

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA

Fitiavana – Tanindrazana – Fandrosoana

MINISTERE DE L'AGRICULTURE (MINAGRI)

Programme de Promotion des Revenus Ruraux (PPRR)

ARTICLE

Rédaction: Christelle Lamouche

ISTOM, Ecole d'Agro-développement International

Août, 2011

**Etude de cas : La commercialisation du curcuma de la commune d'Anivorano-Est,
District de Brickaville, Région d'Atsinanana**

MADAGASCAR

Ces dernières années, la production de curcuma au sein de la commune d'Anivorano est en constante augmentation. Le PPRR étant actif dans la commune depuis 2009, le programme s'est donc attaché à appuyer cette filière au niveau de sa production et de sa commercialisation. Cette filière représente une culture majoritaire pour les agriculteurs de la commune d'Anivorano-Est.

Présentation de la filière curcuma

Sur la côte est de Madagascar, du curcuma existe depuis plusieurs siècles à l'état sauvage. Depuis les années 80, l'épice est cultivée en plantation à des fins commerciales dans la commune d'Anivorano-Est, et c'est seulement depuis une dizaine d'années que cette production a pris de l'ampleur.

Cette production reste minime comparée à la production de l'Inde qui domine complètement la production, l'exportation et la consommation de curcuma dans le monde. En effet, en 2009, l'Inde représentait 69,7 % des exportations de curcuma.

Actuellement, cette épice est très prisée sur le marché international suite à la mise en évidence de ses **propriétés médicinales** par la recherche scientifique. En effet, en plus d'être réputée pour ses caractéristiques **culinaires** et **colorantes**, cette épice peut être utilisée entre-autre comme anti-inflammatoire ~~et anti~~ anti-cancérigène.

C'est ainsi qu'elle est utilisée de manière ancestrale en médecine Âyurvédique, la médecine traditionnelle Indienne, et que les industries pharmaceutiques en sont de plus en plus demandeuses. C'est le taux en curcumine de l'épice qui lui confère ses propriétés bienfaitantes

Que ce soit en Inde ou à Madagascar, le *curcuma longa* est la variété **la plus cultivée**. Celle-ci est aussi appelé *curcuma domestica*. Les rhizomes de cette variété ont comme particularité d'être jaune orangé (cf. photo ci-dessous) alors que d'autres variétés auront une couleur jaune pâle.



Curcuma longa - 1, port de la plante ; 2, rhizome.
Source: PROSEA

Divers marchés pour les produits de cette filière

L'épice est obtenue par séchage puis broyage du rhizome. Ainsi, elle peut être vendue sous quatre formes différentes :



Rhizome de *Curcuma longa* frais lavé

- Semence = Rhizome frais non lavé
- Rhizome frais lavé
- En lamelle séchée
- En poudre

Dans la commune d'Anivorano-Est, quelques producteurs ont commencé à écouler leur production au début des années 80 en tant que curcuma frais. A l'époque, le prix d'achat variait entre 10 et 70 Ariary par kilo, c'est-à-dire 0,01 à 0,04 \$/kg.

C'est dans les années 90, que les producteurs ont commencé à vendre du curcuma en lamelle séchée suite au transfert de connaissance effectué par les transformateurs. En effet, cette étape nécessite relativement beaucoup d'espace et de temps puisque les lamelles doivent être dispersées pendant au minimum 3 jours au soleil. De plus, cela leur permet de rentabiliser au mieux les coûts d'acheminement du produit car on observe une diminution de 5 fois en termes de poids de produit. Il est donc intéressant pour les acheteurs que cette étape soit effectuée par les producteurs. Aujourd'hui, la majorité de la vente de curcuma se fait en lamelle séchée.



Laro Paul, président de l'OP Ezaka



Pieds de *Curcuma longa*

Pour les producteurs, il existe un différentiel de prix important en fonction de la saisonnalité et entre le curcuma frais et celui séché. En 2010, le curcuma frais s'est vendu entre 160 et 300 Ar/kg (0,08 à 0,15\$ /kg), alors que le prix du curcuma sec s'élevait de 1500 à 1800 Ar/kg (0,77 à 0,92 \$/kg). La transformation du curcuma apporte une valeur ajoutée sur la récolte des producteurs. Cependant, la majorité des producteurs se trouvent dans l'obligation de vendre une partie de leur production en frais au tout début de la récolte par manque de capacité financière. La collecte de curcuma débute dès le mois de juillet et continue jusqu'au mois de décembre.

Transformer le curcuma implique un coût aussi bien en terme de main d'œuvre pour les étapes de lavage et de découpe principalement, mais aussi en terme de temps. En effet, le séchage s'effectue à partir du mois d'Août afin d'éviter des pluies trop fréquentes susceptibles d'altérer la récolte. C'est pourquoi la majorité des producteurs choisissent de livrer, dans un premier temps, une partie de leur production en curcuma frais afin d'avoir la capacité financière d'attendre et de supporter les charges nécessaires pour effectuer la transformation du reste de leur production.



Poudre de curcuma vendue sur le marché local



Poudre et rhizome de curcuma

Certains producteurs choisissent de vendre du curcuma en poudre. Pour effectuer cette transformation, le curcuma sec doit être ~~pilé manuellement~~ pilé manuellement ou broyé. Ainsi, cette activité est traditionnellement gérée par les femmes. La production de curcuma en poudre est majoritairement destinée à une consommation nationale. Les principaux débouchés pour les femmes d'Anivorano-Est sont le marché local ou des revendeurs de Tamatave.

Hélène Tandra, membre du Réseau des Femmes d'Anivorano-Est, explique « Pour ma part, je n'effectue pas de culture de curcuma car je n'ai pas de terres disponibles. Je transforme du curcuma en lamelle séchée et en poudre en fonction de la demande des clients. Cette activité représente la majorité de mes revenus annuels. »

Les exportateurs de curcuma ont des exigences de qualité de produit élevées et ne demandent pas jusqu'à présent du curcuma en poudre. L'attaché de direction d'un groupe exportateur d'épices de Madagascar explique, « Il faudrait vraiment avoir un partenariat de confiance, avec un opérateur ayant une expérience qui a fait ses preuves dans la production de curcuma en poudre. Pour l'instant, sur le marché national, on retrouve trop de produits mélangés avec de la poudre de maïs. Pour l'instant, nous préférons effectuer cette étape en interne pour être certain de la qualité de nos produits. »

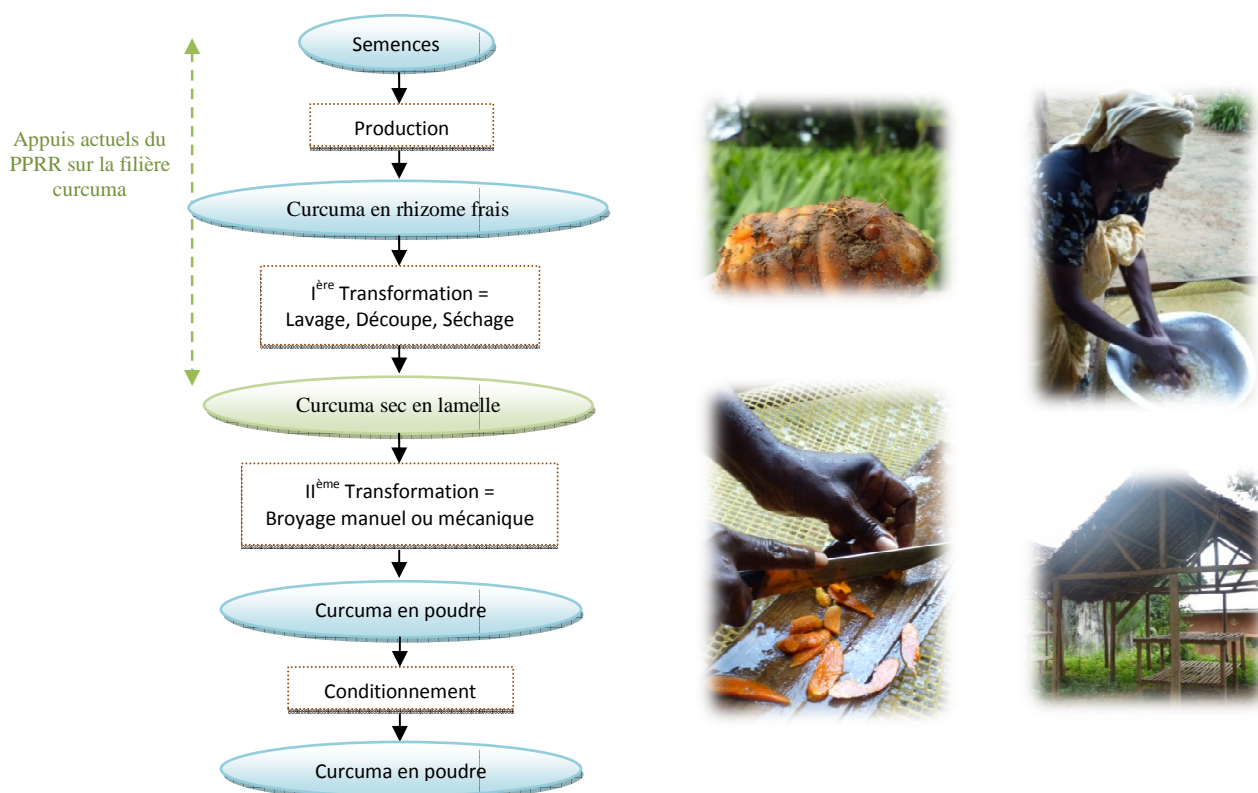
Appui de la filière curcuma par le PPRR

C'est dans le cadre de son intervention dans la commune d'Anivorano-Est et son appui à la coopérative Mitsinjo que le PPRR participe au développement de cette filière. La coopérative Mitsinjo a effectué sa première récolte de curcuma sec pendant la campagne de 2010. Aujourd'hui, le **curcuma correspond à la filière principale** de 16 sur 27 Organisations Paysannes, et représente donc la filière principale **de 60% des producteurs bénéficiaires de la coopérative Mitsinjo**.

➤ Le curcuma en lamelle séchée, une valeur ajoutée conservée localement

La coopérative a choisi de ne collecter que du curcuma séché afin d'appuyer la production de produits gardant localement une valeur ajoutée.

En effet, cette activité permet d'impulser une création d'emplois dans la commune. Mme Le Maire de la commune raconte « Il y a encore plus de retombées positives quand le curcuma est vendu en lamelle séchée : même les personnes handicapées, les adolescents et les personnes âgées peuvent être embauchés pour la main d'œuvre nécessaire à la transformation du curcuma. »



➤ Vers une structuration de la filière au bénéfice des producteurs

La structuration des producteurs en Organisation Paysannes et leur regroupement en coopérative leur permet d'avoir des capacités de traiter directement avec les acheteurs de curcuma sec.

Ainsi, en 2010, la coopérative a fourni en totalité 30 tonnes de curcuma en lamelle séchée à TAF, industrie agro-alimentaire pour le marché national. Cette année là, la production ayant été estimée à 600 tonnes de curcuma frais dans la commune d'Anivorano-Est, la quantité de produit sec collectée par la coopérative représente donc 25%.

Pour la campagne 2011, la coopérative prévoit de collecter 80 tonnes dont 20 tonnes certifiées agriculture biologique (AB). En effet, 50 hectares de terre ont été certifiés AB au mois de juillet 2011. L'acheteur de cette producteur est un exportateur d'épices biologiques, Premium Spices. En mettant directement en relation les producteurs avec les acheteurs, le PPRR permet d'appuyer des circuits courts de commercialisation.

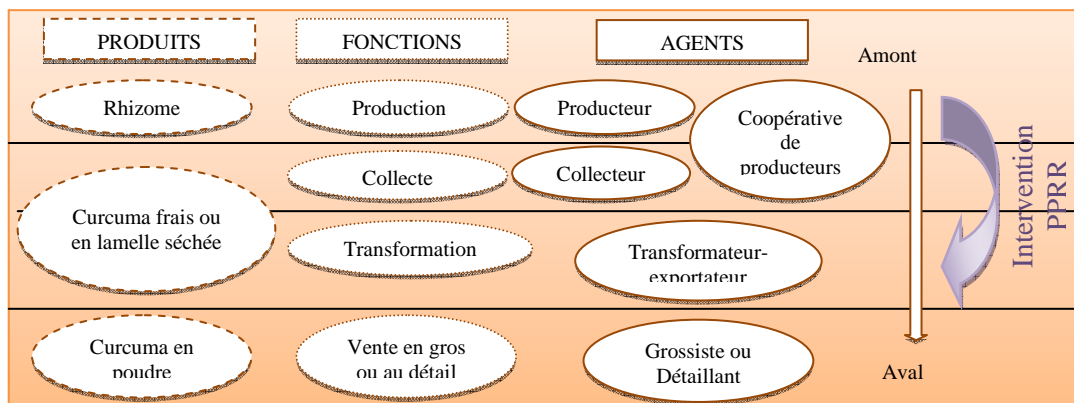


Schéma récapitulatif de la structuration de la filière curcuma et de l'intervention du PPRR

➤ L'assurance d'une demande d'une année sur l'autre, une sécurisation des revenus ruraux

« Dans cette commune, presque l'intégralité des habitants cultivent du curcuma. C'est leur principale source de revenu ! », explique, M. Rasolofomanana, Président de l'Organisation Paysanne Manasoa. En effet, dans cette commune reconnue spécialement par sa production importante de curcuma, cette activité occupe une place prépondérante dans le dynamisme de la commune.

Cette production est d'autant plus importante pour l'économie de la commune que sa récolte est effectuée pendant les vacances scolaires. Ainsi, pour la grande majorité des ménages, les revenus de la vente de curcuma servent à assumer les **frais de scolarité** de leurs enfants.

Ainsi, il est particulièrement essentiel pour l'intégralité de la commune que cette filière agricole soit soutenue. L'appui formulé par le PPRR permet d'en améliorer la structuration.



Fleur de *Curcuma longa*