

in Atlas de Madagascar. —

Tananarive : Bureau pour le Développement de la
Production Agricole, Agence de Tanananarive,
Centre de l'Institut géographique national et
Madagascar, 1969.

Planche 34 bis.



GIROFLE TABAC POIS DU CAP

Carte préparée par Françoise LE BOURDIEC,
avec le concours de Gérard DANDOY pour le Pois du Cap.

I. SOURCES

a — Pour les produits du giroflier, nous nous sommes reportés :

aux données statistiques contenues dans les monographies annuelles des sous-préfectures grâce auxquelles nous avons essayé d'établir des moyennes valables sur plusieurs années ;

à la très intéressante étude de Michel PETIT sur « La plaine littorale de Maroantsetra », Tananarive, 1968 ;

à l'article fort détaillé de R. DUFOURNET, sur « le Giroflier et sa culture à Madagascar » publié dans le Bulletin de Madagascar, N° 262, mars 1968.

b — Pour le tabac, ont également été utilisés les chiffres de production indiqués dans les monographies de sous-préfectures. Ces sources ont été complétées par une enquête directe auprès de M. le Directeur de la Mission Métropolitaine des Tabacs, Tananarive, mars 1969.

c — Les données concernant le Pois du Cap se rapportent à la campagne d'Achat 1967, conduite par les Syndicats des Communes des Préfectures de Tuléar et Morondava, organismes qui ont l'exclusivité de la commercialisation de ce produit.

d — Pour les exportations, nous avons eu recours aux statistiques du Commerce Extérieur de Madagascar publiées par l'INSRE, Tananarive, 1966 et 1967.

II. ELABORATION DE LA CARTE

Bien que totalement différents par leur nature, ces trois produits agricoles ont été figurés ensemble sur la même planche, compte tenu de la localisation des régions productrices. Cette répartition a permis la juxtaposition des données sur la carte sans gêner leur représentation et leur clarté. Le dessin a en outre été clarifié par le choix d'une couleur particulière à chacune des cultures.

Le giroflier, symbolisé par une teinte verte, s'étend sur toute la côte Est, où l'importance de la production par sous-préfecture est révélée par 6 catégories de hachures dont la progression s'étale de 100 à plus de 3 000 tonnes par an. La production de 1966 étant particulièrement faible (1 000 tonnes au total) et très

peu représentative, nous avons cherché à présenter des données moyennes calculées sur les 6 dernières années. De même, les exportations des produits du giroflier (clous et essence de girofle) apparaissent faussées en 1966, à la suite d'un report de stock correspondant au surplus de la bonne récolte de 1965, qui a été évacué seulement l'année suivante.

Le tabac, dont les chiffres de production sont moins fluctuants a fait l'objet d'une représentation en carrés proportionnels, de teinte marron, placés sur les principaux secteurs producteurs. Grâce aux chiffres détaillés mis à notre disposition, il nous a été possible de faire apparaître par deux distinctions graphiques supplémentaires, d'une part les zones consacrées à la culture de plantation par opposition à la culture familiale, d'autre part les secteurs cultivant les tabacs légers à la différence des secteurs producteurs de tabacs corsés. Les exportations de feuilles de tabac par Majunga et Morondava, malgré l'existence de plusieurs manufactures dispersées sur les Hautes-Terres, soulèvent le problème de l'écoulement du tabac sur le marché malgache. Tant que les planteurs de tabac n'auront pas développé les variétés adaptées aux goûts de la clientèle nationale, les industriels continueront à importer les tabacs habituellement consommés dans le pays, laissant ainsi à l'exportation le tabac cultivé à Madagascar.

Enfin, les renseignements sur le Pois du Cap en 1967 nous ont amené à représenter en couleur orangée :

— la production par sous-préfecture avec un système de hachures dont l'intensité montre 5 catégories entre 100 et 4 000 tonnes annuelles.

— la commercialisation du produit, donne en carton marginal, la quantité de pois du Cap achetée par chaque centre de collecte des Syndicats des Communes : chacun des marchés contrôlés est figuré par une colonne dont la hauteur est proportionnelle au tonnage total commercialisé dans l'année.

— les exportations réalisées par les trois ports de Morondava, Morombe et Tuléar, portent environ sur 8 000 tonnes. Ce chiffre qui apparaît inférieur à la collecte globale de 10 232 tonnes, s'explique vraisemblablement par les dates de la récolte qui, se situant en octobre-novembre, ne permet pas l'évacuation totale du produit avant la fin de l'année.

O.R.S.T.O.M. Fonds Documentaire

N° : 3722

Cote : B

III. COMMENTAIRE

1) Le Giroffier

La carte souligne la zone d'extension de la culture du giroffier. Toute la côte Est est productrice de «clous» et de «griffes» de girofle, depuis Vohémar au Nord jusqu'à Vangaindrano au Sud. Mais la production apparaît inégale d'une région à l'autre. Des secteurs peu productifs sont localisés au Nord de Maroantsetra et au Sud de Vatomaniry avec des superficies totales cultivées dépassant rarement 100 hectares par sous-préfecture, et une production atteignant à peine 20 tonnes de clous de girofle. Au contraire, l'essentiel des plantations se concentre dans une zone rassemblant les sous-préfectures de Fénérive, Vavatenina, Mananara, Soanierana-Ivongo et Maroantsetra. Chacun de ces districts cultive plusieurs milliers d'hectares de giroffier; et les productions varient de 1 000 à 3 000 tonnes de clous par an.

Ces différences régionales s'expliquent à la fois par des conditions naturelles et des conditions humaines et économiques particulières.

Au point de vue écologique, la première exigence du giroffier est un climat tropical chaud et humide. L'arbre demande une humidité presque constante, sauf avant la floraison, et une température régulière entre 20 et 25° toute l'année. Au point de vue pédologique, le giroffier se révèle moins exigeant: si les sols légers lui conviennent parfaitement, il s'adapte aussi bien à des sols médiocres où les rendements sont à peine inférieurs. En conséquence, cet arbre s'est bien développé sur toute la zone côtière orientale limitée par l'isohyète correspondant à 2 000 mm de précipitations par an, et l'isotherme moyenne annuelle de 22°. Les meilleurs sols étant traditionnellement réservés à la culture caféière, les plantations de giroffiers se sont étendues sur les collines latéritiques bien drainées situées en arrière de la bande côtière, sans jamais dépasser l'altitude de 400 mètres à partir de laquelle la température devient trop fraîche.

En réalité, ce sont les conditions humaines et économiques qui ont fixé définitivement l'implantation du giroffier à Madagascar. Plusieurs facteurs sont en cause.

Le premier tient à la répartition de la population. En effet, la récolte des clous de girofle (bouton floral cueilli juste avant épanouissement) et des griffes (pédoncule floral), effectuée sous forme de cueillette, demande une main-d'œuvre très nombreuse; lorsqu'on sait qu'une personne met un jour pour récolter 20 à 30 kilos, on comprend que le giroffier ait pris de l'importance dans les régions côtières les plus peuplées. Même entre Fénérive et Tamatave où les densités de population sont de 20 à 50 habitants au km², la main-d'œuvre familiale se révèle souvent insuffisante. Un problème de recrutement extérieur se pose dès qu'un propriétaire possède plus de 10 arbres (un arbre fournit en moyenne 10 à 15 kilos d'inflorescences).

La récolte, s'étalant du mois d'octobre au mois de décembre, vient s'ajouter aux nombreux travaux qui font déjà de cette période une saison agricole chargée comprenant les semis en pépinières du riz de 2ème saison (vary vatomaniry), et la moisson du riz de la 1ère saison (vary aloha) lorsque celle-ci précoce, commence dès le mois de décembre. Les cultivateurs-plantateurs qui sont avant tout riziculteurs, ont alors tendance à négliger la cueillette des clous de girofle qui restent en partie perdus. A moins qu'une sorte d'entente, sous forme de métayage n'ait été conclue: récolteur et propriétaire s'entendent pour partager la récolte en deux parts égales. Malgré les termes de ce contrat, le planteur trouve difficilement des volontaires.

Le second facteur est d'ordre économique: les clous ou l'essence de girofle étant essentiellement des produits d'exportation, leurs productions sont liées aux facilités d'évacuation. La densité de l'infrastructure routière joue ainsi un rôle considérable dans la collecte et l'acheminement des produits vers les ports. Les zones portuaires les mieux équipées en réseaux de pistes sont par conséquent les plus productrices: d'une part parce que le prix payé au producteur y est plus élevé que dans les cantons éloignés ou mal desservis, et d'autre part parce que l'évacuation des clous de girofle se fait en grande partie pendant la saison des pluies. C'est ainsi que l'arrière-pays de Tamatave qui s'étend longitudinalement vers le Nord et vers le Sud, et la plaine de Maroantsetra sont relativement favorisés.

Enfin, le dernier facteur explicatif est essentiellement historique. Les premiers plants de giroffier ont été introduits à Madagascar vers 1820, dans l'île Sainte-Marie. Vers 1900 se sont créées les premières plantations sur la côte Est, en face de Sainte-Marie, dans les régions de Fénérive, Vavatenina et Soanierana-Ivongo. C'est à partir de ces zones pionnières que le giroffier s'est répandu vers le Nord et vers le Sud, mais de façon plus modeste, parce qu'il entraînait en concurrence avec la vanille dans les régions plus septentrionales, et avec le café vers le Sud, où ce dernier était déjà bien implanté dans les secteurs de Mananjary et Manakara.

Ce sont les facteurs humains, et plus particulièrement les conditions historiques et économiques qui expliquent la répartition inégale du giroffier à l'intérieur d'une zone qui, présentant peu de nuances climatiques, aurait pu se prêter aux mêmes activités. La culture du giroffier se pratique assez peu en grandes plantations de type moderne comparable aux exploitations caféières. Le plus souvent, en culture familiale, il se trouve aligné

le long des propriétés dont il fait partie, soulignant ainsi les limites foncières. Il peut aussi couvrir des levées de berges; les herbes du sous-bois servent alors de pâturages. Planté dans ces conditions, le giroffier est un arbre «économique» qui demande peu de soins. Comme il peut devenir centenaire et qu'il fleurit dès la sixième année, il constitue même un investissement à long terme.

C'est à flanc de colline, que sont localisées les voies plantations. Dépassant rarement quelques hectares, elles présentent toujours un paysage particulier. Les arbres, plantés tous les 8 mètres environ, dont le feuillage forme une masse arrondie caractéristique, et le sol régulièrement débarrassé des herbes envahissantes, offrent un aspect régulier et particulièrement soigné, qui fait davantage penser aux prairies normandes avec leurs pommiers qu'à un paysage tropical.

Avant leur commercialisation, les produits du giroffier subissent plusieurs opérations manuelles. La première consiste à séparer les clous des griffes qui les portent. Puis intervient le séchage sur des nattes ou des claies exposées de préférence dehors au soleil, ou installées à l'intérieur des cases si les conditions atmosphériques sont défavorables. Enfin, un dernier triage est nécessaire. Ces manutentions demandent plusieurs jours. Après ce délai, les clous sont prêts pour être vendus aux collecteurs ou aux commerçants locaux, tandis que les griffes, les clous défectueux, les brindilles et surtout les feuilles sont distillés pour obtenir l'essence de girofle. La distillation s'effectue dans de petits alambics, au nombre d'un millier environ, installés de façon artisanale, et dispersés dans les villages.

La production totale de clous de girofle varie d'une année à l'autre en fonction des besoins familiaux en numéraires, et de la disponibilité de la main-d'œuvre pour la récolte: ces variations s'étalent entre 1 000 et 7 000 tonnes de clous secs (il faut en moyenne 3,5 kilos de clous verts pour obtenir un kilo de clous secs).

Au contraire, la production d'essence de girofle est beaucoup plus stable d'une année à l'autre, pour deux raisons: d'une part la cueillette des feuilles, principalement utilisées dans la distillation, s'avère plus rapide et plus facile que celle des clous, d'autre part la bonne rentabilité des alambics exige un fonctionnement régulier.

Généralement située entre 600 et 800 tonnes, l'exportation d'essence de girofle a atteint 876 tonnes en 1966 et 730 tonnes en 1967.

Tamatave est toujours le principal port exportateur (2 882 tonnes de clous et 876 tonnes d'essence en 1966) suivi de très loin par Maroantsetra et Antalaha. Les autres ports comme Manakara, Mananjary et Sambava n'expédient que de très faibles tonnages (inférieurs à 20 tonnes).

A titre comparatif les exportations de 1939, année pouvant toujours être citée comme ayant été la plus favorable au girofle, portaient sur 6 500 tonnes de clous et 300 tonnes d'essence. Ces chiffres soulignent les difficultés d'écoulement d'un produit qui se heurte sur le marché international à la concurrence du premier producteur mondial, Zanzibar, dont la récolte de clous atteint en moyenne 11 000 tonnes par an. De plus en plus, Madagascar cherche à se spécialiser dans l'exportation d'essence de girofle. Au cours nettement plus élevé que les clous (les prix FOB étaient à Tamatave en 1967 de 166 FMG le kilo de clous contre 505 FMG pour l'essence), cette dernière présente en outre l'avantage d'être expédiée plus facilement vers les clients habituels tels que les U.S.A. et la France qui l'emploient dans la fabrication de produits synthétiques.

2) Le Tabac

La culture du tabac se fait dans des conditions climatiques totalement différentes de celles que demande le giroffier: le climat tropical de l'Ouest de Madagascar lui convient parfaitement avec une concentration des pluies pendant la croissance de la plante, et une période sèche bien marquée qui s'étale de la maturité des feuilles au séchage, intervenant après la coupe. Les conditions pédologiques optima sont réunies par les sols légers, en particulier ceux des terres alluviales périodiquement inondées dont le nom malgache «baiboho» est passé dans le vocabulaire scientifique.

En culture industrielle, le tabac s'est remarquablement développé dans le centre Ouest et dans le Nord-Ouest de l'île, sous l'impulsion de la Mission Métropolitaine des Tabacs, installée à Tananarive en 1920, et qui dès cette date, entreprit d'organiser la culture sous les directives du SEITA (Service d'Exploitation Industrielle des Tabacs et Allumettes) de France. Un premier lot de plants de Maryland fut distribué sous forme expérimentale. Ces essais de culture étant concluants, la Mission des Tabacs continua à fixer les conditions de la production aux planteurs qui s'installent alors dans les secteurs les plus favorables:

- le long de la dépression alluviale du Betsiriry, de Miandriavazo à Malaimbandy.
- sur les terres de baiboho de la Sofia (au Nord de Port-Bergé) et de son affluent la Bemarivo (entre Port-Bergé et Mampikony).
- sur les baiboho de la Betsiboka situés entre Ambato-Boëni et Maevatanana.

Au contraire, sur les Hautes-Terres, le tabac était déjà cultivé bien avant l'apparition des nouvelles variétés introduites dans l'Ouest. Depuis «le temps des ancêtres», le tabac était cultivé de façon traditionnelle en Imerina et surtout dans le Betsileo. Adapté aux normes climatiques caractérisées par une pluviosité plus marquée que dans l'Ouest, et à des températures plus basses, la culture ne portait que sur des variétés rustiques dites «tabacs corsés» essentiellement destinés à la consommation

locale. Plusieurs zones étaient et sont restées productrices: la région d'Ambositra, celle d'Ambalavao, et au Nord de Tananarive celle d'Anjozorobe. Par contre, les terres volcaniques de l'Itasy, l'Est de la cuvette du lac Alaotra, le bassin d'Ambatolampy, s'ils demeurent des zones de production familiale, se sont convertis néanmoins en tabacs légers, grâce à la tutelle et à l'aide technique de la Mission des Tabacs.

En fait, l'importance de la production du tabac est directement liée au système de culture. Les différenciations régionales s'appuient sur deux modes d'exploitation:

— les zones alluviales de l'Ouest, où dominent les tabacs légers sont des régions de plantations.

Les concessions, au nombre d'une quarantaine dans le Betsiriry et d'une vingtaine dans l'arrière-pays de Majunga, produisent environ 2 000 tonnes de tabacs légers dans la région de Miandrivazo, et 1 800 tonnes dans le Nord-Ouest auxquelles il faut ajouter 200 tonnes de tabac corsé, également produit en culture industrielle.

La création de ces plantations dans un espace rural peu peuplé où le problème de main-d'œuvre s'est posé avec acuité, a contribué à favoriser le système du métayage, malgré l'étendue généralement modeste des domaines: les surfaces varient entre 20 et 300 hectares dans le Nord-Ouest, et entre 20 et 400 hectares dans la dépression de Miandrivazo, avec une dimension moyenne située entre 50 et 100 hectares.

Les planteurs ont adopté une organisation identique qui consiste à confier un ou deux hectares à un métayer, responsable des parcelles qui lui sont attribuées. Le plus souvent les métayers sont choisis parmi les cultivateurs immigrés (Betsileo, Antaisasy, Antandroy, Antaisaka) qui se consacrent plus volontiers à l'agriculture que la population locale sakalava.

Les colons dirigent techniquement la culture, assurent le prêt du matériel agricole, et coordonnent les travaux jusqu'à la récolte. Ce n'est qu'après la coupe que les feuilles de tabac sont rachetées par les propriétaires à qui il reste à effectuer les opérations de séchage, de fermentation, de triage et d'emballage du produit avant sa commercialisation.

— l'ensemble des Hautes-Terres, y compris l'Itasy et le lac Alaotra, présentent un système de culture tout à fait opposé. Bien que les zones productrices se consacrent dorénavant davantage aux tabacs légers (800 tonnes) qu'aux tabacs corsés initialement cultivés (600 tonnes), le mode de production est exclusivement familial. Le tabac s'est inséré dans l'organisation de l'espace traditionnellement cultivé, sans jamais prendre la place prépondérante toujours réservée au riz. Des essais en grande exploitation ont donné des rendements très aléatoires à cause des conditions climatiques. Si bien que le tabac continue à être pratiqué en toutes petites parcelles de quelques ares maximum par exploitant. Les travaux, effectués sous forme d'entente familiale, donnent des récoltes diffuses mais appréciables.

Secteurs	Tabacs légers	Tabacs corsés
Itasy	500 tonnes	
Lac Alaotra-Moramanga	160	
Ambatolampy	150	

Ambalavao	300 tonnes
Ambositra	120
Anjozorobe	150

Les cultivateurs de tabac tirent néanmoins de cette culture familiale un complément de ressources monétaires appréciables dans ces zones où seuls les excédents de riz sont commercialisés.

La commercialisation du tabac est assez complexe parce qu'elle est étroitement liée aux besoins du marché national d'une part, et à la localisation des zones productrices d'autre part.

De façon générale, les tabacs corsés sont entièrement consommés à Madagascar. Les 1 100 tonnes produites dans l'île sont acheminées vers les 9 manufactures de tabac installées dans les centres de Majunga (1), d'Antsirabe (2), de Fianarantsoa (1) et de Tananarive (5); le produit fini qui se présente sous forme de tabac à priser ou à chiquer, appelé «paraky», fait l'objet dans tout le pays d'une large consommation.

Les tabacs légers, au contraire, étaient destinés presque entièrement à l'exportation. L'achat des contingents était assuré par le SEITA. Une petite partie de la production (environ 10%) était dirigée sur Antsirabe, où elle était manufacturée par l'usine de cigarettes MELIA (SACIMEM), et vers la CITAB à Tananarive. Ces deux établissements restaient malgré tout dans l'obligation d'importer d'autres variétés de tabac pour assurer la diversité de leurs fabrications.

Réalisant cette situation paradoxale, les planteurs ont en partie reconverti leurs domaines en adoptant dès 1960 les nouvelles variétés *Virginie* et *Burley*, à la fois plus demandées que le Maryland sur le marché malgache, et exportables en dehors de la zone franc.

Actuellement, la région de Miandrivazo a remplacé le Maryland par 1 500 tonnes de *Burley* et 400 tonnes de Brésil, tandis que les secteurs de Majunga fournissent 1 400 tonnes de *Virginie* et 400 tonnes de Brésil.

Cette reconversion permet déjà aux planteurs du Betsiriry d'alimenter pour 20%, l'usine Melia d'Antsirabe. Le reste de la production régionale est expédié sur Morondava, selon deux directions déterminées: les plantations de Miandrivazo acheminent leur tabac par des chalands qui descendent sur Belo en suivant la basse Tsiribihino puis par goélettes de Belo à Morondava.

Les plantations de Malaimbandy évacuent leur produit par la route jusqu'à Morondava, où le tout est regroupé avant d'être exporté (1 200 tonnes).

Les autres circuits commerciaux concernant le tabac sont plus simples: Tamatave se charge d'expédier la production du lac Alaotra et de Moramanga (100 tonnes) tandis que Majunga exporte à la fois les tabacs légers de l'Itasy et la presque totalité de la production de son arrière-pays (plus de 2 000 tonnes en tout).

Le volume global des exportations portant sur 3 100 tonnes démontre les progrès réalisés dans la culture du tabac depuis 1922, date de la première expédition estimée à 56 tonnes.

Cependant, nous devons souligner les difficultés rencontrées actuellement par les planteurs de tabac qui se trouvent obligés d'écouler leur produit à des cours variables et généralement en diminution depuis quelques années. En 1965, si le prix moyen était encore de 240 FMG le kilo, en 1967 de 220 FMG, il s'est abaissé à 150 FMG en 1968.

La culture du tabac apparaît donc moins rentable qu'autrefois. Conscients de cette situation, les exploitants ont entrepris de reconvertir leurs plantations. Le tabac demeure, mais en beaucoup d'endroits près de la moitié des parcelles sont plantées en coton depuis 1968. La culture du coton s'avère moins onéreuse à l'hectare et surtout, le produit est assuré d'être écoulé dans le pays pour l'approvisionnement de la Cotonnière d'Antsirabe ou de la future industrie textile, en construction à Majunga.

Il est encore prématuré d'augurer des résultats de cette nouvelle politique, mais il se pourrait que le coton, aux circuits commerciaux moins complexes que le tabac, ait un avenir mieux assuré. Encore faudrait-il que les cultivateurs soient tous en mesure d'effectuer comme sur les plantations industrielles, les traitements antiparasitaires du coton en temps opportun.

3) Le Pois du Cap

Plante connue à Madagascar depuis plusieurs siècles déjà, le Pois du Cap n'entre que pour une très faible part dans l'alimentation des paysans du Sud-Ouest. C'est une culture essentiellement destinée à l'exportation. Le carton de la commercialisation est donc à quelques nuances près le reflet de la carte de la production.

La culture de cette légumineuse (*Phaseolus Lunatus*, «Kabarow» en malgache) à l'aspect d'un gros haricot, est limitée à une zone restreinte: les terrains alluvionnaires du Sud-Ouest (baïboho). Cette extension restreinte est liée aux exigences écologiques de la plante qui demande un climat sec et surtout des sols d'alluvions riches en chaux offrant une certaine humidité (1). Il en résulte que l'on peut considérer autant de zones de production qu'il y a de vallées. En réalité il semble plus pertinent de distinguer, comme le font d'ailleurs les Syndicats de Communes, trois grandes zones de production liées chacune à un port. C'est ainsi que les Pois du Cap des vallées de l'Onilahy, du Fiherenana et de la Manombo-Ranozaza sont rassemblés et exportés par Tuléar; ceux du Bas Mangoky convergent vers Morombe et ceux des deltas de la Maharivo et de la Morondava vers le port de Morondava.

Ces trois zones présentent également quelques différences quant aux conditions de la production. La zone du Bas Mangoky est en effet la seule région où la culture du Pois du Cap se fait en majeure partie sur terrains de dérive. Dans les autres régions les plantations se font le plus souvent sur des alluvions anciennes irriguées. D'autre part, alors que dans les vallées de Manombo et de Morombe cette culture est la principale spéculation, elle n'est qu'un élément secondaire à Morondava.

En 1967 les achats des Syndicats des Communes étaient les suivants:

Zone de Morondava	681 tonnes
Zone du Mangoky	5 071 »
Zone de Tuléar	4 480 »
	10 232 tonnes

Depuis son extension sur l'ensemble du Sud-Ouest (c'est-à-dire à partir de 1906) la culture du Pois du Cap a subi d'importantes fluctuations en relation d'une part avec les conditions climatiques, d'autre part avec les conditions du marché. En effet, dans la mesure où le Bas Mangoky est toujours le principal fournisseur, le niveau de la production est en grande partie fonction de l'alluvionnement irrégulier du Mangoky. D'autre part l'attrait pour cette culture est étroitement lié aux cours offerts par le marché londonien, seul client notable de Madagascar. Or, depuis 1964, le marché du Pois du Cap qui était auparavant aux mains des commerçants pakistanais (2), est devenu monopole d'Etat. Cette brusque transformation des conditions de la commercialisation, des conditions climatiques peu favorables et la baisse de la qualité qui a entraîné la baisse des cours, semblent être à l'origine d'une forte diminution de la production. Ce phénomène se traduit par un fléchissement rapide des exportations (diminution de plus de 50% du tonnage exporté entre 1966 et 1967). Etant donné que le Pois du Cap est pour beaucoup de paysans du Sud - Ouest la principale source de revenus, la chute de cette production retentit gravement sur l'économie de cette région.

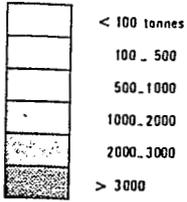
Françoise LE BOURDIEC et Gérard DANDOUY

(1) Pour ce qui concerne les données techniques, se référer à LAUFFENBURGER A.G. «Le Pois du Cap à Madagascar» in Bulletin de Madagascar N° 88, 90, 93, 95, Tananarive, 1953-1954.
(2) - Cf. P. OTTINO: Les Economies paysannes malgaches du Bas Mangoky - Berger-Levrault, 1963.

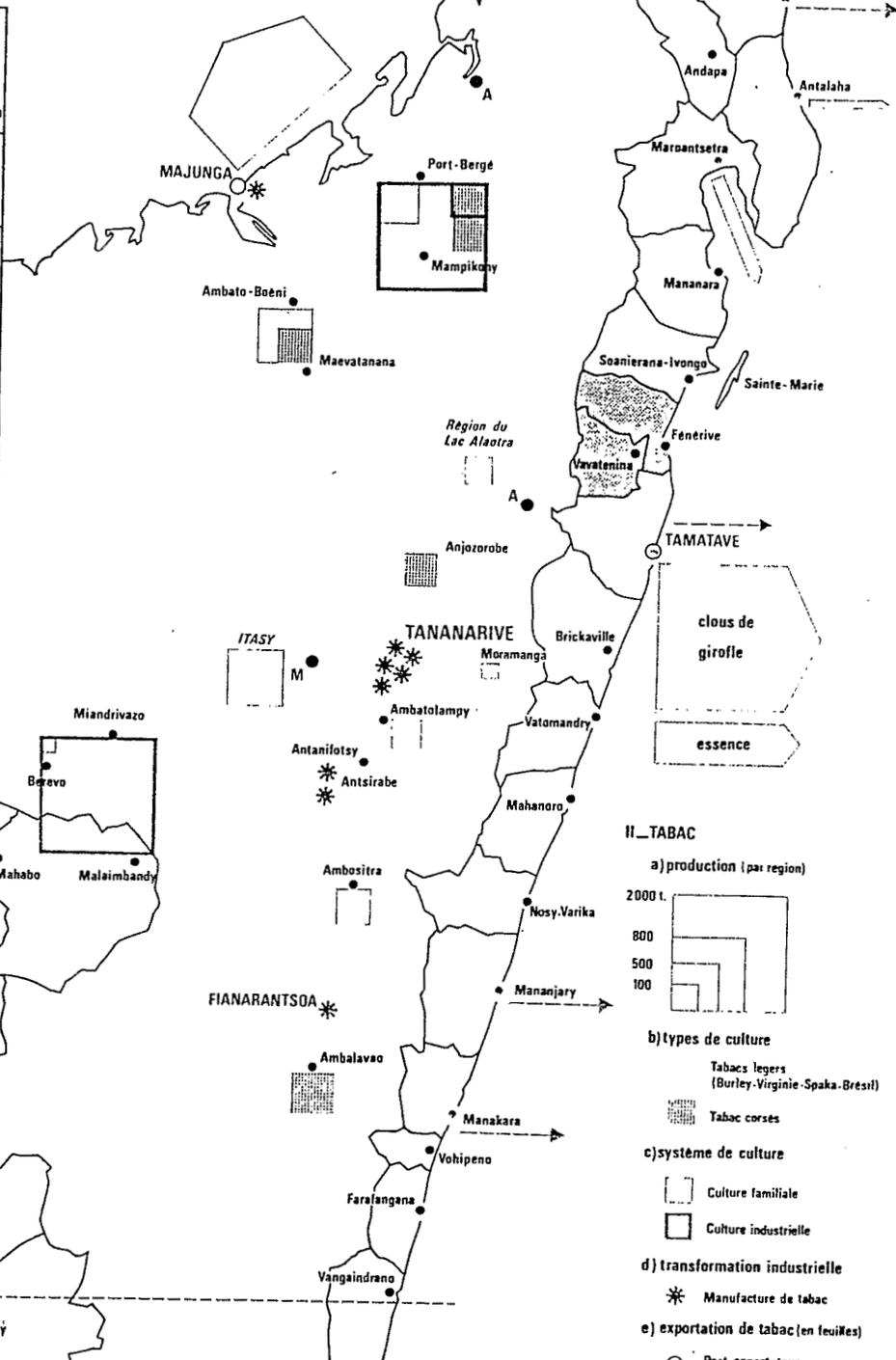
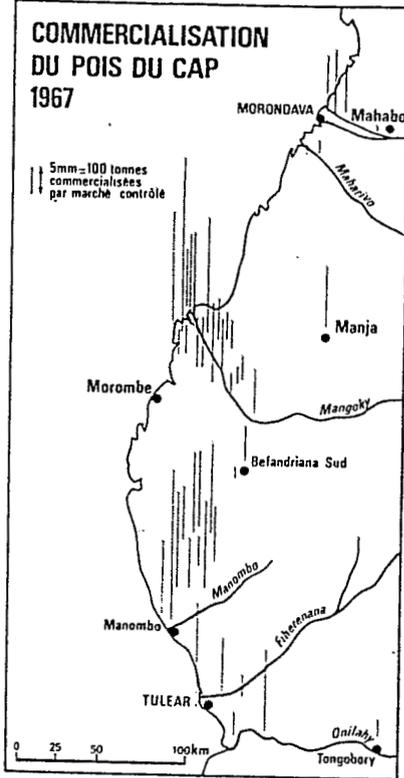
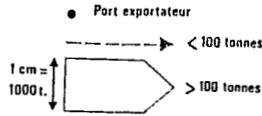
GIROFLE . TABAC . POIS DU CAP

I - GIROFLE

a) production (par Sous-Préfecture)

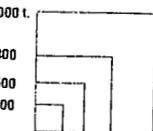


b) exportation



II - TABAC

a) production (par region)



b) types de culture

- Tabacs légers (Burley-Virginie-Spaka-Bésil)
- Tabac corses

c) système de culture

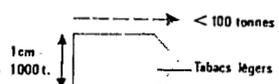
- Culture familiale
- Culture industrielle

d) transformation industrielle

- Manufacture de tabac

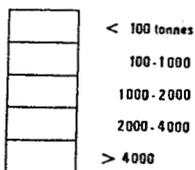
e) exportation de tabac (en feuilles)

- Port exportateur

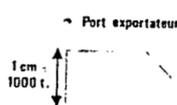


III - POIS DU CAP

a) production (par Sous-Préfecture)



b) exportation



Echelle 1/4 000 000

