



Edito

Madagascar cache derrière la diversité de ses paysages un atout rare : le climat tempéré de ses hautes terres. C'est là qu'en décembre 2002, le Centre Technique Horticole d'Antananarivo (CTHA) commença à tracer son histoire avec l'appui privilégié du Projet franco-malgache de Structuration des Filières Horticoles (PSFH). Au milieu d'un environnement souvent complexe, cette association interprofessionnelle s'efforce de contribuer au développement des filières horticoles (fruits, légumes et plantes ornementales) sur les plans techniques et économiques au bénéfice de toutes les familles professionnelles du secteur (producteurs, transformateurs, fournisseurs d'intrants, exportateurs et distributeurs). Malgré les divers problèmes rencontrés durant les deux années de démarrage, les membres du CTHA ont su maintenir le cap. Je tiens à les en féliciter. Je souhaite aussi remercier tous nos partenaires pour leur confiance à commencer par l'administration Malagasy (principalement la Direction de l'Appui à la Production Agricole - DAPAG mais aussi la Direction de la Santé Animale et du PhytoSanitaire- DSAPS et la Direction Générale des Eaux et Forêt - DGEF) sans oublier la collaboration internationale de l'Ambassade de France, de la Banque Mondiale, de l'Intercoopération suisse, du Royal Botanic Garden de Kew et de l'Aquitaine. Les échanges techniques et économiques réalisés depuis un an avec le Groupement d'Intérêt Economique « Fruits et légumes d'Aquitaine » nous rendent optimistes sur l'avenir du CTHA. Les bases techniques et sociales de l'association (le nombre d'adhérents a triplé en 2 ans) sont suffisamment solides pour lui permettre de contribuer significativement au développement et à l'épanouissement de l'horticulture Malagasy.

La publication de ce premier numéro du bulletin bimestriel « Horti-Voly » confirme notre volonté de nous lancer pleinement dans le professionnalisme. « Horti-Voly » ambitionne d'être le reflet d'une organisation proactive touchant à la fois : la vie associative, le progrès technique et la valeur économique d'un secteur auparavant oublié mais vers lequel un nombre grandissant d'intérêts semble aujourd'hui converger.

Les articles de ce bulletin traitent de l'actualité du secteur horticole malgache ou international. De nombreux sujets sont issus des discussions menées par les membres du CTHA et leurs partenaires durant les commissions de travail « thématiques » ou « filière » organisées par la direction exécutive de l'association.

Fréquemment sollicités sur une grande partie du territoire national pour participer à des discussions ou interventions de pointe, nos techniciens consacrent également leurs temps précieux au suivi des filières depuis les préparatifs de la culture jusqu'à la mise en marché des produits. Sans cette approche, l'objectif d'exporter des produits tel que les orchidées vers l'Europe ou la pomme de terre vers l'île Maurice resterait un vain mot.

Dans les jours à venir, le CTHA va achever avec l'appui de la DAPAG et du PSFH, l'aménagement de ses deux stations expérimentales dans le but de mettre en vitrine ses recherches techniques et variétales. En attendant, toute l'équipe met déjà à votre disposition ses savoirs et savoir-faire. Elle est prête à vous fournir des informations actualisées sur nos filières cibles.

Bonne lecture à tous !

Hugues RATSIFERANA
Président du CTHA (Collège Producteurs)

BULLETIN BIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE D'ANTANANARIVO Association interprofessionnelle de fruits, légumes et plantes ornementales

«Spunta» à la conquête de Maurice

Le CTHA s'implique dans l'exportation de la pomme de terre «spunta» vers l'île Maurice.

Misokatra ny tseñan'ny ovy «SPUNTA» ao Maorisy, Ny CTHA dia mpanentana sy mpiandraikitra ny ara-teknika ho an'ity taom-pamokarana 2004-2005 ity ka fikambanana tantsaha 3 any Antsirabe no hotohanany amin'izany ary vokatra 200t no tratrarina.

On peut considérer que le marché mauricien s'ouvre véritablement aux pommes de terre malgaches cette année puisque seules 9 tonnes ont été exportées durant la campagne 2003-2004. Cette exportation de pomme de terre vers l'île Maurice est régie par l'arrêté inter-ministériel n°6001 du 25 mars 2004. Elle concerne la variété SPUNTA à exporter entre février et juin.

Pour faciliter le développement de cette nouvelle filière d'exportation, le MAEP a élaboré et publié l'arrêté n°13212 portant création du Comité National d'Orientation et de Pilotage de la filière pomme de terre (CNOP-Pomme de terre). Cette instance réunit plusieurs agents de l'Etat et quatre représentants de l'Interprofession Pomme de terre qui sont chargés d'établir, de superviser et de coordonner la réalisation des plans d'actions relatifs à la filière.

L'Interprofession « Pomme de terre » est née le 6 août 2004 à l'occasion d'une commission de travail que le CTHA avait organisée pour tous les acteurs économiques malgaches impliqués dans la campagne d'exportation 2005. Ce groupe interprofessionnel est officiellement représenté par les producteurs de FIFATA, l'exportateur POOLVERT, l'association de fournisseurs d'intrants CROP LIFE MADAGASCAR et la structure d'encadrement CTHA. L'animation de l'Interprofession « Pomme de terre » et la tenue de son secrétariat ont été confiées au CTHA.

En septembre 2004, le CTHA a enfin été agréé par le Comité Régional de Validation et d'Agrément pour encadrer des paysans durant la campagne 2004-2005. La direction exécutive du CTHA va ainsi assurer l'encadrement de trois groupements de producteurs de la Commune d'Ambano (Antsirabe) qui doivent produire environ 200t de pommes de terre sur les 800 à 1500 tonnes de quota d'importation accordé en 2005 par l'AMB (Agricultural Marketing Board) de Maurice.



Voahangy A. RASOARINIVO
Chef de Département Technique

Sommaire

«Spunta» à la conquête de Maurice	1
Le CTHA élargit son horizon vers l'Aquitaine	2
Vers une irrigation plus efficace	2
Commercialiser les orchidées malagasy	3
L'indispensable normalisation des fruits et légumes de Madagascar	4
D'où viennent ces belles Fraises ?	4



Septembre - Octobre 2004

n° 01

Le CTHA élargit son horizon vers l'Aquitaine

Le CTHA favorise les collaborations entre professionnels malgaches et aquitains pour développer les exportations horticoles vers l'Europe.

Madagasikara-Aquitaine (Frantsa) : Manamafy ny fifandraisan'ireo firenena ireo ny CTHA ho fampiroboroboana ny fanondranana legioma, voankazo ary vorinkazo any Eropa.

L'inversement des saisons entre l'hémisphère Sud et Nord offre la possibilité de réaliser des échanges commerciaux fructueux entre l'Europe et Madagascar ... à condition toutefois que les professionnels malgaches améliorent encore leurs pratiques agricoles pour sécuriser leurs récoltes. Les conditions pédo-climatiques des Hautes Terres de Madagascar permettent de cultiver de nombreuses espèces légumières et fruitières sur lesquelles la région Aquitaine se positionne en leader tels notamment le melon, la tomate, le haricot vert, la carotte, l'asperge, la fraise, la prune et la pomme. Une coopération technique s'est donc naturellement nouée à partir de

2002 entre le Centre Technique Horticole d'Antananarivo et quatre centres d'expérimentation aquitains analogues (AIREL, CIREA, CIREF et CREMAN) placés sous la tutelle du GIE «Fruits et Légumes d'Aquitaine». Cette collaboration

est soutenue par le Ministère des Affaires Étrangères Français (à travers le Projet de Structuration des Filières Horticoles) et la Région Aquitaine (à travers le GIE «Fruits et Légumes d'Aquitaine» et INTERCO). Dans le cadre du programme 2003-2004, le CTHA a entretenu des relations :



• avec l'AIREL¹, le CIREA², le CIREF³ et le CREMAN⁴ pour améliorer les performances du CTHA en matière notamment de mécanisation de l'horticulture et de techniques de production du melon, de la fraise et de la pomme (formation de trois

techniciens malgaches en Aquitaine et visites de quatre experts aquitains à Madagascar),

• avec INTERCO pour qu'un technicien et trois membres du CTHA puissent participer activement en mars 2004 au SIFEL d'Agen (visites techniques sur le terrain, animation d'un stand « Madagascar » et rencontre de fournisseurs),



• avec le lycée agricole de Pau dans le cadre de l'opération «un râteau, un jojo pour Madagascar» pour familiariser

les étudiants français aux actions de développement et accélérer la petite mécanisation des producteurs horticoles malgaches (arrivée récente d'un container transportant notamment des outils collectés par le lycée et deux tonnes acquis par le PSFH).

Ce premier programme de coopération technique entre professionnels aquitains et malgaches va s'élargir en 2005 à de nouveaux acteurs (GIE Fleurs et Plantes d'Aquitaine) et à de nouveaux domaines (horticulture ornementale, transformation des fruits et légumes). Avec le soutien de la Région Aquitaine, les professionnels aquitains (producteurs, fournisseurs ou transformateurs) espèrent peu à peu progressivement collaborer en toute confiance avec le CTHA et se joindre à ses membres pour contribuer au développement des exportations horticoles malgaches vers l'Europe.

Christine JALLAIS
Assistante Technique au PSFH

Les Bonnes Pratiques d'Expérimentation

Le CTHA s'engage dans une démarche BPE

Araka ny fiofanana tatsy La Réunion tamin'ny Septambra 2004 dia voalaza fa ny sehatra fikarohana rehetra izay manao andrana « pesticides » dia tokony hametraka lamin'as manaraka ny fenitra « Bonnes pratiques d'expérimentation (BPE) », izany hoe manana rafitra mazava, manana mpiasa matianina, mampiasa fitaovana voatahana ho an'ny andrana ar mandrakitra antsoratra ny valin'ny andrana.

Dans l'optique d'améliorer et uniformiser les pratiques régionales d'expérimentation sur les pesticides, une formation sur les Bonnes Pratiques d'Expérimentation (BPE) a été organisée du 30 août au 3 septembre 2004 à l'île de La Réunion dans le cadre du Programme Régional de Protection des Végétaux (PRPV). La formation a vu la participation de techniciens comoriens, réunionnais et malgaches.

Tout organisme expérimentateur qui

souhaite réaliser des essais de pesticides conformes aux principes des BPE doit respecter des règles se rapportant aussi bien à son organisation interne qu'à la qualification de son personnel, au contenu de ses protocoles, au choix de ses matériels et au mode d'enregistrement des résultats.

L'application des BPE préconisée dans le cadre du PRPV a pour objectif de garantir la qualité des essais c'est-à-dire de faire régner un climat de confiance entre

les centres expérimentateurs des pays membres de la Commission de l'Océan Indien.

Pour satisfaire ses fournisseurs en semences, pesticides ou matériels (qu'ils soient locaux ou européens), le CTHA projette de conduire rapidement tous ses essais selon les stricts principes des BPE. Pour cela, il dispose déjà d'une équipe technique capable d'assurer la conception des protocoles, la conduite des essais et l'exploitation des résultats. Des actions

restent toutefois encore à entreprendre pour :
- équiper les stations d'expérimentation du CTHA en matériels plus performants comme par exemple une balance de précision, un pulvérisateur à rampes et un logiciel de traitement statistique spécifique,
- faire certifier le CTHA aux BPE par les instances les mieux habilitées.

Voahangy A. RASOARINIVO
Chef de Département Technique

Vers une irrigation plus efficace

Le CTHA souhaite moderniser les techniques d'irrigation pour améliorer la compétitivité des entrepreneurs horticoles malgaches.

Nahazo fiofanana tamin'ny manam-pahaizana manokana amin'ny fanondrahana na « Irrigation goutte à goutte » avy atsy La Réunion ny mpikamban'ny CTHA. Teknika fanondrahana izay mampihena ny fitrangan'ireo aretina mpanimba ny voly toy ny olatra

A Madagascar, l'irrigation à l'arrosoir et l'irrigation à la raie sont les plus communément utilisées en horticulture. Le CTHA souhaite innover en développant

au niveau de sa station d'expérimentation de Nanisana un système d'irrigation goutte à goutte. Les avantages de ce système sont nombreux :

- économie d'eau induite par la diminution des pertes par évaporation et ruissellement.
- réduction des risques de maladies fongiques par l'absence de mouillage du feuillage.
- possibilité d'apporter des éléments fertilisants dans l'eau d'arrosage (en quantité équilibrée et au moment opportun) en utilisant une pompe doseuse (le CTHA va installer à Nanisana la pompe Dosatron offerte par la Société bordelaise du même nom à l'occasion du SIFEL 2004).

A partir de matériels collectés auprès du CNEAGR et acquis par le CTHA auprès de fournisseurs locaux et étrangers

(originaires notamment d'Aquitaine), un système d'irrigation goutte à goutte a été mis en place à la station de Nanisana dans le cadre d'un stage co-organisé par le PSFH et l'ISA de Beauvais (Nord de la France). Un essai de fonctionnement va être bientôt effectué sur la culture de melon. Notons aussi le passage de M. Boyer et de M. Rivière de la Coopérative des Avirons (île de La Réunion) qui ont dispensé en septembre 2004 à une trentaine de membres du CTHA une formation (théorique et pratique) sur l'irrigation goutte à goutte et l'irrigation par aspersion. Au cours de cette formation, le dispositif « FAMILY DRIP » a particulièrement attiré l'attention de beaucoup de producteurs. Il s'agit d'une ligne goutte-à-goutte intégrant un filtre à tamis, un réseau de tuyau et des gaines munies de véritables goûteurs



performants pouvant fonctionner avec de faibles pressions. Le réseau fonctionne par gravitation. Autrement dit, il suffit de placer un réservoir à environ 2m du sol pour le faire fonctionner. Avec ce système, on obtient un réseau goutte à goutte très économique, facile à installer et à utiliser adapté à des installations familiales de très petite taille (moins de 500 m²). Deux premiers exemplaires vont être bientôt installés et testés par le CTHA dans ses stations de Nanisana et d'Ambano.

Tahina RAHARISON
Chef de Service «Cultures légumières»



Commercialiser les orchidées Malagasy sans compromettre leur sauvegarde

Le CTHA multiplie *in vitro* plusieurs orchidées endémiques malgaches en voie de disparition

Araka ny antontan'isa azo avy amin'ny CITES, fifanarahana iraisam-pirenena misahana ireo zava-boahary tandindomindoza, dia nihena ny fanondranana voninkazo «Orchidées» satria mitady ho lany tamingana izy ireny noho ny doron'ala, ny tavy sns... Izany no nanosika ny CTHA hanao teknika fampitomboana na «multiplication *in vitro*»

Bon nombre d'espèces d'orchidées malgaches endémiques ont une valeur commerciale très importante, sur le marché local et surtout sur le marché extérieur. En 1998, 10 466 plantules de 354 espèces différentes ont été exportées. Si on se réfère aux données collectées auprès du CITES (Convention Internationale des espèces de faunes et de flores menacées d'extinction), seuls 2589 et 289 plants d'orchidées ont été respectivement exportés en 2001 et en 2002, soit une diminution des exportations de près de 97% en seulement 4 ans. On s'accorde à penser que la chute des exportations ne provient pas d'une diminution de la demande mais bien de l'incapacité des exportateurs à la satisfaire.

Victime de trop fortes pressions anthropiques directes ou indirectes, la biodiversité de la flore malgache ne cesse de se dégrader. Pour survivre, la population locale est obligée de pratiquer des activités tendant à la dégradation de l'environnement (exemple : le tavy c'est à dire les cultures sur brûlis ou bien encore la cueillette sauvage d'espèces rares). La survie des orchidées épiphytes malgaches est très compromise. A présent, seules 6% d'entre elles sont hors



de danger alors qu'au contraire 60 espèces d'orchidées endémiques sont très menacées par les collectes intensives dont elles sont victimes pour satisfaire la vente sur le marché local et international.

Pour faire face à ce problème, l'équipe du CTHA procède depuis 1998 à de nombreux essais de culture *in vitro* d'orchidées malgaches. Dans le cadre de la conservation de ces orchidées, le CTHA est impliqué depuis 2 ans dans le programme "Threatened Plants Appeal of Madagascar" qui est animé et financé par le ROYAL BOTANIC GARDEN (RBC/KEW).

Ce programme est axé sur la conservation de 6 espèces d'orchidées malagasy menacées de disparition. Ces espèces sont *Eulophiella roempleriana*, *Angr. eburneum* variété *longicalcar*, *Angr. Magdalaene*, *Aeranthès henricii* avec deux variétés, *Bulbophyllum hamelleinii* et enfin, *Grammangis spectabilis*. Quelques unes nécessitent encore des collectes de pied-mère et de fruits pour lancer les premiers essais de culture *in vitro*, certaines sont en culture au laboratoire et enfin d'autres sont déjà en acclimatation en serre.

Irenée N. RASOLONIAINA
Chef de Service « Production *in vitro* »

Ny tongolo sy ny famarotana azy

La quantité d'oignons exportables par les producteurs qui collaborent avec le CTHA est actuellement évaluée à 1200t.

Isan'ny voly iray isan'ny CTHA ny voly tongolo. Amin'ny maha voly fanondrana azy dia nangataka manokana ireo mpamboly sy mpanondrana mpikambana mba hisian'ny fifanarahana ara-barotra tamin'ity taona 2004 ity. Ankoatra izany, dia noraisin'ny CTHA andraikitra ny famaritana mazava ny habetsahan'ny vokatra mba hahitana ny fahafahana mivarotra any ivelany na tsia. Tsy azo atao ambanin-javatra koa ny teknika-pamokarana indrindra raha mikasa ny hamarotra eo amin'ny tsena iraisam-pirenena. Ho an'ny tongolo manokana, ny tsy fahampian'ny zezika sy ny tsy fahatomomban'ny tondraka dia misy fiantraikany amin'ny haben'ny tongolo.

Ho an'ity taom-pamokarana 2004 ity manokana dia isan'ny olana lehibe nosedraina tamin'ny famarotana tongolo ny tsy fahafantarana mazava ny vidiny any ivelany, ny lany amin'ny fitaterana sy ny fanaovana ny taratasy fanondranana samihafa. Ilaina ampitahaina amin'ny fandaniana amin'ny famokarana mantsy ireo vidy samihafa ireo. Mampitarazoka ny fandraisana fanapahan-kevitra mikasika ny famerana ny vidy fifanarahana eo amin'ny mpamboly sy mpanondrana izany toe-javatra izany. Teo ihany koa ny fihazohazoan'ireo olona sasantsasany voakasiky ny fividianana ny vokatra. Nisy ny fanpanantenana hifampirahara amin'ny mpamboly mpikambana ao amin'ny CTHA nefa tsy tanteraka. Nisy tamin'ireo mpanondrana nihemotra tamin'ny fanapaha-keviny, nisy kosa nividy tongolo tamin'ny alalan'ny fanangonan-bokatra tsy miaraka amin'ny mpamboly mivondrona.

Ankehitriny, dia fantatra amin'ny ankapobeny ny habetsahan'ny vokatra sy ny fotoana fivarotana isaky ny faritra mpamboly tongolo, indrindra ho an'ireo mpamokatra miara-miasa amin'ny CTHA. Izany dia vokatra

ny fiarahana miombon'antoka tamin'izy ireo. Nahatratra 1200 tonnes teo ho eo izany ho an'ireo faritra efatra izay tsy nitsahatra nampita miandalana ny fivoaran'ny habetsahan-bokatra tao amin'ny Rafitra Mpanatanteraky ny CTHA. Mitohy hatrany koa nefa ny fitadiavana lalam-barotra ho an'ireo mpamboly sasany tsy mbola tonga eo amin'ny fotoam-panongotana. Araka ny vaovao azo avy any amin'ny Minista miandraikitra ny Fambolena tamin'ity volana novambra ity dia misokatra bebe kokoa ny tsena ao amin'ny nosy Maorisy. Azo iarahana midinika eo amin'ny mpamboly sy ny Rafitra Mpanatanteraky ny CTHA izany.

Amin'izao, faramparan'ny fotoam-pamokarana izao dia efa nivarotra ny vokany ny ankamaroan'ny fikambanana niara-nanomana ny taom-pambolena tamin'ny CTHA tamin'ny volana marsa 2004. Tsy niarahana tamin'ny CTHA avokoa ireny famarotana ireny ary tsy nampiasana tanteraka ny taratasy fifanarahana nangatahana hatolotry ny CTHA. Nisy tamin'ireny tongolo ireny nefa no naondrana tany La Réunion.

Mba hanatsarana hatrany ny fomba fiasa, dia hisy fivoriana aorian'ny taom-pamokarana hanaovana tomban'ezaka sy hanomanana tsaratsara kokoa ny taom-pamokarana ho avy. Isan'ny hatao laharam-pahamehana amin'ny tomban'ezaka ny fanamafisana ny fiarahana-miasa eo amin'ny famarotana. Izany no hatao dia mba tsy hisian'ny fizarazarana eo amin'ny vokatra ka ahafahana manome tolotra betsaka amin'ny fotoana iray eo amin'ny tsena iraisam-pirenena. Zava-dehibe izany amin'izao fotoana ahafahan'ny Malagasy mancho eo anivon'ny ranomasim-be Indiana izao fa manana vokatra tongolo tsara sy betsaka ny firenentsika.



Vero L. RABEMANANJARA
Chef de Département « Partenariat »

Voly Voninkazo Ankadinandriana

Ankadinandriana est réputée pour ses ceillets et ses glaïeuls. Les 41 producteurs de fleurs de l'association «Vonona Hiavotra» basée sur cette commune ont sollicité en 2003 l'appui technique du CTHA pour améliorer leurs pratiques. Après avoir analysé le fonctionnement de leur filière, le CTHA leur a proposé, par le biais du PAFCA, d'introduire et tester de nouveaux bulbes de glaïeuls. Les résultats ? Des fleurs de qualité vendues à un prix largement supérieur à celles issues des bulbes traditionnels. Fort de ce succès, M. RALAIMIDONA Rabarivelo, président de l'association manifeste dans son interview le souhait d'élargir la collaboration avec le CTHA à d'autres espèces.

Antom-piveloman'ny fianakaviana maro ao amin'ny kaominina Ankadinandriana ny voly voninkazo. Ny pika sy ny glaïeul na tena ifotoran'izy ireo. Na dia efa nandritry ny taona maro aza no nanaovany izany asa izany dia mbola misedra olana ihany ireo mpamboly. Noho izany indrindra no nahatonga ny CTHA nanomboka tamin'ny tapatapaky ny taona 2002, hirotsaka an-tsehatra amin'ny fanohanana ara-pitantanana sy ara-teknika. Tsapa ary fa mahamora ny fiarahana-miasa sy ny fitantanana ny fitsanganan'ny fikambanana «VONONA HIAVOTRA» izay hivondronan'ireo mpamboly voninkazo ao amin'ny kaominina Ankadinandriana. Eo amin'ny lafiny ara-teknika indray dia nisy ny andrana fanatsarana ny kalitaon'ny voninkazo tamin'ny alalan'ny fampidirana karazana masomboly vaovao. Azo lazaina fa nahafa-po ireo mpikambana ny vokatra azo tamin'izany masom-boly vaovao izany. Ankehitriny dia mbola mitohy ny fiarahana-miasan'ny fikambanana sy ny CTHA.

Fanadihadihana ny mpamboly Voninkazo Ankadinandriana

Toy izao ny resaka nifanaovan'ny CTHA tamin'Andriamatoa RALAIMIDONA Rabarivelo, prezidan'ny Fikambanana «VONONA HIAVOTRA».

CTHA : Firy ny isan'ny mpikambana ao anatin'ny fikambanana «Vonona Hiavotra» ?

RALAIMIDONA Rabarivelo : 41 ny mpikambana mpamboly voninkazo ao anatin'ny Fikambanana «Vonona Hiavotra» izay miparitaka ao anatin'ny fokontany 9 amin'ny 17 ao amin'ny kaominina Ankadinandriana.

CTHA : Azonao faritana ve ny velarantany ankapobeny misy ny fambolena-boninkazo eto amin'ny kaominina ?

R.R. : Amin'ny ankapobeny dia velarantany 40 are eo ho eo isam-pikambana no iompanana ny voly voninkazo.

CTHA : Nanao ahoana ny vokatra azo tamin'ny masomboly glaïeul vaovao nampidirina raha oharina tamin'ny masomboly teo aloha ?

R.R. : Ny vokatra aloha mitovitovy ihany saingy lafo vidy kokoa ny vokatra azo tamin'ny masomboly vaovao. Satria raha 3.000 ariary ka hatramin'ny 6.000 ariary no fandatosan'ny mpamboly ny iray dozana amin'ny glaïeul mahazatra dia nahatratra 8.400 ariary ka hatramin'ny 9.600 ariary kosa ny nivarotan'izy ireo itay karazana vaovao.

CTHA : Inona no hetabelan'ny fikambanana ho fanatsarana ny fiarahana-miasa amin'ny CTHA ?

R.R. : Ny fikambanana «Vonona Hiavotra» dia maniry ny hitohizan'ny fiarahana-miasa amin'ny CTHA. Tsindrina manokana ny ady anatin'ny bibikely sy ireo aretina maro fahavalon'ny voninkazo. Maniry ihany koa ny fihonana amin'ireo mpikambana mpamatsy masomboly ao amin'ny CTHA.

Maritana fa tsy mionona intsony amin'ny voly glaïeul sy pika ankehitriny ny fikambanana fa efa nivelatran'ny voly voninkazo hafa toy ny «Aïstroméria».

Henissoa RANDRIANAIMOMANANA
Assistante en Communication

Lakiliana RAJOELSON
Chef de Service
« Horticulture Ornementale »

L'indispensable Normalisation des Fruits et Légumes de Madagascar

Le CTHA collabore avec le BNM pour créer deux nouvelles normes nationales et en actualiser deux anciennes.

Ho an'ny taona 2004, dia tafapetraka ny fénitra mahakasika ny melon charentais, ny frezy, ny ovy ary ny kabaro. Fenitry ny voly voankazo sy legioma izay iarahamiasa amin'ny BNM (Bureau des Normes de Madagascar) misahana manokana amin'ny famolavolana ny fepetra ilaina ho amin'izany.

Les normes sont des documents accessibles au public qui sont établis avec la coopération et l'approbation générale de toutes les parties intéressées. Fondés sur les résultats conjugués de la science, de la technologie et de l'expérience, ces documents visent à satisfaire l'avantage optimal de la communauté dans son ensemble. Ils sont approuvés par un organisme reconnu sur le plan national, régional ou international.

A Madagascar, le BNM ou Bureau des Normes de Madagascar est reconnu comme l'organisme normalisateur chargé de l'élaboration des normes ainsi que la promotion de leur application. Depuis sa création en 2002, une collaboration s'est nouée entre le CTHA et le BNM pour concevoir et réactualiser les normes malgaches des fruits et légumes. A cet effet, un sous-comité technique de normalisation des fruits et légumes a été créé au sein du BNM. Il est présidé par le directeur exécutif du CTHA. Ce sous-comité est constitué d'un secrétariat technique formé par le binôme BNM-CTHA et d'une quarantaine de représentants des producteurs, des transformateurs, des distributeurs, des exportateurs, des consommateurs et des structures d'appui (institutions ministérielles et privées).

Les quinze normes horticoles malgaches ont été établies entre 1941 (pour la plus ancienne à savoir le haricot sec) et 1993 (pour la plus récente à savoir le litchi). Pour sa première année d'activité (en 2003-2004), le sous-comité a élaboré quatre normes expérimentales sur le melon charentais, la fraise, la pomme de terre et le pois du Cap. Elles doivent être diffusées durant la campagne 2004-2005 avant d'être adoptées comme normes officielles. Ces normes commerciales sont facultatives à la différence des réglementations qui sont en application obligatoire.

En 2005, le CTHA propose d'actualiser les normes d'autres produits frais comme la carotte, l'oignon, la pomme le kaki et surtout celles des produits transformés pour lesquels le vide juridique est trop grand à Madagascar.

Pour faciliter un meilleur accès à ces normes, le CTHA et le BNM prévoient de les rendre disponibles sur leurs sites web respectifs.

Rolline RAZAFINDRANGITA
Chef de Service « Norme et Qualité »

Dans vos assiettes

Poêlées d'endives, pommes de terre et lardons

Pour 4 personnes

Ingrédients : 4 endives, 500g de pommes de terre, 250g de lardons fumés, 1 botte de ciboulette, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, Sel, poivre

Pelez les pommes de terre et mettez-les dans une casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition et laissez cuire 10 mn. Egouttez et coupez-les en rondelles. Mettez une poêle à chauffer avec 2 c.à.s d'huile d'olive puis faites sauter les pommes de terre, 20 mn environ, en remuant régulièrement. Réservez.

Versez le restant d'huile d'olive dans la poêle et faites-y revenir les lardons et les endives coupées en lamelles. Quand les lardons sont cuits et les endives dorées, remettez les pommes de terre dans la poêle, salez, poivez, saupoudrez de ciboulette coupée aux ciseaux et laissez cuire 3 mn.

(Un conseil : pour un goût plus doux, enlevez le cône central de l'endive et saupoudrez de sucre lors de la cuisson avec la matière grasse).

Le CTHA ne raconte pas de salades, il les réinvente

Le CTHA mène des essais sur des espèces horticoles peu connues à Madagascar

Ny «Endive» sy ny «Mâche» dia samy salady vaovao nampidirina ary nanaovan'ny ekipa teknisianin'ny CTHA andrana.

L'endive

Initiés en 2002 par le PSFH (Projet de Structuration des Filières Horticoles), les essais de culture d'endives sont poursuivis par le CTHA.

L'endive est un légume qui peut être consommé cru ou cuit. Il commence à être très apprécié et demandé par les consommateurs dans les supermarchés et dans les restaurants de la capitale.

Sa culture se fait en deux étapes : la production de racines à partir de graines semées de novembre à janvier puis le forçage des racines de juin à décembre. Des essais de vulgarisation ont déjà été menés auprès des paysans d'Ambano (Antsirabe) pour la production de racines. Le forçage est une technique très délicate à réaliser qui est donc actuellement effectuée par la direction exécutive du CTHA mais sera diffusée auprès des membres du CTHA dès cette campagne 2004-2005.



La mâche

Le CTHA a étudié en juillet et août 2004 la faisabilité de la culture de la mâche à Madagascar dans le cadre d'un stage organisé avec l'ISTOM (région parisienne). Des essais ont été menés à la station de Nanisana avec une variété à grosse graine et une variété à petite graine sur lesquelles diverses techniques ont été appliquées (ex : couverture des planches avec des filets ou des films en plastique, mise en place par semis direct ou repiquage).

Afin d'observer le comportement des consommateurs et des clients potentiels face à cette nouvelle salade, des tests de vente ont été réalisés avec succès dans les grandes surfaces.



Tahina RAHARISON
Chef de Service « Cultures légumières »

Dans l'intérêt des producteurs et des consommateurs de Madagascar, le CTHA essaie de lancer continuellement de nouvelles filières. Le centre contribue ainsi à donner à l'horticulture malgache l'image d'une filière moderne et dynamique. Pour tous ces nouveaux produits, l'objectif du centre est de maîtriser puis vulgariser leurs techniques de culture. Dans le but d'assurer le développement harmonieux de ces nouvelles filières, c'est-à-dire pour ne pas saturer trop vite leur marché, rémunérateur mais fragile, des commissions de travail sont systématiquement programmées avant d'étendre les surfaces cultivées.

D'où viennent ces belles Fraises ?

Ho fanatsarana ny voly frezy, ny ekipan'ny CTHA dia namolavola fandaharan'asa izay iarahany amin'ny « Coopération française » (PSFH) sy ny « Coopération suisse » (SAHA). Ny karazana frezy « Favette » izay ahazoana vokatra heitsaka kokoa no lasana ary ny fivondronana tantaha mpamboatry frezy eny Ambatofofotsy "Union FANAVOTANA" no tohanana ara-teknika.

Les fraises constituent une culture de rente et de diversification pour les producteurs des Hautes Terres malgaches. Les variétés actuellement les plus utilisées (Voaloboka et Madalena) ont été introduites il y a plus de 60 ans. Elles montrent de nombreux signes de dégénérescence depuis plusieurs années.

Epaulé par deux projets de la coopération française (PSFH) et de la coopération suisse (SAHA), l'équipe technique du CTHA réalise depuis 1998 un programme de renouvellement du matériel végétal pour mettre à disposition des producteurs des plants sains et productifs de fraisier.

Elles s'appellent «FAVETTE»

Sélectionnée parmi tant d'autres durant les essais de comportement qui ont été menés à la station de Nanisana par le PSFH, la variété FAVETTE a finalement été diffusée à partir de pépinières mises en place par le CTHA chez les paysans. C'est une variété originaire de France qui a été sélectionnée par l'INRA. Elle n'est actuellement plus protégée.

Les fraises de cette variété sont en ce moment les plus vendues sur le marché local avec une plus-value moyenne de 1.000 Fmg/kg par rapport aux variétés locales. Favette est une variété productive qui atteint un rendement moyen de 300 kg/are au lieu de 175 kg/are obtenu par les variétés locales. Elle est aussi plus précoce que les variétés locales (les paysans vendent les fraises Favette dès le mois d'août alors que les fraises locales n'arrivent sur le marché qu'au mois de septembre). Elle donne des fruits de plus gros calibre et de forme plus attrayante que les variétés locales.

Elle est plus résistante au transport (des fraises Favette produites par les paysans de Tananarive sont actuellement vendues à Tamatave et Antsirabe).

Elles plaisent autant aux consommateurs qu'aux producteurs

Avec l'appui du CTHA, la production annuelle de fraise à Madagascar s'est accrue d'environ 250 tonnes pour atteindre aujourd'hui une production totale d'environ 850 tonnes incluant une part importante de fraises Favette qui répondent aussi bien aux attentes techniques des producteurs qu'aux exigences qualitatives des consommateurs.

Les paysans sont satisfaits des performances de la variété Favette car elle leur procure un bon chiffre d'affaires. Les consommateurs se réjouissent aussi de trouver sur le marché des fraises de meilleure qualité mais ils souhaiteraient tout de même obtenir davantage de garanties sur leur état sanitaire (le risque d'être contaminé par la cysticerose limite leurs achats).

Il n'y a actuellement que les paysans de l'union FANAVOTANA qui sont suivis par les techniciens de CTHA. Pourtant, des opérateurs privés souhaitent maintenant produire aussi des fraises de type Favette. C'est à la commission interprofessionnelle « fraise » mise en place au sein du CTHA de réguler les plantations de cette variété pour éviter que ces entrepreneurs entrent en concurrence avec les paysans et fassent chuter les prix de cette variété en pleine expansion.

Jean Yves RAMANAMIDONA
Chef de Service « Cultures fruitières »

Comité de Rédaction

Hugues RATSIFERANA, Christian RAZAFIMBAHINY, Christine JALLAIS, Véro RABEMANANJARA,

Henintsoa RANDRIANAINOMANANA

tél. : (261) 20 22 415 93 // (261) 33 11 800 55 // (261) 32 07 011 81

adresse : BP 7697 Antananarivo 101 Madagascar • email : ctha@wanadoo.mg

Bulletin imprimé avec la collaboration de l'Ambassade de France

