produits

Les variétés les plus courantes à Madagascar sont représentées par :

- Le groupe BATAVIA ou Cavendish comprenant (Lacatan ou Ambo, Poyo ou Tsy Ambo Tsy Iva, la Grande Naine, la Naine ou Iva)
- Ranjalia ou Figue sucrée, Bibaka ou Figue rose, Akondro vazaha ou Figue pomme
- Les bananes plantins ou Akondro lahy

La production de banane a diminué progressivement pour passer de 400 000 t en 1975, (Source FAO) à 200 000 t en 1985 et à 170 000 t en 1999. Par ailleurs, avec la poussée démographique, la disponibilité en bananes par habitant a rapidement diminué. Cette disponibilité est passée de 60 kg de bananes par habitant en 1974 à 25,8 kg en 1993 pour descendre actuellement à 18 kg par habitant, soit une diminution de près de 70% en 30 ans.

Avant 1986, le Faritany de Toamasina produisait 51% de la production nationale. En 1999, la situation de la production est présentée dans le Tableau 1 ci-après. On y observe que le Faritany de Toamasina est devenu le deuxième producteur de bananes après Fianarantsoa. Sa production est passée de 51% à 36% à cause de la dégradation des plantations avec la disparition de l'encadrement technique pour l'intensification de la production.

² Une mûrisserie est constituée d'un four en terre de grande taille 8mx5mx3m et d'une capacité pouvant atteindre de 3Tonnes. Pour le chauffage on utilise du mélange de bois sec et de la sciure. La banane est déposée sur une plaque métallique. L'opération peut durer de 24 à 48h.

Tableau 1 : Situation de la production de banane

Faritany	Production (t)	(%)	Superficie (ha)
Antananarivo	318	0,2%	675
Toliary	3 396	1,9%	1 770
Mahajanga	5 919	3,5%	4 975
Antsiranana	28 137	16,5%	5 995
Toamasina	61 108	36,0%	10 230
Fianarantsoa	71 285	41,9%	14 755
Total	170 163	100%	38 000

Source : INSTAT/EPM, 1999.

Les produits de transformation de la banane sont nombreux : la banane séchée ou « Fintsa » fabriquée de façon très artisanale. Ce produit est surtout fabriqué dans la région de Majunga le long de la RN 4 et à Antsiranana ; la pâte de banane de fabrication également artisanale mais avec des outils déjà plus élaborés (presses hydrauliques) et les jus et confitures de banane fabriqués industriellement par les sociétés CODAL et TIKO ; la bière de banane ; l'alcool et le vinaigre de banane ; les beignets vendus dans les petites gargotes.

1.3. Les acteurs

La production de banane est essentiellement produite par des petits planteurs. Elle intéresserait 234 593 ménages agricoles³ ce qui est peu important par rapport aux ménages riziculteurs (2 018 787 pour tout le pays en 1999). Les collecteurs/transporteurs constituent les éléments les plus dynamiques de la filière en ce sens qu'ils sillonnent toutes les régions productrices pour approvisionner les populations en produits de première nécessité et en matériaux divers et remontent sur les Hauts-Plateaux avec des chargements en banane.

En bout de chaîne, en aval des producteurs, collecteurs/transporteurs, existent les mûrisséries tenues par des grossistes. Les techniques utilisées restent très artisanales.

Sur le plan de la transformation artisanale de la banane, il y a les fabricants de bananes séchées et les revendeurs ; de nombreux gargotiers pour la fabrication de beignets ; l'entreprise FIFANKATI AVANA David de Toamasina pour la fabrication de pâte de banane. Deux sociétés dominent la transformation industrielle de banane, TIKO et CODAL, pour la fabrication de jus et de confiture.

1.4. Les structures et modes d'organisation

1.4.1. Structures de production et d'appui

La filière banane ne bénéficie actuellement d'aucune structure de production. Chaque planteur s'occupe de sa plantation. En ce qui concerne l'appui aux producteurs, seul le CTHT peut éventuellement relancer la culture bananière, en plus du FOFIFA qui dispose d'une collection variétale à la station de l'Ivoloina de Toamasina.

1.4.2. Structures de commercialisation

La commercialisation de la banane est très dynamique.

³ INSTAT, Enquête prioritaire 1999

1.4.2.1. Le marché intérieur

Le principal marché de banane de Madagascar est orienté vers Antananarivo, qui compte environ 1,4 million d'habitants⁴ dont la consommation annuelle est estimée à 25 000 tonnes de bananes.

Les centres fournisseurs de bananes d'Antananarivo sont :

- Le Sud-Est : 15 000 t soit 60% (Manakara, Mananjary)
- L'Est : 7 500 t soit 30%
- Le Nord-Ouest : 2 500 t soit 10%

Une partie de cet approvisionnement se situe en période de pénurie des autres zones de collecte notamment pendant l'hiver.

La saisonnalité de la production fruitière dans les centres fournisseurs et la dynamique de l'approvisionnement du marché des grands centres de consommation de fruits en général et de bananes en particulier sont présentées dans le Tableau n°2.

Tableau 2 : Saisonnalité des périodes de production

PRODUCTION	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Banane	xx	xx	xx	xx	xx	x	x	x	xx	xx	xx	xx
Ananas	x	x	x									x
Litchis											x	x
Orange				x	x	x	x					
Mandarine				x	x	x	x					
Mangue	x	x									x	x
Avocat			x	x	x							
Pomme cannelle	x	x									x	x
Cœur de bœuf	x	x									x	x

Source : Personnel.

Il ressort de ce tableau que :

- La banane est présente en toutes saisons mais accuse une baisse de l'offre pendant la période hivernale (juin, juillet, août).

- Les autres fruits ont des périodes relativement courtes de commercialisation.

- Les circuits de collecte dans les zones de production et les modes de transports vers les centres de consommations se résument comme suit : la collecte débute généralement autour des voies de communication, fleuves navigables, voies ferrées, routes. Souvent les bananes sont apportées et emballées dans des paniers de 20 kg. Le transport jusqu'aux points de collecte se fait généralement à dos d'homme.

- L'achat se fait soit par :

- des collecteurs grossistes qui assurent parfois le transport fluvial et le débarquement et livrent la marchandise aux grossistes camionneurs qui les acheminent jusqu'à Antananarivo.

- des producteurs collecteurs situés au bord de route qui centralisent la production de plusieurs planteurs et chargent des camions venant de Antananarivo. En pleine saison, ils peuvent remplir un camion de 12 t/3 jours.

⁴ INSTAT.2001

➤ des producteurs grossistes qui achètent à d'autres producteurs au kilogramme, stockent en vert et revendent à des grossistes transporteurs. Les bananes arrivées à Antananarivo sont toujours vertes. Elles sont stockées par des grossistes mûrisseurs qui fixent le prix d'achat de la banane et écoulent les produits aux revendeurs de détail des marchés de quartiers de la capitale.

1.4.2.2. L'évolution du prix de la banane

- Les prix d'achat aux producteurs varient selon les saisons :

- Saison des pluies (été) : 200-250 FMG/kg, prix du régime ⁵
- Saison sèche (hiver) : 250-300 FMG/kg, prix du régime

Ces prix peuvent descendre jusqu'à 100-150 FMG/kg dans les zones très enclavées (cas des zones autrefois desservies par le chemin de fer Manakara-Fianarantsoa).

- Les prix de vente aux consommateurs

Les prix de détail ont régulièrement évolué entre 1990 et 2004. Ces prix restent cependant très influencés par les conditions climatiques (saison pluvieuse et passage de cyclones où des montées de prix jusqu'à 3 000 FMG/kg sont enregistrées).

Tableau 3 : Prix de vente aux consommateurs

Centre de consommation	1990	1994	2000	2004
Antananarivo	250	1000	1500-2000	1500-2500
Fianarantsoa*			1000-1500	
Manakara*			1000-1200	

* enquête LDI 2000

Source : INSTAT de 1990 à 2000 + observations du consultant pour 2004

Il ressort de ce tableau qu'après une forte augmentation des prix vers 1994, ils se sont stabilisés autour de 1500-2500 FMG/kg jusqu'en 2004.

1.4.2.3. Le marché extérieur

L'exportation de bananes a démarré dans les années 60 pour atteindre en 1966 son volume maximal de 35 000 tonnes. Ensuite l'exportation a baissé progressivement pour s'arrêter en 1998. La banane exportée est principalement constituée de la variété POYO. Sur la base des analyses de la mission récente réalisée par SCANGRI/CTHT en décembre 2003, il paraît difficile d'envisager une reprise de l'exportation de la banane de Madagascar sur le marché européen, compte tenu de l'accentuation de la concurrence, qui se traduit par une baisse tendancielle des prix sur le marché. Néanmoins, le développement d'une exportation à petite échelle vers la sous-région (COI) et le Moyen-Orient n'est pas à écarter.

En ce qui concerne le quota dont bénéficiait Madagascar de par la Convention de Lomé, il n'existe plus depuis 2001 car toutes les barrières non tarifaires sont supprimées⁶. Il existe cependant des mesures transitoires jusqu'au début de 2008 où les pays ACP bénéficient d'un quota global. La banane de Madagascar n'étant pas compétitive par rapport aux pays latino-américains, le choix a été plutôt orienté vers la diversification des produits, qui bénéficie d'une aide de 500 000 € par an de l'Union Européenne par le biais du CTHT

1.4.3. Economie globale de la filière

La banane constitue une source permanente de revenus pour les producteurs. La demande interne non satisfaite offre donc une perspective de relance de la filière. En effet, la croissance

⁵ Enquête LDI 2000

⁶ Ministère du Commerce

démographique de Madagascar (2,8%/an), crée un marché intérieur en pleine croissance. De plus, la banane devient de plus en plus une culture de rente tout en contribuant de façon notable à l'autosuffisance alimentaire, dans la mesure où 60% de la production est destinée à la vente et 31% à l'autoconsommation.⁷ Par ailleurs, la transformation de la banane bien que restant dans le domaine du traditionnel, prend de plus en plus d'importance si on se réfère aux produits vendus sur le marché des grands quartiers et des grandes surfaces. Il y a lieu de mentionner que la banane séchée ou « Fintsa » et la pâte de banane commencent à être présentées dans les restaurants de la capitale et les diverses expositions de transformation alimentaire.

2. ANALYSE DE LA PROBLÉMATIQUE

2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> • Approvisionnement des pays de la COI, et du Moyen Orient. • Exploitation du marché au sein des ACP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Concurrence des autres pays producteurs et ayant des positions géographiques plus favorables à l'exportation et surtout de meilleurs produits et une meilleure organisation. • Possible remise en cause des avantages des ACP dans les futurs APE avec l'UE.

2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Marchés locaux en pleine extension (forte croissance démographique). • Grandes potentialités de production (toutes les régions orientales de Madagascar). • Possibilité de multiplication rapide des variétés par des méthodes de cultures in-vitro. • Capacité de surveillance phytosanitaire des exploitations (MAEP et FOFIFA). • Existence de variétés pour la production de bananes de bonne qualité. • Source importante de revenu pour les producteurs. • Contribution à l'autosuffisance alimentaire. • Création d'emplois par le biais de la transformation artisanale et industrielle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Economie de cueillette. • Variétés dégénérées et sensibles aux maladies. • Attaque de la maladie de Panama et du Black Sigatoka . • Absence de stratégie de lutte phytosanitaire. • Absence d'encadrement technique. • Insuffisance d'information et communication sur la filière (technologie, prix, marché...). • Système de commercialisation dominé par quelques opérateurs notamment pour la fixation des prix et l'approvisionnement des marchés d'Antananarivo. • Absence totale d'organisation des producteurs. • Non-intégration des producteurs sur le marché de la banane.

3. POLITIQUE

3.1. Objectifs

- Amélioration des revenus des producteurs.
- Relance de la filière.
- Contribution à l'autosuffisance alimentaire.

3.2. Stratégies

- Amélioration de la productivité.

⁷ INSTAT. EPM. 1999

- Structuration de l'approvisionnement des grandes villes.
- Intégration des producteurs dans la filière.
- Instauration d'un système de surveillance phytosanitaire.

3.3. Grands axes d'action

- Multiplication rapide de toutes les variétés jugées performantes, introduites ou locales, par des méthodes modernes de culture *in-vitro*.
- Instauration d'un système de surveillance phytosanitaire, soutenu par des infrastructures modernes d'information, de communication, de laboratoires de détermination des maladies et ravageurs au niveau provincial.
- Encouragement à la création des organisations des producteurs en vue de leur professionnalisation dans la filière (capacité de production et de négociation).
- Mise en place d'un système d'information accessible à tous les acteurs (technologie, marché prix, demande...).

ANNEXES

Abréviations et acronymes

ACP	Afrique - Caraïbe – Pacifique.
APE	Accord de Partenariat Economique.
CENRADERU	Centre National de la Recherche Appliquée au Développement Rural.
COI	Commission de l'Océan Indien.
CTHT	Centre Technique Horticole de Toamasina.
FAO	<i>Food and Agriculture Organization.</i>
FOFIFA	<i>FOibem-pirenena momba ny FIkarohana ampiaharina amin'ny Fampanandrosoana ny Ambanivohitra.</i>
IFAC	Institut Français des Agrumes Coloniaux.
LDI	<i>Landscape Development Integration.</i>
MAEP	Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche.

Références bibliographiques

- CHAMPION J.. Le bananier. GP Maisonneuve et Larose - 263 p. Collection: technique agricole et production tropicale. Paris 1963.
- ROBIN J.. Les variétés de bananes commerciales cultivées à Madagascar. IFAC. 1964.
- ROBIN J.. Manuel du planteur de bananes à Madagascar. IFAC. 1967.
- CTHT. Appui à la filière horticole. Etude agro-économique de la filière Banane.
- RAZAFINDRAMANANA Norsoa. Relance de la culture de bananiers et l'évaluation de la quantité de potassium dans la banane. Mémoire de fin d'études ESSA. 1996.
- RAVOHITRARIVO Clet Pascal. Evaluation de la production agricole de la région du Sud-Est pouvant transiter par le port de Manakara dans le cadre du Projet de Réhabilitation du port de Manakara. 2001.
- RAVOHITRARIVO Clet Pascal. Intégration du marché domestique et mondial comme une stratégie de réduction e la pauvreté. 2002.
- CTHT/Scanagri. Décembre 2003.