

## FILIERE LITCHI

### Sommaire

<b>FILIERE LITCHI</b>	<b>1</b>
<b>SOMMAIRE</b>	<b>1</b>
<b>FILIERE LITCHI</b>	<b>2</b>
<b>1. DESCRIPTION DE LA FILIERE</b>	<b>2</b>
<b>1.1. Le milieu naturel</b>	<b>2</b>
<b>1.2. Les acteurs</b>	<b>2</b>
<b>1.3. Les techniques et les produits</b>	<b>3</b>
<b>1.3.1. Les techniques</b>	<b>3</b>
<b>1.3.2. Les produits</b>	<b>3</b>
1.3.2.1. Les zones de collecte	3
1.3.2.2. La campagne de commercialisation	3
<b>1.3.3. Le traitement post-récolte</b>	<b>3</b>
<b>1.3.4. L'exportation</b>	<b>3</b>
<b>1.3.5. Les modes de transport</b>	<b>4</b>
<b>1.3.6. La qualité des produits</b>	<b>4</b>
<b>1.4. Les structures et modes d'organisation</b>	<b>4</b>
<b>1.4.1. Les organisations professionnelles</b>	<b>4</b>
<b>1.4.2. Les projets</b>	<b>5</b>
<b>1.4.3. L'administration</b>	<b>5</b>
<b>1.5. L'économie globale de la filière</b>	<b>5</b>
<b>2. ANALYSE DE LA PROBLEMATIQUE</b>	<b>6</b>
<b>2.1. Analyse externe</b>	<b>6</b>
<b>2.2. Analyse interne</b>	<b>6</b>
<b>3. POLITIQUE</b>	<b>7</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>8</b>
<b>Abréviations et acronymes</b>	<b>8</b>
<b>Documents utilisés</b>	<b>8</b>

## FILIERE LITCHI

### 1. DESCRIPTION DE LA FILIERE

#### 1.1. Le milieu naturel

Le litchi est planté dans les zones de fortes précipitations (2500-3000 mm) et d'altitude inférieure à 500m. La température maximale est de 35°C et la température minimale favorisant la floraison est de 15°C. On peut le rencontrer aussi dans les zones des Hautes Terres, mais les principales productions sont concentrées sur la côte Est depuis Tamatave jusqu'à Tolagnaro.

Partout dans les zones de production, les plantations sont déjà vieilles et n'ont reçu aucun entretien cultural. Elles donnent encore des bons rendements. L'âge du litchi peut dépasser 100 ans.

#### 1.2. Les acteurs

La filière litchi occupe plusieurs sortes d'intervenants : (1) les producteurs, étant donné que les plants de litchi ne sont pas entretenus, on peut parler plutôt de propriétaires de plants de litchi.

C'est surtout au moment de la commercialisation que la filière litchi est la plus active. En amont de la commercialisation proprement dite, on assiste à une intense activité (2) des fabricants de paniers pour la collecte de fruits dans les zones de production. En marge, on trouve (3) les coupeurs de feuilles de Ravinala (l'arbre du voyageur) pour la conservation des fruits pendant le transport. La cueillette des fruits aussi nécessite aussi des (4) cueilleurs spécialisés vu la hauteur des arbres et les soins qu'on doit apporter pour ne pas abîmer les fruits. Cette première catégorie de personnes intervient surtout dans la zone de production.

Au moment de la commercialisation proprement dite, on assiste à un fort phénomène migratoire avec la présence d'opérateurs provenant de différentes régions : (5) collecteurs, (6) transporteurs, (7) exportateurs (actuellement une vingtaine d'exportateurs sont recensés).

Parmi les autres intervenants dans la filière, citons :

- les banques pour le financement de la campagne de commercialisation,
- le Ministère du Commerce avec la présence de sa Direction chargée des Normes et Qualité (DNQ),
- les collectivités territoriales décentralisées pour le contrôle du prélèvement des ristournes,
- le comité interministériel pour la fixation de la date du début de la campagne,
- le port autonome de Toamasina pour le transport par bateau, et
- la Compagnie Air Madagascar pour le fret aérien.

### 1.3. Les techniques et les produits

#### 1.3.1. Les techniques

La production fruitière provient pour sa quasi-totalité du secteur paysannal et d'arbres isolés non entretenus, et non de grands vergers. Depuis la mise en œuvre du Projet d'Appui aux Exportations Agricoles (PAEA), on assiste à la création de plantations assez conséquentes respectant les itinéraires techniques préconisés par le projet notamment en ce qui concerne :

- la fumure,
- la densité de plantation (en moyenne 15 m x 15 m),
- les jeunes plants utilisés qui sont obtenus à partir du marcottage aérien car leur entrée en rapport est en avance de trois ans par rapport aux plants issus de graines ou de greffes,
- la conduite de la plantation dans la province de Toamasina.

#### 1.3.2. Les produits

La production fruitière est destinée essentiellement à l'exportation. Vu le problème de l'insécurité (vol sur pied), la qualité des produits est très hétérogène (fruits immatures), ce qui entraîne une hétérogénéité des produits aussi bien du point de vue du calibre que de la teneur en sucre.

##### 1.3.2.1. Les zones de collecte

Les zones de production de litchi sont essentiellement : SAVA (Andapa et Sambava), Analanjirofo (Fénérive Est, Vavatenina, Soanierana Ivongo), région Est (Toamasina, Brickaville), région Sud-Est (Manakara, Manajary).

##### 1.3.2.2. La campagne de commercialisation

Chaque année, la/les date(s) d'ouverture de la campagne de litchi dans les principales zones de production sont décidées au sein de chaque faritany par une commission composée des exportateurs, planteurs, services de l'Agriculture, Inspection Provinciale de la qualité, et responsables de la sécurité publique.

Un dispositif de suivi de la floraison et de la fructification des litchis est mis en place dans les 3 régions de collecte. Combinées aux données météorologiques, ces mesures permettent d'apprécier la vitesse de développement des fruits et d'estimer les dates d'ouverture de la campagne. Après délibération de la commission provinciale, un arrêté provincial fixe la/les date(s) d'ouverture.

#### 1.3.3. Le traitement post-récolte

Avant l'exportation, les fruits doivent subir l'opération de sulfitage suivant les normes de l'Union Européenne. A l'arrivée dans les pays importateurs, un contrôle du taux des résidus soufrés est effectué.

#### 1.3.4. L'exportation

La production de litchi malgache est essentiellement exportée vers l'Europe.

Depuis 1987 où l'Union Européenne a donné l'autorisation de traiter le litchi par l'anhydride sulfureux, Madagascar est devenu le premier pays exportateur de litchi vers l'Europe, dont 80% en destination de la France.

Les produits exportés ont augmenté de 4 688 t en 1992 à 15 398 t en 2003.

L'évolution annuelle se présente comme suit :

Tableau 1 : Evolution des exportations de litchis

Année	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
(t)	4688	6641	9622	6000	8175	14645	7174	9400	16581	17466	18720	15398

Source : SAE/DPE/MICDSP

Les principaux pays exportateurs de litchi vers les marchés européens sont : Maurice, Afrique du Sud, Réunion et Madagascar.

### **1.3.5. Les modes de transport**

Concernant le mode de transport, depuis la campagne 1999/2000, on assiste à une évolution du transport initialement aérien, très coûteux, vers un transport maritime par conteneurs réfrigérés et par bateaux conventionnels (Reefer). En 2002, 18 700 t ont été exportées, 11 202 t par bateau en conventionnel et 7 360 t par conteneurs réfrigérés. Le transport aérien semble être délaissé par les exportateurs : 26 t ont été transportées par avion

### **1.3.6. La qualité des produits**

La qualité des produits diffère peu que le produit soit transporté par bateau ou par avion.

- Qualité du produit transporté par avion.

L'analyse des lots au départ de l'aéroport d'Ivato/Antananarivo indique que :

- le diamètre moyen des fruits est très hétérogène 27-31 mm, la moyenne sur l'ensemble de la campagne étant de 30 mm ;
- le taux de teneur en sucre dans les pulpes : le Brix moyen est de 18, ce qui montre que la maturité est correcte.

- Qualité du produit transporté par bateau.

Dans l'ensemble, la qualité des fruits, maturité et calibre, chargés sur les bateaux conventionnels diffère peu de celle des litchis par avion.

Pour les litchis chargés au port de Toamasina (conventionnels et conteneurs), l'équipe du Centre Technique Horticole de Toamasina (CTHT) et le Bureau des Normes Malgache (BNM) ont procédé au prélèvement de 1 278 échantillons. Au total, 1 648 analyses de résidus soufrés (coques et pulpes confondus) ont été réalisées. Ces analyses ont donné les résultats suivants :

- diamètre moyen : rares sont les fruits d'un diamètre supérieur à 30 mm, le diamètre moyen est passé de 30,4 mm en 2001 à 29,1 mm en 2002 ;
- pour la maturité, les fruits chargés sont mûrs (Brix moyen compris entre 16 et 17), la qualité gustative aussi est correcte.

## **1.4. Les structures et modes d'organisation**

### **1.4.1. Les organisations professionnelles**

A proprement parler, la filière litchi n'est ni structurée ni organisée depuis la mise en veilleuse de l'Union des Coopératives Fruitières (l'UCOFRUIT), organisme semi-étatique créé dans les années 60 pour s'occuper de l'exportation des produits agricoles d'exportation, notamment la banane et le litchi. Il a assuré l'encadrement technique des producteurs de bananes pour respecter les normes imposées par la Communauté Economique Européenne en

matière de qualité et de salubrité (protection des régimes par des sacs de plastic, triage et nettoyage des régimes dans les hangars destinés à cet effet). Il a aussi géré la mûrserie de Soanierana pour la banane destinée à la consommation de la capitale. Pour ce qui est du litchi, elle a assuré le traitement des fruits emballés en carton avant exportation. Suite à l'obligation de tout organisme à caractère communautaire de se transformer en coopérative socialiste lors de la 2<sup>ème</sup> République, cet organisme a rencontré des problèmes de gestion aussi bien de la main-d'œuvre que des infrastructures mises à sa disposition dont notamment les hangars de triage des régimes de bananes. L'UCOFRUIT a cessé ses activités en 1996. Une timide organisation des exportateurs a vu le jour vers le milieu des années 90 pour faire face à la présence des opérateurs opportunistes qui n'ont pas respecté le minimum de normes requises pour le litchi exporté (manque de maturité physiologique des fruits notamment), et qui ont donné une mauvaise image du litchi malgache).

Actuellement, le Projet de Structuration des Filières Horticoles (PSFH) vise à organiser la filière par :

- La mise en place d'un Centre Technique Horticole pour l'Exportation (CTHE) scindé en 2 CTH basés à Tamatave et à Antananarivo pour travailler sur les filières d'exportation.
- La mise en relation des CTH avec les organismes professionnels étrangers pour actualiser en permanence les connaissances techniques et économiques de leur personnel.
- L'encadrement direct des planteurs et l'appui des structures de développement locales ou régionales telles que le projet LDI, le programme PACR (Mahanoro), le CNCC (Manakara), l'ONG SAF/FJKM (région d'Ambodiriana) et la commune rurale de Vavatenina.
- L'animation de la campagne litchi (fixation de la date d'ouverture de la campagne, mise en place d'opérations visant au respect des normes réglementaires en matière de résidus soufrés, amélioration de la qualité du produit exporté, création de vergers, introduction de nouvelles variétés performantes...).

#### ***1.4.2. Les projets***

En matière de projet appuyant la filière litchi, seule la Province de Toamasina bénéficie d'une assistance par le biais du Projet d'Appui aux Exportations Agricoles actuellement relayé par le Projet de Structuration de la Filière Horticole (PSFH) sur financement de la Coopération Française.

#### ***1.4.3. L'administration***

Au niveau de chaque province productrice de litchi, une commission mixte composée des exportateurs, planteurs, services de l'Agriculture, Inspection Provinciale de la qualité, et responsables de la sécurité publique est créée par arrêté provincial dont la mission principale est la fixation de la date de début de la campagne de commercialisation.

L'administration a pour rôle de contrôler la commercialisation, notamment les exportations : délivrance de cartes professionnelles, d'autorisation pour les transporteurs d'opérer dans les zones productrices. Elle fixe aussi les ristournes affectées aux collectivités décentralisées.

### **1.5. L'économie globale de la filière**

La vente de litchi aux collecteurs leur procure une source de revenu importante, notamment à la veille des fêtes de Noël et de fin d'année bien que la plupart des producteurs n'aient pas accès aux moyens qui permettent de réaliser de bonnes récoltes tant en quantité qu'en qualité.

Le litchi constitue une source de devises importantes pour le pays. En 2002, le prix FOB moyen pour les marchandises transportées par bateau était de 1,4€ et 1€ pour les conteneurs. Au cours de cette même campagne, la filière litchi a généré 19 mio €. La recette, au niveau des zones de collecte est estimée à 97,9 miards FMG dont 50 miards au cours de la semaine de pointe. Outre ces recettes pour les exportations, le litchi procure aussi des revenus aux différents agents locaux : producteurs, artisans, collecteurs, transporteurs, commerçants. Sur 30 000 tonnes de litchi récoltées, environ 12 000 tonnes sont écoulées sur le marché local, le pôle de consommation le plus important est Antananarivo et les environs.

Le prix moyen au producteur est estimé à 300 FMG/kg, soit un revenu au niveau producteur de 9 milliards FMG. Sur les marchés d'Antananarivo, Fianarantsoa, Antsirabe, et Antsiranana, le prix varie entre 1 500 FMG à 3000 FMG, on enregistre même une pointe de 10 000 FMG à Antsiranana. Le prix pondéré est évalué à 2 250 FMG, ce qui correspond à une recette brute de 27 milliards FMG distribuée entre collecteurs, transporteurs et commerçants.

## 2. ANALYSE DE LA PROBLEMATIQUE

### 2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorisation de traitement par soufrage entraînant :               <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ augmentation progressive des tonnages des fruits exportés,</li> <li>➢ garantie de conservation du litchi pendant plus de 4 semaines,</li> <li>➢ diminution du prix à l'importation par utilisation de la voie maritime.</li> </ul> </li> <li>• Litchi très prisé en Europe au cours des fêtes de fin d'année.</li> <li>• litchi des autres pays producteurs arrivent sur le marché international en dehors des période des fêtes (mi-janvier pour l'Afrique su Sud et juin pour les pays asiatiques).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concurrence de marché avec l'Ile Maurice (en début décembre) et l'Afrique du Sud (en janvier).</li> <li>• Concurrence marquée des fruits d'Afrique du Sud présentant des calibres plus importants et une plus grande fraîcheur.</li> <li>• Les marchés de gros et de nombreux importateurs européens ont basculé leur approvisionnement vers l'Afrique du Sud et ce, au détriment de Madagascar.</li> </ul>

### 2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problèmes phytosanitaires graves presque inexistant jusqu'à présent.</li> <li>• Ressource importante disponible en paysannat à proximité d'infrastructures portuaires.</li> <li>• Coûts de production nuls à cause des avantages pédo-climatiques de la côte Est.</li> <li>• Précocité des fruits permettant un approvisionnement des marchés européens en fin d'année.</li> <li>• Dynamisme des exportateurs en l'espace de 4-6 semaines pour traiter, conditionner et exporter des tonnages importants d'une denrée hautement périssable</li> <li>• Faible coût de production</li> <li>• Présence du CTHT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité rend les produits non compétitifs au niveau mondial.</li> <li>• Opérateurs ne peuvent pas ou ne veulent pas gérer le problème de la qualité entraînant ainsi une dégradation de l'image du litchi malgache.</li> </ul>

### 3. POLITIQUE

Les grands axes de la politique de la filière litchi sont:

- **Accroître la compétitivité** de ce produit d'exportation par l'augmentation de la technicité des producteurs et des autres acteurs en mettant en place un processus d'apprentissage et de partenariat, l'amélioration de la qualité et de la régularité des approvisionnements du produit

- **Mettre en place des compétences** en vue d'une meilleure gestion de la qualité par l'élaboration et le respect des cahiers de charges qualité ainsi que l'appui à la certification et au contrôle de qualité.

## ANNEXES

### Abréviations et acronymes

<b>BNM</b>	Bureau des Normes Malgache.
<b>CNCC</b>	Comité National de Coordination Café.
<b>CTHE</b>	Centre Technique Horticole pour l'Exportation.
<b>CTHT</b>	Centre Technique Horticole de Toamasina.
<b>DQN</b>	Direction de la Qualité et des Normes.
<b>LDI</b>	<i>Landscape Development Integration.</i>
<b>PACR</b>	Projet d'Appui aux Communes Rurales.
<b>PAEA</b>	Projet d'Appui aux Exportations Agricoles.
<b>PSFH</b>	Projet de Structuration des Filières Horticoles d'exportation de Madagascar.
<b>SAF/FJKM</b>	<i>Sampan'Asa Fampandrosoana / Fiangonan'i Jesosy Kristy eto Madagasikara.</i>
<b>SAVA</b>	Sambava, Antalaha, Vohemar, Andapa.
<b>UCOFRUIT</b>	Union des Coopératives Fruitières.

### Documents utilisés

Internet « WEBMASTER » : [promedia.mada@usa.com](mailto:promedia.mada@usa.com).

Mémento de l'agronome.