



## EDITO

Nous évoluons aujourd'hui dans un monde agricole en pleine mutation. Des changements à toutes les échelles sont en train de se produire à grande vitesse avec un marché de plus en plus exigeant en terme de qualité des produits, de régularité des approvisionnements. Les produits agricoles doivent être de plus en plus diversifiés pour étonner et séduire un consommateur demandeur en terme de qualité et de mieux en mieux informé. De plus, les multiples crises alimentaires les ont rendus exigeants en terme de sécurité alimentaire. Enfin, il faut aussi pouvoir répondre à aux normes établies par les différents pays, ce qui signifie à la fois des efforts en terme de qualité des produits mais aussi de respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

En face, il y a les producteurs malgaches, souvent orientés dans une logique vivrière, avec des connaissances techniques peu élevées qui entraînent l'application de pratiques peu évoluées : on reproduit les mêmes gestes de génération en génération. La principale cause de cet immobilisme des pratiques agricoles est une méconnaissance d'autres pratiques, de techniques culturales améliorées, permettant un gain de productivité et de qualité.

Conscient de ces mutations du monde agricole et des besoins des producteurs pour y faire face, le CTHA se positionne en accompagnateur clé des acteurs des filières horticoles, répondant à leurs besoins implicites et explicites. En effet,

face aux ouvertures vers l'extérieur, il s'agit de renforcer les capacités de production Malagasy afin d'avoir un positionnement fort, garant de la conservation des parts de marché acquises et de la conquête de nouvelles. C'est là que les formations auront un impact très important, grâce à des partenaires compétents comme le CTHA. Ce dernier propose des formations adaptées aux besoins de chacun, producteurs, opérateurs ou transformateurs. Alliant théorie et pratique, ces formations dispensées par les techniciens du CTHA permettent aux producteurs d'acquérir les savoir et savoir-faire nécessaires à l'application de techniques garantes des Bonnes Pratiques de Production. Tous les domaines de l'horticulture sont couverts, que ce soit à travers des formations générales ou spécifiques d'une culture.

Des formations sur la gestion de la qualité sont également réalisées au CTHA. Destinées aux acteurs des filières horticoles qui veulent apprendre les outils clés de la qualité, elles permettent de répondre aux enjeux sanitaires et économiques que représente la qualité pour l'entreprise horticole.

Ces évolutions du monde agricole s'inscrivent dans le contexte du développement durable et de la protection de l'environnement. De ce fait, elles nous concernent tous et non uniquement les producteurs. Cette préoccupation fait partie intégrante du

Madagascar Action Plan et le CTHA s'attache aussi à y répondre. Les formations s'adressent également aux amateurs qui peuvent ainsi acquérir des notions sur le « jardinage » dans un souci de respect de l'environnement et de protection de la biodiversité.

Et puis il ne faut pas oublier que l'avenir ce sont nos enfants qui le porte en eux. Aussi, conscient de l'importance d'éduquer le plus tôt possible, le CTHA a mis en place des programmes de sensibilisation des enfants à l'importance des fruits et légumes et aux

pratiques maraîchères... En effet, ils ont souvent une méconnaissance des légumes et de la façon dont ils sont cultivés. Il est donc important de leur offrir une approche concrète du monde végétal qui leur permette de prendre réellement conscience du cycle de vie d'une plante et de se servir de leurs cinq sens pour découvrir les légumes et être ensuite des acteurs du développement durable.

**Hugues RATSIFERANA**  
**Président du CTHA**

---

## Amélioration des capacités pour l'équipe de la direction exécutive du CTHA

L'équipe de la Direction Exécutive du CTHA compte actuellement 26 personnes au service des horticulteurs malgaches, affectées dans les domaines administratifs et techniques. Composée principalement de jeunes employés, elle doit pouvoir faire face aux différents enjeux techniques et économiques du secteur horticole. Pour ce faire, un programme de formations a été établi pour 2007 afin de renforcer les capacités de l'équipe.

La consultation de l'ensemble de l'équipe associée à l'analyse du déroulement général des tâches internes a permis d'identifier les thèmes de formation. De plus, le CTHA a prévu pour son programme d'activité 2007-2009 de nouvelles activités touchant à de thèmes peu étudiés jusqu'à présent. Le développement de l'« agri-business », agriculture tournée vers le marché est également une réalité qui oblige le CTHA à améliorer ses connaissances en terme de commercialisation, que ce soit sur le

marché local ou à l'exportation (au niveau régional et international) afin de faire face aux différents accords économiques existants. L'objectif du CTHA dans ce cadre est double : assurer une adéquation des appuis techniques fournis aux acteurs horticoles avec les tendances et demandes du marché et continuer à informer les partenaires du CTHA sur les actualités importantes à prendre en compte pour la commercialisation des fruits, légumes et plantes ornementales.

Allant des thèmes transversaux (norme, qualité, certification, transformation des produits horticoles, communication, documentation...) de la filière horticole à des thèmes purement techniques (culture hors sol, opération post récolte, gestion de lignées en culture *in vitro* ...), les formations seront réalisées soit par le biais de formateurs spécialisés, soit en interne, en s'appuyant sur les capacités présentes au sein de l'équipe.

Ce fut le cas pour les quatre thèmes suivants : « Techniques de secrétariat », « Techniques et gestion documentaire », « Echanges en interne sur le thème de la Communication », « Gestion des stocks ».

Les deux premiers thèmes s'adressaient aux secrétaires et assistantes en documentation des deux antennes (CTHA Nanisana et CTHA Antenne Antsirabe) et avaient pour objectif de renforcer et améliorer leurs capacités en terme de secrétariat et de gestion du centre de documentation.

Le troisième thème concernait toute l'équipe. Deux aspects complémentaires ont été débattus : la « Communication », élément vital dans les relations interpersonnelles, en groupe ou en masse et les « Tempéraments ». Différents aspects de la « Communication » ont été abordés au cours de la séance : définition de la communication, qu'est ce qu'une communication efficace, les différents types de communication, la communication d'entreprise, les 10 règles d'or du travail de groupe. Le volet consacré aux « Tempéraments » a permis à l'équipe de distinguer les particularités « Innées » de chaque personne qui s'expriment dans la façon de s'adresser aux autres, à travers les gestes, les

réactions, les paroles, la vocation. Il y a quatre grands types de tempéraments : sanguin, colérique, mélancolique et flegmatique.

Enfin, la formation sur la gestion du stock était destinée à la nouvelle « magasinière » et au chef d'équipe de la station du CTHA à Ambano pour améliorer le système de stockage des matériels techniques et administratifs ainsi que mieux appréhender le suivi des « entrées » et « sorties » dans le magasin de stockage.

Les formations à vocation technique se dérouleront prochainement et les techniciens y assisteront selon les besoins qu'ils ont exprimés.

Merci à Vero RABEMANANJARA pour l'animation de la séance « Communication », à Miora RABEMANANJARA pour son intervention sur les « Tempéraments », à Armelle RENARD pour son appui sur les « Techniques de secrétariat », à Henintsoa RANDRIANAIVOMANANA pour son partage d'expériences sur la « Documentation » et à Ny Anja ANRIAMBOLOLONA pour son concours à la séance de « Gestion de stock »

**Henintsoa RANDRIANAIVOMANANA**  
**Représentante d'Antenne à Antsirabe**

## Formation pour les jeunes élèves des MFR

Fondées grâce à l'initiative des familles, les Maisons Familiales Rurales (MFR) sont des foyers accueillant les jeunes de 13 à 20 ans pour leur apprendre les métiers du monde rural. Essentiellement tournées vers l'agriculture, ces en alternance formations donnent aux jeunes ayant arrêté précocement leurs études l'occasion d'apprendre un métier et de recevoir une formation.

Au mois de mai, la MFR de Mantasoa a été le théâtre d'une grande réunion de toutes les MFR de Madagascar : élèves, parents d'élèves, moniteurs et agents se sont rassemblés à l'occasion des journées « Team Building ». A cette occasion, une soixantaine de jeunes élèves provenant des MFR de Manandona, antobe, Mahabo, Mandroy, Mantasoa, Tamatave,... ont pu

bénéficier d'une formation de deux jours dispensée par le Centre Technique Horticole d'Antananarivo. Réalisée suite à la demande de la cellule nationale des MFR, cette formation s'est consacrée aux techniques de cultures maraîchères. Carottes, pommes de terre, fraisiers, courgettes, petits pois et haricots verts étaient au programme.

Les points clés des pratiques culturales ont été abordés à la fois de façon théorique et pratique. La formation a plus particulièrement porté sur :

- œ La préparation du sol, en insistant sur l'importance de mettre en place des billons
- œ La plantation, en particulier le respect des distances de plantation et l'intérêt de la culture en lignes
- œ La fertilisation : présentation des types de fumure, calcul des doses à apporter, mode d'utilisation
- œ La protection phytosanitaire : lutte préventive, types de pesticides, formulations des pesticides, importance des techniciens locaux

La séance pratique a permis aux jeunes de mettre la main à la pâte : ils ont pu

participer à tous les travaux de mise en place des cultures. Ainsi, labour, piquetage, préparation et épandage de fumure, confection des billons, plantation, semis et arrosage n'ont plus de secrets pour eux, d'autant plus que des rappels des cours étaient effectués au fur et à mesure.

La parcelle mise en place au cours de la séance pratique va pouvoir continuer à servir : elle aura le rôle de support pédagogique pour l'enseignement des pratiques maraîchères dispensé aux élèves de la MFR de Mantasoa.

Les élèves formés ont également pu venir visiter la station expérimentale de Nanisana, où des observations des cultures en place ont permis de nombreux échanges.

Félicitations donc pour la volonté dont font preuve initiateurs, parents et élèves des MFR pour la création de ces foyers qui participent efficacement et de façon concrète au développement de l'agriculture malgache. Cet exemple doit être suivi par d'autres parents, pour le bien des jeunes issus des milieux ruraux.

**Jean Yves RAMANAMIDONA**  
*Chef de service « Cultures légumières »*

## Fête des mères 2007 : sous le signe des fleurs

C'est bien connu : la plus belle fleur c'est maman !!! Aussi, la fête des mères a été l'occasion d'une exposition florale qui s'est tenue à la bibliothèque nationale. Durant 4 jours (du 30 mai au 02 juin 2007), amateurs et professionnels ont pu admirer le travail des 12 exposants. Potées fleuries, fleurs coupées, orchidées, anthuriums, géraniums... ont fait la joie des visiteurs. Le CTHA était bien présent avec des potées fleuries originales et hautes en couleurs, résultats d'expérimentations réalisées à Nanisana. En effet, les

visiteurs ont pu admirer sur le stand des gerberas, des alstroemeria, des géraniums bicolores et panachés, des œillets de Chine, des pachypodium.

L'exposition a aussi été l'occasion pour le CTHA de promouvoir ses formations destinées aux passionnés de fleurs et une cinquantaine de personnes se sont inscrites pour celles organisées aux mois de juin et juillet. Organisées par Mme Lalatiana, responsable du secteur plantes ornementales au CTHA, ces formations portent sur 3 thèmes clés :

- œ Multiplication et entretien des anthuriums,
- œ Multiplication et traitements des maladies des plantes ornementales,
- œ Multiplication et entretien des orchidées.

Le CTHA a déjà organisé avec succès des formations sur les plantes ornementales et les orchidées en 2006.

**Lalâtiana RAJOELSON**

*Chef de service « Cultures ornementales »*

## Pour une meilleure protection des consommateurs

Les 12 et 13 juin 2007 s'est tenu à Toamasina l'atelier sur le renforcement du Comité National du Codex Alimentarius (CNCA) de Madagascar. Trois ministères sont concernés par ce domaine: le MAEP (Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche), le MEPC (Ministère de l'Économie, du Plan, du Secteur Privé et du Commerce) et le MINSANPF (Ministère de la Santé et du Planning Familial).

Devant la recrudescence des ventes de produits alimentaires, la santé des consommateurs à travers la sécurité sanitaire est devenue une des principales préoccupations des responsables des différents départements ministériels. Cela correspond parfaitement aux objectifs du Codex Alimentarius : protéger les consommateurs.

Ainsi, l'atelier de Toamasina avait pour objectif d'élaborer un avant projet de norme alimentaire qui sera ensuite soumis pour approbation aux

institutions concernées. Trois grands objectifs pour cet avant projet ont été définis :

- œ La sécurité des consommateurs
- œ L'information objective du consommateur et loyauté dans le commerce
- œ La qualité des produits alimentaires.

Pour chaque objectif, les moyens à mettre en œuvre pour les réaliser ont été débattus et discutés par l'ensemble des responsables présents à l'atelier. Les grandes lignes directrices ont été définies et une commission est en place pour finaliser l'avant projet avant fin Juillet 2007.

Le CTHA participe activement aux activités du CNCA en apportant son expertise dans les domaines des fruits et légumes.

**Irénée RASOLONIAINA**

*Chef de service « Normes et Qualité »*

## Normes SPS : nouvel enjeu du commerce international

Synonyme d'augmentation des flux de marchandises, la libéralisation des échanges n'a malheureusement pas eu que des effets positifs. En effet, elle a entraîné d'une part la propagation

rapide d'agents infectieux dangereux pour la santé et l'environnement, à l'origine de crises sanitaires mondiales telles que la vache folle, la fièvre aphteuses, la grippe aviaire... et d'autre

part la mise en place de protections avec un niveau de risque défini librement au niveau de chaque pays, les fameuses normes SPS (sanitaires et phytosanitaires)

Des tentatives de régulation ont été menées pour éviter la dérive protectionniste dans l'utilisation des accords mais on assiste cependant à une surenchère des notifications des pays développés depuis 20 ans. Le débat autour des normes SPS fait rage, les points de vues sont tranchés et fortement contradictoires. En effet, comment ne pas s'interroger sur la validité des justifications avancées par les pays développés ? S'agit-il vraiment d'une prise en compte justifiée des préoccupations des consommateurs en terme de santé publique et de protection / préservation de l'environnement ou d'un moyen compensatoire face à la disparition des barrières tarifaires, d'une nouvelle forme de protectionnisme pour empêcher les importations de concurrencer la production nationale ? Surtout quand on se rend compte que les normes SPS sont souvent beaucoup plus contraignantes pour les produits sensibles (pour lesquels il existe une

production nationale directement concurrencée par les importations) ...

Dans ce contexte plutôt hostile, les Pays les Moins Avancés (PMA) se retrouvent en position de faiblesse avec des exportations fortement affectées par les barrières sanitaires, une perte de leur pouvoir de négociation dû à une situation d'asymétrie et une faible capacité d'expertise qui rend difficile la contestation des normes imposées ainsi que la participation aux travaux normatifs. La mise en place d'une nouvelle norme européenne entraîne en général une diminution de 60% des importations, avec des conséquences graves sur le développement économique et social du pays. Un autre risque se profile aussi à l'horizon : celui du développement d'une agriculture « à deux vitesses » avec d'un côté des petits producteurs marginalisés, incapables d'amortir le coût des mises aux normes et fournissant uniquement le marché local et de l'autre une mise aux normes des grosses exploitations qui ne s'adressent plus qu'à l'export.

**Armelle RENARD**  
*Assistante technique junior*

## Normes et règlements techniques : deux concepts distincts mais intimement liés

Souvent confondus, ces deux concepts sont pourtant bien distincts, même si les règlements techniques s'appuient sur les normes, par définition non obligatoires, pour imposer des critères caractérisant les produits, comme il est stipulé dans l'article 2 de l'Accord sur les Obstacles Techniques au Commerce (OTC) de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). Pour y voir plus clair, des définitions ont été proposées dans le cadre de cet accord :

œ Règlement technique : document qui énonce les caractéristiques d'un produit ou les procédés et méthodes de production s'y rapportant, y compris les dispositions administratives qui s'y appliquent, dont le respect est **obligatoire**. Il peut aussi traiter en totalité ou en partie de terminologie, de symboles, de prescriptions en matière d'emballage, de marquage ou

d'étiquetage, pour un produit, un procédé ou une méthode de production donnée.

- ☞ Norme : document approuvé par un organisme reconnu qui fournit pour des usages communs et répétés des lignes directrices ou des caractéristiques pour des produits ou des procédés et des méthodes de production dont le respect n'est **pas obligatoire**. Il peut aussi traiter en totalité ou en partie de terminologie, de symboles, de prescriptions en matière d'emballage, de marquage ou d'étiquetage, pour un produit, un procédé ou une méthode de production donnée.

Il apparaît donc en premier lieu que les règlements techniques sont obligatoires et qu'ils font partie intégrante de la législation. Ainsi, si vous voulez exporter un produit sur un marché qui applique des règlements techniques sur ce produit, vous devez veiller à ce que votre produit les respecte sous peine de le voir refusé lorsque vous voudrez le lancer sur ce marché. Les règlements

techniques relèvent de la compétence des gouvernements et d'elle seule. Ils couvrent des aspects de caractéristiques des produits et de procédures administratives que les fournisseurs et les autorités sont tenus de suivre.

En second lieu, il est clair que le respect des normes est par définition volontaire, conformément à l'accord de l'OTC elles ne font pas partie de la législation. Différents organismes publics ou privés sont à même de les élaborer (en conformité avec les prescriptions de l'annexe 3 de l'accord OTC, le « code de pratiques pour l'élaboration, l'adoption et l'application des normes »

Aucune tendance internationale en matière de normes et règlements techniques ne semble vraiment se dégager, ce sont le cadre législatif du pays, son historique et les préférences des responsables de la réglementation qui déterminent l'orientation choisie.

**Armelle RENARD**  
*Assistante technique junior*

## Efa misy ny « Laboratoire d'Analyse Sensorielle » azon'ny mpamokatra, mpivarotra, mpanodina ampiasaina

Notokanana tamin'ny Zoma faha, 06 Aprily 2007 lasa teo ny « Laboratoire d'Analyse Sensorielle » (LAS) eny Ambatobe (biraon'ny FOFIFA). Fanohanana nataon'ny FORMA (Forum de la Recherche à Madagascar, famatsiam-bola Frantsay) no nahafahana nanangana azy io mba anampiana ireo seha-mpamokarana mila izany. Nisy koa ny fanofanana nomena ireo teknisian'ny « laboratoire » mba hahafahan'izy ireo mampiasa tsara ity fitaovana ity. Ankoatr'izay dia nahazo fiofanana mikasika ny fanaovana « analyse sensorielle » ny orin'asa vitsivitsy manodina vokatry ny

fambolena sy fiompiana. Ny FOFIFA, CNRE, EESA, ary ny CITE no miaraka nanganana sy mitantana ity «laboratoire» ity.

Natsangana izy io mba hamaritana ny fitiavan'ny mpanjifa vokatry vaovao iray (ohatra : karazam-boankazo vaovao, karazana legioma vaovao, karazana confiture vaovao na karazana ranomanitra vaovao, sns) alohan'ny hanolorana azy eny amin'ny tsena.

Vokatry ny fanadihadiana nataon'ny CITE tamin'ny orinasa enim-polo (60) no nahafantarana fa liana amin'ny

fampiasana io fitaovana ari-fomba io ny mpandraharaha malagasy miasa amin'ny Voankazo sy Legioma. Marihina moa fa sehatra iasan'ny CTHA ireo vokatra ireo. Koa amporisihina izany ny mpandraharaha rehetra miasa amin'ireo seha -pamokarana mba hifandray

amin'ity laboratoire ity alohan'ny hanolorany ny vokatra vaovao ananany eny amin'ny tsena.

**Irénée RASOLONIAINA**  
**Chef de service « Normes et Qualité »**

## Légumes innovants, des résultats en mi-teinte...

De nombreuses variétés de légumes ont été testées sur la station expérimentale du CTHA à Nanisana au cours de cette année. Il s'agit maintenant de faire le point sur les réussites plus ou moins bonnes et les améliorations à mener.

Coup de chapeau pour les « petites courgettes vertes foncés à peau lisse » : plébiscitées par les consommateurs qui apprécient particulièrement leur « fondant en bouche », elles offrent une alternative intéressante à l'habituelle courgette bicolore proposée sur les marchés. Les essais, réalisés en suivant les pratiques de production locales (plantation au trou), montrent qu'il est possible d'avoir une production toute l'année, avec cependant des rendements plus ou moins bons suivant les saisons (pertes principalement dues aux mouches des fruits). Des essais de commercialisation des fleurs de courgettes ont également été menés avec succès, il y a donc là un potentiel à creuser...

Un sans faute aussi pour les salades frisées rouge foncé, bicolore et de type lollo : la réussite est de 100%, que ce soit au niveau de la production au champ (100% de germination et de reprise) que de l'appréciation des consommateurs. Les essais ont été menés tout au long de l'année, en variant les modes de culture. Il en ressort que les salades repiquées présentent toujours un volume plus important, une précocité de développement plus élevée et une

meilleure résistance aux pressions parasites. L'ajout de sable dans le billon est aussi un facteur qui permet d'améliorer la production.

Après ce duo de tête, viennent deux légumes dont l'attraction n'est plus à démontrer mais malheureusement les techniques culturales sont à améliorer : il s'agit du pâtisson et de l'endive rouge. En effet, les consommateurs en demandent et en redemandent, ils sont conquis par la couleur jaune vif ou blanche du pâtisson, sa forme originale et son léger goût de noisette ainsi que par l'originalité de l'endive rouge et de son goût plus prononcé. Par contre, à la station, ça se gâte... aucune racine sans déformation et de calibre correct pour un forçage optimal au niveau des endives ; production faible et sensibilité très forte des pâtissons aux pressions parasites. Les essais seront reconduits l'année prochaine pour améliorer les itinéraires techniques grâce aux acquis de cette année.

Enfin, d'autres variétés se sont révélées inadaptées aux conditions locales : il s'agit de la pomme de terre « Désirée », du haricot vert « Oxinel » et du petit pois « vert de Provence ». Pourtant utilisées en raison de leur résistance aux maladies dans plusieurs pays d'Afrique, les pommes de terre Désirée ont succombé au *Phytophthora* en quatre jours et le rendement par pied est faible (4-5 tubercules de 6cm de long. Les haricots verts quant à eux sont déformés, dès la première récolte, ils



sont vert pâle et le calibre sont trop important. Enfin les petits pois, connus pour grimper le long de tuteurs sont restés rachitiques avec une production

minimale de qualité médiocre. Un trio de variété à déconseiller !!

**Armelle RENARD**  
*Assistante technique junior*

## Mise aux normes de la carotte : mission réussie !

Dans le cadre du projet de recherches appliquées financé par le FCRA/PSDR (Fonds Compétitif de Recherche Appliquée / Projet de Soutien au Développement Rural) pour « la mise aux normes de la carotte produite à Madagascar et destinée à l'exportation », les différentes activités d'expérimentation menées par l'antenne du CTHA Antsirabe ont été réalisées avec succès.

Comme il a été prévu dans le chronogramme des activités, la phase finale du projet est consacrée à la diffusion des résultats obtenus auprès des producteurs et des autres acteurs de la filière carotte intéressés : services techniques, opérateurs de développement, entreprises agricoles.

La stratégie de diffusion mise en place par le CTHA passe par la formation des producteurs aux nouvelles techniques culturales. En effet, la collaboration de la Direction Régionale du Développement Rural (DRDR) du Vakinankaratra et de la Circonscription de Développement Rural (CIRDR) d'Antsirabe, a permis d'identifier les 4 communes rurales bénéficiaires de la première phase de diffusion. Les propositions des autorités communales ont permis de retenir 12 organisations paysannes (OP) pour participer à la formation technique, soit au total une centaine de producteurs. Ces OP se répartissent de la façon suivante :

- œ 1 dans la commune rurale d'Alakamisy Ambano
- œ 3 dans la commune rurale d'Ambano
- œ 4 dans la commune rurale d'Ambohibary
- œ 4 dans la commune rurale de Mandrosohasina.

La formation s'est déroulée à la station d'expérimentation du CTHA Antsirabe située à Ambano, à 12 km au nord de la ville d'Antsirabe. Une séance d'une journée alliant théorie et pratique sur le terrain a été consacrée à chacune des OP. La préparation de la salle de formation, le déplacement et le repas du midi des participants ont été pris en charge par le FCRA.

Ces formations ont été réalisées pour améliorer la technicité des producteurs et leur permettre d'honorer les commandes des exportateurs, en termes d'exigences qualitatives et de quantité.

A ce sujet, un exportateur travaillant dans la région de Vakinankaratra a déjà manifesté son intention d'acheter 12 tonnes de carottes par mois pendant les 12 mois de l'année. En attendant la conclusion du marché, les producteurs s'entraînent aux pratiques des techniques améliorées de production pour que cette opération de production de carottes destinées à l'exportation se déroule dans des meilleures conditions possibles.

**Daniel ANDRIANIMPANANA**  
*Responsable « Cultures maraîchères »*  
*Antenne CTHA Antsirabe*



**Comité de rédaction**

Hugues RATSIFERANA  
Jean Yves RAMANAMIDONA  
Henintsoa RANDRIANAIVOMANANA  
Armelle RENARD

**Les coordonnées du CTHA**

**Centre Technique Horticole d'Antananarivo (CTHA)**

Adresse : Enceinte station agricole Nanisana – BP 7697 Antananarivo 101 Madagasikara  
Téléphone : + 261 20 22 591 04/ Tél-Fax : + 261 20 22 591 05/ GSM : + 261 32 07 011 81/ + 261 33 14 176 47  
e- mail : [ctha@wanadoo.mg](mailto:ctha@wanadoo.mg)

**Antenne Ambano Antsirabe** : Bâtiment CIRDR Antsirabe I et II –

Téléphone : + 261 20 44 977 27/ GSM : + 261 32 40 802 58  
Mail : [ctha\\_antsirabe@mel.wanadoo.mg](mailto:ctha_antsirabe@mel.wanadoo.mg)/ [danielctha@wanadoo.mg](mailto:danielctha@wanadoo.mg)

# TSARAMASO Informations

AVRIL-MAI-JUIN 2007

Mensuel d'informations du programme  
Haricot Sec à Madagascar

## Filière haricots secs : quand les acteurs se rencontrent...

La plate-forme haricot sec a réuni l'ensemble des acteurs de la filière haricot sec le mercredi 23 mai 2007 dans la salle de réunion du Catholic Relief Services à Ampasanimalo, Antananarivo. Ainsi, producteurs, chercheurs du FOFIFA, ingénieurs du CTHA et représentants de diverses institutions oeuvrant dans le développement rural et plus particulièrement dans la filière haricot sec, tels que le BAMEX, le Ministère du Commerce, le Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche, l'Office Nationale de la Nutrition, le programme SAHA, AMADEA, AFDI-PSA, ont pu débattre autour de nombreux thèmes :

- œ La récapitulation de l'ensemble des activités menées au cours de la campagne 2006, intervention effectuée conjointement par le responsable de la filière haricot sec recruté par le Programme SAHA et le CTHA et le responsable de filière légumes secs du FOFIFA de Tuléar,
- œ La définition des activités à programmer pour la campagne 2007/08,
- œ La présentation de la société italienne ACOS, qui travaille sur la culture du haricot sec avec de nombreux pays d'Afrique et d'Amérique (réalisation d'expérimentations, collectes de grains pour approvisionner le marché italien...) et souhaite mettre en place une collaboration avec les producteurs de haricot sec malgache sur le lingot blanc,
- œ L'intervention du représentant de l'Office National de la Nutrition sur la place du haricot sec dans la nutrition,
- œ L'organisation générale de la filière haricots secs.

Le problème de l'approvisionnement en semences de qualité, principal frein identifié au développement de la culture du haricot sec à Madagascar devrait être résolu dans les 3 années à venir. Cette production de semences de haricots secs intéresse de nombreux producteurs comme en témoignent les importants taux de participations aux formations organisées dans les zones à fort potentiel de production telles que Morondava, Tuléar, Fianarantsoa, Manakara, Soavinadriana,...

Cette rencontre a également été l'occasion de promouvoir les recettes à base de haricots secs, en particulier à travers une dégustation de sambos fourrés d'une purée de haricots secs épicée et mélangée à de la viande hachée.

*RAKOTOARISOA Doris*

## **Haricots secs : un débouché important à l'horizon**

Grand pays producteur de haricots secs, Madagascar est, entre autres, spécialisé dans le « lingot blanc » ou « Large white », très prisés sur les marchés local et international. Conscient de cet engouement, les chercheurs du FOFIFA travaillent sur la variété Ranjonomby, faiblement productrice et ont récemment créé pour la remplacer, la lignée RI 5 qui présente des potentiels intéressants en termes de qualité et de rendement.

La participation de Madagascar à la réunion du Réseau Régional de Recherche sur le Haricot de l'Afrique de l'Est et du Centre a été l'occasion de présenter cette lignée à Agricultural Commodity Suppliers (ACOS), une firme italienne internationale d'import/export de grains secs qui est présente sur les cinq continents à travers de nombreuses succursales. Jusqu'à présent le principal fournisseur de haricots blancs d'ACOS était la Chine mais suite à une baisse de qualité constatée depuis quelques campagnes, les dirigeants de la société ont décidé de se tourner vers l'Afrique pour leur approvisionnement. Deux raisons ont guidé leur choix pour ce continent : d'une part les lieux de production seront plus proches de leur base et d'autre part la firme participe ainsi activement pour venir en aide aux pays les moins avancés. C'est ainsi qu'ACOS s'est déjà implantée en Ethiopie, faisant bénéficier le pays d'infrastructures modernes comme des stations de conditionnement et de la création de nombreux emplois.

Madagascar intéresse également ACOS pour son approvisionnement en Lingots Blancs. Dans cette optique, elle a effectué des analyses de routine sur des échantillons de RI 5 qui se sont avérées positives en terme de qualité. Elle souhaite également mieux connaître les réalités malgaches, le potentiel national et les éléments de la filière sur lesquels les efforts doivent être concentrés.

Il s'agit donc d'un défi à relever pour les professionnels de la filière haricot sec malgache qui devront être vigilants dans leurs futures transactions, en particulier en ce qui concerne le respect des normes de qualité ainsi que la régularité d'approvisionnement. En effet, la société est prête à prendre toutes les productions malgaches, assurant un

débouché sûr pour les produits. De plus, si les professionnels remplissent les termes du contrat, une telle relation peut déboucher sur d'autres contrats avec d'autres grains secs, Madagascar produisant des variétés appartenant à huit classes commerciales différentes.

Pour toute information supplémentaire ou échanges, la Plateforme est la disposition de tous.

## **Fiofanana famokarana ambioka tsaramaso : mahazo ny anjarany ireo tantsaha mivondrona ao amin'ny fikambanana FAGNIMBONA Vatana Manakara**

Anisan'ny olana mianjady amin'ny voly maro eto amin'ny Madagasikara, isan'izany ny tsaramaso, ny fitadiavana ambioka manara-penitra sy tsara kalitao. Taorian'ny fiofanana ireo tantsaha mpikambanana ao amin'ny Koloharena Manantenasoa lalamarina Fianarantsoa dia nahazo fiofanana mikasika ny teknika famokarana tsaramaso ihany koa ny tantsaha mivondrona ao amin'ny fikambanana FAGNIMBONA ao Vatana Manakara.

Ny injeniran'ny CTHA no niandraikitra ny fampiofanana nandritra ny roa andro. Tantsaha miisa ho 30 no nanatrika ny fiofanana. Ankoatra ireo tantsaha dia tonga nanome voninahitra ary nanatrika ny fiofanana ihany koa ny solontenan'ny DRDR (Direction Régionale du Développement Rural) Manakara sy ny solontenan'ny PSA-TAFITA (Projet de Sécurité Alimentaire) Manakara izay, miara-miasa akaiky ny fikambanana FAGNIMBONA, ary ny teknisianin'ny Inter'Aide.

Nizara roa miavaka tsara ny fizotrin'ny fiofanana: nisy ny ampahiny teôrika izay nandalinana sy nampahafantarina ny teknikam-pambolena tsaramaso manara-penitra sy ny famokarana ambioka tsaramaso. Nofaranana tamin'ny fampiharana natao teny an-tanimboly ny fiofanana. Nisy ny fifanankalozan-kevitra teo amin'ny mpampiofana sy ny mpiofana mikasika ny olana mianjady amin'ny voly tsaramaso any an-toerana. Ny tomban'ezaka natao tao aorian'ny fiofanana no nahatsapana ny fahavitrihana sy ny fahavononan' ireo tantsaha sy ireo solontenan'ny sampandraharaha voalaza ety ambony.

Ho fampiharana avy hatrany ny fiofanana dia nanapakevitra ny hamokatra ambioka tsaramaso ireo tantsaha. Araka izany, tanimboly mirefy iray hektara no hovolena tsaramaso amin'ity taom-pambolena voalohany ity. Marihina fa noferana ho iray hektara ihany aloha ny tany hovolena amin'ity taona ity mba ahafahana mifehy tsara ny teknika

famokarana ambioka tsaramaso manara-penitra, ary ahafantarana ny karazan-tsaramaso mety amin'ny toe-tany any an-toerana : karazana tsaramaso 2 no hovolena amin'ity fotoam-pambolena ity dia ny RJ 1(tsaramaso miloko fotsy) izay milanja 78 kg sy CAL 98 (tsaramaso mara mena) milanja 22 kg.

*RAKOTOARISOA Doris*

## **La recherche en haricots secs**

Les principales contraintes et/ou les freins à la production de haricots secs, citées par les producteurs, sont la faible productivité des variétés locales et la difficulté rencontrée pour l'écoulement des produits. Cette dernière contrainte est souvent un facteur limitant par rapport aux quantités produites : pour de nombreux producteurs la production de haricots en grande quantité ne constitue pas un pas infranchissable, ce qui les arrête c'est le manque d'assurance en terme d'acquisition de leurs produits.

De l'autre côté de la chaîne, les opérateurs de la filière Haricot sec ont des difficultés à s'approvisionner en haricots de qualité, répondant aux normes exigées par leurs clients à l'exportation. De ce fait, ils sont obligés de procéder à la collecte de produits « tout venant » qu'il faut ensuite trier. De ce fait, ils n'arrivent pas à honorer la demande sans cesse croissante et finissent par perdre les marchés au profit d'autres pays producteurs de haricots secs.

Toutes ces constatations ont amené, dès 1991, le programme légumineux du FOFIFA à se pencher sur les contraintes de la production de haricots secs. Un diagnostic de la situation existante a été effectué afin de cibler les recherches d'ordre technique à effectuer en vue de répondre à la situation. En effet, le haricot est un produit fort intéressant car il non seulement il constitue une source de revenus pour le ménage, mais c'est aussi un aliment de qualité sur le plan nutritionnel.

Le FOFIFA, en tant qu'Institution de Recherches Malagasy, a choisi d'adhérer au Réseau Régional de Recherche sur le Haricot de l'Afrique de l'Est et du Centre, le réseau ECABREN qui regroupe actuellement 11 pays membres. Cela lui permet de bénéficier du libre échange de compétences, de connaissances, de matériels végétaux performants, et de bénéficier de financements pour des sous projets de recherche. Ainsi, de nouvelles variétés prometteuses et répondant aux besoins des acteurs de la filière, ont été identifiés ou même créées.

Depuis la fin des années 90, la recherche au sein du réseau s'est orientée vers le marché en privilégiant le partenariat avec le secteur privé afin d'aboutir à des produits répondant aux demandes. Des collaborations à l'image de celle entre le FOFIFA et le PSFH/CTHA, ont vu le jour. Par la suite, ces collaborations ont permis la création d'une « Plateforme pour la promotion du haricot sec » qui regroupe les différents acteurs de la filière.

Grâce à la collaboration avec le FOFIFA, un représentant du CTHA et un opérateur économique Malagasy ont pu participer à la réunion annuelle du Comité de pilotage du PABRA - ECABREN qui s'est tenu à Nyeri Kenya en janvier 2007.

*Hery ANDRIAMAZAORO,  
DRA / FOFIFA*



**Comité de rédaction**

Doris RAKOTOARISOA  
Jean Yves RAMANAMIDONA  
Armelle RENARD

**Les coordonnées du CTHA**

**Centre Technique Horticole d'Antananarivo (CTHA)**

Adresse : Enceinte station agricole Nanisana – BP 7697 Antananarivo 101 Madagasikara  
Téléphone : + 261 20 22 591 04/ Tél-Fax : + 261 20 22 591 05/ GSM : + 261 32 07 011 81/ + 261 33 14 176 47  
e- mail : [ctha@wanadoo.mg](mailto:ctha@wanadoo.mg)

**Antenne Ambano Antsirabe** : Bâtiment CIRDR Antsirabe I et II –

Téléphone : + 261 20 44 977 27/ GSM : + 261 32 40 802 58  
Mail : [ctha\\_antirabe@mel.wanadoo.mg](mailto:ctha_antirabe@mel.wanadoo.mg)/ [danielctha@wanadoo.mg](mailto:danielctha@wanadoo.mg)